

Pierogi z kapustą i grzybami

SKŁADNIKI:

CIASTO:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 2 żółtka
- szczypta soli
- łyżka oleju
- 3/4 szklanki ciepłej wody
- sól i 2 łyżki oleju

FARSZ:

- 0,5 l kwaszonej , odcisniętej z nadmiaru soku kapusty
- 3 kapelusze suszonych borowików
- szklanka mleka
- cebula
- olej
- sól
- pieprz
- liść laurowy
- zrumieniona na oleju cebula lub zrumienione masło do polania pierogów

PRZYGOTOWANIE:

Przygotowujemy farsz: rozdrobnioną kapustę zalewamy ciepłą wodą, dodajemy liść laurowy, gotujemy przez 10 min na dużym ogniu, cedzimy na sicie, liść odrzucamy. Grzyby namoczone wcześniej w mleku z wodą (pół na pół), gotujemy. Gdy będą miękkie, cedzimy na sicie, wywar odstawiamy, kapelusze drobno siekamy. Na oleju podsmażamy posiekaną cebulę. Gdy się zeszkli, dodajemy kapustę, całość zasmażamy przez 2 min, dodajemy posiekane grzyby i nadal zasmażamy, często mieszając, aż wyparuje nadmiar soku. Przyprawiamy do smaku, odstawiamy do przechłodzenia. Przygotowujemy ciasto: składniki wkładamy do malaksera, dobrze wyrobione ciasto dzielimy na 2 części, rozwałkowujemy. Z cienkich placków wykrawamy szklanką krążki, na każdy nakładamy farsz, zlepiamy, układamy na oprószonej mąką desce. Gotujemy w dużej ilości wody z solą i olejem – od chwili wypłynięcia przez 3 min. Ugotowane wyjmujemy łyżką cedzakową, układamy na wygrzonym półmisku i przed podaniem polewamy zrumienioną na oleju cebulą lub zrumienionym masłem.