

# Pierogi z mięsem



Autor: **BEATA1978**  
Przepisów: **799** Ocena: **49731**

5-6 os. > 60 min łatwe tanie



## Składniki:

- ciasto pierogowe: mąka pszenna 1/2 kg, woda 1 szkl, jajko 1 szt, szczypta soli
- farsz:
- łopatka wieprzowa 1 kg
- świeża biała kapusta 1/2 kg
- cebula 1 sztuka (użyłam czerwonej)
- sól, pieprz czarny mielony
- smalec 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

- 1 Najpierw przygotowujemy farsz. Gotujemy kapustę i mięso, najlepiej zrobić to dzień przed robieniem pierogów, żeby wszystko nam spokojnie wystygło. Białą kapustę gotujemy do miękkości, w lekko osolonej wodzie. Wyjmujemy na durszlak, studzimy, następnie lekko odciskamy z niej wodę. Mięso gotujemy około półtorej godziny, również w wodzie z dodatkiem soli, studzimy. Następnie mięso i kapustę mielimy w maszynce. Cebulę kroimy w kostkę, rumienimy na smalcu. W końcowej fazie dodajemy mięso z kapustą. Całość mieszamy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Uwaga: Gdyby farsz wydał Wam się za suchy, można dodać odrobinę wywaru mięsnego.



- 2 Ciasto: Na stolnicę wsypujemy mąkę, dodajemy jajko, wodę i odrobinę soli, przy czym należy pamiętać, że wodę dodajemy stopniowo, nie wlewamy całej ilości od razu. Zagniatamy ciasto,

które finalnie powinny być elastyczne, ale nie klejące. Gotowe ciasto wałkujemy i wykrawamy z niego krążki. Czasami robię to przy pomocy szklanki a czasami używam takiej oto zabaweczki. Więcej zdjęć na blogu:

<http://www.katalogsmakow.blogspot.com/2015/01/pierogi-z-miesem.html>



- 3 Na każdy krążek nakładamy porcję farszu i dokładnie zlepimy brzegi ciasta. Pierogi wrzucamy na wrzątek (lekko osolony), gotujemy 3-4 minuty (od momentu wypłynięcia na powierzchnię).

Uwaga: Z podanych proporcji wychodzi około 70 sztuk pierogów, dość dużych.

Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: