Pierogi z grzybami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne pierożki

Ilość porcji: 1-2
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:
- 50 dag mącznych ziemniaków -
- 1 łyżki masła -
- jajko -
- 6 dag mąki ziemniaczanej -
- 12 dag mąki pszennej -
- 3 cebule -
- 20 dag grzybów -
- 2 łyżki oliwy -
- 50 ml białego wina -
- 1 l bulionu warzywnego -
- sól -
- pieprz -
- papryka -

Etapy przyrządzania:

1. Ziemniaki obrać, opłukać i gotować w lekko osolonej wodzie ok. 30 minut. Odcedzić i dokładnie rozgnieść lub zemleć. Ostudzić. Dodać jajko, masło, sól, mąkę ziemniaczaną i pszenną. Zagnieść ciasto. Oprószyć mąką i odstawić na ok. 30 minut. Cebulę obrać, pokroić w kostkę. Grzyby oczyścić, opłukać i pokroić na kawałki. Cebulę zeszklić na rozgrzanej oliwie, dodać grzyby, dolać wino i dusić, aż grzyby będą miękkie. Doprawić solą, pieprzem i papryką. Ciasto rozwałkować pomiędzy dwoma kawałkami przezroczystej folii lekko oprószonej mąką. Z ciasta wyciąć 16 kółek. W środku ułożyć farsz. Złożyć i zlepić brzegi. Gotować w bulionie warzywnym ok. 10 minut. Osączyć.