



przepisy.pl

Pielmieni - pierożki z mięsem



 40 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 200 gramów
- mięso mielone jagnięce lub baranie - 200 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- miękkie masło - 4 łyżki
- ząbek czosnku - 2 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek
- ocet - 2 łyżki
- kwaśna śmietana do podania - 4 łyżki

ciasto

- mąka pszenna - 500 gramów
- woda - 200 mililitrów
- jajko - 1 sztuka
- sól - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Zaczynij od przygotowania farszu. Mięso powinno być w temperaturze pokojowej. Cebulę i czosnek posiekaj. W misce połącz mięso wieprzowe z jagnięcym, cebulą, czosnkiem oraz dwoma łyżkami masła.
2. Dopraw farsz solą, majerankiem i pieprzem Knorr.
3. Teraz połącz składniki ciasta, aby powstało klasyczne ciasto pierogowe.
4. Rozwałkuj cienko ciasto, wycinaj krążki i nakładaj porcje surowego farszu. Sklejaj jak pierogi i połącz ze sobą końce aby powstały okrągłe pielmeni.
5. Gotowe pierożki ugotuj w lekko osolonej wodzie. Następnie odcedź, wymieszaj z pozostałym masłem i skrop octem. Podawaj natychmiast gorące z łyżką kwaśnej, najlepiej domowej śmietany.

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