

Szybka i smaczna kolacja: smażone pierogi

Pierogi, klasyka kuchni, zyskują nowe oblicze! To danie zawsze cieszy się popularnością. A jeśli chcesz urozmaicić tradycyjny sposób przygotowania i spróbować czegoś nowego, ten przepis na smażone [pierogi](#) na pewno przypadnie Ci do gustu! Połączenie chrupiącej skórki i soczystego farszu nikogo nie pozostawi obojętnym.

Jak przygotować smażone pierogi na patelni

1. Wyjmij pierogi z zamrażarki i od razu przystąp do ich smażenia. Użyliśmy [pierogi Multi Cook z soczystą wołowiną](#), ale możesz wybrać dowolny inny smak według własnego uznania. Pierogi nie trzeba rozmrażać, ponieważ w przeciwnym razie będą się kleić do patelni, ciasto się przerwie, a sok mięsny wypłynie z nadzienia.
2. Na patelnię z grubym dnem wlej olej roślinny i dobrze go rozgrzej. Uważaj, aby olej się nie przegrzał, bo pierogi się przypalą.
3. Ułóż pierogi na patelni. Ważne, aby pierogi leżały w jednej warstwie, nie dotykały się „uszami” i nie sklejały się ze sobą.
4. Smaż do uzyskania złocistej, chrupiącej skórki. Smaż pierogi z jednej strony na średnim ogniu przez 5-7 minut, a następnie przewróć na drugą stronę (czas jest orientacyjny, zależnie od patelni).
5. Zalej pierogi wrzątkiem do połowy ich wysokości. Przykryj patelnię pokrywką i duś pierogi w wodzie do momentu, aż będą gotowe, a woda wyparuje, około 5-10 minut.
6. Zdejmij pokrywkę, dodaj jeszcze trochę oleju roślinnego

i smaź do pełnej gotowości.

Sekrety smacznych smażonych pielmieni

- **Wybór oleju:** Użyj oleju roślinnego lub masła. Olej kokosowy nada potrawie wyjątkowy aromat.
- **Sól i przyprawy:** Posól i dopraw piełmieni według własnego smaku przed smażeniem.
- **Ser:** Dodaj starty ser na kilka minut przed zakończeniem smażenia, aby uzyskać apetyczną skórkę.
- **Sosy:** Podawaj piełmieni ze śmietaną lub ulubionym sosem: sojowym, pomidorowym itp.