

Dodana: 22 listopad 2022 09:52

Zmodyfikowana: 3 styczeń 2023 10:16

Drożdżowe pierogi z mięsem Stowarzyszenie „Moszczonka” z Moszczony Pańskiej

Drożdżowe pierogi z mięsem Stowarzyszenie „Moszczonka”



Składniki

Ciasto

- 1 kg mąki
- 3-4 dag świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- około 2,5 szklanki przegotowanej, ciepłej wody
- sól

Farsz

- około 0,5 kg. łopatki wieprzowej
- około 0,6 kg. golonki
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 2 cebule
- przyprawy: pieprz ziółowy, pieprz naturalny mielony, ziele angielskie, liść laurowy, sól

Sposób przygotowania

Ciasto: Do miski wsypujemy, przesianą przez sito mąkę. W drugiej misce rozkruszamy drożdże, wsypujemy cukier i dolewamy ciepłą wodę. Mieszymy na gładką masę i odstawiamy na ok. 20 min., aż drożdże zaczną pracować.

Drożdże wlewamy do miski z mąką i zagniatamy ciasto. Gdy ciasto jest elastyczne i odchodzi od ręki, rozwałkowujemy na płaty, z których wykrawamy (np. szklanką) krążki na pierogi.

Farsz:

Mięso z łopatki płuczemy, kroimy w dużą, grubą kostkę. Golonkę myjemy, czyścimy i w całości – razem z pokrojoną łopatką - wrzucamy do garnka. Zalewamy niewielką ilością wody (by przykryć składniki) , dodajemy warzywa i przyprawy. Gotujemy na niewielkim ogniu przez ok. 1 godz. pod przykryciem. Po ugotowaniu studzimy, mięso oddzielamy od kości i razem z warzywami przekręcamy przez maszynkę do mięsa o średnich oczkach. Cebule obieramy, kroimy w kostkę i przesmażamy na patelni na rozgrzanym tłuszczu, na złoto.

Do zmielonego mięsa z warzywami dodajemy podsmażoną cebulkę i dokładnie mieszamy, doprawiając do smaku. Gdy farsz jest zbyt suchy, można dolać do niego trochę wywaru z gotowanego mięsa z warzywami.

Pierogi:

Na każde wykrojone z ciasta kółko nakładamy 1 łyżkę stołową farszu (w zależności od wielkości krążka). Zlepiamy brzegi mocno ściskając.

W garnku lub głębokiej patelni rozgrzewamy olej rzepakowy i wrzucamy pierogi, tak aby swobodnie pływały w tłuszczu. Gdy się zarumienią wyjmujemy z garnka na papierowy ręcznik do obsuszenia i przekładamy na talerz.

Do przygotowania pierogów polecamy mąki z podlaskich młynów, np.:

PZZ - <https://produkty.podlaskie.eu/pzz>

(<https://produkty.podlaskie.eu/pzz>) czy Młynu w Suwałkach - <https://produkty.podlaskie.eu/mlynsuwalki>

(<https://produkty.podlaskie.eu/mlynsuwalki>)



(</resource/image/2/1138/250/517/0x0.jpg>)



[\(/resource/image/2/1138/250/519/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/250/519/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/250/518/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/250/518/0x0.jpg)



[\(/resource/image/2/1138/250/516/0x0.jpg\)](/resource/image/2/1138/250/516/0x0.jpg)