

Podlaskie wareniki



ZOFIA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kapusta kiszona	500 g
cebula	3 szt
olej	3 łyżki
mąka tortowa	500 g
sól	
grzyby suszone	1 garść

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę odcisnąć, ugotować. Grzyby namoczyć, ugotować.

Pokrojone grubo cebule zeszklić na łyżce oleju. Połączyć z kapustą i grzybami. Zemleć w maszynce o średnich oczkach. Przyprawić solą, pieprzem i maggi.

Z mąki, ok. pół szklanki ciepłej wody i szczypty soli zrobić ciasto jak na pierogi. Wykroić szklanką krążki, nałożyć farsz i zlepić w falbankę.

Wrzucać wareniki na lekko osolony wrzątek i gotować tak długo, aż wypłyną.

Na patelni rozgrzać resztę oleju i obsmażyć je na złoty kolor z obu stron.