Pierogi fasolowo-mięsne :

BABCIAGRAMOLKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

30 dag gotowanego zmielonego mięsa

30 dag ugotowanych ziaren fasoli białej (- 4 łyżki zostawione do posypania pierogów)

boczek wędzony	20 dag (plasterki)
mąka	1/2 kg
jajko	1 szt.
woda	10-12 łyżek
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, wody, jajka, szczypty soli zagnieść ciasto . Rozwałkować na wysypanej mąka stolnicy (blacie). Szklanką wykrawać krążki. Ziarna fasoli rozgnieść i wymieszać z zmielonym mięsem . Doprawić farsz solą , majerankiem i pieprzem . Nadziewać krążki ciasta . Zlepiać . Gotować na osolonym wrzątku 3 minuty od wypłynięcia. Boczek pokroić w cienkie paseczki i usmażyć na rumiane skwarki. Pierogi wyjmować łyżką cedzakową . Podawać polane tłuszczem od skwarek , posypane skwarkami i ziarnami fasoli (podgrzanymi na patelni przy skwarkach).