

Pierozki-sakiewki z farszem mięsno-warzywnym



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej tortowej	1/2 kg
drożdży świeżych	4 dag
mleko	3/4 szklanki
cukru	1/2 łyżeczki
soli	2 łyżeczki
łopatki bez kości	20 dag
piersi z kurczaka	20 dag
małej marchewki	1 szt.
fasoli zielonej	5 szt.
cebuli	1 szt.
olej sezamowy	do smażenia
białko	1 szt.
bulion	1 kostka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować ciasto: mąkę przesiać do miski i odłożyć z całej porcji trzy łyżki do osobnego naczynia. Do odłożonej mąki dodać cukier i drożdże rozpuszczone w 4 łyżkach ciepłego mleka. Odstawić do wyrośnięcia na około 30 minut. Po tym czasie do pozostałej mąki dodać resztę mleka, 1/2 łyżeczki soli i wyrośnięte drożdże. Wyrobić dokładnie ciasto i ponownie odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 2 godziny.

W tym czasie łopatkę bez kości oraz piersi z kurczaka oczyścić, umyć i osuszyć, a następnie ugotować do miękkości w bulionie. ostudzić i zmielić.

Przygotować farsz: wymieszać zmielone mięso z przeciśniętą przez praskę cebulą, marchewką startą na dużych oczkach oraz fasolą pokrojoną na cieniutkie paseczki. Dodać przyprawę do wieprzowiny, sól, świeżo zmielony czarny pieprz i białko. Wszystko starannie wymieszać.

Wyrośnięte ciasto rozwałkować na grubość kilku milimetrów i wyciąć szklanką kółka. Na środku każdego z nich ułożyć porcję przygotowanego farszu i formułować pierożki w kształcie sakiewek. Na głębokiej patelni rozgrzać olej sezamowy i smażyć pierożki na złoty kolor.