

Pierogi z kapustą i grzybami z chrustem piernikowym



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na farsz:

kapusta kwaszona	200 g
kapusta	200 g
prawdziwki namoczone	150 g
cebula	1 sztuka
masło klarowane	1 łyżka
Sól morska jodowana Prymat w młynku	do smaku
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku
majeranek	1 łyżeczka

Na ciasto:

mąka	300 g
jajko	1 sztuka
woda ciepła	250 ml
Sól morska jodowana Prymat w młynku	do smaku
olej	1 łyżka

Na chrust piernikowy:

Przyprawa do piernika ciast i deserów Prymat	1 łyżeczka
ciasto na pierogi	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ciasto:

W misce wymieszaj wszystkie składniki na ciasto, przerzucić na stolnicę i wyrabiaj ok. 20 minut. Odstaw ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na 2 godziny.

Farsz:

Namoczone prawdziwki, kapustę białą i kiszoną gotuj ok. 20 minut. Po 20 minutach, odcedź i zmiel wszystkie składniki w maszynce do mięsa.

Na patelnię wrzucić masło klarowane, cebulę, masę grzybową i smażyć ok. 3-4 minuty na średnim ogniu. Dopraw solą, pieprzem i majerankiem, ostudź.

Chrust piernikowy:

Resztę ciasta na pierogi wymieszaj z przyprawą do piernika, rozwałkuj na grubość 4-5 mm, potnij w paski i smażyć na głębokim oleju o temp. 180°C przez 2-3 minuty.

Przygotowanie pierogów:

Ciasto na pierogi rozwałkuj na grubość 4-5 mm, wytnij kółka o średnicy ok. 3 cm, dodaj pół łyżki farszu i ulep pierogi. Pierogi gotuj na osolonym wrzątku przez ok. 2-3 minuty.

Pierogi podawaj z chrustem, kwaśną śmietaną i świeżą pietruszką.