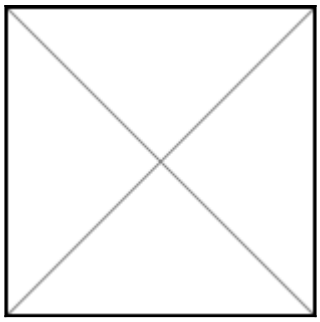

Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Pierożki filipowskie

Możemy formować małe lub większe pierożki

Składniki:

- mięso z warchlaka, 30 dag
- bułka , 5 dag
- tłuszcz, 3 dag
- cebula, 5 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- białka, 1 szt.
- drożdże, 1 dag
- cukier, 1 dag
- mleko, 0.5 szkl.
- mąka , 25 dag
- żółtka, 1 szt.
- masło, 2 dag

Sposób przygotowania:

Sporządzić mieloną masę z mięsa gotowanego lub duszonego, tak jak do knedli ziemniaczanych. Sporządzić ciasto drożdżowe. Zrobić rozczyn z drożdży, postawić do wyrośnięcia. Stopić masło. Do mąki wlać wyrośnięty rozczyn z drożdży, dodać żółtka, sól, dodać tłuszcz i mlekiem zarobić ciasto niezbyt wolne (tak aby dało się wałkować), postawić do wyrośnięcia. Gdy ciasta przybędzie 100 %, podzielić je na 10 części, każdą część w ręku wyrobić naplacek, zawinąć w ciasto 0.1 nadzienia, zlepić i ukształtować owalny pierożek. Wyrobione pierożki ułożyć ha podsypanej stolniczce, nakryć i postawić do powtórnego wyrośnięcia, podobnie jak pączki. Gdy ciasta przybędzie jeszcze 100 %, włożyć omiecione z mąki pierożki na rozgrzany tłuszcz, wyrośniętą stroną na dół, przykryć i smażyć niezbyt szybko na kolor złoty, odwrócić i zrumienić z drugiej strony. Podawać gorące wprost po wyjęciu ze smalcu.