Pierogi z kapustą

data aktualizacji: 2019.02.18 autor: Redakcja

Ciasto na pierogi:

- 1 kg mąki
- 1 jajko
- szczypta soli
- około 2 szklanek ciepłej wody

Farsz:

- 5 dkg suszonych grzybów
- 1 kg kiszonej kapusty
- sól
- pieprz
- 3 łyżki oleju
- 3 cebule pokrojone w kostkę

Przygotowanie krok po kroku:

Grzyby płuczemy, zalewamy wrzątkiem i odstawiamy przynajmniej na 3 godziny, najlepiej na noc. Po tym czasie gotujemy je do miękkości. Osobno gotujemy kapustę podlaną wodą, zazwyczaj ok. 2 godzin.

Po ugotowaniu kapustę i grzyby odsączamy, studzimy i drobno siekamy.

Na patelni na oleju smażymy cebulę, dodajemy do farszu. Dodajemy sól i pieprz, dobrze mieszamy.

Mąkę przesiewamy, robimy niewielkie wgłębienie, dodajemy sól i masło. Dodając powoli ciepłą wodę, zagniatamy elastyczne ciasto. Wyrabiamy ręcznie ok. 10 -15 minut.

Zagniecione ciasto zostawiamy na pół godziny aby odpoczęło, potem dzielimy je na części. Każdą część rozwałkowujemy na grubość około 2 milimetrów, podsypując mąką.

Szklanką lub kieliszkiem wycinamy z ciasta krążki. Na środek każdego nakładamy łyżeczkę farszu, składamy na pół i zlepiamy brzegi.

Pierogi wrzucamy do osolonej wody i gotujemy ok 5 min., do wypłynięcia. Gotowe pierogi polewamy stopionym masłem lub podsmażoną na oleju na złoto cebulką.

Przepis klasy gastronomicznej z ZS nr 2 w Żyrardowie.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/30938-pierogi-z-kapusta