

---

# Pierogi z mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2367 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.