

pierogi -z mięsa i ziemniaków

Autor: **Ewussia**Przepisów: **90** Ocena: **388**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- pół kilo mąki
- pół kilo ziemniaków
- pół kilo mielonego mięsa wieprzowego
- majeranek
- cebula
- sól, pieprz
- lubczyk

Sposób przygotowania:

- 1 do mąki dodać pół łyżeczki soli. dolewamy wodę i wyrabiamy ciasto aż będzie błyszczące, ale nie twarde.
- 2 ziemniaki gotujemy do miękkości w wodzie z solą. studzimy. Mięso smażymy, doprawiamy. Następnie dodajemy usmażoną na złoto cebulkę. całość doprawiamy majerankiem, pieprzem, i pozostałymi przyprawami. ubijamy praską.
- 3 rozwałkować ciasto na posypanej mąką stolnicy, wycinać krążki, nakładać farsz i zlepiać boki. Wrzucać partiami do wrzącej osolonej wody i gotować ok. 5 minut
- 4 drugą drobno pokrojoną cebule podsmażamy i nakładamy na wyłożone na talerz pierogi.

Twoje notatki do przepisu: