



przepisy.pl

Pierogi z kapustą, mięsem i grzybami



60 minut 5 osób Średnie

Składniki:

- mąka pszenna - 500 gramów
- żółtka - 3 sztuki
- olej - 1 szklanka
- ciepła woda - 2 szklanki
- ugotowana kapusta kiszona - 300 gramów
- ugotowane mięso, drobiowe/wołowe/wieprzowe, do wyboru, - 500 gramów
- grzyby (pieczarki lub grzyby leśne) podduszone - 100 gramów
- boczek wędzony bez skóry, grubsze plastry - 6 plastrów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 3 szczypty
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Z mąki, żółtek, 1/4 szklanki oleju i wody zagnieść ciasto, najlepiej dolewać wodę stopniowo, aby ciasto nie było zbyt miękkie ani zbyt twarde.
2. Kapustę, mięso oraz grzyby dobrze wymieszać, dodając sól, pieprz oraz Bulion grzybowy Knorr (z ostatnim lepiej uważać bo jest słony, ale ładnie uwydatni nam smak grzybów). Ilość przypraw uzależniona jest od preferencji smakowych, więc mieszać, próbować i doprawiać ;-)
3. Ciasto rozwałkować na grubość ok 5mm, wycinać szklanką. Pierogi powinny być "puchate" więc duża ilość farszu wskazana ;-). Zaklejamy, wrzucamy do wrzącej, osolonej wody, najlepiej z dodatkiem oleju (nie posklejają się!). Po ugotowaniu odstawiamy na durszlak do odsączenia.
4. Kiedy pierożki spokojnie się odsączają, kroimy boczeczek w kosteczkę, podsmażamy na oleju (jeśli jest bardzo tłusty, można smażyć beztłuszczowo), do momentu kiedy utworzą się skwarki i wrzucamy na nie odsączone pierogi, obsmażamy na złoty kolor z obu stron. Można podawać je z samymi skwarkami, ale jeszcze lepiej smakują posypane tartym oscypkiem. *Jeżeli chcemy przechowywać pierogi, można po wyjęciu zahartować je (po wyjęciu z wrzątku wrzucić na parę minut do zimnej wody), obtoczyć w oleju i zamrozić.

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