








Pierogi wiedeńskie

przepisy.pl

 30 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  smażenie °C 

Składniki:

rozczyn

- mleko - 1 szklanka
- mąka - 1 łyżka
- cukier - 1 łyżka
- drożdże - 5 dekagramów

ciasto

- mąka - 0.5 kilogramów
- jajko - 2 sztuki
- sól - 0.5 łyżeczek

farsz

- pieczarki - 50 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- olej - 1 unit
- vegeta

Sposób przygotowania:

1. Robimy rozczyn: do miski wrzucamy mąkę, cukier, drożdże oraz podgrzane mleko.
2. Wyrabiamy i pozostawiamy do wyrośnięcia na ok 20 min.
3. Rozwałkujemy i wykrawamy koła.
4. Farsz: pieczarki i cebulę kroimy w kostkę i smażymy.
5. Gdy farsz ostygnie, nakładamy na koła i zwijamy jak pierogi.
6. Odstawiamy do wyrośnięcia i smażymy jak pączki na złoto z obu stron.

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