

Pierogi z kapustą i grzybami



AANNKAA82



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

farsz

grzyby suszone	10 szt
kapusta biała	1 szt (mała)
cebula	1 szt
masło	2 łyżki
sól do smaku	
pieprz	do smaku

ciasto

mąka	1 szklanka
jajko	1 szt
sól	1/2 łyżeczki
woda ciepła	wg potrzeb

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć najlepiej na noc, następnie ugotować w wodzie w której się moczyły i pokroić. Kapustę poszatkować i posolić. Cebulę obrać, posiekać i podsmażyć na maśle. Następnie dodać kapustę. Podlać wywarem z gotowania grzybów (około 1/2-1 szklanki) i dusić aż będzie miękka. Odcedzić, drobno pokroić, dodać grzyby. Przyprawić solą i pieprzem.

Z mąki, jajka, soli i wody zagnieść ciasto. Rozwałkować i wycinać krążki. Na każdym układać porcję farszu i sklejać pierożki. Pierożki gotować partiami w osolonym wrzątku. Podawać okraszone skwarkami lub zrumienioną cebulką