

# Pierozki a'la chinkali



Autor: **ugotujiprzetestuj**  
Przepisów: **110** Ocena: **1066**



1-2 os.



60 min



średnie



tanie

## Składniki:

- Clasto:
- 2 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżka oleju
- 1/2 szklanki wrzątku
- szczypta soli
- Farsz:
- 400 g mięsa mielonego
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- 1 duża cebula
- 1 łyżeczka ziaren kolendry
- sól
- pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy sól, olej i małym strumieniem wlewamy wrzątek. Chwilę mieszamy łyżką, a następnie ręką zagniatamy ciasto aż będzie elastyczne. Miskę przykrywamy gorącym talerzem i odkładamy na 15-20 minut.
- 2 Mięso przekładamy do miski, a cebulę kroimy w drobną kostkę. Siekamy natkę pietruszki i dodajemy do mięsa. Przyprawiamy solą, świeżo zmielonym pieprzem i utartymi (np. w morderzu) ziarnami kolendry. Na koniec dolewamy bulion i dokładnie mieszamy, aż mięso wchłonie cały płyn. Odstawiamy na 10-15 minut do lodówki.
- 3 Ciasto wałkujemy na grubość 2-3 mm i wykrawamy koła o średnicy 10 cm (ja wykrawałam kubkiem:)). Na każde koło nakładamy łyżeczkę farszu i sklejamy brzegi na zakładkę - na kształt sakiewki.
- 4 Gotowe pierogi gotujemy w osolonym wrzątku przez 5 minut od wypłynięcia. Pierozki podajemy posypane grubo zmielonym pieprzem, ja dodatkowo polałam je masełkiem.

## Twoje notatki do przepisu: