Przepis na:

pierogi z pieczarkami

SKŁADNIKI:

CIASTO:

- 500 g mąka pszenna
- 0,5 łyżeczki soli
- 50 ml oleju
- 250 ml gorącej wody

FARSZ

- 500 g kiszonej kapusty
- 4 cebule
- 300 g pieczarek
- 0,5 marchewki
- 0,5 pietruszki
- 4 łyżki oleju roślinnego

SPOSÓB WYKONANIA:

Ciasto na pierogi:

1. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy sól oraz olej.
2. Wlewamy szklankę gorącej wody i wyrabiamy ciasto.
3. Ciasto powinno być miękkie i elastyczne.
4. Ciasto zawiń w folię i odłóż na 30 minut.

Farsz:

5. Następnie przygotowujemy farsz.
6. Kapustę wypłukujemy i wkładamy ją do garnka.
7. Zalewamy wodą i gotujemy, aż kapusta zmięknie.
8. W międzyczasie kroimy cebulę, szklimy ją na patelni.
9. Zdejmujemy cebulę i w jej miejsce dodajemy pokrojone i osuszone pieczarki.
10. Dodajemy olej i smażymy przez ok. 5 minut.
11. Dodajemy startą marchewkę i pietruszkę i smażymy całość kolejne 5 minut.

13. Następnie doprawiamy solą i pieprzem.
14. Całość mielmy w maszynce – otrzymujemy gotowy farsz.

Lepienie pierogów:

1. Kiedy farsz jest gotowy, dzielimy ciasto na 3 części.
2. Jeden kawałek rozwałkowujemy cienko i wycinaj kółka.
3. Na środek kółka nakładamy farsz.
4. Pierogi składamy na pół i sklejamy boki.
5. Gotowe pierogi przykrywamy wilgotną bawełnianą ściereczką