Pierogi na bogato z mięsem, kapustą i pieczarkami

OLA1984

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na farsz:

kapusta kiszona	400 gramów
pieczarki	300 gramów
mięso gotowane	400 gramów
cebula	1 sztuka
grzyby suszone	6 sztuk
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
Ziele angielskie całe Prymat	2 sztuka
Liść laurowy suszony Prymat	2 sztuki
masło	1 łyżeczka

Na ciasto:

woda letnia	1 szklanka
mąka pszenna	450 gramów
olej	1 łyżka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1/2 łyżeczki

Dodatkowo:

boczek	200 gramów
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie farszu:
Kapustę płuczemy, kroimy na drobno, zalewamy niewielką ilością wody, dodajemy ziele i liść.
Grzyby (wcześniej namoczone) kroimy drobno i wraz z wodą w której się moczyły dodajemy do kapusty. Gotujemy do miękkości. Miękką kapustę z grzybami odcedzamy na sicie.
Mięso gotowane (może być ze skórką - będzie bardziej soczyste) mielimy przez maszynkę, doprawiamy ziołami i solą. Smażymy na patelni wraz z pokrojoną w kostkę cebulką.
Pieczarki pokrojone z plasterki rumienimy (do odparowania wody) na patelni na niewielkiej ilości masła.
Kapustę z grzybkami, mięso z cebulką i pieczarki łączymy i wyrabiamy na farsz. Doprawiamy pieprzem i solą.
Ciasto:
Wszystkie składniki wyrabiamy na gładkie elastyczne ciasto. Rozwałkowujemy bardzo cienko.
Wykrawamy większą szklanką pierogi i nadziewamy farszem, szczelnie zlepiając widelcem.
Gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem oleju, do wypłynięcia i jeszcze 3-4 minuty.
Wędzony boczek kroimy w kostkę i smażymy na patelni, do wytopienia tłuszczu. Cebulkę kroimy w piórka i rumienimy. Ugotowane pierogi wyjmujemy i okraszamy boczkiem i cebulką.