

Pierogi z kapustą i grzybami.*.



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Farsz

kapusta kiszona	400 g
cebula	1
grzyby suszone	100 g

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

Pieprz czarny mielony Prymat

Liść laurowy suszony Prymat

ziele angielskie

Ciasto

mąka pszenna	300 g
żółtko jajek	2
olej	2 łyżki

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Farsz: Grzyby umyć i moczyć kilka godzin w zimnej wodzie, a następnie w tej samej wodzie ugotować. Kapustę ugotować z liściem laurowym i zieleń angielskim, odcedzić i posiekać. Na oleju podsmażyć cebulę, dodać kapustę i ugotowane, drobno posiekane grzyby. Całość dusić, cały czas mieszając. Doprawić do smaku solą, pieprzem i wywarem z grzybów, a następnie odparować, zestawić z ognia i wystudzić. Całość wymieszać.

Ciasto: Do przesianej mąki dodać żółtka, olej i tyle ciepłej wody, by osiągnąć jednolitą masę ciasta pierogowego. Ciasto zagnieść i odstawić na kilka minut, a następnie rozwałkować i wykroić z niego koła za pomocą szklanki. Na każdym kawałku ciasta ułożyć porcję farszu i zlepić brzegi. Pierogi gotować 3 minuty we wrzącej, osolonej wodzie. Po wyjęciu z wody wystudzić.