

Babcine pierogi z pasztetową



Autor: **OstraNaSlodko**
Przepisów: **111** Ocena: **986**

 3-4 os.  30 min  średnie  dostępne



Składniki:

- mąka, 0,5 kg
- jajko, 1 szt
- pasztetowa drobiowa, 20 dag
- sól, 1 łyżeczka
- olej, 1 łyżka
- cebula, 1 sztuka

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy na stolnicę. Wbijamy jajko. Dodajemy 1 łyżkę oleju , łyżeczkę soli i 0,5 szklanki wody. Zagniatamy ciasto.
- 2 Rozwałkowujemy. Wycinamy szklanką kółka. Pasztetową kroimy na kawałki. Układamy po kawałku na każdym krążku ciasta. Sklejamy formując pierogi z falbanką. Gotujemy do wypłynięcia w gorącej osolonej wodzie z odrobiną oleju. Podajemy ze smażoną cebulką.

Twoje notatki do przepisu: