



Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki

- 2 szklanki Mąki Basi Poznańskiej
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka oleju
- Około 1 szklanki ciepłej wody.

Farsz

- Kilka suszonych grzybów
- 0,5 kg świeżych, ugotowanych grzybów
- 35 dag kapusty kiszanej
- marchewka, pietruszka, cebula, sól, pieprz

Sposób przygotowania

Z podanych składników zagniatamy elastyczne ciasto pierogowe, zawijamy w folię spożywczą i odkładamy na bok. Cebulę kroimy drobno i szklimy na maśle, dodajemy ugotowane wcześniej grzyby. Kapustę kroimy drobno i gotujemy razem z marchewką i pietruszką. Łączymy razem z grzybami, dodajemy do smaku przyprawy oraz namoczone wcześniej grzyby suszone, dusimy do miękkości. Studzimy. Z rozwałkowanego ciasta wycinamy krążki i formujemy pierogi. Gotujemy w osolonej wodzie około 4 minut. Podajemy gotowane lub smażone z dowolnymi dodatkami.