

Pierogi z farszem z fasoli



ILONA ALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
jajko	1 sztuka
woda	
fasola biała	25 dag
boczek wędzony	25 dag
cebula	1 sztuka
oliwa	
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Fasolę opłukać i ugotować do miękkości. Następnie zemleć ją z boczkiem. Cebulę obrać i drobno posiekać. Na patelni rozgrzać tłuszcz, na tłuszczu podsmażyć fasolę, dodać do niej zmieloną fasolę z boczkiem, podsmażyć farsz doprawiając go do smaku solą i pieprzem. Z mąki, jajka i wody wyrobić ciasto. Rozwałkować je, wykrawać z niego krążki, napętniać je farszem, zlepieć na kształt pierogów. W garnku zagotować wodę z odrobiną soli, włożyć na nią pierogi, gotować do momentu wypłynięcia ich na wierzch, wyławiać łyżką cedzakową.