

Pierogi z mięsem mielonym



BABECZKA35



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na farsz:

łopatka wieprzowa	50 dag
cebula	1 sztuka
czosnek	2 ząbki
olej	2 łyżki
koncentrat pomidorowy	3 łyżki
pieprz czarny mielony	1 szczypta
sól do smaku	1 szczypta
zioła prowansalskie	1 szczypta
koperek suszony	1 szczypta

Dodatkowo:

cebula	1 sztuka
masło do smażenia	3 łyżki
sól	1 łyżka
mąka pszenna	0.5 szklanki

Ciasto:

mąka pszenna	3 szklanki
woda ciepła	1.5 szklanki
sól	0.5 łyżeczki

Wykonanie pierogów z mięsem:

- KROK 1 **Farsz:** Mięso oczyszczamy, płuczemy i dokładnie odsączamy z wody, następnie mielimy w maszynce do mięsa. Cebulę i czosnek obieramy i kroimy w małą kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy czosnek i cebulę i przesmażamy cały czas mieszając, uważamy, żeby za mocno nie przypiec, bo czosnek będzie gorzki, następnie dodajemy mięso i przesmażamy, całość podlewamy niewielką ilością wody i dusimy do miękkości. Gdy wszystkie składniki będą miękkie dodajemy koncentrat pomidorowy, przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi i koperkiem, dusimy często mieszając, aż nadmiar wody odparuje. Gotowy farsz studzimy.
- KROK 2 **Ciasto i formowanie:** Z podanych składników stopniowo wlewając wodę zagniatamy ciasto miękkie i elastyczne ciasto. Z ciasta formujemy kulę, przykrywamy ściereczką i odstawiamy przynajmniej na 15 minut, żeby odpoczęło. Ciasto wałkujemy na posypanej mąką stolnicy, szklanką wykrawamy krążki, nakładamy farsz i zlepiamy formując pierogi.
- KROK 3 **Gotowanie:** Pierogi gotujemy w osolonej wodzie około 5 minut od wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmujemy łyżką cedzakową.
- KROK 4 **Podanie:** Wcześniej przygotowujemy cebulę, obieramy ją, kroimy i smażymy na maśle do miękkości i zrumienienia. Pierogi podajemy polane cebulką z tłuszczem. Smacznego życzę.