

Pierogi z mięsem mielonym i omastą



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	3 szklanki
jajko	1 sztuka
sól	szczypta
woda	3/4 szklanki
mięso mielone	500 g
cebula	2 sztuki
kiełbasa zwyczajna	1 laska
czosnek	do smaku
sól	do smaku
tłuszcz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować farsz - Mięso mielone podsmażyć na patelni z przyprawami oraz pokrojoną w kostkę jedną cebulą.

Omasta - kiełbasę pokroić w plasterki a następnie każdy plasterk na ćwiartki. Cebulę pokroić w piórka. Przyprawić oraz podsmażyć.

Mąkę przesiać, dodać jajko oraz sól i zagniać, dodając wody. Ciasto powinno być elastyczne i jednolite. Gotowe rozwałkować i za pomocą szklanki powycinać koła. Na każdy kawałek nakładać łyżeczkę farszu i dokładnie skleić. Pierozki wkładać do gotującej się lekko osolonej wody i gotować aż wypłyną na powierzchnię. Gotowe podawać z omastą. Smacznego !!