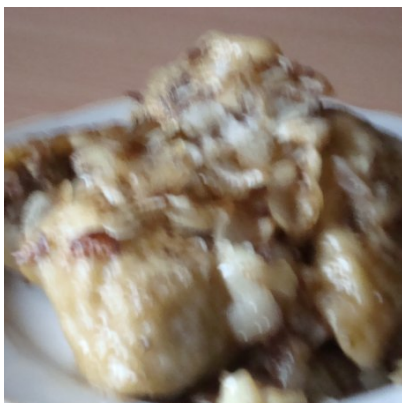


Pierogi z soczewicą i mięsem



MARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
jajko	1 sztuka
sól	szczypta
mięso ugotowane	0,5 kg
cebula	główka
soczewica	0,5 (ugotowana)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, jajka, szczypty soli i letniej wody ugnieść ciasto na pierogi. Ugotowane mięso i soczewicę przekręcić przez maszynkę. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju; następnie dodać ją do soczewicy i mięsa. Farsz dokładnie wymieszać i doprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą do mięsa mielonego. Z ciasta i farszu lepić pierogi. Pierogi gotować w lekko osolonej wodzie, aż wypłyną na wierzch.