Pierogi z kiszoną kapustą i grzybami

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

grzyby suszone	5 dag
kapusta kiszona	1 kg
cebula	2 szt
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	1 łyżka
smalec	3 łyżki
wywar grzybowy	0,5 szklanki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
mąka	40 dag
jajko	1 szt
woda	3/4 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby namoczyć na 1-2 godziny. Ugotować w wodzie, w której się moczyły, posiekać. Kapustę wypłukać, następnie gotować ok. 1 godziny. Cebulę pokroić i przysmażyć na smalcu, dodać kapustę i grzyby, podlać wywarem z grzybów, dusić do wyparowania wody. Przyprawić solą, pieprzem i maggi.
Z mąki, jajka, soli i gorącej wody zagnieść wolne ciasto, rozwałkować, wyciąć krążki i nakładać na nie po łyżeczce farszu, zlepić. Wrzucać na osoloną gotującą się wodę, gotować 2-3 min po wypłynięciu. Podawać ze zrumienioną cebulką. Pierogi można także podsmażyć na tłuszczu.