



# Pierogi z wieprzowiną i pieczarkami

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

Pierogi z wieprzowiną i pieczarkami to danie popularne w naszym kraju. Są szczególnie łatwe w przygotowaniu i zarazem bardzo smaczne. Farsz pieczarkowo-wieprzowy nadaje im niepowtarzalny smak.

## Przygotowanie

### Krok 1

Obieramy cebulę i bardzo drobno siekamy, po czym dodajemy do mięsa mielonego. Pieczarki bardzo drobno kroimy, podsmażamy na rozgrzanym na patelni oleju i również dodajemy do mięsa. Całość dokładnie mieszamy. Mięso razem z cebulą i pieczarkami doprawiamy do smaku solą, pieprzem, majerankiem i ziołami prowansalskimi.

### Krok 2

Przygotowujemy ciasto: mąkę umieszczamy w misce, do której dolewamy wodę i 3 łyżki oleju. Całość dokładnie zagniatamy i wyrabiamy. Przygotowane ciasto odstawiamy na ok. 10 minut.

### Krok 3

Z ciasta lepimy wałek, który kroimy na ok. 50 plastrów. Każdy z nich wałkujemy na kształt koła. Na środku każdego z przygotowanych wycinków umieszczamy farsz i dokładnie skleamy poszczególne pierogi.

### Krok 4

Pierogi gotujemy w garnku z wodą ok. 6 minut pod przykryciem, aż do ich wypłynięcia na górę. Następnie na rozgrzanym na patelni oleju układamy pierogi odcedzone z wrzątku i smażymy przez 1 minutę.

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

## Składniki:

- 600 g mielonej wieprzowiny,
- 2 cebule dymki,
- 250 g pieczarek,
- 1 łyżeczka soli,
- 1 łyżeczka pieprzu,
- 1 łyżeczka majeranku,
- 1 łyżeczka ziół prowansalskich,
- 5 łyżek oleju,
- ¾ szklanki zimnej wody,
- 3 szklanki mąki