

www.SztukaKulinarna.pl

Grzybowe pierożki w mięsnym sosie

ilość porcji **6** czas **50 minut** trudność **łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	dkg	suszonych prawdziwków	
20	dkg	mąka pszenna	
2	szt	jajko	
1	łyżki	oliwa (olej)	
20	dkg	pieczarki	
6	szklanka	szalotka	
1		tymianek	
1	łyżki	masło	
15	dkg	kwaśnej śmietany	
1	szt	białka	
50	dkg	wieprzowina połówdwa	
2	łyżki	zasmażki błyskawicznej	sól, pieprz.

Przepis Grzyby zalać 350 ml wody. Zagnieść ciasto z mąki, jajek, szczypty soli i oleju. Pieczarki, szalotki i zieleninę posiekać. Prawdziwki pokroić, wodę, w której się moczyły, pozostawić. Pieczarki, szalotki i prawdziwki usmażyć na maśle. Dodać 2 łyżki śmietany i 2/3 zieleniny. Przyprawić, odłożyć 1/3 farszu. Ciasto rozwałkować. Na połowie układać łyżeczką nadzienie (co 5 cm). Przykryć drugą połową ciasta, radełkiem wykroić kwadraciki o boku 5 cm. Pierożki ugotować. Mięso pokroić i usmażyć na oleju. Zdjąć z patelni, a do tłuszczu ze smażenia dodać odłożony farsz, wodę, w której moczyły się grzyby i resztę śmietany. Zagęścić zasmażką, przyprawić, dodać resztę zieleniny. Pierożki podawać z mięsem i sosem.

Składniki

2 dkg suszonych prawdziwków, 20 dkg mąki, 2 jajka, łyżka oliwy, 20 dkg pieczarek, 6 szalotek, pęczek szczypiorku, pęczek tymianku, łyżka masła, 15 dkg kwaśnej śmietany, biało, łyżka oleju, 50 dkg połówdwa wieprzowych, 1 - 2 łyżki zasmażki błyskawicznej, sól, pieprz.