



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

## **Pierogi z płuckami**

Podawać gorące

### **Składniki:**

- płuco, 75 dag
- cebula, 4 dag
- tłuszcz, 5 dag
- liść bobkowy, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- czerstwa bułka, 1 szt.
- mąka , 50 dag
- jajka, 1 szt.
- słonina, 5 szt.

### **Sposób przygotowania:**

Sporządzić nadzienie: płucka udusić do miękkości w małej ilości wody z częścią tłuszczu, cebuli i liściem bobkowym. Bułkę namoczyć w wywarze z płucek, odcisnąć. Cebulę lekko zrumienić z tłuszczem. Mięso zemleć wraz z bułką, dodać smażoną cebulę, sól i pieprz do smaku. Nastawić wodę do ugotowania pierogów. Przygotować tłuszcz do polania ciasta. Zarobić ciasto pierogowe, sporządzić pierogi, ugotować, odcedzić, osaczyć, wyłożyć na ogrzany okrągły półmisek. Oblać tłuszczem i zaraz wydawać.

