

Tradycyjne pierogi wigilijne z kapustą i grzybami



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Ciasto:

mąka pszenna	300 gram
jajko	1 sztuka
woda letnia	1/4 szklanki
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	szczypta

Farsz:

kapusta kiszona	600 gram
grzyby suszone	100 gram
śliwki suszone	garść
ziele angielskie	
Liść laurowy suszony Prymat	

Do smaku:

Przyprawa do potraw Kucharek
Pieprz czarny grubo mielony Prymat

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

- 1.** Kapustę umyć, pokroić i przełożyć do garnka. Zalać wodą, dodając suszone grzyby, śliwki i przyprawy. Gotować ok. 1,5 godziny, co jakiś czas mieszając farsz.
- 2.** Przygotować ciasto – mąkę przesiać na stolnicę, dodać jajko, sól, wodę i zagnieść ciasto, aby było elastyczne i gładkie. Na stolnicy rozwałkować ciasto i wykrawać z niego okrągłe kawałki.
- 3.** Na środek każdego nałożyć po łyżeczce farszu i zlepić brzegi.
- 4.** Na osoloną, wrzącą wodę wrzucamy przygotowane pierogi. Gdy wypłyną na wierzch, odcedzić i wyłożyć na półmisek. Pierogi podawać okraszone zeskłoną cebulką.

Kucharek radzi:

1. Sekretem pierogów jest miękkie ciasto. Trzeba je energicznie ugniatać i koniecznie dodać do niego bardzo ciepłej, a nawet gorącej wody, dzięki czemu będzie sprężyste i bardzo smaczne.
2. Bardzo ważna jest grubość ciasta – trzeba je cienko wałkować, bo pierogi powinny być delikatne, a ciasto to tylko dodatek do farszu.
3. Aby ugotowane pierogi nie sklejały się, do wody podczas gotowania można dodać olej.
4. Ważnym dodatkiem jest cebula, którą w domowej kuchni zawsze należy najpierw zeszklić.