

Pierogi z mięsem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [mimochodem55](#), dnia 20 Lutego 2012r. o 12:59

Tagi: [pierogi](#), [mięso](#)

Rodzaj dania: [dania główne](#) [kuchnia regionalna](#) [potrawy mączne](#) [przekąski](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: [Podlasie i Suwalszczyzna](#)

Rodzaj mięsa: [wieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
cebula	2	szt.	warzywa
mąka pszenna	1	kg	dodatki
jajo kurze	3	szt.	nabiał
woda	1	szklanka	płyny i sosy
woda	1	szklanka	płyny i sosy
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
wieprzowina - mięso mielone	0,5	kg	mięsa
przyprawa typu vegeta	1	łyżeczka	przyprawy i zioła
bułka tarta	2	łyżeczka	dodatki
olej lub oliwa dowolna	5	łyżka	płyny i sosy

Opis

Z podanych składników wychodzi ok 50-60 pierogów.

1. Do mąki wbić 2 jajka, dodać wodę i sól, zagnieść ciasto.
2. Przygotować farsz - do mięsa dodać jajko, przyprawę i bułkę tartą, zagnieść.
3. Ciasto rozwałkować na grubość ok 3-4 mm, wykrawać z ciasta kółka, np za pomocą szklanki.
4. Do każdego kółka nakładać łyżeczkę farszu, po czym namaczając od wewnątrz brzegi wodą, zaciskać je widelcem.
5. Pierogi wrzucać do wrzątku i gotować ok 30 minut na bardzo wolnym ogniu.
6. Cebulkę zeszklić na patelni, można dodać też resztę farszu, jeśli została.
7. Pierogi podawać na ciepło, oprószając zasmażką z cebulki (pokrojonej w kostkę i przyprażonej na złoto na oleju).



Dla ilu osób: 5
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: