

Pierogi z kapustą i grzybami :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

garść suszonych grzybów, 2 cebule, ¼ szklanki oliwy, pieprz mielony

mąka	30 dag
jajko	1 szt.
woda	1/2 szklanki
sól	1 szczypta
kapusta kiszona	1,2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mąki , wody, jajka, szczypty soli zagnieść ciasto. Zawinąć w folię spożywczą i odłożyć . Grzyby namoczyć , ugotować i drobno pokroić . Kapustę przepłukać by nie była za kwaśna . Zalać wodą (z dodatkiem wody z gotowania grzybów) i gotować 1 godzinę . Odcedzić . Cebule drobno usiekać i usmażyć na złoto na 2 łyżkach oliwy . Do kapusty dodać grzyby, cebulę , resztę oliwy . Doprawić pieprzem . Dusić 30 minut. Ciasto rozwałkować i wykrawać z niego szklanką krążki . Nadziewać je farszem , zlepić i gotować w osolonej wodzie przez 3 minuty od wypłynięcia. Podawać polane masłem lub skwarkami .(Bardzo smaczne są pierogi odsmażane na rumiano).
Można też surowe pierogi smażyć na rumiano na oliwie , zamiast gotować .