Pierogi z mięsem

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA POWYŻEJ 1H

ILOŚĆ PORCJI 1 - 2

SKŁADNIKI

Na farsz:

pręga wołowa ugotowana	200 gramów
szponder wołowy ugotowany	100 gramów
cebula	3 sztuki
Przyprawa do potraw Kucharek	1 łyżka
szczypiorek	1 pęczek
słonina	100 gramów

Na ciasto:

mąka pszenna typ 450	500 gramów
olej	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
woda gorąca	280 mililitrów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sprawdź przepis na pirogi z mięsem:

Ciasto na pierogi:
Mąkę przesiać przez sitko. Do mąki wlać ciepłą wodę, olej oraz dodać sól i powoli mieszać szpatułką. Kiedy składniki się połączą, wyrabiać ciasto rękoma, aż będzie elastyczne i miękkie. Ciasto rozwałkować i wycinać kółka.
Ugotowane kawałki mięsa zmielić przez maszynkę. Przesmażyć pokrojoną w kostkę cebulę na oleju. W misce połączyć mięso z cebulą i doprawić Przyprawą do potraw Kucharek oraz drobno posiekanym szczypiorkiem, dokładnie wymieszać. Formować małe pierożki z farszem. Pierogi krótko gotować w osolonej wodzie.
Słoninę pokroić w drobną kostkę i przesmażyć na suchej patelni, dodać cebulę i wszystko razem wymieszać. Gotowe pierogi posypać słoniną.