

Pierogi smażone

Autor: **lasuch-09**Przepisów: **46** Ocena: **1456**

> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Mąka pszenna, 2 szklanki
- jajko, 1 sztuka
- drożdże instant, 8 g
- olej, 1 łyżka
- ciepłe mleko, 3/4 szklanki
- cukier, łyżeczka
- sól, szczypta
- olej do smażenia
- farsz np. grzyby z cebulką

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiać przez sito i wymieszać z drożdżami. Dodać mleko, jajko, olej, cukier i sól. Zagnieść ciasto.
- 2 Rozwałkować i wycinać szklanką kółka. Nałożyć farsz i dokładnie zlepować brzegi. Smażyć na głębokim tłuszczu z obu stron.
- 3 Ja zrobiłam farsz z drobno pokrojonych pieczarek przesmażonych z cebulką. Na końcu doprawiłam majerankiem, solą i pieprzem.
- 4 Z tego ciasta wychodzi ca 40 pierogów.

Twoje notatki do przepisu: