





Turecki pieróg

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [bałkańska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

ciasto: mąka - 40 dag

drożdże - 3 dag

mleko - 100 ml

cukier - 1 łyżeczka

jajko - 1 szt.

farsz: mięso mielone - 40 dag

cebula - 1 szt.

olej - 2 łyżka

pomidory - 3 szt.

papryczka chilli - 1 szt.

ostra mielona papryka - do smaku

sól - do smaku

pieprz - do smaku

jajko - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Drożdże rozmieszać z ciepłym mlekiem i cukrem, odstawić na chwilkę do wyrośnięcia. Zaczyn dodać do mąki, dodać jajko, wyrobić ciasto, przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia. Posiekaną cebulę zeszklić na oleju, dodać mięso i podsmażyć. Dodać pokrojone pomidory i posiekaną papryczkę. Dusić chwilę pod przykryciem, doprawić i wystudzić. Ciasto dzielimy na 4 części. Każdą rozwałkowujemy, nakładamy porcję farszu i zlepiamy boki, tak by powstał pieróg. Ułożyć na blasze, posmarować wierzch jajkiem i odstawić na chwilkę w ciepłe miejsce. Gdy podrosną, piec ok. 30 min w temp. 190 st. C.