

Pierogi z młodej wołowiny



AGATA17KO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sznycle wołowe	50 dag
przyprawa uniwersalna Kucharek	1 łyżka
wędzony boczek	10 dag
ryż	15 dag
jajko	1 sztuka
sól, pieprz	do smaku
margaryna	1 łyżka
mąka	2 łyżki
olej	1/2 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sznycle rozbić tłuczkiem do mięsa. Ryż ugotować na półmiękkko. Boczek pokrajać w drobną kostkę i wymieszać z ryżem, jajkiem, posiekaną drobno zieloną pietruszką, vegetą, pieprzem i solą - usmażyć na margarynie. tak przygotowanym nadzieniem smarować sznycle, składać na pół, przymocowując brzegi wykałaczką. Obtoczyć mące i smażyć na gorącym oleju. Gdy mięso zmięknie, zalać je śmietaną. Podawać z jarzynami.