
Pierogi z mięsem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1248 razy.

Wziąć pozostałą pieczeń, posiekać jak najdrobniej, zasmażyć masła z tartą cebulą, włożyć mięso, posolić, popieprzyć, wymieszać dobrze na ogniu, wbić 1 lub dwa jaja, stosownie do ilości mięsa, i jeszcze raz wymieszać. Zagnieść ciasto z jajami i wodą, lecz nie twardo, rozwałkować jak najcieniej, kłaść na cieście opodal kupki farszu, zawinąć ciastem, wykrawać żelazkiem w ząbki lub małą szklaneczką pierogi i zacisnąć każdy mocno, żeby się nie otwierał, wrzucić na gotującą, zasoloną wodę, a gdy się zagotują i spłyną, wybrać łyżką durszlakową i na półmisku polać masłem zrumienionym z tartą bułką.

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