

Pierogi ze słodką kapustą i pieczarkami



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka	50 dag
żółtko jajek	1 szt
olej	1,5 łyżki
olej do smażenia	3 łyżki
sól, pieprz	do smaku
przyprawa do zup	do smaku
masło lub słoninka do kraszenia	wg upodobania
pieczarki	30 -40 dag
Bulion grzybowy	1 kostka
cebula	1 szt
kapusta	0,5 średnia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki, żółtka, oleju i ciepłej wody zagniatamy miękkie, elastyczne ciasto i odkładamy ,przykrywając by nie wyschło na pół godziny.

Farsz: Kapustę drobno pokroić, zalać małą ilością wody, dodać bulion grzybowy i ugotować do miękkości /mieszać, dodać wody jeśli zbyt mało/. Odcedzić i ostudzić. W tym czasie na oleju usmażyć na złoty kolor drobno posiekaną cebulę i dopiero wtedy na nią wyłożyć starte na tarce pieczarki, posolić. Smażyć razem , cały czas mieszając, aż wyparuje płyn i pieczarki lekko zaczną się rumienić. Kapustę dobrze odcisnąć, - dodać do pieczarek, wymieszać, doprawić solą , pieprzem i przyprawą do zup.

Z ciasta w dowolny sposób formować placki /np. wykrawać szklanką/, nakładać nadzienie i dokładnie zlepiać. Gotować w osolonym wrzątku /po wypłynięciu ok. 3 minuty/. Podawać polane zrumienionym masłem lub wytopionymi ze słoniny skwarkami. Do popicia proponuję czysty barszcyk.