



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

Pierogi myśliwskie

Pyszne pierożki

Składniki:

- musztarda, 1 łyżk.
- parówki, 100 g
- sól, 1 szczypta
- drożdże, 3 g
- śmietana, 25 g
- mąka , 80 g

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać i posiekać z tłuszczem. Dodać śmietanę roztartą z drożdżami, sól i wyrobić; ciasto musi być gładkie i elastyczne. Po rozwałkowaniu kroić paski o szerokości ok. 3 cm (dłuższe od parówek). Paski ciasta posmarować bardzo cienko musztardą, posypać przyprawami. Na każdy pasek położyć obraną z osłonki parówkę, zalepić ciasto wzdłuż parówki i na obu końcach. Formę wysmarować tłuszczem, ułożyć w niej parówki, posmarować jajem i piec w dobrze nagrzanym piekarniku.

