

## Pierekaczewnik



**ZOFIA12**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                       |                        |
|---------------------------------------|------------------------|
| <b>masło -ciasto</b>                  | 1,5 kostki             |
| <b>sól - ciasto</b>                   |                        |
| <b>posiekane cebule - farsz 1</b>     | 4 szt                  |
| <b>sól, pieprz, papryka - farsz 1</b> |                        |
| <b>cukier</b>                         | 2 łyżki                |
| <b>sok z cytryny</b>                  | 0,5 cytryny            |
| <b>wołowina</b>                       | 1 (posiekana, farsz 1) |
| <b>Ciasto:</b>                        | 4 szt                  |
| <b>jaja</b>                           | 4 szt                  |
| <b>mąka tortowa</b>                   | 1 kg                   |
| <b>rodzynki</b>                       | 1 (farsz 2)            |
| <b>jabłka</b>                         | 1 (farsz)              |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mąkę wsyp do miski, wbij jajka, dodaj szczyptę soli i zagnieć ciasto dodając wody. Wyrób ciasto jak na makaron i na stolnicy podziel na 4 części. Rozwałkuj ciasto na placek, posyp mąką i odłóż. Zrób farsz mięsny: mięso pomieszaj z cebulą, papryką, pieprzem i dokładnie wymieszaj. Zrób farsz słodki: drobno pokrojone jabłko wymieszaj z rodzynekami, cukrem i sokiem z cytryny. Plastry mięsa posmaruj masłem i jednym z farszów a następnie ułóż je jeden na drugim. Zwiń ciasto, zalepiając jego dłuższe brzegi. Przełóż ciasto do prodiża i piecz 2 godziny w temperaturze 200 st.C.