
Pieróg z mięsem

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1234 razy.

Ciasto:

30 dag mąki

20 dag masła lub margaryny

1 jajko

3/4 szklanki śmietany

sól

Nadzienie:

ok. 1 kg posiekanego surowego mięsa (wołowe, wieprzowe lub baranie - mogą być wszystkie te gatunki)

10 dag pieczarek lub innych grzybów

4 łyżki posiekanej cebuli

pół szklanki tartego sera

2 łyżki mleka

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

sól

pieprz

Do smarowania pieroga:

1 jajko

2 łyżki mleka

Przygotować nadzienie. Grzyby oczyścić, drobno posiekać, wymieszać z innymi składnikami i zagnieść, aby uzyskać spójną masę. Ciasto rozwałkować na dwa cienkie prostokąty, z brzegów ukroić kilka pasków, które potem będą służyły do ozdoby pieroga. Na jednym z prostokątów ułożyć spłaszczony wałek z nadzienia, przykryć drugim prostokątem, zlepiać brzegi, na wierzchu ułożyć ozdobnie kratkę z wąskich pasków ciasta. Całość posmarować jajkiem wymieszanym z mlekiem i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 45-50 min, aż pieróg nabierze ciemnozłotego koloru. Podawać z kwaśną śmietaną i dżemem borówkowym.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD