
Pierogi z miesem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4264 razy.

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

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 125 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

350 g gotowanej wolowiny,

100 g sloniny,

40 g czerstwej bulki,

1 srednia cebula,

40 g masla lub smalcu,

2 lyzki rosolu,

sol, pieprz.

Inne:

maslo do polania pierogow lub stopiona slonina.

1. Zagniesc ciasto na pierogi (patrz rozdzial "ogolne"). Nastepnie podzielic na

2 lub wiecej czesci, przykryc, by nie obsychalo. Namoczyc bulke w przegotowanej wodzie lub w mleku. W niewielkiej ilosci wody ugotowac slonine (ok. 20

min.).

2. Przygotowac farsz: namoczona bulke odcisnac. Cebule posiekac drobno, przesmazyc na zloty kolor. Zemlec w maszynie mieso razem z cebula, podgotowana

slonina i bulka. Przelozyc do naczynia. Jesli farsz bedzie za suchy, podlac

2 lyzkami rosolu. Dodac pieprz i sol do smaku. Wymieszac.

3. Ciasto rozwalkowac cienko. Wyciac krazki srednicy 6-7 cm. Na kazdy krazek

nalozyc plaska lyzeczke farszu. Pierozki zlozyc na pol i zlepic. Gotowac w

duzej ilosci osolonego wrztku, najpierw pod przykryciem, a gdy wyplyna,

zdzjac pokrywke i dogotowac (ok. 2-3 min).

4. Wyjac lyzka cedzakowa, osaczyc, przelozyc na ogrzany polmisek. Podawac polane maslem lub skwarkami.

- Mieso na pierogi moze byc mieszane, n.p. gotowana wolowina z rosolu i kawalek pieczeni wieprzowej. Wtedy nie dodawac do farszu sloniny. 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)