

## Pierozki syberyjskie



### HALINA17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>mąka</b>	60 dag
<b>woda</b>	8 łyżek
<b>sól do smaku</b>	
<b>mięso mielone - mieszane</b>	60 dag
<b>jajko</b>	2 sztuki
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>koperek</b>	2 łyżki
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>pieprz do smaku</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki , jajka, wody zarabiamy ciasto z sola do smaku. Odkładamy na godzinę. Czosnek i cebulę siekamy i podsmażamy na maśle. Dodajemy do mięsa oraz jajko , koperek posiekany, doprawiamy solą i pieprzem. Wyrabiamy. Ciasto rozwałkować na cienki placek i kroić kwadraty. Na każdy kwadrat kładziemy farsz i zlepimy trójkątne pierożki. Gotujemy we wrzącej wodzie z dodatkiem 3 łyżek oleju ok 10 minut.