

pierogi z mięsem i kapustą kiszona



DANUTA_PROROK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	50 dag
mięso wołowe	50 dag
cebula	1 szt
mąka	50 dag
ziola prowansalski	1 szczypta
jaja	2 szt
woda	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

z mąki ,jajka i wody zagnieść luźne ciasto. mięso ugotować. kapustę ugotować, przepuścić przez maszynkę wraz z mięsem i zeszkłąną na tłuszczu cebulę. razem połączyć, doprawić ziołami. z ciasta wałkować cienkie placki, kroić kwadraty 7x7 cm nakładać farsz i sklejać. gotować w osolonej wodzie 10 minut. podawać z tłuszczem.