# Pierożki filipowskie

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1694 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 rozczyn z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Stopić masło. Do mąki wiać wyrośnięty rozczyn 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. Wyrobione 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.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD