

Pielmienie rosyjskie- rosyjskie pierogi



Autor: **Tradycyjna_Kuchnia**
Przepisów: **2585** Ocena: **20023**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Składniki na ciasto:
- mąka 3 szklanki
- Jajo kurze 2 szt
- Sól 1 łyżeczka
- Woda 1/2 szklanki
- Składniki na farsz:
- wędlina 30 dag
- Cebula biała 1 szt
- Mięso mielone 30 dag
- sól i pieprz do smaku
- Gałka muskatołowa do smaku

Sposób przygotowania:

1 Wykonanie ciasta:

Z podanych składników zagnieść ciasto i cienko rozwałkować. Wycinać małą literatką kółka.

Wykonanie farszu:

Cebulę, wędlinę i mięso zmielić, przyprawić do smaku i dokładnie wymieszać. Nakładać na wcześniej przygotowane ciasto formując pielmienie (zlepiać jak pierogi).



- 2 Gotować w osolonej wodzie około 10 minut. Pielmienie podawać np. z rosółem, sosem lub polane klarowanym masłem.



Twoje notatki do przepisu: