

ANIA STARMACH

Pierogi z kapustą i grzybami

Co kupić?

Ciasto

- 2 szklanki mąki pszennej
- 150ml szklanki ciepłej wody
- szczypta soli

Farsz

- 300g kiszzonej kapusty
- 80g suszonych grzybów
- 250ml ciepłej wody
- 1 cebula
- 1 łyżka oleju
- liść laurowy
- ziele angielskie
- sól, pieprz

Jak przygotować?

1. Grzyby zalej ciepłą wodą i odstaw do namoczenia na kilka godzin, może być na całą noc.
2. Grzyby odcedź (ale nie wylewaj wody spod grzybów). Następnie drobno je pokrój.
3. Cebulę i kapustę drobno posiekaj (jeśli kapusta jest bardzo kwaśna, przepłucz ją pod bieżącą wodą).
4. Cebulę przysmaż na oleju, dodaj kapustę, grzyby, przyprawy i wodę spod grzybów. Duś na małym ogniu pod przykryciem przez około godzinę.
5. W misce wymieszaj wszystkie składniki ciasta, wyrabiaj krótko, a następnie cienko rozwałkuj. Kieliszkiem/szklanką wycinaj kółka.

ANIA STARMACH

6. Na środku każdego z nich połóż łyżkę farszu, zlepij starannie i gotuj przez kilka minut we wrzątku.