




Mięsne pierożki


 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 100 min

 6 porcji

Składniki:

ciasto: -

mąka pszenna - 380 g

woda (szkl. o poj. 250 ml) - 1
szklanka

olej - 1 łyżka

sól - 1/2 łyżeczka

Farsz: -

mięso mielone - 600 g

cebula - 1 kg

ząbki czosnku - 2 szt.

jajko - 1 szt.

bułka tarta lub kasza manna - 3
łyżka

sól i pieprz - - do smaku

przyprawa do mięsa mielonego - 1
łyżka

majeranek - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:

Mąkę wsypać do większej miski, dodać olej, sól i stopniowo dolewać ciepłą wodę, wymieszać widelcem tak, aby składniki się połączyły.

Ciasto wyłożyć na stolnicę i wyrabiać tak długo aż ciasto będzie gładkie, jednolite i miękkie. W razie konieczności dolać wody lub dosypać mąki.

Ciasto podzielić na dwie części. Jedną owinąć folią spożywczą, aby nie wysychała, a drugą rozwałkować, wykrawać krążki szklanką lub foremką do pierogów. Na każdy krążek nakładać porcję farszu, następnie krążek złożyć na pół i dobrze pozlepić brzegi.

W garnku zagotować wodę z dodatkiem soli i odrobiną oleju.

Gdy woda się zagotuje wkładać porcjami pierogi i gotować około 8 minut od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Podawać okraszone z podsmażoną cebulą.

Rada: można okrasić również skwarkami z wytopionego boczku.

Farsz:

Mięso mielone włożyć do miski, dodać podsmażoną cebulę oraz przyprawy.

Całość dokładnie wymieszać do połączenia składników.