



przepisy.pl

Pierogi z mięsem i kaszą kuskus



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 200 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 1 sztuka
- kasza kuskus - 150 gramów
- cebula - 1 sztuka
- jajko - 1 sztuka
- mąka - 2 szklanki
- olej - 2 łyżki
- woda - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Odmierz kaszę i wodę w tej samej objętości. Wodę zagotuj z bulionetką Knorr.
2. Przygotowanym bulionem zalej kaszę i odstaw pod przykryciem na 1 minutę.
3. Na rozgrzanej patelni z olejem zeszklij cebulę pokrojoną w drobną kostkę. Następnie połącz kaszę kuskus, mielone mięso i cebulkę wraz z olejem z patelni.
4. Mąkę przesiej na stolnicę, zrób wgłębienie. Wymieszaj jajko ze szklanką lekko słonej przegotowanej wody i wlewaj do mąki, zagniatając ciasto. Ciasto ma być miękkie i elastyczne.
5. Ciasto rozdziel na dwie części, rozwałkuj na placek i za pomocą szklanki wyciśnij kółka.
6. Nałóż łyżką farsz na środek każdego kółka. Złóż je na pół i zlep brzegi. Następnie gotuj pierogi w dużej ilości wody przez 3-5 minut, aż będą miękkie. Takie pierogi możesz podawać gotowane lub smażone.

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