Pierożki z kapustą i grzybami

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Pierożki z kapustą i grzybami

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- Ciasto: 50 dag mąki l żółtko l łyżka oleju. -
- Farsz: 50 dag kiszonej kapusty -
- duża cebula l 8-10 dag suszonych grzybów l jajo l 3 łyżki oleju l pieprz l sól. -

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby namoczyć, po czym ugotować w wodzie, w której się moczyły. Kapustę wrzucić do garnka, wlać wywar z grzybów, trochę wody i gotować, aż kapusta będzie miękka. Do przesianej mąki dodać żółtka, olej i taką ilość ciepłej wody, by po wymieszaniu składników można było zagnieść gładkie ciasto. Przykryć je ściereczką i odstawić na 25 min. Ugotowaną kapustę i grzyby dobrze osączyć, po czym posiekać na stolnicy. Na rozgrzanym w rondlu oleju podsmażyć drobno posiekaną cebulę, dodać kapustę, grzyby, przyprawić do smaku pieprzem i - jeśli trzeba - solą. Zestawić z ognia, energicznie wymieszać z surowym jajem i wystudzić. Ciasto rozwałkować na cienkie placki, wycinać z nich krążki. Na każdym położyć trochę zimnego farszu i starannie zlepić brzegi ciasta. Gotowe pierogi ugotować w posolonej wodzie, odcedzić.

Pulpecik.pl