



przepisy.pl

Pierogi z grzybami i kapustą - VIDEO



90 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

- suszone grzyby - 100 gramów
- kapusta kiszona - 500 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Kminek z Polski Knorr** - 0.25 łyżek
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 sztuki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 1 łyżka

ciasto

- mąka - 1 kilogram
- ciepła woda - 100 mililitrów
- olej słonecznikowy - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj farsz: namocz grzyby w ciepłej wodzie przez około godzinę. Następnie odsącz je, zachowując wodę i drobno posiekaj.
2. Przełóż kapustę do garnka, dodaj wodę z płukania grzybów, posiekane grzyby, łyżkę Ramy i przyprawy, kminek posiekaj dokładnie nożem. Gotuj wszystko powoli przez 1 godzinę, aż kapusta stanie się miękka.
3. Cebulę pokrój drobno i przesmaż na dużej patelni. Dodaj ją do gotowej kapusty i całość dopraw Przyprawą w mini kostkach Czosnek Knorr oraz odrobiną pieprzu.
4. Ostudź kapustę i posiekaj ją, wraz z grzybami, tak, aby farsz nie zawierał dużych kawałków. Jeśli farsz jest bardzo wilgotny możesz dodać trochę bułki tartej.
5. Przygotuj ciasto: przesiej mąkę do miski, stopniowo dodawaj olej i wodę zarabiając ciasto. Gdy powstanie spoista masa wyłóż ciasto na stolnicę i wyrabiaj je do momentu, gdy stanie się gładkie i elastyczne.
6. Następnie rozwałkuj ciasto na cienki placek, podsypując odrobiną mąki, by nie przywierało do stolnicy. Za pomocą szklanki lub innej formy wykrój okrągłe placuszki.
7. Nałóż na nie farsz, zostawiając wolne brzegi (około 3-4 milimetry), po czym zwilż je wodą i sklej ze sobą, dociskając widelcem. Gotuj pierogi w osolonej wodzie przez kilka minut i serwuj gorące, z podsmażoną cebulą. Rada: Jeśli chcesz przygotować uszka, sklej dodatkowo ze sobą dwie skrajne krawędzie pieroga.

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