

Pierogi z kapustą i grzybami



Autor: **asiula288**
Przepisów: 13 Ocena: 119



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- CIASTO, :
- mąka, 3,5 szklanki
- żółtko, 1
- ciepła woda, szklanka
- masło, 10 dag
- sól, szczypta
- FARSZ, :
- kapusta kiszona, 0,5 kg
- pieczarki, 0,5 kg
- cebula, 1
- ziele angielskie, 3
- liść laurowy, 2
- sól i pieprz, .

Sposób przygotowania:

- 1 Mąkę przesiewamy. Robimy małe zagłębienie, do którego wbijamy żółtko. Widelcem je rozdziabujemy. Dodajemy sól i stopniowo wodę (czasami nie potrzeba, aż całej szklanki, jeśli zauważycie, że ciasto robi się za rzadkie to stop! trzeba pamiętać, o maśle, które wiernie czeka), wyrabiając ciasto. Gdy składniki się połączą dodajemy miękkie masło. Wyrabiamy. Wyrabiamy i wyrabiamy. Aż ciasto będzie gładziutkie i masło się równomiernie rozprowadzi. Odkrawamy jedną trzecią ciasta i rozwałkowujemy na cieniutki placek i wykrawamy kółeczka. Resztę ciasta obwijamy folią spożywczą, żeby nie wyschło.
- 2 Kapustkę kroimy i wrzucamy do gara. Pieczarki obieramy kroimy na drobną kosteczkę i wrzucamy do kapustki. Podlewamy wodą. Dodajemy ziele angielskie, listek laurowy, zeszkloną cebulkę i dusimy. Dusimy. Dusimy, aż cała woda nie odparuje i farsz nie będzie suchy. Pod koniec duszenia dodajemy sól i duuuużo pieprzu, chyba, że ktoś nie lubi ostrych rzeczy.

Z powyższego przepisu wychodzi około 90-100 pierogów

Twoje notatki do przepisu: