Pierogi z mięsem i kapustą

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

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

Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto -
mąka pszenna - 35 dag
olej - 1 łyżka
jajko - 1 szt.
śmietana - 2 łyżka
woda ciepła - 150 ml
sól - szczypta

Farsz -
cebula - 1 szt.
smalec lub oliwa - 2 łyżka
mięso ugotowane - 25-30 dag
kapusta biała - 30 dag
sól, pieprz, sos sojowy - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do przesianej mąki dodać jajko, szczyptę soli i łyżkę oleju. Następnie dodać śmietanę, ciepłą wodę i zagnieść elastyczne ciasto. Zawinąć w folię i pozostawić w chłodnym miejscu na pół godziny.

KROK 2: Nadzienie
Cebulę drobno pokroić, zeszklić na rozgrzanym tłuszczu. Kapustę drobno pokroić i ugotować w osolonej wodzie, osączyć, odcisnąć. Ugotowane mięso przepuścić przez maszynkę. Mięso i kapustę połączyć z cebulą, przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać i chwilkę podsmażyć.

KROK 3: Ciasto rozwałkować, foremką do pierogów wykrawać krążki, włożyć porcję nadzienia i dokładnie zlepić. Wrzucać do dużej ilości wrzącej, osolonej wody i gotować na wolnym ogniu 3-4 minuty od momentu wypłynięcia na powierzchnię.