Pieczone pierogi z kapustą i grzybami

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników	
mąka pszenna	500 g
drożdże	1 opakowanie (instant)
cukier	1 łyżeczka
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	1 szczypta
masło	40 g
mleko	220 ml
jajko	1 szt.
jajko	1 szt. (do posmarowania pierogów)
Farsz	
grzyby suszone	50 g
kapusta kiszona	500 g
cebule	2 szt. (pokrojone w kostkę)
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt.
Ziele angielskie całe Prymat	2 ziarna
olej do smażenia	
Do smaku	
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone grzyby zalać wodą i namoczyć przez kilka godzin. Następnie gotować w wodzie, w której się moczyły przez ok. 30 minut. Ugotowane grzyby odsączyć z wywaru i posiekać.
Kapustę przepłukać zimną wodą, odcisnąć, a następnie posiekać. Włożyć do garnka oraz zalać wywarem z grzybów, dodać liście laurowe i ziele angielskie i gotować około godzinę. Cebulę podsmażyć na oleju, a następnie dodać cebulę oraz grzyby do ugotowanej kapusty i znów zagotować. Doprawić solą i pieprzem. Dolać wody, jeśli zbyt mocno odparuje z garnka.
Do miski lub na stolnicę wsypać mąkę, cukier, sól, drożdże, masło i wszystko posiekać. Następnie dodać jajko i mleko. Energicznymi ruchami wyrobić ciasto, w razie potrzeby podsypując mąką. Ciasto powinno być elastyczne i nie kleić się.
Ciasto rozwałkować dość cienko, wykroić szklanką kółka i nakładać na nie farsz oraz skleić na brzegach. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, ułożyć na niej pierogi, przykryć bawełnianą szmatką i pozostawić w ciepłym miejscu na 20 min. Piekarnik nagrzać do 180 stopni C. Przed włożeniem do piekarnika posmarować pierogi rozmąconym jajkiem i piec ok. 20 minut do zrumienienia.