

## Pierogi z mięsem i pieczarkami



### CZARRNA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### ciasto

mąka pszenna	40 dkg
sól	1 łyżeczka
olej	2 łyżki
wrzątek	

### farsz

comber z królika	1 szt
pieczarki	20 dkg
cebula	2-3 szt
jajko	1 szt
sól i pieprz	
Papryka słodka mielona Prymat	
chili	
Zioła prowansalskie suszone Prymat	

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Królika ugotować, lub wykorzystać mięso z obiadu. Ja użyłam duszonego królika - comber i żeberka. Mięso obrać i przepuścić przez maszynkę. Pieczarki zetrzeć na grubym oczku, doprawić solą, pieprzem, papryką i ziołami, i przesmażyć. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć. Składniki farszu połączyć, doprawić do smaku i wymieszać z jajkiem. Przygotować ciasto, dodając tyle wrzątku ile zabierze mąka. Ciasto powinno być miękkie i elastyczne. Z cienko rozwałkowanego ciasta wycinać krążki i nakładać na nie farsz, sklejać. Pierogi wrzucać na osolony wrzątek i gotować 2-3 minuty od wypłynięcia. Podawać ze smażoną cebulką. Smacznego :)

