

Pierogi z mięsem



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
jajko	1 szt
wołowina	70 dag
cebula	2 szt
boczek	10 dag
olej do smażenia	
Pieprz ziołowy mielony Prymat	do smaku
pieprz	do smaku
przyprawa Przyprawa do zup Kucharek-	do smaku
woda	250 (ciepła)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wołowe ugotować, ostudzić i zemleć w maszynce do mięsa. Cebulę obrać, drobno posiekać, zrumienić na tłuszczu. Połowę smażonej cebulki dodać do zmielonego mięsa, wbić jajko, przyprawić solą, pieprzem i maggi. Wszystko razem wymieszać. Na stolnicy przesiać mąkę, dodać trochę soli i ciepłej wody, zarobić ciasto. Gotowe ciasto rozwałkować, szklanką wycinać krążki. Nakładać po łyżeczce farszu, zlepić brzegi pierogów. Gotować w lekko osolonym wrzątku. Podawać ze smażoną cebulką lub usmażonym boczkiem. Pierogi można także podsmażyć na patelni.