

Pierogi z mięsem



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26620**



5-6 os.



> 60 min



średnie



tanie



Składniki:

- Ciasto:
- 3 szklanki mąki
- 2 jajka
- 125 ml ciepłej wody
- olej 2 łyżki lub masło 50 g
- łyżeczka soli
- Farsz:
- mielone mięso wieprzowe 40 dag
- sól do smaku
- pieprz do smaku
- czosnek 1 ząb przeciśnięty
- cebula starta 1 łyżka
- Okrasa:
- cebula 1 szt.
- kiełbasa śląska 1 szt.
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku

Sposób przygotowania:

1 Ciasto:

Przesiewamy 3 szklanki mąki, dodajemy jajka, olej lub masło i około 1/2 szklanki wody ciepłej. Solimy i dobrze wyrabiamy, aż ciasto będzie plastyczne.



② Farsz:

Do mięsa dodajemy wszystkie składniki, dokładnie wyrabiamy.



③ Okrasa:

Pokrojoną kielbasę w kostkę i cebulę smażymy na rumiany kolor, solimy do smaku.



4 Wykonanie pierogów:

Ciasto cienko rozwałkowujemy. Na rozwałkowany placek nakładamy małe kulki nadzienia i przy pomocy maszynki zlepiamy pierogi. Ja farsz przykrywałam ciastem i zlepiałam maszynką do pierogów. Gotujemy wrzucając do wrzącej i osolonej wody 3 minuty od momentu wypłynięcia pierogów na wierzch. Podajemy z okrasą (zeszkloną cebulką).

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: