
Pierozki nadziewane kurą albo wołowiną

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1086 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, zlepiać brzegi pierożków i rozpląszczyć je. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Podawać tuż po usmażeniu z surówkami i zieloną sałatą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD