

# Pierozki do rosółu



Autor: **srk76**  
Przepisów: **123** Ocena: **4276**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- mięso drobiowe lub wołowe użyte podczas gotowania rosółu
- warzywa użyte podczas gotowania rosółu
- czosnek polski - 3 ząbki
- sól
- pieprz
- oliwa
- mąka pszenna - 500g
- ciepła woda - 250ml
- sól
- masło - 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

- 1 Podsmażamy czosnek na oliwie dorzucając po chwili zmiksovane blenderem warzywa i mięso pozostałe po przygotowaniu rosółu. Podsmażamy całość chwilę, doprawiając ewentualnie pieprzem i solą.
- 2 Rozpuszczamy łyżkę masła. Do mąki, mieszając dolewamy ciepłą ale nie gorącą wodę. Szczypta soli i wspomniane wyżej rozpuszczone masło. Zagniatamy rękami. Owijamy w folię o odstawiamy na chwilę. Wałkujemy ciasto na cienkie placki i z pomocą ringu lub zwykłej szklanki wycinamy kółka.



- 3 Lepimy pierogi nakładając na kółka łyżkę farszu. Formować możemy pierożki tradycyjnie lub na przykład w uszka.
- 4 Gotujemy w osolonej wodzie około 3 minut od wypłynięcia i podajemy zalane gorącym rosołem. Polecam raz na jakiś czas właśnie w ten sposób podać niedzielny, tradycyjny dla naszych polskich domów rosół. Jest pysznie i smakuje trochę inaczej.

UWAGA na blog dość intensywnie wpadają przepisy dla posiadaczy Thermomix. Zapraszamy. Link pod wpisem.

pozdrawiamy i życzymy smacznego

Twoje notatki do przepisu: