

Gotowane pierogi z kurkami



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

farsz z kurek

woda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

na pierogi:.
600g mąki pszennej.
jajko.
łyżeczka proszku do pieczenia.
2 łyżki oleju słonecznikowego.
250ml ciepłej wody.
nadzienie:.
400g kurek.
cebula.
cebula dymka (jej zielona część).
2 ząbki czosnku.
masło do smażenia.
sól.
pieprz.
natka pietruszki.
jajko.
woda i sól do gotowania.

Make przesiać, dodać jajko, proszek, olej, wyrabiać stopniowo dolewając wody. Zagnieść elastyczne ciasto. Odstawić na 15 minut. Zrobić farsz. Kurki umyć, oczyścić (część małych kurek zostawiłam do smażenia osobno), posiekać, cebulę białą i czosnek pokroić w drobno. Na roztopionym maśle zeszklić cebulę, czosnek, dodać kurki, doprawić solą i pieprzem smażyć do zrumienienia i aż kurki zmiękną. Dodać pokrojoną w talarki dymkę oraz natkę pietruszki. Wbić jajko, wymieszać, ostudzić farsz. Ciasto rozwałkować, posypując mąką. Ja używałam szklanki do wykrajania kółek, nakładałam kółko i farsz do takiego małego pomocnika do lepienia pierogów. Dzięki niemu szło szybko i bezproblemowo. Wyszło mi 51 pierogów z kurkami (i 25 z mięsem bo zostało mi jeszcze ciasto). Zagotować wodę z solą, jak zacznie wrzeć wrzucić pierogi, poczekać aż wypłyną, dać im jeszcze chwilę gotowania i wyłowić Odsączyć. Na osobnej patelni na masle usmażyć małe kurki w całości, dodać zieloną część dymki, natkę, sól i pieprz. Na porcję pierogów nałożyć smażone kurki. Gotowe. Pychota.

