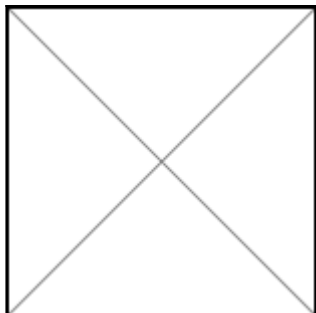




Tekst i zdjęcie: **SleepyDog** - Kucharz (760)

Barbarki

Pierozki zapiekane

Liczba porcji: cztery

Składniki:

- boczek , 100 g
- ser żółty, 150 g
- olej, 15 g
- żółtka, 1 szt.
- mąka , 350 g

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać, zrobić wgłębienie, wlać tyle wrzątku, żeby po wymieszaniu z mąką pozostał niewielki wianuszek suchej mąki. Dodać żółtka, olej i szczyptę soli. Ciasto wyrobić, przykryć naczyniem. Przygotować farsz z tego co akurat mamy pod ręką może być warzywny, może być mięsny. Ciasto cienko rozwałkować i pokroić w niewielkie kwadraty. Na każdy kwadrat nakładać farsz i lepić pierożki. Zagotować wodę, posolić, wrzucać do niej pierożki i gotować ok. 3 min, po czym wodę odcedzić, a pierożki wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem. Posypać startym serem, następnie polać stopionym boczkiem i zapiekać w gorącym piekarniku przez ok. 20 min.

