



"Międzynarodowo, edukacyjnie i kulturowo"

Pierogi

z mięsem i cebulą



stowarzyszenie
centrum wspierania
organizacji pozarządowych
i aktywności obywatelskich



universal
MOBILITY



12 porcji



90 minut

SKŁADNIKI

- 1 kg mąki pszennej - typ 550
- 1200 g mięsa z łopatki
- 3 duże cebule
- 1 jajko
- 300 ml ciepłej wody
- sól
- pieprz
- olej

PRZYGOTUJ

- stolnicę
- garnek
- nóż
- miskę
- dużą szklankę lub formę do wykrajania kółek w cieście

PRZYGOTOWANIE FARSZU:

1. Mięso kroimy w kostkę, wkładamy do garnka, dodajemy cebulę, gotujemy do miękkości.
2. Następnie ugotowane mięso i cebulę mielimy. Przyprawiamy solą i pieprzem.

PRZYGOTOWANIE CIASTA

1. Mąkę przesiewamy przez sito, żeby była puszysta.
2. Stopniowo dodajemy sól, jajko, wodę. Zagniatamy, aż ciasto będzie elastyczne. Jeżeli ciasto jest lepkie, dodajemy odrobinę mąki.
3. Przygotowane ciasto rozwałkujemy możliwie cienko.
4. Wykrajamy kółka szklanką lub foremką.
5. Na środek każdego kółka nakładamy niewielką ilość farszu.
6. Składamy ciasto na pół, tak aby nadzienie było w środku, a brzegi stykały się ze sobą.
7. Dokładnie zlepiamy brzegi ciasta, aby farsz nie wyciekał podczas gotowania.
8. Ulepione pierogi wrzucamy do wrzącej posolonej wody z dodatkiem oleju. Gotujemy aż do momentu wypłynięcia pierogów na powierzchnię.
9. Podajemy okraszone podsmażoną cebulką.

Smacznego!

Material przeznaczony do bezpłatnego użytku.

