

Pierogi z kapustą i grzybami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Znana potrawa...

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Ciasto: -
- 350 g mąki -
- 2 jajka -
- 30 g masła -
- 100 ml letniej wody -
- Farsz: -
- 100 g masła -
- 100 g kapusty kiszanej -
- 200 g cebuli białej -
- 20 g suszonych grzybów -
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Grzyby dzień wcześniej namoczyć, ugotować do miękkości i drobno pokroić. Do nich dodać roztopione masło, pokrojoną i przesmażoną na złoto cebulę i ugotowaną zmieloną kapustę. Wszystko smażyć na małym ogniu do uzyskania jednolitego gładkiego farszu, Doprawić solą i pieprzem. Przygotować ciasto: masło roztopić i lekko przestudzić. Ze wszystkich składników zagnieść ciasto. Powinno być sprężyste i lśniące. Rozwałkować na cienki placek i wykrawać szklanką kółka. Na każde zakładać łyżeczką farsz i zlepić pierogi.