

# Pierogi z soczewicą, kapustą i grzybami

Autor: **kibi87**Przepisów: **53** Ocena: **1074**

3-4 os.



&gt; 60 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- CIASTO:
- mąka
- mleko
- sól
- olej
- FARSZ:
- czerowna soczewica, 1 szklanka
- suszone grzyby, garść
- cebula, 1
- kapusta kiszona, 40-50 dkg
- czosnek, 3 ząbki
- tymianek
- liść laurowy, ziele angielskie

## Sposób przygotowania:

- 1 Grzybki moczyć przez kilka godzin lub całą noc. Ugotować w tej samej wodzie. Kapustę odcisnąć, lekko posiekać, gotować z liściem laurowym i ziele angielskim do miękkości. Soczewicę zalać wodą ponad 1-2 cm. Gotować około 15min, póki wchłonie wodę, soczewica ma tendencję do rozgotowywania się, ale to nie szkodzi ;)
- 2 Na patelni podsmażyć cebulkę pokrojoną w kostkę plus przeciśnięty przez praskę czosnek. Grzyby, odcedzić, pokroić w kosteczkę, dodać do cebuli, następnie soczewicę i kapustę. Doprawić solą, pieprzem, tymiankiem i ewentualnie jeszcze jednym ząbkiem czosnku.
- 3 Ciasto: Mleko podgrzać, mąkę przesiać, lekko posolić, dodać odrobinę oleju i mleko. Zarobić ciasto, gdy zbyt lepiące dodać mąki. Rozwałkować dosyć cienko, wykrawać koła szklanką, nakładać farsz, zlepiać. Ponoć najlepsze pierogi są wtedy gdy nadzienie lekko prześwituje przez ciasto.
- 4 Podawać z podsmażoną cebulką.

## Twoje notatki do przepisu: