

Pierogi z mięsem



Autor: **Kawa-z-mlekiem**
Przepisów: 122 Ocena: 2112



5-6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- 3 szklanki mąki (ciasto)
- ok. 1 szklanki wrzątku (ciasto)
- szczypta soli (ciasto)
- ok. 800 g surowego mięsa (farsz)
- 2 marchewki (farsz)
- 1 pietruszka (korzeń) /farsz/
- kawałek selera (korzeń) /farsz/
- 1 cebula (farsz)
- 3 ząbki czosnku (farsz)
- 1 jajko (farsz)
- 5 liści laurowych (farsz)
- 3 kulki ziela angielskiego (farsz)
- sól, pieprz, majeranek (farsz)
- kawałek boczku (okrasa)
- oliwa (okrasa)

Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od farszu. Ok. 800 g surowego mięsa myjemy i kroimy na mniejsze kawałki.

Warzywa obieramy i myjemy.

Nastawiamy garnek z wodą. Gdy się zagotuje, mięso wrzucamy na wrzątek i od zawrzenia gotujemy przez około 30 minut. Dodajemy liście laurowe i ziele angielskie. Po tym czasie dodajemy warzywa i od zawrzenia gotujemy kolejne pół godziny. W międzyczasie solimy - ok. 2 łyżeczki soli, pieprz. Oczywiście wszystko gotujemy pod przykryciem na średnim ogniu.

W międzyczasie cebulę kroimy w kosteczkę.

Ugotowane mięso wraz z warzywami wyciągamy na talerz i pozostawiamy do wystudzenia.

Cebulkę smażymy na oliwie wraz ze szczyptą soli i cukru, wtedy szybciej się przysmaży, dodajemy oregano i na końcu przyciśnięty przez praszkę czosnek. Jeszcze króciutko smażymy uważając by czosnek się nie przypalił i pozostawiamy do wystudzenia.

Wystudzone mięso z warzywami przepuszczamy przez maszynkę, przez sito o średnich oczkach.

Następnie dodajemy wystudzoną usmażoną cebulkę, solimy, pieprzymy, dodajemy jeszcze

trochę majeranku, jajko, mieszamy i farsz gotowy.

Teraz czas na ciasto.

Do miski przesiewamy 3 szklanki mąki, dodajemy szczyptę soli i powoli wlewamy ok. 1 szklankę wrzątku. Mieszamy. Jeśli ciasto będzie zbyt suche, trzeba dolać wody. Następnie przierzucamy na blat, chwilę zagniatamy, by składniki się połączyły, następnie uformowane ciasto wkładamy do miski i przykrywamy talerzem na ok. 15-20 minut.

Po tym czasie ciasto odpocznie i będzie dało się łatwo rozwałkować.

W międzyczasie boczek kroimy w kosteczkę, wrzucamy na patelnię i z odrobiną oliwy smażymy na złoto, będzie na okrasę.

Odcinamy 1/3 ciasta, resztę chowamy do miski pod talerz. Rozwałkowujemy, szklanką wycinamy kółka i lepimy pierogi. Z tych proporcji wychodzi ok. kilkadziesiąt pierogów. Farsz jest wdzięczny, zwarty, można nim dobrze upchać pierogi, także nie mamy straty ciasta. Wszystko ładnie pasuje.

Część pierogów zamrażam w taki sposób, że układam je na desce wyłożonej papierem, w ten sposób wkładam do zamrażarki, zmrożone nie skleją się, więc łatwo można je przechowywać w woreczku.

Nastawiamy garnek z wodą. Wrzątek solimy 1-2 łyżeczki. Wrzucamy pierogi na wrzątek i gotujemy kilka minut. Podaję ze skwarkami.

Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: