

Pierozki z grzybami w cieście francuskim



Autor: **Jagodzianka17**
Przepisów: **367** Ocena: **2931**



> 6 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 2 arkusze ciasta francuskiego
- 300 g kapusty kiszanej
- 20 g suszonych grzybów leśnych
- 2 średnie cebule
- 2 łyżki oleju
- 1 liść laurowy
- 2 ziarna ziela angielskiego
- pieprz czarny i sól

Sposób przygotowania:

1

Do garnka wrzucamy grzyby, zalewamy zimną wodą i odstawiamy na całą noc. Na drugi dzień dodajemy do grzybów liść laurowy i ziele angielskie. Gotujemy pod przykryciem do momentu, aż grzyby będą miękkie. Odcedzamy na sicie i drobno siekamy.

Kapustę kiszoną zalewamy zimną wodą i gotujemy do miękkości. Ugotowaną kapustę odcedzamy na sicie, odciskamy dłońmi z nadmiaru wody i siekamy. Na patelni rozgrzewamy oliwę i dodajemy posiekaną drobno cebulę. Podsmażamy do momentu, aż się zeszkli. Do kapusty dodajemy grzyby i cebulę. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem i mieszamy, aby składniki się połączyły.

Arkusz ciasta francuskiego dzielimy na 12 równych kwadratów. Na każdy kawałek ciasta nakładamy porcję farszu i dokładnie sklejamy brzegi ciasta, formując kształt trójkąta. Tak przygotowane pierożki układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy przez 20 minut.

Twoje notatki do przepisu: