

## Pierogi z mięsem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [bialagwiazda1906](#), dnia 6 Września 2013r. o 22:28

Tagi: Pierogi z mięsem, mięso, ciasto, boczek

Rodzaj dania: pierogi

Rodzaj kuchni: europejska

Rodzaj mięsa: wołowina

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
jajo kurze	1	szt.	nabiał
mąka dowolna	300	g	dodatki
olej lub oliwa dowolna	1	łyżka	płyny i sosy
sól	2	łyżka	przyprawy i zioła
woda	1	szklanka	płyny i sosy
wołowina - mięso mielone	350	g	mięsa
pieprz czarny mielony	1	łyżka	przyprawy i zioła
bułka zwykła	1	szt.	dodatki
wieprzowina - boczek surowy	50	g	mięsa

### Opis

Ciasto :

Mąkę mieszamy z wodą i olejem. Dodajemy sól i jajko.

Mieszamy.

Całość ugniatamy, do momentu aż ciasto nie będzie się kleić.

Rozwałkowujemy i wycinamy kółka na pierogi.

Farsz :

Mięso z dodatkiem soli gotujemy do miękkości. Dodajemy do niego bułkę ( wcześniej namoczoną w wodzie). Solimy i pieprzymy do smaku.

Farsz nakładamy do wykrojonych kółeczek i zagniatamy pierogi.

Gotujemy około 3 - 4 minuty.

Boczek kroimy w kosteczki, podsmażamy i posypujemy nim pierogi.



Dla ilu osób: 2

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii: