Pierogi szpinakowe z mięsem

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

Ciasto: -
mąka pszenna - 3 szklanka
szpinak mrożony - 1 kostka
woda gazowana - 1 szklanka
jajko - 1 szt.
olej - 1 łyżka
sól - trochę
Nadzienie do pierogów: -
mięso ugotowane z kurczaka - 1/2 kg
cebula - 1 szt.
tłuszcz - 2 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
sos sojowy - do smaku
ulubiona przyprawa - do smaku
Pozostałe składniki: -
boczek wędzony - trochę
tłuszcz - trochę
cebula - trochę

Dodatkowe info:

Pierogi z gotowanym mięsem są bardzo smaczne. Jest to dobry sposób na wykorzystanie mięsa pozostałego z rosołu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, jajka rozmrożonego szpinaku, szczypty soli, oleju i wody zagnieść elastyczne, gładkie ciasto. Zawinąć w folię i odłożyć na pół godziny.

KROK 2: Ugotowane mięso przepuścić przez maszynkę. Na rozgrzanym tłuszczu zeszklić posiekaną cebulę, dodać mięso i razem podsmażyć. Przyprawić do smaku solą, przyprawą, pieprzem i sosem sojowym.

KROK 3: Ciasto rozwałkować, szklanką wycinać krążki. Na każdy krążek włożyć porcję farszu, złożyć i dokładnie zlepić.

KROK 4: Partiami wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować 3-4 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką

cedzakową, wkładać na talerze, okrasić usmażonym boczkiem z cebulką.