

Pierogi gyros

Autor: **GPauli**Przepisów: **4** Ocena: **86**

> 6 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Ciasto:
- 3,5 szklanki mąki pszennej
- 2 jajka
- 2 łyżki śmietany
- 1 łyżeczka sody (połączyć ze śmietaną)
- 2 łyżki masła
- szczypta soli do smaku
- 1 szklanka bardzo ciepłego mleka
- Farsz:
- 1 pierś z kurczaka
- 2 papryki czerwone
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 4-5 ogórków kiszonych
- przyprawa gyros

Sposób przygotowania:

- 1 Farsz:
Pierś z kurczaka pokroić w kostkę. Smażyć na małym ogniu i delikatnym oleju.
Następnie dodawać kolejno cebulę, czosnek, paprykę, ogórki.
Do całości wsypać przyprawę gyros. Najlepiej pół saszetki, aby nadać potrawie ostry, wyrazisty smak.
Warzywa z mięsem dusić ok 20 min.
Odstawić do wystygnięcia.
- 2 Ciasto:
Do dużej miski wsypać mąkę, jajka, masło i sól.
Dodać śmietanę, połączoną już wcześniej z sodą.
Do wszystkich składników wlać ciepłe mleko.
Całość wymieszać i zagniatą ciasto do utrzymania stałej konsystencji.
- 3 Gotowe ciasto rozwałkować.
Na płaskim cieście odbijać koła wielkości małej salaterki.
Do wyciętych kół nakładać łyżeczką farsz i delikatnie zlepiać, formując pierogi.
- 4 Pierogi smażyć na małym ogniu.

Najlepiej podawać z sosem czosnkowym.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: