Smażone pierożki z kapustą i grzybami podane z plastrami wędzonego tuńczyka z borowikami w śmietanie i świeżo siekanym koperkiem

ROBERT_SOWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	300 g
woda	1/2 szklanki
jajko	1 szt
kapusta kiszona	400 g
cebula	100 g
szczypiorek	1/2 pęczka
cebula	20 g
oliwa	1 łyżka
białe wino	20 ml
śmietana kremówka	120 ml
borowiki	80 g
podgrzybki suszone	100 g
tuńczyk	80 (wędzony)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:
Suszone podgrzybki namoczyć, ugotować, a po wystudzeniu pokroić w cienkie paski i podsmażyć z cebulą. Kapustę pokroić, ugotować, dodać podsmażone grzyby z cebulą, doprawić do smaku solą i pieprzem. Farsz wystudzić.
Z mąki, wody i jajka przygotować ciasto, uformować pierogi i ugotować we wrzącej, osolonej wodzie.
Na patelni podsmażyć borowiki z dodatkiem cebuli i czosnku, podlać białym winem. Po odparowaniu dodać śmietanę i gotować, aż sos zgęstnieje. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
Pierogi zrumienić na patelni, posypać pokrojonym w paski wędzonym tuńczykiem i świeżo siekanym szczypiorkiem.