

## Podsmażane pierożki do barszczyku



### KATARZYŃKA455



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Ciasto:

<b>mąka pszenna</b>	50 dag
<b>jajko</b>	1 szt
<b>olej</b>	2 łyżki
<b>woda gorąca</b>	1 1/2 kg

#### Farsz:

<b>kapusta kiszona</b>	1 kg
<b>grzyby suszone</b>	2 duże garści
<b>cebula</b>	2 szt
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>olej</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę pokroić, zalać wodą i postawić do gotowania. Posolić.

Grzyby zalać ciepłą wodą na 10-15 min opłukać, pokroić, zalać wodą i gotować. Gdy zaczną mięknąć przelać przez sito, a wywar grzybowy zachować. Na patelni rozgrzać olej i przesmażyć lekko drobno pokrojoną cebulę. Dodać grzyby, wymieszać i chwilę dusić.

Gdy kapusta zmięknie osączyć ją i dodać na patelnię. Podlać grzybowym wywarem i dusić chwilę bez mieszania.

Później wymieszać i dusić jeszcze 10-20 min. Doprawić do smaku i przestudzić.

Z podanych składników zagnieść elastyczne ciasto(jajko można pominąć). Podzielić na części i każdą rozwałkować. Wykrawać szklanką krążki, nakładać farsz i zlepić pierogi. Wrzucać partiami na wrzącą osoloną wodę i gotować ok 5 min od wypłynięcia.

Pierogi osączyć na sicie a gdy troszkę obeschną obsmażyć na rozgrzanym na patelni oleju.

Dobrze smakują podane do barszczyku.

