
Pierozki Fryderyka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1957 razy.

miałem kiedyś gości i zero pomysłu więc postanowiłem zrobić coś oryginalnego i udało mi się:)

PIEROZKI FRYDERYKA to jest to osobom które muszą liczyć kalorie nie polecam, choć jeden mały może być:)

a oto produkty: (przepis na 4 pierozki dla 4 osób, albo dla 2 żarłoczników)

ciasto:

mąka ok 30 dkg,

2 jajka + 1 żółtko,

mleko zamiast wody,

przyprawy w zależności od upodobania.

farsz:

25 dkg oliwek czarnych

25 dkg oliwek zielonych

25 dkg groszku zielonego

15 dkg fasoli czerwonej

15 dkg soczewicy

15 dkg kukurydzy

2 ziemniaki średniej wielkości

3 duże cebule

1 duża papryka

wszystko pokroić (co tego wymaga) wymieszać, doprawić na bardzo ostro, i odstawić na czas wyrabiania ciasta. jak już zrobicie ciasto należy je rozwałkować i wyciąć krążki wielkości talerza średniego (tak aby zmieścił się w patelni) wkładamy dużo farszu na jeden krążek, przykrywamy drugim i robimy widelcem "zasklepianie" smażymy po 3 minuty na rozgrzanej patelni w średniej ilości tłuszczu, na sos nadaje się kefir przyprawiony mocno czosnkiem wygląda świetnie, jeszcze lepiej smakuje. jeśli ktoś się odważy to proszę o wypowiedź wszyscy moi goście bardzo sobie chwala to danie:))

pozdrawionka

From: "Fryderyk Rossakowski" <fff@box43.gnet.pl>