





przepisy.pl

Hiszpańskie pierożki z mięsem



 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 20 minut  180 °C 

Składniki:

ciasto

- Kostka do pieczenia Kasia** - 80 gramów
- mąka - 340 gramów
- mleko - 0.5 szklanek
- sok z cytryny - 1 łyżka
- jajko do posmarowania - 1 sztuka

nadzienie

- Kostka do pieczenia Kasia** - 2 łyżki
- mielona jagnięcina lub wołowina - 250 gramów
- cebula - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 2 łyżki
- czerwone wytrawne wino - 2 łyżki
- czarne oliwki - 5 sztuk
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj nadzienie. Cebulkę i czosnek obierz i drobno posiekaj. Przelóż do rondla i podduś na rozgrzanej Kasi.
2. Do miękkiej cebulki dodaj mięso, a gdy się przyrumieni dodaj pozostałe składniki. Duś na wolnym ogniu aż nadmiar płynu odparuje. Dopraw solą i pieprzem. Zostaw do przestygnięcia.
3. Przygotuj ciasto. Kasię rozpuść w rondelku i przestudź. Do miski wsyp mąkę, wlej Kasię, sok z cytryny i tyle mleka by ciasto dało się zagnieść.
4. Zagniataj ciasto na podsypnym mąką stole aż będzie gładkie.
5. Cienko rozwałkuj. Wycinaj kółka o średnicy 8 cm. Na każdym ułóż łyżeczkę farszu i zlepiaj przy pomocy widelca.
6. Pierożki ułóż na wysmarowanej Kasią płaskiej blaszce. Posmaruj roztrzepanym jajkiem i piecz, aż się zarumienia, 20-30 minut w 180 stC.

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