



Pierogi nadziewane wieprzowiną i selerem

 4 porcje

 25 minut

Składniki

- 100 g wieprzowiny, pokrojonej na kawałki
- 120 g selera naciowego, pokrojonego na kawałki
- 100 ml wody
- 20 g białka jaja
- 250 g mąki
- 2 g soli
- 2 g imbiru
- 4 ml jasnego sosu sojowego
- 1,5 l wody do gotowania pierogów

Przygotowanie

1

Zamocuj łopatkę do wyrabiania ciasta w kielichu do gotowania.

2

W kielichu do gotowania umieść 250 g mąki, 100 ml zimnej wody, 20 g białka jaja, 2 g soli.

3

Wyrabiaj ciasto.

4

Przełóż ciasto do dużej miski i zrób z niego kulę, rozwałkuj cienko ciasto, a następnie za pomocą np. szklanki wytnij krążki z ciasta.

5

Wyczyść kielich do gotowania. Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.



Do kielicha do gotowania włóż 100 g wieprzowiny, 120 g selera, 4 ml jasnego sosu sojowego, 2 g imbiru.



Posiekaj.



Przełóż mięso mielone do miski.



Do przygotowanych krążków ciasta należy umieścić farsz, a następnie uformować w kształt pierożków.



Wyczyścić kielich do gotowania, wlej do niego 1,5 l wody.



Ugotuj.



W naczyniu do gotowania na parze umieść uformowane pierożki i ugotuj na parze.



Ugotuj.



Gotowe do podania! Smacznego!
