

Pierogi z pasztetową



MAŁGORZATA114



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	1 kg
jaja	2 szt
pasztet	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mąkę przesiewamy na stolnicę, wbijamy jajka, 2 łyżki oleju sól szczypta i szklankę wody, zagniatamy ciasto, rozwałkowujemy, szklanką wykrawamy kółka, pasztetową kroimy w dużą kostkę i po jednej nakładamy na każde kółko, zlepiamy jak na pierogi. gotujemy w osolonej wodzie z 2 łyżkami oleju. odcedzamy i studzimy. smażymy na złoty kolor