

Pierogi z kapustą słodką, kiszoną i grzybami suszonymi



JOLANTA41



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto pierogowe	wg uznania
Kapusta słodka	o,5 główki/średniej/
kapusta kiszoną	0,5 kg
cebula	2 szt
grzyby suszone	10 dag
olej	3 łyżki
Bulion grzybowy	1 kostka
sól, pieprz, przyprawa do zup	do smaku
masło	10 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby suszone zalać gorącą wodą na ok.1 godzinę, ugotować , odsączyć na sicie, odcisnąć, zachowując wywar.Kapustę słodką drobno pokroić , zalać niewielką ilością wody , dodać kostkę bulionowa grzybową i ugotować do miękkości. Kapustę kiszoną zalać wywarem z grzybów i ugotować . Obie kapusty odsączyć na sicie, ostudzić i dobrze odcisnąć -jeśli trzeba , przesiekać i wymieszać razem z grzybami. Na sporej patelni rozgrzać olej i usmażyć na ciemnozłoty kolor drobniutko posiekane cebule. Dodać kapustę, doprawić solą , pieprzem i przyprawą do zup /zamiast można dodać grzybowy sos sojowy/.Chwile razem smażyć, cały czas mieszając. Farsz ostudzić /przygotować poprzedniego dnia/. Dowolnym sposobem przygotowywać z ciasta placki, nakładać farsz,lepić pierożki. Gotować w osolonym wrzątku. Podawać z przyrumienionym masłem lub skwarkami, ewentualnie okrasić przysmażoną cebulką. Do popijania polecam czerwony czysty barszcz.