
Pierogi z mięsem zapiekane

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1102 razy.

Ciasto:

25 dag mąki

pół jaja

2 łyżki tłuszczu

łyżka tartej bułki

3 łyżki utartego sera tyłżyckiego

szklanka rosółu (kostka przyprawy do zup)

Nadzienie:

20-30 dag mięsa pieczonego (gotowanego lub płuczek gotowanych)

mała cebula

bułka czerstwa

2 łyżki margaryny

sól

pieprz

Przyrządzić nadzienie: czerstwą bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć, cebulę pokrajać w drobną kostkę i usmażyć. Mięso i bułkę zemleć w maszynce, dodać cebulę, sól i pieprz; wymieszać. Zagnieść ciasto pierogowe, rozwałkować, wykrawać małe krążki lub kwadraty, nadziwiać mięsem, zlepić. Ugotować w osolonej wodzie. Okrasić tłuszczem, ułożyć w muszelkach lub tygielkach, skropić obficie rosółem lub rozprowadzoną w wodzie przyprawą do zup, posypać utartym serem i tartą bułką, zapiec.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD