
Pierogi z mięsem w sosie grzybowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2626 razy.

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

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 125 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

350 g gotowanej wolowiny,

100 g słoniny,

40 g czerstwej bulki,

1 jajo,

1 srednia cebula,

40 g masla,

1/4 lyzeczki zmielonego ziela angielskiego,

sol, pieprz.

Sos:

30 g suszonych grzybow,

20 g masla,

1 lyzka maki,

1/2 kostki bulionowej.

1. Zagniesc ciasto na pierogi (patrz rozdzial "ogolne"). Nastepnie podzielic na 2 lub wiecej czesci, przykryc, by nie obsychalo. W niewielkiej ilosci wody ugotowac slonine (20 min). Cebule posiekac drobno. Grzyby gotowac (ok. 50 min) do miakkosci w rosole lub w wodzie, w ktorej sie moczyly. Wywar zachowac.
2. Przygotowac farsz: namoczona bulke w zimnym mleku lub przegotowanej wodzie odcisnac. Cebule przesmazyc na zloty kolor. Zmlecc w maszynce mieso razem z cebula, podgotowana slonina i bulka. Dodac pieprz, sol i ziele angielskie. Jesli farsz nie bedzie mial odpowiedniej konsystencji, dosypac tartej bulki lub odwrotnie: dodac troche wywaru grzybowego.
3. Zrobic sos: grzyby osaczyc, posiekac drobno. Zrumienic na patelni maslo,

rozprowadzić zimnym wywarem grzybowym, dodać grzyby, kostkę bulionową, wymieszać, dusić kilka minut, aż sos zgęstnieje.

4. Ciasto rozwałkować cienko. Wyciąć krążki średnicy 5 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 wypłyną, zdjąć pokrywke i dogotować (ok. 2 min).

5. Wyjąć łyżką cedzakową, osaczyć, przełożyć do żaroodpornego naczynia. Polać sosem grzybowym i piec 15 min w piekarniku ogrzanym do temp. 200°C.

- Farsz może być z mięsa mieszanego lub z samej pieczeni wieprzowej. Wtedy należy wziąć więcej mięsa, a mniej słoniny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 30.

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