

## Pierogi z kapustą i grzybami



### BERNADETTAP



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>mąka pszenna</b>	4,5 szklanki
<b>woda</b>	2 szklanki
<b>grzyby suszone</b>	2 szklanki
<b>cebula</b>	1 duża
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b>	2 łyżki
<b>masło klarowane</b>	2 łyżki
<b>kapusta biała</b>	0,5 kg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Grzyby dokładnie płuczemy, zalewamy wodą i odstawiamy na pół godziny. Następnie gotujemy do miękkości- pod koniec gotowania lekko solimy, a następnie studzimy. Kapustę lekko odciskamy, zalewamy wodą i gotujemy do miękkości, odcedzamy, studzimy. Cebulę obieramy, kroimy w kostkę, przesmażamy na maśle, studzimy. Cebulę, ugotowaną kapustę i grzyby mielimy następnie maszynką, dodajemy bułkę tartą, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- KROK 2 Do mąki wlewamy wrzącą wodę i ugniatamy energicznie jednolite ciasto.
- KROK 3 Rozwałkowujemy, pierogownicą wycinamy koła. Na każdym kole kładziemy łyżkę farszu i lepimy pierogi.
- KROK 4 Wrzucamy na wrzącą wodę, gotujemy około 5 minut od momentu wypłynięcia.
- KROK 5 Podajemy polane cebulką, przesmażoną na maśle lub margarynie.

