

Pierogi wigilijne

data aktualizacji: 2020.12.19 autor: Beata Pierzchała



Składniki:

ciasto: pół kilograma mąki pszennej, czubata łyżeczka soli, ciepła woda - około szklanki

nadzienie: pół kilograma kiszonej kapusty, szklanka suszonych grzybów, dwie średniej wielkości cebule, sól, pieprz, sos sojowy, oliwa, dwie łyżki tartej bułki

Przygotowanie

Na stolnicę przesiewam mąkę, dodaję sól. W mące robię zagłębienie i wlewam trochę wody. Mieszam tą wodę z mąką i ponownie dolewam wodę. Zaczynam wyrabiać ciasto. Wody ostatecznie dodaję tyle, by otrzymać bardzo zwarte ciasto.

By nabrało odpowiedniej elastyczności, przykrywam je miską i pozwalam "odpocząć" co najmniej 20 minut.

Jeśli kapusta jest bardzo kwaśna, przelewam ją wodą. Jeśli w sam raz, gotujemy do średniej miękkości - powinna być chrupka, a nie rozgotowana.

W tym samym czasie gotujemy suszone grzyby. Kiedy grzyby nabrały już trochę miękkości odcedzam je, a wodę, w której się gotowały dodajemy do kapusty - kapustę w wywarze z grzybów gotujemy

jeszcze kilka chwil. Średnio miękką kapustę odcedzamy i pozwalamy jej ostygnąć. To samo czynię z grzybami.

Kiedy kapusta i grzyby stygną, obieram cebule i siekam na najdrobniejsze kawałeczki.

Cebulę wrzucam na patelnię z oliwą i szklę na średnim ogniu. Kapustę kroję na małe kawałeczki. Grzyby zaś kroję na cieniuteńkie, a długie paseczki.

Kapustę i grzyby wrzucam na patelnię z cebulą, dodaję tartą bułkę, sól i pieprz oraz doprawiam sosem sojowym. Farsz smażę przez kilka minut, cały czas mieszając, tak by wszystkie jego składniki ujawniły swoje bogactwo smaku. Farsz jest gotowy do nadziewania.

Na posypanej mąką stolnicy rozwałkowuję kawałek ciasta o wielkości pięści na najcieńszy placek, jaki mi się tylko uda. Z ciasta za pomocą dużej szklanki wycinam koła, na nie nakładam duże porcje farszu. Brzegi kół smaruję wodą i sklejam pierogi. By się zbyt nie wysuszyły podczas robienia dużej ilości, gotowe pierogi przykrywam ściereczką.

Kiedy są już wszystkie gotowe, w wielkim garze zagotowuję dużo osolonej wody. Do wrzącej wody wrzucam tyle pierogów, by utworzyły jedną warstwę. Delikatnie mieszam, by żaden nie przywarł do dna. Pierogi gotuję około 5 minut od momentu ich wypłynięcia.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/37601-pierogi-wigilijne>