

## Świąteczne pierożki



### POLLY66



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kapusta kiszona</b>	ok pół kg
<b>grzyby suszone</b>	15g
<b>pieczarki</b>	20dag
<b>cebula</b>	
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>mąka</b>	ok 40dag
<b>żółtka</b>	2
<b>sól</b>	
<b>woda</b>	1/2 szklanki (ciepła)

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować, zalać wodą i gotować 30min. Pieczarki obrać i pokroić, podsmażyć z cebulką i oprószyć kucharkiem. Grzyby namoczyć (najlepiej wcześniej w nocy) i zagotować w tej samej wodzie, odcedzić i posiekać, dodać do kapusty razem z pieczarkami. Całość gotować jeszcze ok 15min. Odcedzić, ostudzić i zmielić blenderem. Doprawić solą i pieprzem.

Mąkę przesiać z solą, dodać wystudzone stopione masło, żółtka i wodę. Zagnieść ciasto, schować w ciepłe miejsce na 20min. Rozwałkować i wycinać kółka (szklanką). Napełniać farszem, sklejać i dociskać brzegi widelcem. Wrzucić do osolonego wrzątku i gotować ok 4 min od czasu gdy wypłyną.