

Pierozki Izuni



IZABELA29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mięso wieprzowe	500 g
ryż	1 woreczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z około trzech szklanek mąki i jajka z dodatkiem wody zagnieść ciasto na pierogi i rozwałkować na 2 mm placek. Wyciąć krążki jak zazwyczaj się robi.

Farsz:

Cebulę podsmażyć pokrojoną w kostkę na oleju. Dodać mięso mielone i margarynę poddusić i rozdrabniać widelcem. Kiedy będzie podpieczone wsypać wcześniej ugotowany ryż z torebki. Doprawić pieprzem, kucharkiem i wymieszać. Kiedy konsystencja będzie zbyt rzadka z nadmiaru tłuszczu z mięsa, należy wsypać bułkę tartą wedle uznania.

Na koniec wsypujemy starty żółty ser i mieszamy. Gdy wszystko nam się połączy zdejmujemy z ognia i studzimy. Na wycięte krążki nakładamy farsz i zlepiamy jak normalne, zwyczajne pierogi. Gotujemy we wrzątku 4 minuty od wypłynięcia, polewamy przed podaniem roztopionym masłem.