

Pierozki z białą kielbasą

Autor: **KORAL**Przepisów: **809** Ocena: **15729**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- CIASTO: 1/2 kg mąki
- 15 dag masła
- 1 jajko, 1 żółtko
- 200 g gęstej śmietany
- sól, pieprz
- FARSZ: 35 dag surowej białej kielbasy
- 25 dag pieczarek
- 1 cebula
- sól, pieprz
- białko jaja + tymianek

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę szybko siekam z masłem, dodaję jajko, żółtko, śmietanę, sól, pieprz i zagniatam. Ciasto owinięte w folię wkładam do lodówki. Posiekaną cebulę duszę na oliwie, dodaję pokrojone pieczarki, przesmażam aż odparują. Odstawiam do ostudzenia. Kielbasę obieram ze skórki, rozdrabniam i razem z pieczarkami wrzucam do miksera. Dobrze miksuję i przyprawiam. Ciasto wałkuje bardzo cienko, wykrawam krążki szklanką lub obręczą 7 cm. Zlepiam pierogi mocno dociskając i stawiam na stolnicy łączeniem do góry. Każdy pierożek smaruję pędzelkiem maczanym w lekko roztrzepanym białku. Posypuję każdy suszonym tymiankiem. Pieczę postawiane na blaszce około 30-40 minut w temp. 180 C.

Twoje notatki do przepisu: