Pierożki z mięsem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2271 razy.

SKŁADNIKI:

CIASTO

* 25 dkg mąki

* 2,5 dkg drożdży

* łyżeczka cukru

* szklanka mleka

* 2 żółtka

* sól

* tłuszcz

* 4 łyżki mąki do posypania

NADZIENIE

* 25 dkg mięsa pieczonego

* mała cebula

* łyżka oleju

* przyprawy - vegeta lub 5-6 łyżek wywaru z rosołu

* sól, pieprz

* Drożdże zmieszać z 4 łyżkami mąki, cukrem i mlekiem. Rozczyn powinien mieć gęstość śmietany. Przykryć go i postawić w ciepłym miejscu.

* Gdy wyrośnie, dodać resztę mąki, mleko i żółtka.

* Dokładnie rozcierać i wybijać ręką, aż ciasto będzie lśniące.

* Ciasto posolić . Z wierzchu posypać ciasto mąką i postawić przykryte w ciepłym miejscu.

* Gdy ciasto 2 razy wyrośnie, wyłożyć na stolnicę oprószoną mąką.

* Cebulę obrać i zrumienić na złoty kolor.

* Wraz z mięsem na nadzienie cebulę zemleć w maszynce.

* Doprawić do smaku solą i pieprzem. Dodać vegetę rozpuszczoną w wodzie lub wywar z rosołu.

* Z wyrośnietego ciasta uformować wałek grubości 4 cm.

* Pokroić w kawałki, z których za pomocą wałka formować krążki.

* Na ciasto nakładać nadzienie. Zlepiać zaciskając ozdobnie.

* W niedużym rondlu rozgrzać tłuszcz.

* Zrobić próbę: kawałek ciasta włożyć na tłuszcz, gdy zaraz wypłynie na powierzchnię i zrumieni się, można smażyć .

* Wyrośnięte pierożki kłaść na gorący tłuszcz. Przykryć rondel. Gdy się zrumienią przewrócić widelcem na drugą stronę. Dosmażyć w odkrytym rondlu.

* Wyjmować widelcem.Osączyć na bibule.

* Usmażone i osączone z tłuszczu układać pierożki na półmisku.

* Podawać jako gorącą zakąskę.