



## Pierogi z mięsem

 5 porcji

 43 min 15 sek.

### Składniki

- 0,5 l wody
- 500 g mięsa wołowo-wieprzowego
- 1 jajko
- 50 g cebuli
- 20 g masła
- pieprz, sól, przyprawa Kohersen

### Przygotowanie

1

Ciasto robimy tak jak w przepisie na pierogi ruskie.

2

Do naczynia głównego wlać wodę, mięso włożyć do koszyeczka.



40 min



120°C



2

3

Ugotowane mięso wyjąć i odstawić do przestudzenia.

4

Cebulę miksować na wirujących nożach.



15 s



6

5

Dodać masło i podsmażyć.



2 min



100°C



1



Przełożyć do innego naczynia.



Następnie przestudzone mięso wrzucać w kawałkach na wirujące noże i miksować.



Dodać jajko, przyprawy, podsmażoną cebulę, wyrabiać za pomocą łopatki.



Gotowym farszem nadziewać pierogi.

---