Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Pierogi z mięsem

Przed podaniem proponuje polać słoniną ze skwarkami lub masłem.

Składniki:

- mięso gotowane, 30 dag
- czerstwa bułka, 1 szt.
- cebula, 2 dag
- tłuszcz, 3 dag
- pieprz, 1 szczypta
- mąka , 50 dag
- jajka, 1 szt.
- woda, 0.75 szkl.
- słonina, 5 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić nadzienie: mięso opłukać, ugotować do miękkości. Bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć. Cebulę pokrajać, lekko zrumienić. Ugotowane mięso zemleć z odciśniętą bułką, wymieszać ze zrumienioną cebulą, dodać sól i pieprz; nadzienie ma być pulchne, jeżeli jest zbite, rozrzedzić nieco rosołem lub gorącą wodą. Nastawić osoloną wodę do ugotowania pierogów. Przygotować tłuszcz do polania pierogów. Zarobić ciasto pierogowe, sporządzić pierogi , ugotować, odcedzić, przelać gorącą wodą, osaczyć, wyłożyć na okrągły, ogrzany półmisek.