



Pierogi z dorszem

przepisy.pl

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

ciasto

- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- natka pietruszki
- bułka tarta - 2 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- boczek wędzony - 100 gramów
- rosół na włoszczyźnie - 1 szklanka
- filety z dorsza - 400 gramów

farsz

- masło - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 400 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, jajka, stopionego masła, szczypty soli i wody zagnieć ciasto.
2. Filety ugotuj w bulionie Knorr, osącz i wystudź. Cebulę i boczek pokrój i podsmaż na maśle.
3. Następnie razem z rybą przepuść przez maszynkę, dodaj żółtko, sól, pieprz, bułkę tartą i posiekaną natkę pietruszki.
4. Białka ubij na sztywną pianę, dodaj do ryby. Wymieszaj.
5. Ciasto rozwałkuj, wykrój krążki. Na każdy krążek połóż porcję farszu i lep pierogi.
6. Gotuj partiami w osolonym wrzątku około 2 minut od wypłynięcia.

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