
Pierogi z mięsem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4231 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 małe jajo,

ok. 125 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

350 g gotowanej wołowiny,

100 g słoniny,

40 g czerstwej bulki,

1 średnia cebula,

40 g masła lub smalcu,

2 łyżki rosolu,

sol, pieprz.

Inne:

masło do polania pierogów lub stopiona słonina.

1. Zagnieść ciasto na pierogi (patrz rozdział "ogólne"). Następnie podzielić na

2 lub więcej części, przykryć, by nie obsychało. Namoczyć bulkę w przegotowanej wodzie lub w mleku. W niewielkiej ilości wody ugotować słoninę (ok. 20

min.).

2. Przygotować farsz: namoczona bulkę odcisnąć. Cebule posiekać drobno, przesmażyć na złoty kolor. Zmleć w maszynce mięso razem z cebulą, przygotowaną

słoniną i bulką. Przełożyć do naczynia. Jeśli farsz będzie za suchy, podlać

2 łyżkami rosolu. Dodać pieprz i sol do smaku. Wymieszać.

3. Ciasto rozwałkować cienko. Wyciąć krążki średnicy 6-7 cm. Na każdy krążek

nałożyć płaską łyżeczkę farszu. Pierozki złożyć na pół i zlepiać. Gotować w

dużej ilości osolonego wrzątku, najpierw pod przykryciem, a gdy wypłyna,

zdejmując pokrywke i dogotować (ok. 2-3 min).

4. Wyjąć łyżką cedzakową, osaczyć, przełożyć na ogrzany polmisek. Podawać polane masłem lub skwarkami.

- Mięso na pierogi może być mieszane, np. gotowana wołowina z rosółu i kawałek pieczeni wieprzowej. Wtedy nie dodawać do farszu słoniny. Pierogi te

można również podawać z sosem beszamelowym lub bardzo gęstym sosem bulionowym. Posypać parmezanem i krótko zapiec.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 16.

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