

Pierogi z mięsem



MARCELA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

masło	1 łyżka
woda letnia	1/2 szklanki
mąka	700 g
sól	do smaku
pieprz	do smaku
jajko	1 sztuka
mięso mielone	3/4 kg
słonina	20-30 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	wg uznania
cebulka	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięsko mieszamy z bułką. Solimy do smaku. Dodajemy sporo pieprzu i jedno jajko. podsmażamy na patelni. Do mąki dodajemy masło, najlepiej rozpuszczone, dodajemy odrobinę wody i soli. Ciasto wyrabiamy i rozwałkowujemy. Wycinamy kółeczka szklanką, nakładamy farsz i lepimy pierogi. Rzucamy na wrzątek. Ze słoninki przyrządzamy dobrze każdemu znane skwarki. Można również podsmażyć cebulkę.