



Pierogi z mięsem

przepisy.pl



Składniki:

- wołowina z rosółu - 750 gramów
- mąka - 500 gramów
- jajko - 1 sztuka
- cebula - 4 sztuki
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki

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

45 minut 4 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Siekamy drobno cebulę i szklimy na patelni.
2. Mięso z rosółu kroimy w kawałki i przepuszczamy przez maszynkę do mielenia dodając połowę zeszkłonej cebuli. Farsz doprawiamy do smaku czosnkiem i przyprawą delikat.
3. Mąkę przesiewamy do miski, wbijamy jajko i wyrabiamy ciasto stopniowo dodając wodę. Gotowe ciasto cienko rozwałkowujemy i wycinamy kółka. W środku każdego kółka nakładamy porcję mięsa i lepimy pierogi.
4. W międzyczasie doprowadzamy do wrzenia garnek osolonej wody. Wrzucamy do niego pierogi i gotujemy kilka minut, do czasu, aż wypłyną na powierzchnię. Wyjmujemy łyżką cedzakową. Podajemy z resztą zeszkłonej cebuli lub z zasmażką z bułki tartej. Smacznego!

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