

# Pierozki a'la chinkali



Autor: **ugotujprzetestuj**  
Przepisów: **110** Ocena: **1066**



1-2 os.



60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- Ciasto:
  - 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 moździerzu) 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: