

Pierogi

data aktualizacji: 2020.09.20 autor: Redakcja



Składniki

1. Ciasto:
2. około 3 szklanki mąki pszennej
3. $3\frac{1}{4}$ szklanki wody
4. 1 jajko
5. 2 łyżki oleju
6. sól
7. Farsz:
8. 500 g mięsa - u mnie łopatka
9. 400 g kiszonej kapusty
10. 2 cebule
11. sól
12. pieprz
13. 1 małe jajko
14. oliwa do smażenia

Przygotowanie

1. Kapustę opłuczemy, zalewamy wodą i gotujemy do miękkości. Po wystudzeniu odciskamy z nadmiaru wody, drobno siekamy.
2. Mięso kroimy na mniejsze kawałki i gotujemy. Ugotowane mięso mielimy w maszynce do mięsa.
3. Cebulę drobno siekamy, rumienimy na niewielkiej ilości oleju. Kapustę, mięso i cebule mieszamy, dodajemy surowe jajko oraz doprawiamy do smaku przyprawami
4. Ze składników na ciasto zagniatamy gładkie elastyczne ciasto, wałkujemy, wycinamy kółka, nakładamy farsz i zlepiamy. Pierogi

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36584-pierogi>