
Pierogi z nerka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2891 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 125 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

ok. 400 g oczyszczonych nerek wieprzowych lub cielecych,

2 srednie cebule,

1 jajo,

50 g masla,

2 lyzki tartej bulki,

sol, pieprz.

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

2 lub wiecej czesci, przykryc, by nie obsychalo.

2. Nerki dobrze oczyszcic, kilkakrotnie umyc w zimnej wodzie. Gdy woda bedzie

juz zupełnie czysta, osaczyc, pokroic w poprzek na plastry. Cebule pokroic w

plasterki, przesmazyc do zrumienienia. Dodac nerke, smazyc na duzym ogniu

ok. 6-8 min, od czasu do czasu mieszajac. Pod koniec dodac pieprz i sol. Odstawic z ognia.

3. Przygotowac farsz: nerke z cebula posiekac drobno lub zemlec w maszynie. Dodac jajo, tarta bulke. Starannie wymieszac.

4, Ciasto rozwalkowac cienko. Wyciac krazki srednicy 5-6 cm, na kazdy z nich

nalozyc lyzeczke farszu. Zlozyc na pol i zlepic. Gotowac w duzej ilosci osolonego wrztku, najpierw pod przykryciem, a kiedy wyplyna, odkryc i dogotowac (ok. 2-3 min).

5. Wyjac lyzka cedzakowa, osaczyc, przelozyc na ogrzany polmisek. Podawac cieple, podlane rosolem lub ze skwarkami.

- Podobnie mozna przygotowac pierogi z farszem z innych podrobow. Najlepsze

sa: watrobka, serca i plucka. Te ostatnie na ogol sie gotuje, a nie przesmaza. Wywar z gotowania doskonale nadaje sie do zuru.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 18.

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

