

Pierogi z kiszoną kapustą, grzybami i suszonymi śliwkami



MNIAM



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Farsz na pierogi:

kapusta kiszona	500 gramów
cebula	1 sztuka
pieczarki	200 gramów
grzyby suszone	1 garść
śliwki suszone	50 gramów
miodu wielokwiatowego	1 łyżka
sól	0.5 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	0.5 łyżeczki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
olej rzepakowy	2 łyżki
olej rydzowy	3 łyżki

Ciasto na pierogi:

mąka pszenna typ 500	3 szklanki
woda ciepła	1 szklanka
olej rzepakowy	1 łyżka
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone grzyby namoczyć w zimnej wodzie na parę godzin, a następnie ugotować w tej samej wodzie.

Suszone śliwki zalać wrzątkiem i odstawić.

Pieczarki posiekać i obsmażyć.

Kapustę przepłukać, zalać wodą i ugotować do miękkości. Odsączyć z wody i przestudzoną zmielić w maszynce do mielenia, razem ze śliwkami, grzybami leśnymi i pieczarkami. Cebulę pokroić w drobną kostkę i obsmażyć na oleju. Dodać zmielone składniki, chwilę obsmażyć doprawiając solą, pieprzem, majerankiem i miodem.

Na stolnicę przesiać mąkę, dodać sól. Na środku zrobić wgłębienie, wlać olej i dolewać ciepłą wodę, zagniatając ciasto. Uformować kulę, przykryć folią spożywczą i odstawić na około 20 min, aby ciasto odpoczęło. Ciasto rozwałkować na stolnicy, podsypując dodatkowo mąką na grubość ok 3 mm. Wycinać koła o średnicy 5 cm. Nakładać na każdy krążek porcję nadzienia i zlepić pierogi. Gotować w dużym garnku ok 5 minut od momentu wypłynięcia. Podawać gorące polane np. olejem rydzowym lub rzepakowym. Smacznego :)