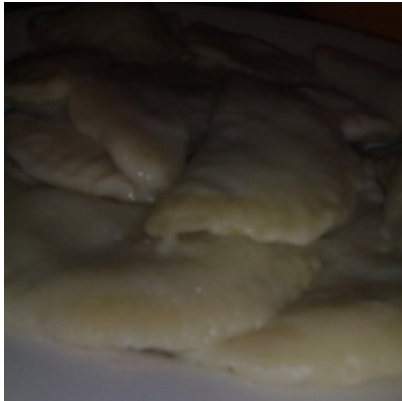


Pierogi ze słodką kapustą



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

słodkiej kapusty	750 g
ząbki czosnku	2
sos sojowy	
sól, pieprz	
olej	4 łyżki
jajko ugotowane na twardo	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę poszatkować, osolić i włożyć na dużą patelnię z połową rozgrzanego oleju. Smażyć, często mieszając. Dodać posiekane jajka, doprawić sosem sojowym, zmiażdżonym czosnkiem, solą i pieprzem. Farsz nałożyć na przygotowane ciasto, zlepić pierogi. Gotować około 5 minut w wodzie z resztą oleju. Podawać polane rozpuszczonym masłem.