

Pierogi z mięsem z rosółu



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na pierogi:

mięso gotowane	500 gramów
warzywa	1 pęczek
natka pietruszki	1 pęczek

Na ciasto:

mąka	300 gramów
wrzątek	250 mililitrów
masło 82%	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i warzywa z rosółu mielimy na dużych oczkach. Dodajemy posiekaną natkę. Całość wyrabiamy. Jeśli uznamy, że masa jest za sucha i kruszy się, to regulujcie ją wrzątkiem. Do smaku poprawiamy solą i pieprzem.

We wrzątku roztopiamy masło, wlewamy do mąki i przy pomocy noża mieszamy. Kiedy lekko ostygnie, dłonią wyrabiamy ciasto na jednolitą masę.

Ciasto cienko rozwałkowujemy, przy pomocy szklanki wycinamy koła. Na środek każdego umieszczamy farsz, zlepiamy ciasto.

Na środek każdego kółka kładziemy farsz, pierogi zlepiamy, wrzucamy do osolonego wrzątku, gotujemy 3 min od momentu wypłynięcia na powierzchnię wody.

Podajemy z ulubioną omastą.