

# Pierogi se zelím a masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- **na ozdobu**

- cibule 1 ks

- **náplň**

- mletý černý pepř 1 ks

- kmín 1 ks

- hlávkové zelí 0.9 kg

- mleté míchané maso 0.5 kg

- sůl 1 ks

- cibule 1 ks

- **podle potřeby**

- vepřový bok 50 g

- vroucí voda 1 ks

- **těsto**

- vejce 2 ks

- olej 1 ks

- vlažná voda 3 dl

- polohrubá mouka 0.5 kg

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Polsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Zelí nakrájíme a uvaříme ve vroucí osolené vodě doměkka. Scedíme jej a rozmixujeme. Pokud ho nechceme mixovat, nakrájíme zelí na velmi jemné nudličky. Cibuli očistíme nasekáme. Na oleji ji orestujeme dozlatova. Můžeme přidat i nakrájený bůček. Směs pak vmícháme do zelí.

Na troše oleje podusíme mleté maso. Osolíme jej, opepříme. Když je měkké, také jej vmícháme do zelí.

Z mouky, vejce, oleje, vlažné vody se uhněme vláčné těsto. Z těsta vyválíme tenký plát. Z něj pak vykrojíme kolečka o průměru 10 - 15 cm. Já si těsto nařežu na kousky (cca 3 x 3 x 2) a z těch vyválím zhruba kolečka.

Na každé kolečko dáme náplň, přeložím a spojím. Vzniknou tak půl kruhové polštářky. Druhá možnost je balit šátečky ze čtverců. Pierogi se zelím a masem naházíme do vroucí osolené vody a vaříme, dokud neplavou. Jakmile pierogi vyplavou, necháme je ještě chvilku vařit. Pak je vyjmeme.

Pierogi se zelím a masem podáváme teplé s osmaženou cibulkou či bez ní.