

---

# Pierogi z baranina i szynka w ciescie drozdzowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1993 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 3 godz. 15 min.

## Ciasto:

250 g maki,

125 ml mleka,

30 g masla,

1 zoltko,

1 jajo,

1 lyzeczka cukru,

20 g drozdzy,

1 plaska lyzeczka soli.

## Farsz:

150 g duszonej lub pieczonej baraniny,

150 g szynki,

40 g czerstwej bulki,

1 jajo,

40 g masla,

1 srednia cebula,

125 ml smietany,

sol, pieprz.

## Inne:

20 g masla do posmarowania formy,

1 jajo do posmarowania pierogow,

maslo do polania pierogow.

1. Zarobic i zagniesc ciasto drozdzowe. Ze wszystkich skladnikow wyrobic ciasto, mocno je ugniatajac. Przykryc i odstawic w cieple miejsce na 1 godz.

Kiedy podwoi objetosc, wyjac, znowu wygniesc i odstawic na 30 min. Bulke namoczyc w mleku lub przegotowanej wodzie. Cebule pokroic drobno.

2. Przygotowac farsz: bulke odcisnac. Cebule przesmazyc na zloty kolor. Zemlec mieso, szynke i bulke. Przelozyc do miski, dodac cebule, smietane, pieprz i sol do smaku. Jesli farsz bedzie za rzadki, dodac tarta bulke. Wymieszac.

3. Wyrosniete ciasto zagniesc krotko, po czym uformowac walek, grubszy niz na

---

kopytka. Odcinac z niego odpowiedniej wielkosci kawalki (30-40 g), z ktorych

formowac palcami placki srednicy ok. 8 cm i grubosci 1 cm. Na kazdy krazek

nalozyc farsz, nakryc drugim krazkiem, starannie zlepic brzegi. Pierogi posmarowac jajem rozmaconym woda i ulozyc luzno (nie powinny sie stykac) na wysmarowanej tluszczem blasze.

4. Piec 30 min w piekarniku ogrzanym do temp. 220°C. Przelozyc na polmisek, polac roztopionym maslem i podawac.

- Jesli zrobimy ciasto bez rozczyngu, uformowane juz pierogi nalezy odstawic jeszcze na 30-40 min do wyrosniecia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 76.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)