Pieróg ruski z mięsem

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1452 razy.

Przygotować wedle upodobania ciasto francuskie lub drożdżowe, i nałożyć następującym farszem. Mięso z rosołu lub pozostałe z pieczeni, (najsmaczniejsze jednak jest z dodaniem kawałka mięsa wieprzowego) posiekać drobno i wymieszać z bułką rozmoczoną w mleku. Zasmażyć na łyżce masła pół cebuli drobno posiekanej, wrzucić w nie mięso i przesmażyć razem. Dodać trochę pieprzu, 2 jaja na twardo zgotowane i grubo posiekane, a gdy przestygnie, jedno żółtko surowe, wymieszać dobrze, nałożyć na rozwałkowane ciasto, zwinąć , zlepić brzegi i położywszy na blachę, postawić w ciepłe, aby podrosło. Przed wstawieniem do pieca, posmarować jajkiem i piec pół godziny do trzech kwadransów. Gdy trochę przestygnie, pokrajać w zgrabne kawałki i podać do rosołu lub barszczu.

Nadesłała(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"