

# Pierogi z kapustą i mięsem



Autor: **Kurka\_domowa**  
Przepisów: 126 Ocena: 4855



5-6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

## Składniki:

- kapusta kiszona, ok. 70 deko
- ugotowane mięso (ja używam drobiowego i wołowego), ok. pół kilo
- cebula, 2 szt
- masło, 1/4 kostki
- Boczek wędzony, ok 20 deko
- Bułka tarta, 2 łyżki
- Na ciasto:
- mąka (najlepiej Lubella do pierogów), 1/2 kg
- żółtko jajka, 1 szt
- sól, 1/2 łyżeczki
- olej, 2 łyżki
- gorąca woda, ok. 1 szklanki

## Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę kiszoną ugotować do miękkości (jeśli jest bardzo kwaśna to wcześniej przepłukać). Ostudzić, odcisnąć i przepuścić przez maszynkę razem z mięsem.
- 2 Jedną cebulę posiekać w drobną kosteczkę, zrumienić na łyżce oleju, dodać mięso z kapustą i chwilę razem smażyć, w międzyczasie doprawić do smaku. Ostudzić, dodać jedno jajko i bułkę tartą, aby uzyskać spoistą masę.
- 3 Z mąki, żółtka, wody i oleju zagnieść miękkie sprężyste ciasto, rozwałkować. Foremką do pierogów wycinamy kółka, nadziewamy farszem i gotujemy w osolonym wrzątku ok. 10 minut od wypłynięcia.
- 4 Masło rozgrzewamy na patelni, wrzucamy pokrojony w kosteczkę boczek i cebulę, chwilę razem smażymy i polewamy tym gorące pierogi. Życzę smacznego

## Twoje notatki do przepisu: