Pierożki z mięsa

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1211 razy.

Pozostałe mięso z rosołu 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 rondelek włożyć na 40 deka mięsa łyżkę masła, zasmażyć je z drobno usiekaną cebulą, włożyć usiekane mięso, kto chce trochę moczonej 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 polać na półmisku masłem zrumienionym z bułeczką. Te same pierożki można smażyć na fryturze lub przygrzewać na maśle.

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