

Pierogi postne obsmażane



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka	3 szkl
jajko	1 szt
woda letnia	1/2 szkl
sól	
kapusta kwaszona	600 g
cebula	1 szt
pieprz	
olej	5 łyżek
grzyby suszone	4 kapelusze:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

CIASTO:

Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajo, dodać sól, wodę i 2 łyżki oleju, zagnieść wolne ciasto, starannie wyrobić.

Podzielić na części. Każdą część wywałkować, wykrawać szklanką krążki.

FARSZ:

Kapustę gotujemy do miękkości, grzyby namoczone wcześniej w wodzie gotujemy, cebulę podsmażamy na oleju na złoty kolor.

Ugotowaną kapustę i grzyby drobno siekamy, następnie mieszamy, dodając zrumienioną cebulę. Farsz doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

Na środek krążka nakładamy farsz i mocno zlepiamy pierogi. Gotujemy w dużej ilości wody z solą i olejem od chwili wypłynięcia przez 3 min.

Po wyjęciu pierogów z wody ostudzamy je i podsmażamy na rozgrzanym oleju.

