



Pierogi z mięsem

• mięso 1 kg • czerstwa bułka 20 dag • tłuszcz 10 dag • cebula 10 dag • 2 jajka • sól • pieprz
• słonina • mąka 80 dag • woda 200- 250 ml

Bułkę należy namoczyć w wodzie, następnie ją odcisnąć. Cebulkę należy pokroić w Szatkownicy na kostkę 8 – 10 mm, zarumienić na tłuszczu, mięso ugotować, następnie zmielić w cutter/wilku wraz z bułką i cebulą. Do farszu należy dodać jajko i przyprawy – (można dodać w trakcie pracy cutter/wilka). Sporządzić ciasto z mąki, jajka i wody w cutter/wilku (wszystkie składniki ciasta wrzucamy na około 30 sekund do urządzenia i gotowe).

Ciasto wyjmujemy, wałkujemy, szklanką wycinamy koła, napełniamy farszem, następnie skleamy pierogi i gotujemy partiami w lekko osolonej wodzie.