

Kreplach - mięsne pierożki w rosole



Kuchnia: żydowska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 3/10

Składniki:

- mąka pszenna - 30 dag
- jajko - 1 szt.
- olej - 1 łyżeczka
- sól
- wołowina - 20 dag
- jajko - 2 szt.
- cebula - 1 szt.
- sól - 1/2 łyżeczki
- curry - 1/2 łyżeczki
- pieprz - 1/2 łyżeczki
- czosnek - 1 szt.
- olej

Opis przygotowania:

Zrób farsz: zeszklij na oleju posiekaną cebulę, dodaj mięso, podsmaż na mocnym ogniu. Gdy się przyrumieni, zmniejsz ogień i oprósz curry, smaż mieszając, około 5 minut. Zdejmij z ognia, wbij jajka i energicznie wymieszaj. Przypraw solą i pieprzem, a potem pozostaw do ostygnięcia. Jeśli farsz jest za rzadki, podgrzewaj go jeszcze przez chwilę, aby sos odparował. Zrób ciasto: do mąki dodaj szczyptę soli, pośrodku zrób dołek i wbij jajko. Wlej olej i 4-6 łyżek ciepłej wody. Zagnieć elastyczne i miękkie ciasto pierogowe, rozwałkuj cienko na stolnicy posypanej mąką. Pokrój na kwadraciki, nałóż farsz i sklejaj trójkątne pierożki. Gotuj 10 minut w osolonej wodzie. Podawaj w gorącym rosolu.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!