

# Pierogi z kapustą kiszoną i ziemniakami



Autor: **babcitereskiciasta**  
Przepisów: **576** Ocena: **8300**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

## Składniki:

- FARSZ:
- -1 l. kapusty kiszonej -ok. 2 duże ugotowane ziemniaki
- -1 cebula -olej do usmażenia cebuli -sól, pieprz
- -1/4 szklanki bułki tartej -natka pietruszki
- CIASTO:
- -1/2 kg. mąki -1/2 masła(125 g) miękkie
- -1 szklanka letniej wody -1 żółtko
- -1 jajko -1/2 łyżeczki soli
- DO POLANIA: -usmażona cebula

## Sposób przygotowania:

- 1 farsz-Kapustę ugotować, odcisnąć i przepuścić przez maszynkę do mięsa z większymi oczkami. Cebulę pokroić i podsmażyć. Dodać resztę składników, przyprawić.

Ciasto zagnieść, przykryć ściereczką. Wałkować i wykrawać szklanką. Nadziewać farszem i sklejać.

- 2 Gotować w kipiącej wodzie, od czasu do czasu mieszając. Po wypłynięciu odkryć pokrywkę. Gotować ok. 7-8 min. Przed wyjęciem, połączyć szklanką zimnej wody. Wyjmować durszlakiem, na talerz.
- 3 Podawać z przyrumienioną cebulką.

## Twoje notatki do przepisu: