

## Pierogi z sarny



### JULKATOMECZEK



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto

mąka	5 szkl
jajka	2 szt
sól	szczypta
woda	1 szkl
olej	6 łyżek

#### Farsz

schab ze sarny	1 kg
kapusta kiszona	70 dag
sól i pieprz	do smaku
ząbki czosnku	4 szt
przyprawa do wołowiny	1 łyżeczka
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżeczka
cebula	1 szt
słonina	30 dag

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso i kapustę gotujemy osobno do miękkości. Odcedzimy i mielimy w maszynce do mięsa. Słoninę kroimy w kostkę i podsmażamy gdy zbrązowieje dodajemy posiekaną cebulę w kostkę. Do farszu dodajemy skwarki wraz z tłuszczem, przeciśnięty przez praskę czosnek. Farsz doprawiamy solą, pieprzem ,przyprawą uniwersalną, przyprawą do wołowiny i dokładnie wyrabiamy. Na stolnicę wsypujemy mąkę, dodajemy jajko, sól i wodę. Zagniatamy gładkie elastyczne ciasto. Wałkujemy na cienki placek, kubkiem wycinamy krążki. Na każdy krążek nakładamy po łyżce farszu, sklejamy. Na brzegach robimy wzorek widelcem. Wrzucamy do osolonej gotującej się wody i gotujemy około 5 minut od wypłynięcia pierogów na powierzchnię. Odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Po ostudzeniu możemy podpiec je na patelni.