Pierogi z kurczaka

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox, zapiekanki**

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

Warto wiedzieć:

60 min

10 porcji

Składniki:

filet z kurczaka eko - 1 kg
pieczarki - 150-200 g
jajka ekologiczne - 4-6 szt.
natka pietruszki - pęk
żelatyna - 2 łyżeczka
sól, pieprz, domowa jarzynka - do smaku
bułka tarta -
masło do pieczarek - 1 łyżeczka
olej lub masło klarowane do obsmażenia -
naczynie żaroodporne z pokrywą -

Dodatkowe info:

Przepis ten dostałam od swojej teściowej ponad 25 lat temu, Zawsze funkcjonowała nazwa "pierogi z kurczaka". Danie jest dosyć kaloryczne i pracochłonne, ale pyszne na ciepło, a także na zimno.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filet z kurczaka zmielić. Natkę pietruszki umyć, osuszyć i posiekać. Żelatynę rozpuścić w małej ilości gorącej wody (ok. 30 ml). Przygotować sól, pieprz i jarzynkę (najlepiej domową bez zbędnych dodatków).

KROK 2: Do zmielonego mięsa dodać posiekaną natkę, przyprawy, rozpuszczoną i ostudzoną żelatynę oraz 2 jajka (małe lub 1 duże). Wszystko razem wyrobić na jednolitą masę. Najlepiej odstawić na 20-30 minut do lodówki, schłodzoną będzie łatwiej formować.

KROK 3: W międzyczasie oczyścić pieczarki, pokroić w drobna kostkę i udusić je na maśle do odparowania wody. Uduszone pieczarki wymieszać z 1 łyżką natki pietruszki oraz 1 jajkiem, doprawić solą i pieprzem.
W głębokim talerzu lub misce roztrzepać 2 jajka,

w drugim talerzu przygotować bułkę tartą.

KROK 4: Przygotowanie pierogów: dłonie zwilżyć, nabrać mięso , spłaszczyć , na środek położyć 1 łyżeczkę farszu z pieczarek (lub łyżkę, w zależności od tego jakiej wielkości robimy pierogi). Zawijamy mięso na kształt owalny i panierujemy dwukrotnie w jajku i w bułce tartej. Pierogi obsmażamy krótko z każdej strony.

KROK 5: Obsmażone pierogi wkładamy do naczynia żaroodpornego.

KROK 6: Naczynie przykrywamy pokrywą i wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 170-180 stopni. Pieczemy je około 35-40 minut. Możemy razem w piekarniku w drugim naczyniu upiec pokrojone i przyprawione ziemniaki.

KROK 7: Najlepiej smakują z żurawiną oraz surówką.

KROK 8: Na drugi dzień po schłodzeniu będą zwarte i można je będzie pokroić w cienkie plasterki i podać zamiast wędliny z pysznym domowym chlebem.