

PIEROGI Z MIĘSEM



Autor: **LIDECZKA**
Przepisów: **255** Ocena: **18721**



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- CIASTO: mąka pszenna (+szczypta soli), ok. 0,5 kg
- jajo, 1
- woda
- olej, 1-2 łyżki
- FARSZ: ugotowane mięso mielone (najlepiej wołowe), ok. 0,5 kg
- cebula zmielona, 1
- sól, pieprz do smaku
- Zasmażka: cebula, skwareczki

Sposób przygotowania:

- 1 Z mięsa, cebuli i przypraw przygotowa farsz. Rozczynic ciasto. Rozwałkowac, szklanką wykrawac krążki. Na jeden krążek ciasta połozyc troche farszu, przykryc drugim krążkiem, zlepic. Pierogi ugotowac w osolonej wodzie. Wyložyc na talerz, polac zasmażką. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: