



Pierogi z grzybami

przepisy.pl



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mąka pszenna - 0.7 kilogramów
- gorąca woda - 1 szklanka
- jajko - 3 sztuki
- Suszone grzyby prawdziwki i podgrzybki - 20 dekagramów
- pieczarki - 200 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- cebula - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- sól - 2 szczypty
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pół kilograma mąki połącz z jajkami i gorącą wodą. Zagnieć ciasto i wyrabiaj około 20 minut. Odstaw w chłodne miejsce na 30 minut, aby odpoczęło.
2. Suszone grzyby namocz, jak zrobisz się miękkie drobno posiekaj.
3. Pieczarki i cebulę pokrój w kostkę, czosnek posiekaj.
4. Podsmaż na maśle czosnek, cebulę, następnie grzyby.
5. Dodaj Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr i duś całość, aż farsz zrobi się kleisty i cały płyn odparuje. Odstaw do ostygnięcia.
6. Ciasto wyłóż na stolnicę posypaną mąką i cienko rozwałkuj. Za pomocą szklanki wytnij kółka, nakładaj farsz i zlepiaj pierogi.
7. Gotuj około 5-6 minut w osolonym wrzątku. Podawaj polane roztopionym masłem i posypane posiekaną natką pietruszki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl