

Pierogi wiedeńskie



ANJA3107



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

rozczyn:

szkl. mleka

łyżka mąki

łyżka cukru

5 dag drożdży

ciasto:

1/2 kg mąki

2 jajka

1/2 łyżeczki soli

farsz:

30 dag pieczarek

sól, pieprz

duża cebula

Robimy rozczyn i odstawiamy na 10 min. Mąkę jajka i sól zagniatamy i dodajemy rozczyn. Zagniatamy i zostawiamy do wyrośnięcia na 15 min. Rozwałkowujemy i wykrawamy kółka. Pieczarki i cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy. Gdy farsz ostygnie, nakładamy na kółka z ciasta i kleimy pierogi. Odstawiamy do wyrośnięcia, po czym smażyemy jak pączki na złoto z obu stron.