

---

# Pikantne pieczone pierożki

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1157 razy.

Kuchnia Jamajki

Farsz:

1/3 szklanki drobno posiekane) dymki lub szczypiorku

2 łyżki oleju jadalnego

1/4 kg mielonego miążsa

2 średnie, drobno posiekane pomidory

2 łyżeczki soli

1 rozarty ząbek czosnku

3/4 łyżeczki mielonej gorczycy (dowolnie)

1/4 łyżeczki przyprawy chili lub ostrej papryki

1 jajo

Ciasto:

1 jajo

2 l 1/2 szklanki mąki

1 łyżeczka soli

1/2 kostki masła (może być roślinne)

1/4 szklanki wody

1. Dymkę lub szczypiorek lekko przesmażyć na rozgrzanym oleju, dodać mięso i smażyć mieszając, aż straci czerwony kolor.
  2. Dodać pomidory, czosnek i resztę przypraw. Smażyć na małym ogniu przez 5 min.
  3. Roztrzepane jajo wlać do mięsa i wymieszać, smażyć przez 2 min., odstawić, ostudzić.
  4. Utrzeć masło z mąką i solą.
  5. Ubić żółtko z wodą, wlać do mąki i wymieszać na jednolitą masę.
  6. Ciasto cienko rozwałkować, wyciąć z niego krążki o średnicy około 7 cm, nałożyć po łyżce farszu i zlepić jak pierogi.
  7. Posmarowane białkiem z wodą, ułożyć na blasze.
  8. Piec w nagrzanym piekarniku (230 C) przez 12 min.
- Proporcje na około 30 pierożków

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD