

Pierogi z kapustą i grzybami



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto

mąka	1/2 kg
olej	4 łyżki
jajko	1 sztuka
sól	do smaku

Farsz:

grzyby suszone	2-3 łyżki
cebula	1 sztuka
Butka tarta klasyczna Prymat	2-3 łyżki
masło	2 łyżki
pieprz	do smaku
kapusta kiszona	1/4 drobno posiekana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

Mąkę wyrabiamy z jajkiem, solą i olejem.

Stopniowo dodajemy ciepłą wodę, aby ciasto odchodziło od brzegów miski, było miękkie i nie klejące się.

Farsz:

Kapustę gotujemy do miękkości.

W międzyczasie przygotowujemy grzyby.

Suszone grzyby najlepiej zalać wrzątkiem i chwilę gotować. Wtedy staną się miękkie.

Cebulę przesmażamy na maśle.

Kiedy kapusta jest gotowa dodajemy suszone grzyby i cebulę, a także doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Ciasto wałkujemy na cieniutki placek około 3 mm i szklanką wycinamy kółka.

Na środek każdego kółka kładziemy farsz i zwijamy.

