

Pierogi z mięsem

Składniki:

Z podanych proporcji wychodzi około 50 pierogów

Ciasto:

500 g maki pszennej
300 ml mocno ciepłej przegotowanej wody
2 łyki oleju

Farsz:

500 g mięsa wołowego
1 marchew
1 pietruszka
1/4 selera
1 por
1/4 przypalonej cebuli
liście kapusty włoskiej
2 liście laurowe
3 ziarenka ziela angielskiego
2 ziarenka czarnego pieprzu
1 bulka
1 cebula
1/4 kostki masła



Wykonanie:

1. Mięso włożyć do garnka, zalej około 1,5 l wody. Dodaj włoszczyznę i gotuj przez 30 minut.

2. Do gotującego wywaru dodaj liście laurowe, ziele angielskie, ziarna pieprzu i gotuj jeszcze przez kolejne 30 minut.

3. Bulkę namocz w przegotowanej wodzie, możesz dodać trochę wywaru co podniesie walory smakowe w garnku.

4. Cebulę pokroj w kostkę i smaż na masle na złoty kolor

5. Mięso zmiel z bulką i dodaj cebulę. Garnk dopraw solą i pieprzem. Całość wymieszaj.

6. Teraz możesz przejść do przygotowywania ciasta na pierogi. Mąkę wysyp do miski, dodaj olej, sól i stopniowo dodawaj odpowiednią ilość wody, aby składniki się połączyły. Zagnieć ciasto, tak by było gładkie i jednolite.

7. Ciasto podziel na 2 części i pokrój w wałki kładąc z nich na cienkie płaciki (o grubości około 2-3mm) i za pomocą szklanki wykroj koła.

8. Przygotowany mięsny farsz umieść na środku każdego koła wykręconego z ciasta. Dokładnie złep boki, formując pierogi.

9. W garnku zagotuj wodę (osolona z dodatkiem łyżki oleju).

10. Pierogi wrzuć do wrzącej wody. Gotuj jeszcze przez około 3 minuty, po wypłynięciu pierogów. Wyciągaj za pomocą łyżki cedzakowej lub sitka.

SMACZNEGO

MEAT PIEROGI RECIPE

Ingredients:

Dough:

0,5 kg all-purpose flour
1 tablespoons oil
1 glass lukewarm water

Filling:

0,5 kg beef
1 carrot
1 parsley root
1 leek
¼ celery
1 onion
2 bay leaves
3 allspice berries
2 peppercorns
1 roll
¼ block of butter
salt

PREPARATION

1. Put your meat in a large pot. Add vegetables and cover with water. Cook for around half an hour.
2. Add the bay leaf, peppercorns, allspice and cook for half an hour.
3. Soak the roll.

4. Chop and fry the onion.
 5. Grind your cooked meat, onion and the roll in a grinder or a food processor. Season with salt and pepper and mix very well until everything is incorporated.
 6. Mix water with the flour, salt and oil. Knead until smooth.
 7. On a floured work surface, roll the dough out thinly (2-3mm) and cut with a glass.
 8. Spoon a portion of the filling into the middle of each circle. Fold dough in half and pinch edges together.
 9. Bring a large, low saucepan of salted water to boil.
 10. Drop in the pierogi. When the pierogi rise to the surface, continue to simmer for 3 minutes. Remove pierogi with a slotted spoon to a plate.
- Bon appetite!