

„Pierogi kapustą i grzybami”

Składniki

ciasto na pierogi:

- 3 szklanki mąki z górką
- 1 szklanka wrzątku
- 1/2 łyżeczka soli

farsz:

- 30 g grzybów suszonych
- 300 g kapusty
- 1 cebula
- 1,5 szklanki wrzątku
- sól i pieprz
- oliwa

plus:

- 2 łyżki masła do podsmażania pierogów

Wykonanie

Przygotowania farszu- Grzyby gotuję w niewielkiej ilości wody -następnie pokroić drobno. Pokroić też kapustę kiszoną i cebulkę. Cebulę podsmażyć na oliwie, następnie dodać kapustę i grzyby. Dodać szczyptę soli i pieprzu, następnie dolać 1,5 szklanki wrzątku lub wywaru po gotowaniu grzybów. Zostawić pod przykryciem na średnio-małym ogniu, aż cała woda wyparuje.

Ciasto na pierogi -Do miski wrzucić mąkę, wlać gorącą (nie wrzącą) wodę, dodać sól i mieszać. Wyrobić, a następnie dzielić na mniejsze części i wałkować cienko. Wykrawać szklanką kółka. Na każde koło układać farsz i zlepiać brzegi. Wrzucać partiami do osolonej wrzącej wody, gotować aż zawrze ponownie i pierogi wypłyną i chwilę popływają po wierzchu. Następnie na patelni rozpuścić masło i obsmażyć pierogi z obydwu stron, aby zyskały złociste fragmenty.