
Pierozki z mięsa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1275 razy.

Pozostałe mięso z rosółu najkorzystniej jest użyć na pierogi. Pokrajać je na drobne kawałki a potem posiekać , domieszać kawałek świeżej słoniny ugotowanej. Jeżeli mięso suche, włożyć je w gorącą wodę i zagotować dla odświeżenia. W rondelk włożyć na 40 deka mięsa łyżkę masła, zasmażyć je z drobno usiekaną cebulą, włożyć usiekane mięso, kto chce trochę moczony bułki, pieprzu, soli, jedno; lub dwa żółtka i wymieszać doskonale razem. Zagnieść ciasto z 40 deka mąki, jajkiem i wodą, rozwałkować cienko, kłaść kupki farszu, zawinąć ciastem i wykrawać kieliszkiem małe pierożki. Wrzucić na gotującą się osoloną wodę, a po ugotowaniu odcedzić na durszlaku i połać na półmisku masłem zrumienionym z bułeczką. Te same pierożki można smażyć na fryturze lub przygrzewać na maśle.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"