



Pierogi z wieprzowiną

przepisy.pl



 45 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- wieprzowina mielona - 500 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 25 gramów
- kapusta - 200 gramów
- Cebule dymki posiekane - 150 gramów
- cukier - 2 łyżeczki
- olej do smażenia - 6 łyżek
- olej sezamowy - 1 łyżka
- mąka - 3 szklanki
- woda - 0.75 szklanek
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Kapustę poszatkuj. Do mięsa dodaj posiekane cebulki dymki oraz kapustę i dokładnie wymieszaj.
2. Masę mięsną dopraw Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr.
3. Przygotuj ciasto: mąkę przesyp do miski, wlej wodę oraz olej, zagnieć i dobrze wyrób. Odstaw ciasto na 10 minut.
4. Następnie ulep z ciasta wałek i pokrój na około 50 plasterków. Każdy plasterek cieniutko rozwałkuj na koło.
5. Na środku kótek układaj farsz i sklejjaj pierogi.
6. Na rozgrzany olej wkładaj pierogi i smaż przez minutę.
7. Kiedy zaczną się rumienić, dolej pół szklanki wody i gotuj przez 6 minut pod przykryciem. Pierogi będą gotowe, gdy cała woda wyparuje. Podawaj skropione olejem sezamowym.

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