

Pierogi z kapustą i grzybami Pyzy



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąki pszennej	1 kg
soli	1 łyżeczka
bardzo ciepłej, wręcz gorącej, wody	ok. 0,5 litra
kapusty kiszonej	1 kg
borowiki	1-1,5 litra
grzyby suszone	1-1,5 litra
Liść lubczyku suszony Prymat	1/2 łyżeczki
Ziele angielskie całe Prymat	3 ziarna
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżeczki
olej	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Nie robię takich pierogów zbyt często, ale zawsze dużą ilość... a potem dzwonię do znajomych i zapraszam na wyżerkę :-)

FARSZ: Grzyby zalać gorącą wodą, ok.1l, przykryć, odstawić na 2-3 godz. Kapustę posiekać (ja nie płuczę! lubię kwaśną), przełożyć do garnka, dodać odcedzone, posiekane grzyby, wodę, w której się moczyły, posiekane drobno śliwki, liście laurowe, ziele. Gotować na małym ogniu 2-3 godz. często mieszając. Na oleju podsmażyć posiekaną cebulkę, dodać do kapusty. Na suchą, aluminiową albo stalową patelnię wsypać cukier, rozpuścić a kiedy się skarmelizuje i mocno zbrązowieje wlać do kapusty - uwaga! jest bardzo gorący, ale nadaje kolor i smak. Doprawić kapustę lubczykiem i pieprzem. Odstawić, następnego dnia znów gotować 2-3 godziny, bez przykrycia ale często mieszając aby odparowała cała woda - ostrożnie aby nie przypalić. Wyjąć liście laurowe i ziele angielskie !!! Do zimnego farszu można dodać 3-4 łyżki tartej bułki - wchłonie ew. resztki płynu.

CIASTO: Mąkę wsypać do miski, dodać sól, olej i pomału wlewać gorącą wodę - tyle aby zagnieść zwarte, ale elastyczne ciasto. Wyrabiać kilka minut, następnie zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na 1 godz. aby odpoczęło. Rozwałkować porcjami, podsypując mąką, niezbyt cienko, szklanką wykrawać krążki, nakładać łyżkę nadzienia, dokładnie zlepić brzegi. Wrzucać partiami na osolony wrzątek, wyjmować gdy wypłyną. Podawać okraszone skwareczkami z cebulką albo stopionym masłem. Można też później odsmażyć. Farsz zawsze przygotowuję jakieś 2 dni wcześniej, kapusta musi się "przegryźć". Przepis na pierogowe ciasto jest uniwersalny a nadzienie to już sprawa własnej inwencji. Z tej ilości wyjdzie ok. 80 pierogów wykrawanych szklanką - to sporo, ale można zaprosić na wyżerkę znajomych albo część zamrozić na zapas (po ugotowaniu).