

Pierogi z kurczakiem i dodatkami



NATALIA.DORADCA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	2 szklanki
sól	1/2 łyżeczki
olej	1 łyżka
wrzątek	1/2 szklanki
woda zimna	4 łyżki
filet z kurczaka	1 sztuka
rzodkiewka	3 sztuki
kukurydza w puszcze	1/2 puszki
ryż	1/2 torebki
cebula	1/2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Na początek przygotowuję farsz do pierogów:
Gotuję fileta i ryż, kroję rzodkiewkę odsączam z wody kukurydzę.

Fileta kroję na drobne kawałki dodaję ryż, kukurydzę oraz rzodkiewkę i doprawiam do smaku solą i pieprzem

Wyrabiam ciasto:

2 szklanki mąki, dodaję sól, wlewam pół szklanki wrzątku, dodaję olej i zimną wodę.
Wyrabiam ciasto aż będzie jednolite.

Stolnicę podsypuję mąką, ciasto trzeba rozwałkować, szklanką wycinam kółka i nakładam farsz.

KROK 2 Pierogi najpierw gotuję w wodzie, w między czasie rozgrzewam patelnię i smażę pokrojoną i posypaną wcześniej solą cebulkę, po ugotowaniu pierogów przekładam je na patelnię do cebulki aż się lekko zarumienia.

KROK 3 Pierogi gotowe:)
Polecam jedzenie ich z ketchupem smaczne połączenie ;)

Życzę Smacznego