

pierogi białoruskie z mięsem



PAWEL007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki	12 szt
mąka	1 szklanka
sól	
tłuszcz do smażenia	
Farsz:	
wołowina	20 dkg
cebula biała	2
masło	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ziemniaki zetrzeć na tarce o małych otworach, odlać nadmiar soku, dodać mąkę oraz sól i dobrze wymieszać. mięso zmielić i wymieszać z podsmażoną na maśle cebulą. przygotowanym farszem nadziewać pierożki uformowane z masy ziemniaczanej i smażyć je w dużej ilości tłuszczu. podawać na gorąco.