

pierogi kurkami



EWELINAPAC



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	500 gram
mleko	50 mililitrów
jajko	1 sztuka
sól	do smaku
kurki blanszowane	300 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki jajka soli i gorącego mleka, sporządzamy ciasto. Rozwałkowujemy, wycinamy krążki > Kurki podsmażamy , napełniamy krążki kilkoma kawałkami kurek sklejamy pierozki gotujemy, we wrzatkę, odcedzamy, podsmażamy na rozgrzanym oleju można dodać cebulkę.