

## 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 )**

|                       |                    |
|-----------------------|--------------------|
| <b>boczek wędzony</b> | 20 dag (plasterki) |
| <b>mąka</b>           | 1/2 kg             |
| <b>jajko</b>          | 1 szt.             |
| <b>woda</b>           | 10-12 łyżek        |
| <b>sól</b>            | 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 ( podgrzany na patelni przy skwarkach ).