

# Pierogi z mięsem z kury z rosółu



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **576** Ocena: **8427**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- **CIASTO:**
- -500 g. mąki -125 g. miękkiego masła
- -niecała szklanka letniej wody
- -1 małe jajko -1 żółtko -1/2 łyżeczki soli
- **FARSZ:**
- -mięso z ugotowanej kury(moja miała 2 kg.)
- -1 podsmażona cebula na tłuszczu
- -1 marchew z rosółu -pieprz, sól
- **DO POLANIA:**
- -1 podsmażona cebula na tłuszczu

## Sposób przygotowania:

- 1 farsz-Najpierw ugotować kurę na rosół. Mięso oskubać i przemielić wraz z marchewką,przez maszynkę do mięsa. Jak ktoś lubi może dodać skórkę z kury, ja nie lubię to odrzucam.Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć. Dodać do mięsa, przyprawić solą i pieprzem. Jak ktoś lubi może wzbogacić czosnkiem czy jakimiś ziołami. Zrobić małe kulki, mnie wyszło 72 szt.
- 2 ciasto-Do miski, wbić jajko, dodać żółtko, rozkłócić widelcem. Przesiać tam mąkę, dodać masło, posolić. Letnią wodę wlewać stopniowo i łopatką wymieszać, potem ręką zagnieść. Przełożyć na podsypaną mąką stolnicę i zagnieść dokładniej.Podzielić na 3 części,przykryć ściereczką. Brać porcje, zrobić wałek pokroić na 12 części, dodatkowo każdą na pół. Zrobić kulki, będzie 24 szt. Każdą lekko rozwałkować, kłaść kulkę z mięsa, lekko wgnieść i zlepić pierogi.



- 3 Układać na dużej desce, albo blaszce ze ściereczką czy oprószonej mąką. Z resztą ciasta postąpić tak samo.



- 4 Pierogi wrzucać porcjami na gotującą wodę, zamieszać i przykryć. Jak pierogi wypłyną, to odkryć garnek, przemieszać i gotować ok. 8 min. Pilnować, żeby nie rozgotować. Zahartować pierogi (przestraszyć) 1 szklanką zimnej wody. Pierogi wybrać durszlakiem. Podawać polane, podsmażoną cebulką, albo usmażonym boczkiem. Do tych pierogów można podać czysty barszcz w kubku.



Twoje notatki do przepisu: