

Rosyjskie pierogi



KAKIAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	300-400 gramów
sól	1 łyżeczka
jajko	1-2 szt.
mięso wołowe	200 gramów
mięso wieprzowe	200 gramów
cebula	2 szt.
pieprz	do smaku
sól	do smaku
woda	1/2 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jajek, wody i łyżeczki soli zagnieść ciasto. Odstawić na pół godziny w chłodne miejsce. Mięso i cebule dwukrotnie zmielić, doprawić do smaku solą i pieprzem, dodać odrobinę wody, aby masa była trochę rzadsza niż na kotlety mielone. Rwać kawałki ciasta i w rękach formować cienkie placuszki, na każdy krążek ciasta położyć kulkę nadzienia, formować uszka lub pierożki. Gotowe pierogi wstawić na 15 min do lodówki, gotować w osolonej wrzącej wodzie, aż wypłyną na wierzch (około 10min). Podawać ze śmietaną lub bulionem, obficie posypane koperkiem.