



## **PIEROGI Z KAPUSTĄ I PIECZARKĄ**



*Nasze domowe pierogi to cieniutkie, elastyczne ciasto napełnione w tym przypadku nadzieniem z kapusty i pieczarek. To potrawa, która smakuje zarówno gotowana, pieczona jak i smażona. Pierogi z farszem kapuściano-grzybowym są np. nieodłącznym elementem wieczerzy Wigilijnej na Mazowszu*



### *Ciasto:*

- *mąka pszenna TYP 450 1,5 kg*
- *woda 200 ml*
- *sól 0,01 kg*

### *Farsz:*

- *kapusta kiszona 1 kg*
- *pieczarki 0,5 kg*
- *cebula 0,15 kg*

- olej roślinny 200 ml
- sól 0,01 kg
- pieprz 0,01 kg

*Kapustę pociąć na mniejsze kawałki. Zalać w garnku wodą i zagotować. Jeśli woda jest zbyt kwaśna odlać ją i ponownie zalać kapustę świeżą wodą. Gotować pod przykryciem ok 45 minut. Na głębokiej patelni rozgrzać olej i zeszklić na nim drobno posiekaną cebulę. Dodać do niej odcedzoną z wody kapustę i dusić razem początkowo pod przykryciem, a po ok 20 minutach można zdjąć pokrywę, aby odparował nadmiar wody. W międzyczasie przygotować pieczarki: obrać i umyć a następnie zetrzeć na drobno. Na dużej patelni rozgrzewamy olej i dodajemy drobno posiekaną cebulę. Smażymy aż do zeszklenia. Dodajemy do niej starte pieczarki i delikatnie solimy (puszczą wodę). Pieczarki smażyjemy prawie do całkowitego odparowania wody, a następnie łączymy je z kapustą. Doprawiamy solą, pieprzem i mieszamy. Chwilę razem dusimy, aby odparować całkowicie płyn z masy kapuściano-pieczarkowej. Przygotowujemy ciasto: na stolnicę przesiewamy mąkę. Dodajemy sól. Pośrodku robimy wgłębienie i wlewamy stopniowo wodę i zagniatamy gładkie ciasto. Ciasto dzielimy na dwie części i rozwałkowujemy kolejno na cienkie placki. Foremką (lub szklanką) w kształcie koła wycinamy kółka. Nakładamy farsz i zlepiamy pierogi. Pierogi wrzucamy do osolonej wody i gotujemy ok. 3 - 5 minut.*