

Pierogi z mięsem

Przepis dodany przez użytkownika ds



Pyszne pierogi z mięsem.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Mięso mieszane zmielone - 400 g
- Jajka - 2 szt.
- Mąka - 1,5 szkl.
- Wrzątek - 1/3 szkl.
- Sól - 1 łyżeczka(i)
- Pieprz - 1/2 łyżeczka(i)
- Olej - 2 łyżka(i)
- Natka pietruszki -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mięso ugotować i zemleć. Wbić jajko, doprawić solą i pieprzem.
- 2.** 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.

Uwagi:

Z ciasta wychodzi ok. 40 pierogów.

Podawać można na kilka sposobów: posypane pietruszką, ze skwarkami lub polane sklarowanym masłem.