

# Pielmieni.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1678** Ocena: **27129**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



## Składniki:

- Ciasto:
- 3 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1/2 szklanki wody gorącej
- Sól szczypta
- Farsz:
- 0,5 kg mięsa wołowe - wieprzowe
- 1 średnia cebula
- 1 jajko
- sól, pieprz do smaku

## Sposób przygotowania:

1

### Farsz:

Mięsa mielimy razem z cebulą przez standardowe sitko 3 mm., następnie dodajemy jajko, doprawiamy solą i pieprzem i dokładnie wyrabiamy farsz.



2 Ciasto:

Przesiewamy 3 szklanki mąki, dodajemy jajka i około 1/2 szklanki wody ciepłej. Solimy i wyrabiamy, aż ciasto będzie sprężyste. Ciasto cienko rozwałkowujemy. Na rozwałkowany

placek nakładamy małe kulki nadzienia i formujemy pierogi. Ja kulki z mięsa przykrywałam ciastem i zlepiłam maszynką. Gotujemy je przez 10 minut od momentu wypłynięcia pierogów do góry.



3 Podajemy ze śmietaną i posiekanym koperkiem.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: