

Rosół z pierożkami



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

rosół

1 1/2 l

szklanka mąki, 2 szklanki ugotowanego mięsa z kurczaka, sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do mąki dodać wodę, wyrobić ściśle ciasto cienko rozwałkować. Mięso przyprawić solą i pieprzem, uformować nieduże kulki. Z ciasta wycinać kółka, na każdym kłaść mięso i zaklejać pierożki. Ugotować w osolonym wrzątku, podawać zalane gorącym rosołem.