





Azjatyckie pierożki z mięsem, porem, imbirem, olejem sezamowym i ziołami

 Vvioka

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 5 porcji

Składniki:

mąka pszenna - 1/2 kg
woda - 1 filiżanka
masło - 1 łyżka
mięso z rosołu obrane z kości -
grzybki mun - 1 garść
por - zielona i biała część - -
kawałek
olej sezamowy - - trochę
imbir - - kawałek
warzywa z rosołu (marchew,
pietruszką, seler) -

przyprawy do smaku: -
pieprz - - do smaku
papryka słodka - - do smaku
suszona pietruszka - - trochę
majeranek - - do smaku
suszony czosnek - - do smaku
czarnuszka - - trochę
gałka muskatołowa - - do smaku
kminek - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wyrabiamy ciasto. Mąka wedle uznania, ja użyłam mąki pszennej. Woda przegotowana letnia i trochę masła. Do ciasta dodałam odrobinę kurkumy.

KROK 2: Mięso z rosołu, w tym przypadku skrzydło indyka i żeberko. Warzywa z rosołu, marchew, seler i pietruszka. Na patelni zeszkliłam cebulę czerwoną, dodałam mięso, warzywa i grzybki mun, które wcześniej moczyłam. Gdy przestygło wszystko zmiksowałam. Dodałam posiekany por, imbir i zioła, przyprawy do smaku. Dodałam oleju sezamowego i czarnuszki.

KROK 3: Na kółka z ciasta nakładałam farsz i dokładnie zlepiałam brzegi. Gotowałam w osolonej wodzie, na koniec dodałam skwarki boczku i ozdobiłam.

Bardzo smaczne, polecam.