

Pieczone pierogi z pieczarkami lub mielonym mięsem



Autor: **polkangaroo**
Przepisów: **81** Ocena: **2254**



5-6 os.



60 min



średnie przystępne



Składniki:

- mięso mielone (np:szynka surowa), 250 dag
- pieczarki średnie, 10 szt.
- mąka, 375g
- kefir, 250 ml.
- olej, 100ml.
- cukier, 1 łyżeczka
- soda, 1 łyżeczka
- czosnek, 2 ząbki
- sól i pieprz do smaku
- cebula, 1 średnia
- zioła lub przyprawy (takie jakie lubicie), 2 łyżeczki

Sposób przygotowania:

- 1 Farsz mięsny: na patelni rozgrzać olej i podsmażyć mięso, po kilku minutach dodać cebulę i czosnek sól i pieprz wraz z ziołami. Smażyć ok. 5-7 minut a następnie wystudzić.
- 2 Farsz pieczarkowy: pokrojone pieczarki podsmażyć na oleju z drobno posiekaną cebulą i czosnkiem, doprawić solą i pieprzem i ziołami takimi jakie lubicie.
- 3 Ciasto: do przesianej mąki dodać kefir, olej 4 łyżki, cukier, sodę, zagnieść aż będzie elastyczne. Wyrobione ciasto przykryć ściereczką i odstawić na 15-20 min.
- 4 Rozwałkować ciasto jak na zwykłe pierogi. Wycinać koła szklanką i nakładać farsz jaki lubicie pieczarkowy lub mięsny. Sklejać pierogi i układać na blaszce do pieczenia na którym rozkładamy papier do pieczenia.
- 5 Piec w temp. 180 stC 30 min. moje zrobiły się złociste i niewiarygodnie pachnące!!!

Twoje notatki do przepisu: