

# Pierogi z grzybami

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



**Pyszne. Podawać polane stopionym masłem.**

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

## Potrzebne składniki:

- mąka - 35 dag
- jajko - 1 szt.
- letnia woda - 1/2 szkl.
- Na farsz: -
- grzyby - 50 dag
- masło - 5 dag
- cebule - 2 szt.
- bułka tarta - 4 łyżka(i)
- sól - szczypta(y)
- pieprz - szczypta(y)

## Etapy przyrządzania:

- 1.** Zagnieść ciasto. Na rozgrzanym maśle zeszklić cebulę, dodać pokrojone grzyby, podduścić. Połączyć z tartą bułką i przyprawami. Ciasto cienko rozwałkować, filiżanką wycinać kółka, na każdym położyć łyżeczkę farszu, dokładnie zalepić brzegi. Wrzucić na osolony wrzątek.