

PPierogi ziemniaczane pieczone



ARLETA / KAJA13



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	7-8 sztuk
jajko	2 sztuki
mąka	1-2 łyżek
masło	1 łyżka
śmietana do polania	0,5 szklanki
sól	
Nadzienie:	
mięso (gotowane lub pieczone)	25 dkg
margaryna	0,5 łyżki
cebula	
sól, pieprz	
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5 szklanki
jajko	do smarowania ciasta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotowane gorące ziemniaki utłuc i dokładnie ucierać aż utworzy się ciagliwa, jednolita masa. Wbić do niej jajka, wsypać mąkę i osolić po czym dokładnie wyrobić. Rozwałkować na stolnicy posypanej mąką. Mięso przepościć przez maszynkę razem z surową cebulą, dodać sól, pieprz i margarynę i dokładnie wymieszać. Tak przygotowaną masę układać łyżeczką na rozwałkowane ciasto. Foremką lub szklanką wyciąć pierożki i zlepić dokładnie brzegi. Powierzchnię pierogów posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać bułką tartą. Ułożyć na natłuszczonej blasze i piec w gorącym piekarniku aż się ładnie zrumienia. Upieczone pierożki polać roztopionym masłem śmietaną podawać na gorąco.

Jest to jeden z przepisów mojej babci które udało mi się znaleźć w moim zeszyciku sprzed prawie 20 lat.