
Pierogi mięsne z pomidorami

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2319 razy.

1 opakowanie mrożonych pierogów z mięsem,

5 średnich pomidorów (40 dag),

4 dag boczku wędzonego,

1 cebula (10 dag),

2 łyżki tartej bułki,

2 łyżki tartego żółtego sera,

2 łyżki masła,

sól

Pierogi wrzucić do osolonej wrzącej wody, ugotować , wyjąć łyżką cedzakową, przelać gorącą wodą, osączyć . Pomidory sparzyć , obrać ze skórki, pokroić na grube plastry, posolić . Dno szerokiego naczynia wyłożyć cienkimi plasterkami boczku. Ułożyć na tym rzędami obok siebie: połowę pierogów, pomidory i drugą połowę pierogów. Zagłębienia między pierogami wypełnić cebulą pokrojoną w kostkę. Posypać tartą bułką wymieszaną z serem i wiórkami masła. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 st. C i piec bez przykrycia ok. 20 min.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>