

PIEROGI Z MIĘSEM

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 12 lutego 2007 21:16 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 09:01

NADZIENIE : ok. 1/2 kg gotowanego mięsa wołowego, 1 duża cebula, łyżka tłuszczu, sól, pieprz, szczypta gałki muszkatołowej

DO POLANIA : słoninka, duża cebula

Przygotować nadzienie: Mięso obrać z błon, zmielić. Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na tłuszczu, dodać mięso, sól, pieprz, gałkę, dokładnie wymieszać, przesmażyć, ostudzić.

- w dużym garnku postawić wodę do ugotowania ciasta;



- wsypać mąkę do miski, zrobić dołek, dodać sól i tyle wody, aby zagnieść niezbyt twarde ciasto;
- rozwałkować partiami, podsypując mało mąki;
- z ciasta wyciąć krążki (szklanką), rozmieszczając je jak najbliżej siebie;
- ścinki zebrać, zagnieść powtórnie;
- na wszystkie krążki nałożyć nadzienie;
- zlepić pierogi, uważając aby nadzienie nie dostało się pomiędzy brzegi;
- układać na ściereczce;

PIEROGI Z MIĘSEM

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 12 lutego 2007 21:16 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 09:01

- ze ścinków przyrządzić resztę pierogów;
- roztopić tłuszcz, podsmażyć cebulkę pokrojoną w kostkę;
- ugotować pierogi, wybrać łyżką cedzakową;
- ułożyć na półmisku, polać tłuszczem, nakryć, postawić na naczyniu z gorącą wodą.

Można też bez polewania tłuszczem podać do czerwonego barszczu czystego

wg Basi Stopińskiej - Chęć