

Pierogi z mięsem z kurczaka i grzybami.



CRYSALISKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	1/2 kg
jajko	1
woda letnia	1/2 szklanki
masło	2 łyżeczki
sól	1 łyżeczka
ugotowane mięso z rosołu	ok 80 dag
cebula	2 sztuki
sól, pieprz	do smaku
olej	3 łyżki
woda	2/3 szklanki
grzyby świeże	60-70 dag
jajko ugotowane na twardo	2 sztuki
jajko	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby oczyścić, opłucz, osączyć, drobno posiekać i przesmażyć na maśle. Dodaj kilka łyżek rosołu i duś przez 20 minut pod przykryciem (rodzaj grzybów dowolny, mogą być również pieczarki, jeśli suszone grzyby to używamy ok 15 dag, wcześniej namoczonych).
Cebulę przesmażamy na oleju, dodajemy zmielone mięso, osączone z płynu grzyby, posiekane jajka na twardo. Doprawiamy solą i pieprzem. Studzimy farsz, dodajemy surowe jajka, mieszamy. Ze składników robimy ciasto. Zlepione pierogi gotujemy przez 3 minuty.
Smacznego :)