

# Pierogi z mięsem

Przepis dodany przez użytkownika trini6

## pierogi

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- ugotowana przęga - 40 dag
- jajko - 2 szt.
- olej - 2 łyżka(i)
- mąka pszenna - 2 szkl.
- sól pieprz -
- świeżo stopiona słonina - 5 dag

### Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulę obrać posiekać i podsmażyć na patelni



- 2.** Mięso zemleć. Dodać podsmażoną cebulę jajko. Doprawić solą i pieprzem i wyrobić

- 3.** Do mąki dodać jajko i tyle wody, aby powstało elastyczne miękkie ciasto



- 4.** Ciasto rozwałkować, szklanką wykrawać krążki



- 5.** Na każdym krążku nałożyć farsz, zlepić brzegi



- 6.** Mięso ugotować i zemleć. Wbić jajko, doprawić solą i pieprzem.

- 7.** Przygotować ciasto na pierogi:  
Do miski wsypać mąkę, 1 jajko, sól, olej i lekko zamieszać, wlać wrzątek i wyrobić

mikserem z użyciem odpowiednich mieszadeł. Przełożyć ciasto na stolnicę, lekko podsypując mąką chwilę wyrobić, rozwałkować na placek o grubości ok. 3 mm. Wykrawać szklanką lub kubkiem kółka. Na każde nałożyć nadzienie i zlepiać brzegi. Gotowe pierogi gotować we wrzącej, osolonej wodzie przez 5 minut. Na talerzu posypać natką pietruszki.

