

# **PIEROGI Z KAPUSTĄ I MIĘSEM**

## **SKŁADNIKI NA CIASTO:**

- 1 kg. mąki
- 1 jajko
- woda około 2,5 szklanki
- szczypta soli

## **SKŁADNIKI NA FARSZ:**

- 60 dkg. kapusty kwaszonej
- 50 dkg. karkówki
- 2 cebule
- sól, pieprz
- oliwa

## **OPIS WYKONANIA:**

- obgotować kapustę oraz mięso i zemleć przez maszynkę
- na oliwie zeszklić cebulę dodać kapustę i mięso, przyprawić do smaku
- składniki na ciasto wyrobić na jednolitą masę
- ciasto rozwałkować po czym wycinać kółka
- na każde kółko nakładać farsz
- zlepione pierogi gotować w osolonej wodzie

**SMACZNEGO!!!**