

Pierogi z mięsem i grzybami

Najpierw, krótka dygresja na temat mięsa na pierogi. Zazwyczaj u nas w domu, gotuje się niedzielny rosół na kurze, kogucie wiejskim, takim co to lata sobie po podwórzu, a to trawkę skubnie, a to robala zje. Akurat mamy to szczęście, że mamy dostęp do takiego drobiu. Drób taki smaczny, na rosół wyśmienity, jedyny problem jest z piersiami. Za suche w rosole, za twarde na sznycle i w ogóle nikt tego nie chce jeść. Tak więc zamrażam owe części (surowe) i czekają na dzień, kiedy to najdzie nas ochota na pierogi. Mięso wtedy gotuję jak na rosół z włoszczyzną, z wywaru robię zupę, do pierogów idealny jest barszcz czerwony. Ugotowane mięso mielę i do pierogów.

Druga kwestia to grzyby. U nas w domu, najczęściej grzybów staram się ususzyć, łepki, ogony od prawdziwków, łepki od podgrzybków, koźlaków, krawcy. Pozostałe ogony i inne grzyby nienadające się do ususzenia, obgotowuję i w pojemniki do zamrażarki, połowę z tych obgotowanych od razu mielę i zamrażam, już zmielone, właśnie na pierogi lub krokiety.

Skład na około 20 szt.

Farsz:

200 gram ugotowanego, zmielonego mięsa

200 gram ugotowanych zmielonych grzybów

cebula

olej do smażenia

sól, pieprz

Na patelni podsmażamy posiekaną w drobną kosteczkę cebule, dodajemy mięso i grzyby, przyprawiamy. Smażymy około 10 minut, by się wszystkie smaki połączyły. Studzimy.

Ciasto :

250 gram mąki

50 gram masła

sól

pół szklanki gorącej wody

Do mąki dodajemy rozpuszczone masło, szczyptę soli, i gorącą wodę. Ugniatamy ciasto.

Ja osobiście, formuję rulon i kroje na części wielkości kopytek. Każdą część formuję w kulkę i ową kulkę rozwałkowuje na placek. Łyżeczką nakładam farsz i zagniatam brzegi, a następnie robię falbankę widelcem.

Gotujemy w osolonej wodzi. Czas gotowania: od tzw. "wypłynięcia pieroga" około 2 min.

Serwujemy gotowane ze skwarkami lub odsmażane na oleju lub maśle. Oczywiście w zestawie z barszczem czerwonym.

Smacznego.



