

Pierogi z mięsem i warzywami.

Skład: kurczak, warzywa, kapusta słodka, cebula.

Kurczaka gotujemy z warzywami, a kapustę gotujemy osobno. Po ugotowaniu wszystko obieramy i mielimy, dodajemy podsmażoną cebulę i przyprawy. Wyrabiamy ciasto na pierogi, wyrabiamy placki i napełniamy farszem. Gotujemy w wodzie z solą i



podajemy z podsmażoną cebulą..

SMACZNEGO!

OGÓRKI W ZALEWIE MUSZTAROWEJ



Ogórki wkładamy do słoika z przyprawami do kiszenia.

Robimy zalewę: -1szklanka octu, 4 szkl wody, łyżka soli, 3/4szkl cukru. Wszystko to zagotować, po ostudzeniu dodać 5 łyżek musztardy sarepskiej i mieszamy, zalewamy ogórki i gotujemy słoiki.