

# Pieczone pierogi z sosem czosnkowo-ogórkowym



Autor: **joagula**  
Przepisów: 21 Ocena: 672



> 6 os.



60 min



średnie przystępne

## Składniki:

- Mąka pszenna, 250g
- mąka pszenna pełnoziarnista, 250g
- drożdże, 20g
- ciepłe mleko, ok. 1 szkl.
- jajko, 1
- olej, 1 łyżka
- sól, 1 łyżeczka
- FARSZ
- mięso wieprzowe, 0,5kg
- kapusta kiszona, 250g
- sól, pieprz
- sos
- mały ogórek
- ząbek czosnku
- 400g jogurtu naturalnego

## Sposób przygotowania:

- 1 Drożdże rozmieszać z połową mleka i odrobiną mąki, odstawić do wyrośnięcia. Wymieszać mąkę ze wszystkimi pozostałymi składnikami, dodać wyrośnięte drożdże, wyrobić gładkie i elastyczne ciasto. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, aż ciasto podwoi swoją objętość.
- 2 FARSZ: Mięso upiec z przyprawami, następnie posiekać lub zmiksować. Kapustę ugotować, odcedzić i posiekać. Wszystko razem wymieszać i doprawić.
- 3 SOS: Ogórek zetrzeć na dużych oczkach, dodać posiekany czosnek. Całość wymieszać z jogurtem.
- 4 Wyrośnięte ciasto cienko rozwałkować. Wycinać kółka. Na środek każdego nakładać farsz, składać na pół i dokładnie zlepiać brzegi widelcem. Pierogi układać na nasmarowanej olejem blasze i piec przez ok 20min na 180°C
- 5 Upieczone pierogi podawać z sosem.

## Twoje notatki do przepisu: