pierogi "na okrągło" z pieczarkami kapustą polane cebulką...

W MOJEJ KUCHNI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka tortowa	60 dag
olej	1 łyżka
sól	- szczypta
śmietana	1 łyżka
Farsz:	
pieczarki	3/4 kg
cebula	2 sztuki
masło	2 łyżki
sól	3/4 łyżeczki
okrasa	
cebula	4 sztuki
masło	1/2 kostki
sól	- do smaku
Pieprz czarny grubo mielony Prymat	- do smaku
woda	1,5 (wrząca)
Pieprz czarny mielony Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 pieczarki rozdrobnione z cebulą w blenderze smażę na maśle, doprawiam pieprzem, solą i dodaję ugotowaną wcześniej kiszoną kapustę drobno pokrojoną - podsmażam do odparowania wody i do przestudzenia odstawiam,ciasto na pierogi robię w robocie - do misy wkładam mąkę, sól, olej, woda wrzątek, śmietanę 18% i wyrabiam sprężyste ciasto - wrzątek dodaję 1 szklankę a potem dolewam ile trzeba

KROK 2 na stolnicy podsypuję mąkę i wałkuję cienkie placki, wykrawam szklanką krążki

KROK 3 na środek krążka nakładam łyżeczkę czubatą farszu

KROK 4 nakrywam drugim krążkiem i widelcem zlepiam brzegi ozdobnie

KROK 5 wkładam do wrzątku osolonego z łyżką oleju i po wypłynięciu gotuję z 3-4 minuty na małym ogniu

KROK 6 cebulę pokrojoną zeszklić na maśle, doprawić solą i pieprzem i polać nią pierogi.....SMACZNEGO!!!