

# Pierogi z mięsem z rosółu



Autor: **AnkaGotuje**  
Przepisów: **176** Ocena: **22515**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 3-4 ząbki czosnku
- 2 marchewki ( opcjonalnie pietruszka, seler)
- mięso z rosółu dokładnie obrane z kostek i chrząstek
- 1 jajko
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka papryki słodkiej
- 1 łyżka majeranku
- 1 cebula
- sól i pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso razem z marchewką i ewentualnie z pietruszką i selerem z rosółu przepuszczam przez maszynkę. Na patelni rozpuszczam masło i podsmażam drobno posiekaną cebulę. Dodaję przeciśnięty przez praskę czosnek i jeszcze moment wszystko podsmażam. Mięso przekładam do większej miski. Dodaję zeszkloną cebulkę z czosnkiem, wbijam jajko i doprawiam. mieszam ręką.
- 2 Przepis na ciasto: potrzebujemy 1/2kg mąki, 1/2 łyżeczkę soli i kubek gorącej wody. Do miski wsypuję połowę mąki z solą, dodaję wodę i mieszam łyżką. Następnie stopniowo dosypuję resztę mąki i wyrabiam ręką na gładkie, elastyczne ciasto.
- 3 Gotowe ciasto dzielę na 4 części, 3 z nich chowam pod ściereczkę, a pierwszą cieniutko rozwałkowuję na oprószonym mąką blacie. Szklanką wycinam krążki. Aby brzegi dobrze się skleiły, delikatnie smaruję je wodą. Na środek każdego krążka kładę porcję mięsnego farszu i zlepiam brzegi ciasta. Jeszcze ozdoba falbanka i gotowe.
- 4 Pierożki wrzucam partiami do osolonego wrzątku i gotuję 2-3 minuty od ich wypłynięcia na powierzchnię wody. Podaję okraszone podsmażoną cebulką ze skwarkami.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: