
Pierogi z mięsem

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1172 razy.

Nadzienie:

30 dag mięsa ugotowanego

1 bułka czerstwa

3 dag cebuli

4 dag tłuszczu

pieprz

sól

Ciasto:

50 dag mąki

1 jajo

1/4 szklanki wody

sól

5 dag słoniny lub masła do polania

Sporządzić nadzienie: mięso optukać , ugotować do miękkości. Bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć . Cebulę pokrajać , lekko zrumienić . Ugotowane mięso zemleć z odcisniętą bułką, wymieszać ze zrumienioną cebulą, dodać sól i pieprz; nadzienie ma być pulchne, jeżeli jest zбите, rozrzedzić nieco rosołem lub gorącą wodą. Nastawić osoloną wodę do ugotowania pierogów. Przygotować tłuszcz do polania pierogów. Zarobić ciasto pierogowe, sporządzić pierogi, ugotować , odcedzić , przelać gorącą wodą, osączyć , wyłożyć na okrągły, ogrzany półmisek, połączyć słoniną ze skwarkami lub masłem, zaraz podawać .

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD