

Kreplech

**CAROLINE1983**CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
jajko	2 szt
olej	2 łyżki
sól, pieprz	
wątróbki drobiowe	1/2 kg
pęczek szczypiorku	
kajzerka	1 szt
olej do smażenia	
woda	1/2 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wątróbki ugotować lub usmażyć na oleju. Z mąki, jaja, oleju, wody i odrobiny soli zagnieść elastyczne ciasto. Odstawić je na pół godziny żeby "odpoczęło". Bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć. Wątróbkę zmielić maszynką do mięsa razem z bułką (można też zmiksować). Do masy dodać jajo i drobno pokrojony szczypiorek, przyprawić solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Ciasto podzielić na 2-3 porcje. Każdą bardzo cienko rozwałkować i wycinać niezbyt duże kółka (najlepiej literatką lub większym kieliszkiem). Każdy krążek ciasta nadziać porcją farszu, dokładnie zlepić. Pierogi gotować porcjami w posolonym wrzątku przez 5 minut od wypłynięcia. Na patelni rozgrzać olej i porcjami obsmażyć pierogi, podawać ciepłe. Pierogi można też podawać do czystych zup np. rosółu. Wtedy ich nie obsmażamy.