
Pierogi mięsne z pomidorami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2418 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>