

pierogi z mięsem



Autor: **tasty-and-fit**
Przepisów: **211** Ocena: **4516**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- ciasto:
- Ciasto: 500g mąki pszennej
- 1 szklanka wrzątku
- 1-2 łyżki oleju
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli
- farsz:
- 4 pałki kurczaka (ok 500g)
- 4 plastry schabu
- 1-2 marchewki
- 1 korzeń pietruszki
- Natka pietruszki
- Sól, pieprz, Liść laurowy, ziele angielskie
- dodatkowo:
- Bułka namoczona w mleku lub wodzie
- Wywar z gotowania mięsa lub rosół
- Można dodać ulubione zioła- koperek, natkę pietruszki itp
- Cebula

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki na farsz umieszczamy w garnku, zalewamy wodą tylko tyle aby wszystko przykryć i gotujemy ok 40 min aż mięso będzie miękkie. Po tym czasie wyjmujemy mięso oraz warzywa i studzimy. W czasie gdy mięso się studzi zajmujemy się robieniem ciasta.

Mąkę wysypujemy do dużej miski, można ją wcześniej przesiać. Robimy zagłębienie, dodajemy sól i wlewamy po trochu wrzątek. Mieszamy widelcem i jak się już trochę połączy, zagniatamy dłońmi. Dodajemy jajko i oliwę i wyrabiamy na stolnicy ok. 5 minut, aż będzie gładkie i przestanie kleić się do dłoni. Odstawiamy je na 10-15 minut, najlepiej przykrywając ściereczką - to bardzo ważne, ciasto wtedy odpocznie, gluten zacznie pracować i ciasto będzie idealne.



- 2 W czasie gdy ciasto odpoczywa obieramy mięso z kości i razem z warzywami mielimy w maszynce do mielenia - najpierw mięso, warzywa a na końcu namoczona i odcisnięta bułka. Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy. Dodajemy do masy warzywno mięsnej. Całość dokładnie mieszamy i kosztujemy czy nie trzeba więcej doprawić oraz czy masa nie jest za sucha. U mnie była troszkę za sucha więc dołączyłam dwie chochelki wywaru z gotowania mięsa. Dodałam również posiekany koperek i natkę pietruszki do smaku. Farsz gotowy.

Gotowe ciasto na pierogi rozwałkowujemy dość cienko, wycinamy krążki i na środku układamy farsz. Zlepimy i układamy na podsypanej mące stolnicy. Jeśli przygotowujemy dużą ilość pierogów, można je przykryć ściereczką, żeby nie wysychały. Gotujemy je partiami w dużej ilości osolonego wrzątku ok. 1-2 minut od wypłynięcia. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: