

Pielmieni - ukraińskie pierogi z mięsem

Autor: **fiolinea**Przepisów: **56** Ocena: **1214**

> 6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Składniki na farsz:
- 500 g mielonego mięsa wieprzowego (najlepiej z szynki lub łopatki)
- 500 g mielonego mięsa wołowego
- 80 ml rosółu (może być z kostki)
- 1 żółtko
- pieprz, sól
- Składniki na ciasto:
- 700 g pszennej mąki (najlepiej przesianej)
- 200 ml ciepłej wody
- 1 łyżka soli
- Do podania:
- kwaśna śmietana
- przegotowana woda
- ocet
- pieprz

Sposób przygotowania:

1 Przygotowanie farszu:

Oba mięsa dokładnie mieszamy - najlepiej ręką w dużej misce. Dodajemy bulion, a następnie żółtko. Znowu dokładnie mieszamy. Doprawiamy solą i pieprzem. Farsz powinien być lekki i dobrze połączony.



2 Przygotowanie ciasta:

Przesianą mąkę wysypujemy na stolnicę, dodajemy sól i stopniowo dolewamy wodę. Ugniatamy ciasto do czasu aż przestanie odchodzić od rąk. Można również pomóc sobie za pomocą miksera z hakiem do wyrabiania ciasta. Gotowe ciasto dzielimy na dwie części.

Jedną nakrywamy ściereczką - drugą wałkujemy na placek grubości ok. 1,5-2mm. Szklanką wycinamy kółka i łyżeczką nakładamy farsz.



3 Sklejamy jak pierogi, a następnie łączymy ze sobą rogi. Układamy na lnianej ściereczce lub desce posypanej mąką. Tak samo postępujemy z 2 częścią ciasta do czasu wyczerpania farszu.



- ④ Pierożki gotujemy w osolonej wodzie około 3 minuty od czasu wypłynięcia.

Pielmieni układamy na talerz - obok układamy miseczkę ze śmietaną oraz wodą wymieszaną z kilkoma kroplami octu i doprawiamy pierzem. Pierożki maczamy w wodzie z octem, następnie śmietanie i delectujemy się ich cudownym smakiem.... Mniem !!!



Twoje notatki do przepisu: