
Pierogi z mięsem

Dodano: 2010-01-01 17:19:51

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1267 razy.

Przygotować ciasto drożdżowe według przepisu Kapuśniaczki. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką. Uformować długi wałek grubości 3 cm, pokrajać na kawałki. Każdy kawałek rozplaszczyc na okrągły placuszek średnicy 8 cm. Na środek placuszków kłaść nadzienie z mięsa przygotowane według przepisu Paszteciki z mięsem. Ciasto zlepić jak pierogi. Układać na blasze posmarowanej tłuszczem i posypanej mąką. Zostawić w ciepłym miejscu przykryte czystą ściereczką. Gdy wyrosną, smarować roztrzepanym jajem i piec w dobrze nagrzanym piekarniku ok. 20 min. Z podanych składników otrzymuje się ok. 20-25 pasztecików. Podawać na gorąco.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD