

pieróg drożdżowy z kapustą



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka	30-35 dkg
drożdże	3,5 dkg
jajko	1
mleko	0,5 szklanki
margaryna	0,5 kostki
cukier	1 łyżka
sól	do smaku

Nadzienie:

kapusta kiszona	0,5 kg
cebula	2-3
margaryna	5 dkg
Bułka tarta klasyczna Prymat	2-3 łyżki
jajko	2
pieprz, gałka muszkatołowa	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z podanych wyżej składników przyrządzić ciasto, dobrze wyrobić i odstawić na 1 godzinę by wyrosło. W małej ilości wody ugotować kapustę; gdy będzie miękka odsączyć, wystudzić i posiekać. Następnie podsmażyć na tłuszczu. Na tłuszczu podsmażyć także drobno posiekaną cebulę i połączyć z kapustą. Wbić jajka, doprawić gałką muszkatołową i pieprzem. Masę starannie wymieszać z tartą bułką. Ciasto rozciągnąć na placek grubości 1 cm w kształcie prostokąta. Na środku placka ułożyć nadzienie. Brzeg zlepić w tzw grzebień. Włożyć do gorącego piekarnika i piec aż się dobrze zrumieni.

Dla uzyskania ładnego koloru, w trakcie pieczenia posmarować pieróg lekko osłodzonym mlekiem. Podawać z barszczem czerwonym.

