



przepisy.pl

Pierogi z mięsem mielonym



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

ciasto na pierogi:

- mąka pszenna - 1 kilogram
- jajka - 2 sztuki
- ciepła woda - 300 mililitrów

farsz:

- mięso mielone wieprzowe - 150 gramów
- Przyprawa do mięsa mielonego Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone jagnięce - 300 gramów
- mięso mielone wołowe - 150 gramów
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- czerwona papryczka chilli - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- świeża kolendra - 1 pęczek
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- koperek - 0.5 pęczków
- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W misce wymieszaj mąkę z jajkami, dodając ciepłą wodę. Powoli wyrób ciasto tak, aby było elastyczne. Odstaw na 30 minut w chłodne miejsce.
2. W drugiej misce połącz mięsa mielone z posiekanymi ziołami, mielonym kminkiem, posiekanym chilli i czosnkiem, dopraw do smaku Przyprawą do mięsa mielonego Knorr. Kompozycja nada wyrazisty smak mięsa. Farsz dokładnie wymieszaj.
3. Ciasto przełóż na stolnicę obsypaną mąką. Urywając małe kęsy rozwałkuj je na cienki placek, a następnie za pomocą szerokiej szklanki lub specjalnego wycinaka wytnij krążki.
4. Na środek krążka nałóż łyżeczkę farszu, brzegi ciasta zwilż wodą, a następnie brzegi zbieraj łącząc ze sobą kawałek za kawałkiem, aż uformuje się mała sakiewka.
5. W garnku nastaw wodę. Dopraw ją do smaku kostkami rosółowymi. W gotującym się wywarze gotuj powoli pierogi przez około 5-7 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl