# Pierożki z farszem z wątróbki

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

70 min | łatwy | 5 porcji

## Składniki:

- mąka - 2 szklanka
- woda gorąca - 3/4 szklanka
- masło - 1 łyżeczka
- jajko - 1 szt.
- wątróbka - 500 g
- cebula - 1 szt.
- jajka ugotowane na twardo - 2 szt.
- sól i pieprz - do smaku
- bułka tarta - 2 łyżka
- olej do smażenia - szt.
- cebula podsmażona do polania pierożków - 1 szt.

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Farsz;

Wątróbki oczyścić z błonek, opłukać, a następnie osączyć na sitku. Wątróbki oprószyć mąką a następnie podsmażyć na rozgrzanym oleju. Cebulę obrać i pokroić w większe kawałki. Jajka ugotować na twardo obrać ze skorupek.
Wątróbkę razem z jajkami i cebulą zmielić doprawić do smaku pieprzem i solą , dodać bułkę tatrą i dokładnie wymieszać.

Ciasto;
Z mąki, masła, jajka oraz wody zagnieść ciasto, następnie rozwałkować. Wykroić krążki. Na krążki rozłożyć nadzienie, zlepić pierogi i ugotować.
Ugotowane pierożki wyjąc na talerz łyżką cedzakową, a następnie polać podsmażoną cebulką.