

## Pierozki z nadzieniem drobiowym



### GOOFY9



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>Drobiowe mięso np. z rosołu</b>	1 kg
<b>cebula</b>	3 sztuki
<b>masło</b>	3 łyżki
<b>włoszczyzna</b>	20 dag
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>Ciasto:</b>	
<b>mąka</b>	2 szklanki
<b>żółtko jajek</b>	1 sztuka
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>woda</b>	odrobina (ciepła)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jaja, wody, odrobiny soli i oleju zagnieść ciasto.

Cebulę siekamy, dusimy na maśle. Włoszczyznę gotujemy, odcedzamy. Wszystkie składniki mielimy i dokładnie mieszamy.

Ciasto cienko rozwałkować, wykrawać szklanką pierogi, nadziać przygotowanym farszem, dokładnie sklejać. Pierogi wkładać porcjami i gotującej się i osolonej wody, gotować 5 minut od chwili wypłynięcia.