



ZAPIEKANE PIEROŻKI Z SZYNKĄ I PIECZARKAMI

SKŁADNIKI

Farsz:

szynka Szefa Masarnia u Józefa JBB

pieczarki 1/2 kg

1 cebula

1 ząbek czosnku

szczypiorek

Ciasto:

100 g masła

250 g mąki pszennej

2 jajka

75 ml kwaśnej śmietany

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na ciasto szybko zagnieć, następnie zawiń w folię i schładzaj ok. 30 minut w lodówce. W międzyczasie wykonaj farsz. Na rozgrzanej oliwie zeszklij cebulę pokrojoną w kostkę, po chwili dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek. Kolejno dodawaj pokrojone pieczarki, dopraw solą oraz pieprzem i odparuj całą wodę. Na koniec dodajemy pokrojoną szynkę oraz szczypiorek. Gotowy farsz studzimy. Po 30 minutach ciasto rozwałkuj na ok. 0,5 mm i wykrój koła o średnicy ok. 8-9 cm. Na środek nałóż farsz i zlep brzegi. Powstałe pierogi przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i posmaruj jajkiem. Całość pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 190 stopni Celsjusza (termoobieg) ok. 40 minut, aż do zrumienienia pierożków.