

Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami



RZELKAZAG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	1 kilogram
jajko	1 sztuka
woda letnia	1 szklanka
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	1 płaska łyżeczka

Farsz:

kapusta kiszona	1/2 kilograma
grzyby suszone	30 gramów
cebula	2 sztuki
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
olej	do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Obraną cebulę drobno siekamy, podsmażamy na oleju.
- KROK 2 Grzyby wkładamy do garnka, nalewamy wodę i moczymy przez około 2-3 godziny. Następnie przecedzamy, drobno kroimy i dodajemy wraz z posiekaną kiszoną kapustą do podsmażonej cebuli. Smażymy około 30 minut, mieszając od czasu do czasu.
- KROK 3 Gotowy farsz doprawiamy solą i pieprzem do smaku.

- KROK 4 Z podanych składników zagniatamy ciasto.
- KROK 5 Wałkujemy na grubość około 3 mm i szklanką wycinamy kółka. Nakładamy farsz i zlepiamy. Obtaczamy w mące, żeby nie przykleiły się do powierzchni na którą będziemy je odkładać.
- KROK 6 Gotowe pierożki wrzucamy na osoloną, wrzącą wodę i gotujemy około 2 minuty od momentu wypłynięcia na wierzch.