



przepisy.pl

Pierogi z mięsem i grzybami



 60 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- mąka - 1 szklanka
- woda - 0.7 szklanek
- sól - 0.5 łyżeczek
- mięso wołowe i wieprzowe - 600 gramów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 2 sztuki
- grzyby suszone - 10 sztuk
- włoszczyzna - 1 pęczek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 ziarna
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- oliwa do smażenia - 30 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Umyte mięso pokrój w dużą kostkę i przesmaż w garnku na rozgrzanej oliwie. Warzywa obierz, pokrój na mniejsze kawałki, dodaj do mięsa i smaż razem.
2. Całość zalej 700 mililitrami wody, dodaj kostki Knorr, grzyby oraz pozostałe przyprawy – liść, ziele oraz pieprz. Gotuj do momentu, gdy mięso będzie miękkie. Następnie mięso, grzyby i warzywa wyjmij z wywaru i wystudź.
3. Mięso przepuść przez maszynkę do mielenia wraz z warzywami. Grzyby pokrój w cienkie paski, dodaj do mięsa, wymieszaj i dopraw do smaku solą i pieprzem.
4. Z mąki, wody i soli zagnieć ciasto pierogowe. Rozwałkuj cienko na stolnicy i wytnij krążki przy użyciu szklanki.
5. Na każdy z krążków nałóż łyżkę farszu i zlep dokładnie brzegi chowając farsz w środku.
6. Uformowane pierogi wrzucaj na osolony wrzątek i gotuj około 3 minut od momentu wypłynięcia na powierzchnię wody. Podawaj ciepłe z wody lub odsmażane, udekoruj listkami ziół.

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