

Pierogi z mięsem na kapuście



Autor: **Twoje Imperium**
Przepisów: **1332** Ocena: **11267**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 50 dag mąki
- 2 jajka
- szczypta soli
- 2 łyżki oleju. 50 dag mieszanego gotowanego mięsa
- 1 jajko
- 1 czerstwa bułka
- 1 cebula
- sól
- pieprz. Dodatkowo: 1/2 główki białej kapusty
- 1 cebula
- 1 pęczek koperku
- 4 łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- kilka plastrów wędzonego boczku

Sposób przygotowania:

- 1 Bułkę namoczyć. Mięso zemleć razem z cebulą i odcisniętą bułką. Wszystko wyrobić z jajkiem i doprawić.
- 2 Z podanych składników zagnieść ciasto. Rozwałkować, wycinać krążki, nadziewać farszem i zlepić. Wrzucać na osolony wrzątek, gotować 5-7 minut od wypłynięcia.
- 3 Kapustę poszatkować. Na 2 łyżkach masła zeszklić cebulę, dodać kapustę, oprószyć solą i pieprzem. Chwilę smażyć, podlać wodą i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać koper i zagęścić zasmażką przygotowaną z pozostałego masła i mąki. Pierogi podawać na kapuście i z przesmażonymi plastrami boczku.
- 4 ok. 90 minut

Źródło: Twoje Imperium

Twoje notatki do przepisu: