
Pierogi z płuckami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1214 razy.

Nadzienie:

75 dag płucek

4 dag cebuli

5 dag tłuszczu

liść bobkowy

sól

pieprz

1 bułka czerstwa

Ciasto:

50 dag mąki

1 jajo

3/4 szklanki wody

sól

5 dag słoniny lub masła

Sporządzić nadzienie: płucka udusić do miękkości w małej ilości wody z częścią tłuszczu, cebuli i liściem bobkowym. Bułkę namoczyć w wywarze z płucek, odcisnąć. Cebulę lekko zrumienić z tłuszczem. Mięso zemieć wraz z bułką, dodać smażoną cebulę, sól i pieprz do smaku. Nastawić wodę do ugotowania pierogów. Przygotować tłuszcz do polania ciasta. Zarobić ciasto pierogowe, sporządzić pierogi, ugotować, odcedzić, osączyć, wyłożyć na ogrzany okrągły półmisek. Oblać tłuszczem i zaraz wydawać.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD