

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. Rozczynić ciasto. Rozwałkować, szklanką wykrawać krążki. Na jeden krążek ciasta położyć trochę farszu, przykryć drugim krążkiem, zlepic. Pierogi ugotować w osolonej wodzie. Wyłożyć na talerz, polać zasmażką. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: