Farsz do pierogów z gotowanego mięsa

Renixx

Polecane na:

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min

1 porcja

Składniki:

- mięso ugotowane - 0,5 kg
- mleko - 0,5 szklanka
- bułka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- olej - 2 łyżka
- siekana natka pietruszki - 2 łyżka
- siekany koperek - 1 łyżka
- sól, pieprz, przyprawa do zup - do smaku

Dodatkowe info:

Nadzienie do pierożków lub naleśników to dobry sposób na wykorzystanie mięsa pozostałego z rosołu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Bułkę pokroić, namoczyć w mleku, odcisnąć. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na rozgrzanym oleju. Ugotowane mięso wraz z bułką zmielić w maszynce, połączyć z cebulką, wymieszać i chwilę podsmażyć. Zdjąć z ognia, dodać natkę pietruszki i koperek, przyprawić do smaku solą, pieprzem i przyprawą do zup, dokładnie wymieszać.