

Pierozki na włoską nutkę



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	60 dag
jajko	4 sztuki
sól	szczypta
woda letnia	1/2 szklanki

Farsz:

mięso wieprzowe bez kości	15 dag
mięso wołowe bez kości	15 dag
pierś z kurczaka	15 dag
jajko	2 sztuki
cebula	1,5 sztuki
parmezan starty	15 dag
wino białe wytrawne	70 ml
masło	2 łyżki
oregano	1 łyżeczka
sól	do smaku
okrasa	
słonina	100 g
cebula	1 sztuka
bulion	200 ml
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Ciasto: Mąkę wysypać na stolnicę wbić jajka ,posolić szczyptę wlać tyle wody aby zrobić elastyczne ciasto,zagnieść odstawić. Farsz: Wszystkie rodzaje surowego mięsa zmielić przez maszynkę ,obraną posiekaną drobno cebulkę zeszklić na maśle w rondelku dodać zmielone mięso oraz wino ,podlać bulionem rosółowym ,doprawić do smaku oregano i pieprzem i dusić pod przykryciem około 40 minut. Zdjąć z ognia wbić jajka do mięsa dodać starty ser i wymieszać farsz.
- KROK 2 ciasto cienko wałkować nakładać farsz i wykrawać pierożki zlepić dokładnie brzegi ,gotować w dużej ilości osolonego wrzątku ,gdy pierożki wypłyną gotować jeszcze 2 minuty po czym
- KROK 3 odcedzić przelać zimną wodą .
- KROK 4 robić okrasę : Słoninę pokroić w kostkę gdy się przetopi wrzucić cebulkę pokrojoną i udusić aż cebula się zrumieni.Taką okrasą polać gotowe pierożki na talerzu. Podawać gorące .