Smażone mięsne pierożki

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mąka pszenna typ 550 BIO - 1 szklanka
- małe jajko BIO - 1 szt.
- letnia woda - 1 trochę
- sól - 1 szczypta
- drobno pokrojone gotowane mięso, np. kurczak, indyk, wołowina z rosołu - 1 szklanka
- twardy ser żółty, pokrojony w drobną kostkę - 1/3 szklanka
- papryka - najlepiej 3 kolory, każdego po 1/3 - 1 szt.
- suszone pomidory - drobno posiekane - 1/4 szklanka
- mała czerwona cebula - drobno pokrojona - 1/4 szt.
- olej do smażenia - 1 trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z mąki, jajka, szczypty soli i wody zagniatamy gładkie ciasto. Odstawiamy żeby odpoczęło.

Składniki nadzienia mieszamy, odstawiamy.

Ciasto cienko rozwałkowujemy, wykrawamy kółka, kładziemy po łyżce nadzienia, zlepiamy.

KROK 2: Na głębokiej patelni rozgrzewamy olej, smażymy pierożki z obydwu stron na złoto, trwa to kilka minut. Trzeba uważać, żeby się nie przypaliły. Możemy też usmażyć je we frytownicy.

Podajemy z sosem pomidorowym.

Smacznego.