Mięsne pierożki

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka

pyszne

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- mąka - 40 dag
- ugotowane mięso drobiowe - 40 dag
- bułka tarta - 10 dag
- jajo - 1 szt.
- cebula - 25 dag
- tłuszcz - 2 łyżka(i)
- śmietana -
- koncentrat pomiodorowy - 4 łyżka(i)
- czosnek - 2
- cebula - 20 dag
- posiekana zielona pietruszka - 4 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)
- cukier -
- tymianek -
- starty żółty ser - 5 dag

Etapy przyrządzania:

1. Ugotowane mięso zmielić. Cebulę posiekać, posolić, przyrumienić na 2 łyżkach tłuszczu. Połączyć cebulę z mięsem, dodać jajko, bułkę tartą i 2-3 łyżki śmietany, przyprawić solą i pierzem. Z przesianej mąki i wrzącej wody zagnieść ciasto, dobrze wyrobić. Cienko rozwałkować. Układać rzędem niewielkie kulki mięsa, przykryć ciastem, przycisnąć dookoła każdej porcji mięsa, a następnie wykrawać pierożki foremką, szklanką lub radełkiem, zlepić brzegi. Pierożki gotować w osolonej wodzie i wyłożyć na półmisek. Polać sosem pomidorowym. Sos: cebulę obrać, drobno pokroić, podgrzewać mieszając na suchej patelni. Gdy zmięknie i zacznie żółknąć, dodać tłuszcz i drobno posiekany czosnek i pietruszkę. Wymieszać, dodając jednocześnie około 3/4 szklanki gorącej wody lub wywaru z warzyw i tymianek. Gotować kilka minut, wymieszać z koncentratem i 1/3 sera, przyprawić do smaku pieprzem, solą i cukrem. Pierogi polać sosem i posypać pozostałym serem.