Pierożki nadziewane kurą albo wołowiną

Dodano: 2010-01-01 17:19:50
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1215 razy.

Ciasto:
1,5 szklanki mąki
pół kostki margaryny
łyżka śmietany
trochę wody
tłuszcz do smażenia
sól
Nadzienie:
resztki gotowanej kury lub gotowanego mięsa wołowego (można też łączyć jedno i drugie)
łyżka śmietany
sól
łyżeczka suszonego tymianku lub bazylii

Na stolnicę wysypać mąkę, dodać margarynę, śmietanę i ok. 3 łyżeczek wody. Siekając nożem lub tasakiem szybko zagnieść ciasto, które rozwałkować na gruby placek i pokrajać w trójkąty lub kwadraty. Przygotować farsz. Kurze lub wołowe gotowane mięso przepuścić przez maszynkę, dodać śmietanę, sól i pokruszone zioła, wymieszać . Farszu powinno być ok.1 szklanki. Nakładać go po łyżeczce na kawałki przygotowanego ciasta, zlepić brzegi pierożków i rozpłaszczyć je. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Podawać tuż po usmażeniu z surówkami i zieloną sałatą.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD