



przepisy.pl

Pierozki z mięsem do rosółu

 30 minut  6 osób  Średnie

Składniki:

- mielona wołowina - 200 gramów
- Fix KNORR Danie na dziś Kotlety mielone - 1 unit
- mąka - 200 gramów
- woda - 5 łyżek
- jajko - 1 sztuka
- białko z jaja - 1 sztuka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta

Sposób przygotowania:

1. Z maki, jajka, wody i szczypty soli przygotuj ciasto, Wyrób na jednolita masę, podziel na dwie części i włóż na 1 godzinę do lodówki.
2. Mięso wymieszaj z Fixem Knorr. Dodaj posiekaną natkę pietruszki. Schłodzone ciasto rozwałkuj na dwa płaty.
3. Rozłóż porcje farszu na 1 płacie w kilku rzędach. Miejsca pomiędzy rzędami posmaruj białkiem, przykryj drugim płatem i posklejaj.
4. Radełkiem wykrawaj niewielkie kwadraty. Gotuj we wrzącej wodzie kilka minut. Podawaj z rosółem.

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