
Pierogi - Nadzienie (mięsem i kapustą)

Dodano: 2005-10-26 07:54:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2650 razy.

45dag. kapusty kwaszonej i część kapusty świeżej

1 cebula

40dag. wieprzowiny (łopatki)

1 łyżka masła roślinnego lub oleju

Sól, pieprz

Mięso umyć i ugotować w małej ilości wody. Cebulę usmażyć na tłuszczu. Mięso zmielić w maszynce wraz z cebulą. Kapustę docisnąć i ugotować w małej ilości wody i po ugotowaniu posiekać ze świeżą kapustą postąpić postąpić identycznie. Wszystkie produkty wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Nadesłał: mermas <mermas@vp.pl>