

Pieczone pierogi z mięsem



Autor: **Mole3**
Przepisów: **108** Ocena: **2543**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne

Składniki:

- **CIASTO:**
- mąka pszenna + mąka orkiszowa, po 25 dkg + kilka łyżek pszennej
- drożdże, 5 dkg
- cukier, 1/2 łyżeczki
- sól, 1/2 łyżeczki
- ciepła woda, ok. szklanki
- oliwa, 3 łyżki
- Farsz: mięso z rosołu - 2 udka z kurczaka, szponder, kość ze schabu
- jarzyny z rosołu - 2 marchewki, 2 pietruszki, 1 por, kawałek selera
- cebula suszona, 3 łyżeczki
- CZOSNEK GRANULOWANY, 2 łyżeczki
- jajko
- Bułka tarta, ewentualnie
- sól, pieprz, do smaku
- oregano, słonecznik, do posypania
- rozbełtane jajko, do posmarowania

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto: Z 1/2 szklanki wody, kilku łyżek mąki pszennej, cukru i drożdży zrobić rozczyn. Odstawić do wyrośnięcia. Do rozczynu dodać resztę mąki i wody - wyrabiać ciasto. Dodać oliwę, wymieszać i przełożyć na stolnicę. Wyrabiać do uzyskania elastycznego ciasta. W razie potrzeby dodać jeszcze mąki.
- 2 Farsz: Mięso obrać z kości, razem z jarzynami przepuścić przez maszynkę do mięsa. Dodać przyprawy, jajko i ewentualnie bułkę tartą, jeśli masa będzie zbyt rzadka.
- 3 Ciasto wałkować na grubość do 1/2 cm. Wycinać duże koła, nakładać farsz i zlepiać. Posmarować po wierzchu rozbełtanym jajkiem i posypać oregano lub nasionkami słonecznika.
- 4 Piec 20 minut w temp. 190 stopni, grzałki góra-dół.
- 5 Podawać na ciepło lub zimno z dodatkiem ketchupu lub innych zimnych sosów do mięs.
- 6 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: