

Pierogi z opieńkami



OILLIWKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	0.5 kg
szczypior	1 pęczek
czosnek	3 ząbki
pieprz do smaku	
masło do smażenia	
mąka	3 filiżanki
woda zimna	1 szklanka
wrzątek	0,3 szklanki
olej	2 łyżki
opieńki	1 suszone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Opieńki namaczamy 2-3 godziny wcześniej. Jeśli mam dobre grzyby, nie „skamieniałe” przy suszeniu, nie gotuję ich. Duszę je razem z posiekanym czosnkiem i szczypiorkiem i to wystarczy.
- KROK 2** Do całości sypię pieprz do smaku i poszatowaną kapustę kiszoną.
- KROK 3** Całość duszę aż będzie miękki, aż zacznie się rozpadać.
- KROK 4** Farsz wystudzam. Zagniatam ciasto na pierogi. Nie będę tu przytaczać ponownie przepisu na ciasto zalewane wrzątkiem. Znajdziecie go w moim przepisie na pierogi z serem i cząbrem. Lepię pierogi, nadziewając je farszem. Nie mielę farszu w maszynce do mięsa. Lubię gdy opieńki są miękkie ale wyczuwalne w całości.

- KROK 5 Gotuję je w osolonym wrzątku przez 4-5 minut od ich wypłynięcia na powierzchnię.
- KROK 6 Podaję z masłem, posypane szczypiorkiem lub skwarkami. Smacznego!