
Pierozki filipowskie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1616 razy.

Nadzienie:

30 dkg mięsa wieprzowego mleko

5 dkg bułki pszennej

mleko do moczenia

3 dkg tłuszczu

3 dkg cebuli

sól

pieprz

(białko)

Ciasto:

1 dkg drożdży

1 dkg cukru

25 dkg mąki

3 żółtka

4 dkg tłuszczu (masła)

smalec do smażenia

ok. 1/2 szklanki mleka

Sporządzić mieloną masę z mięsa gotowanego lub duszonego, tak jak do knedli ziemniaczanych (p. str. 368). Sporządzić ciasto drożdżowe. Zrobić rozczyń z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Stopić masło. Do mąki wiać wyrośnięty rozczyń z drożdży, dodać żółtka, sól, dodać tłuszcz i mlekiem zarobić ciasto niezbyt wolne (tak aby dało się wałkować), postawić do wyrośnięcia. Gdy ciasta przybędzie 100%, podzielić je na 10 części, każdą część w ręku wyrobić na placek, zawinąć w ciasto 1/10 nadzienia, zlepić i ukształtować owalny pierożek. Wyrobite pierożki ułożyć na podsypanej stolniczce, nakryć i postawić do powtórnego wyrośnięcia, podobnie jak pączki. Gdy ciasta przybędzie jeszcze 100%, włożyć omiecione z mąki pierożki na rozgrzany tłuszcz, wyrośniętą stroną na dół, przykryć i smażyć niezbyt szybko na kolor złoty, odwrócić i zrumienić z drugiej strony. Podawać gorące wprost po wyjęciu ze smalcu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD