

## Pierogi z kapustą, grzybami i golonką



**ZEWA**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### CIASTO

<b>mąka pszenna</b>	6 szk typ 650
<b>gorąca woda</b>	3 szk
<b>olej</b>	2 łyżka
<b>sól</b>	1/2 łyżeczka

#### Farsz

<b>grzyby suszone</b>	2 garść
<b>golonka wieprzowa</b>	500 g ugotowana
<b>kapusta kiszona</b>	600 g
<b>cebula</b>	1
<b>olej</b>	3 łyżka
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny- MŁYNEK</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 FARSZ :  
Grzyby zalać w garnku ciepłą wodą i moczyć a potem ugotować.  
Odcedzić i ostudzone posiekać.  
Kapustę ugotować w garnku z wodą, wystudzić, odcedzić i drobno pokroić.  
Mięso z golonki także pokroić a cebulę pokrojoną w kostkę zeszklić na odrobinie oleju.

- KROK 2 Wszystkie składniki farszu przełożyć do miski, dodać przyprawy i wymieszać farsz.
- KROK 3
- CIASTO :
- Do miski wsypać mąkę i sól, wymieszać i zrobić dołek.  
Gorącą wodę wymieszać z olejem i wlewając ją mieszać z mąką.  
Potem wyjąć połączone składniki na blat roboczy lub stolnicę i wyrobić ciasto.
- KROK 4 Ciasto pierogowe dzielić na porcje, cienko wałkować w miarę potrzeby podsypywać mąką i wycinać kółka ( u mnie średnica 10 cm ).
- KROK 5 Na środek każdego kółka kłaść porcję farszu ( u mnie mniejsza łyżka do lodów ) i zlepić pierogi.
- KROK 6 Gotowe układać na ściereczce, przykryć drugą aby pierogi nie wysychały.
- KROK 7 W dużym garnku zagotować sporą ilość wody, posolić ją, znów zagotować i wkładać pierogi partiami.
- KROK 8 Od momentu wypłynięcia gotować kilka minut a potem wyjmować delikatnie łyżką cedzakową.  
Pierogi podawać na gorąco z surówką i np. podsmażonym boczkiem wędzonym.