




przepisy.pl

Pierogi z kapustą i grzybami



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- grzyby suszone (najlepiej prawdziwki) - 100 gramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- kapusta kiszona - 1 kilogram
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- Kminek z Polski Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 10 gramów
- pieprz
- masło - 2 łyżki

ciasto

- mąka - 1 kilogram
- olej - 1 łyżka
- sól - 1 łyżeczka
- woda

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

Sposób przygotowania:

1. Namocz grzyby w ciepłej wodzie przez około 20 minut, po czym posiekaj je. Przelóż kapustę do garnka i dodaj wodę z płukania grzybów oraz posiekane grzyby. Kminek posiekaj z masłem. Dodaj do kapusty razem z przyprawami i kostką Bulion na włośczyźnie Knorr. Całość gotuj powoli przez 1 godzinę, aby kapusta stała się miękka.
2. Cebulę pokrój drobno i przesmaż na dużej patelni na maśle. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa. Dodaj do niej ugotowaną kapustę i wszystko razem przesmaż. Dopraw do smaku Przyprawą w mini kostkach Czosnek Knorr. Dopraw także pieprzem, jeśli zachodzi taka potrzeba.
3. Przesiekaj nożem ostudzoną kapustę z grzybami w taki sposób, aby farsz do pierogów nie zawierał dużych kawałków. Jeśli farsz jest bardzo wilgotny, dodaj trochę bułki tartej.
4. Ciasto do pierogów: Przesiej mąkę i dodawaj olej oraz wodę, powoli zarabiając ciasto. Kiedy powstanie spoista masa, wyłóż ciasto na stolnicę i wyrabiaj do momentu, gdy będzie gładkie i elastyczne.
5. Rozwałkuj ciasto na cienki placek, za pomocą szklanki lub innej formy, wykrój okrągłe placuszki. Nakładaj do każdego placuszka pełną łyżeczkę farszu, zostawiając wolne brzegi (około 3-4 milimetry).
6. Zwilż wodą brzegi ciasta i zlep szczelnie pieróg za pomocą oprószonej mąką ręki. Koniuszkami palców zrób falbankę lub ściśnij krawędzie za pomocą widelca. Jeśli chcesz przygotować uszka – sklej ze sobą dwie skrajne krawędzie pieroga, a następnie połącz rogi.
7. Gotuj pierogi w osolonej wodzie około 5 minut. Podawaj z podsmażoną cebulą.