Pierogi z mięsem i kapustą kiszoną w sosie grzybowo - bazyliowym

MANCIA W KUCHNI

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ciasto na pierogi	
mąka pszenna	350 g
gorąca woda	125 ml
olej	1/4 szkl
sól	szczypta
farsz	
mięso wołowe/ugotowane/	200 g
mięso wieprzowe ugotowane	250 g
kapusta kiszona	200 g
cebula biała	3 szt
płatki pomidorów	szczypta
sól	szczypta
bazylia	szczypta
Czosnek suszony Prymat	szczypta
oregano	szczypta
cebula	szczypta
pietruszka	szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta
olej	szczypta

sos

mrożone grzyby	1 szkl
śmietana 30%	200 ml
mąka pszenna	1 łyżka
bazylia świeża	5 listków
woda	3/4 szkl
sól	szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Mąkę przesypujemy na stolnicę i stopniowo dodajemy wrzącą (!) wodę wymieszaną z olejem. Ciasto dokładnie wyrabiamy.
Ilość wody zależna jest od stopnia chłonności mąki. Ciasto musi być elastyczne i miękkie, a po rozciągnięciu nie może od razu wysychać.

2. Cebulę obieramy i kroimy w piórka, a następnie podsmażamy na rozgrzanym oleju. Gdy się lekko zezłoci, dodajemy odsączoną z nadmiaru wody kapustę kiszoną i jeszcze chwilę podsmażamy. Studzimy.

3. Przez maszynkę do mielenia przepuszczamy najpierw mięso, a później cebulkę z kapustą. Masę mięsną doprawiamy do smaku ziołami.

4. Część ciasta odkrawamy i chowamy do woreczka jednorazowego, a resztę wałkujemy na cienki placek. Szklanką lub foremką wykrawamy kółka, nakładamy po łyżce farszu i zlepiamy w pierożki. Tak samo postępujemy z pozostałą częścią ciasta.

5. Do dużego garnka wlewamy wodę i trochę oleju. Gdy zawrze, wrzucamy do niej pierogi i od momentu zagotowania trzymamy na ogniu jeszcze ok 1 minuty. Za pomocą łyżki cedzakowej wyciągamy pierogi i studzimy na talerzach.

6. Grzybki mrożone podsmażamy na maśle. Gdy zaczną się rozmrażać, podlewamy je wodą i dusimy ok 10 minut.. Słodką śmietankę mieszamy z mąką i przez sitko dolewamy go grzybów. Świeżą bazylię drobno siekamy i dodajemy do sosu. Całość doprawiamy solą i pieprzem.

7. Pierogi podajemy polane sosem grzybowo - bazyliowym.