

# Pikantne pierozki na sposob arabski

Autor: **Hanan**Przepisów: **20** Ocena: **279**

&gt; 6 os. &gt; 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- mięso mielone, 500 g
- cebula, duża, 1 szt
- czosnek, 3 ząbki
- świeża papryka, 2 szt
- duża marchewka, 2 szt
- zielony, świeży lub mrożony groszek, 2,5 szklanki
- ziemniaki, duże, 8 szt
- pomidory, 4 szt
- świeża kolendra, duża, 2 paczki
- sól, pieprz, curry, papryka słodka, chili, kmin rzymski
- oliwa do smażenia
- mąka, 2,5-3 szklanek
- jajko, 1 szt
- soda/proszek do pieczenia, 1 łyżeczka
- sól, szczypta
- ciepła woda, tyle ile mąka potrzebuje, ok 1 szklanka
- olej, 3 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1] Na pikantne pierozki robimy ciasto jak na pierogi (2,5 szk maki, 1 jajko, łyżeczka sody lub proszku do pieczenia szczypta soli, ok 1 szk ciepłej wody-tyle wody ile potrzeba, 3 łyżki oliwy; wszystko zagniatamy, ważne aby szybko, wtedy ciasto będzie miękkie) - ilość ciasta wystarczy na 1 farsz, ewentualnie poł na poł farsz mięsny 500 g mięsa mielonego (ja robię z baraniny, ale daj co masz) 1 duża cebula 3 ząbki czosnku duża świeża papryka duża marchewka szklanka mrożonego zielonego groszku 2 pomidory (ewentualnie 2 łyżki koncentratu) świeża kolendra (dużo) sól, pieprz, chili, mielona kolendra, curry, kurkuma - ja daję wszystko co mam - tak do smaku oliwa (w zależności jak jest tłuste mięso) przygotowanie cebulki pokroić, podsmażyć na oleju, dodać pokrojony czosnek, podsmażyć. jak złote dodać pomidory i kolendrę i znowu lekko podduś. pokroić drobno paprykę i marchewkę dodać do cebulki, dodać zielony groszek. wszystko wymieszać. dodać mięso mielone i przyprawy. podduś ok 20-30 min pod przykryciem, mieszając czasami. jeśli będzie za dużo sosu to nadal dusić bez przykrycia na większym ogniu, mieszając aż sos wyparuje. przed nadziewaniem ciasta ostudzić farsz.

nakładac go mała łyżeczka, tak jest łatwiej. farsz z ziemniaków 8 dużych ziemniaków ugotowanych w mundurkach peczek szczypiorku duża marchewka sieza duża papryka (czerwona) 1,5 szk zielonego groszku dużo świeżej kolendry 2 pomidory sol, pieprz, mielona kolendra, curry, chili.....co chcesz oliwa do smażenia sposób przygotowania ziemniaki obrazić i pokroić w małe kostki wsypać do miski na patelni rozgrzać olej wsypać pokrojony szczypiorek, i resztę pokrojonych warzyw a także groszek, poddusić ok 10 min, dodać posiekana kolendrę i przyprawę. dusić ok 3 min. dodać do ziemniaków i wymieszać, jak za mało słone dodać sol. i można już nadziewać smażenie na patelni rozgrzać dużą ilość oleju. smażyć z obydwu stron do złotosci (z każdej ok 1 min) podawać można z jogurtem, ale ważne jest by był on dość gęsty i kwaśny.

Twoje notatki do przepisu: