

Pierozki syberyjskie

HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	60 dag
woda	8 łyżek
sól do smaku	
mięso mielone - mieszane	60 dag
jajka	2 sztuki
masło	1 łyżka
koperek	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
pieprz do smaku	

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.