
Pierogi z mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2318 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 rosółu
- * sól, pieprz

* Drożdże mieszać 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 lśniąca.

* 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 zemiać w maszynce.

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

* 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.