

pierogi z kapustą i grzybami - Rok XVI nr 12 (191) Grudzień 2022 r.

Farsz:

- grzyby suszone
- cebula
- kiszona kapusta
- olej do smażenia
- sól, pieprz

Ciasto:

- 1 kg mąki
- 3 łyżki oleju
- 3 szklanki wrzącej wody
- szczypta soli

Wykonanie:

Grzyby namoczyć, lekko podgotować, odcisnąć z nich nadmiar wody (można jej użyć do gotowania kapusty kiszonej). Miękkie grzyby usmażyć na małej ilości tłuszczu. Cebulę pokroić i podsmażyć na złoty kolor. Kapustę kiszoną ugotować, a jak wystygnie - odcisnąć z niej wodę. Wszystkie składniki farszu zmielić na grubym sicie, doprawić do smaku solą i pieprzem. Mąkę, wodę sól i olej wymieszać i wyrobić na gładkie ciasto. Rozwałkować, wycinać kółka (o średnicy szklanki). Każde kółko napełniać farszem i zaklejać je składając na pół. Gotowe pierogi wrzucać do gotującej się, lekko osolonej, wody. Kiedy wypłyną na powierzchnię, po 3 minutach wyjąć łyżką cedzakową.

Smacznego życzy KGW z Bystrej