Pierogi z kurczakiem



RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurczak	1 kg
marchewka	2 szt
kukurydza w puszce	0,5 puszki
ananas	1/2 szt
żółtko jajek	1 szt
olej	1 łyżka
mąka	0,5 kg
curry	1 łyżeczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
woda	0,5 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować kurczaka i marchewkę. Mięso obrać i wraz z marchewką, ananasem i kukurydzą przepuścić przez maszynkę. Wszystko razem wymieszać, dodać przyprawę curry, sól i pieprz. Z mąki, żółtka, oleju i gorącej wody zagnieść ciasto. Ciasto rozwałkować, wycinać szklanką krążki i nakładać farsz. Gotować w osolonej wodzie.