



przepisy.pl

PPIEROGI ala SAJGONKI



 90 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- makaron ryżowy - 200 gramów
- ostre papryczki (mogą być ze słoika) wedle potrzeb i smaku - 10 sztuk
- grzybki mun - 300 gramów
- kapusta kiszona - 1 kilogram
- duża cebula - 1 sztuka
- masło - 4 łyżki
- kminek - 0.5 łyżek
- liść laurowy - 4 sztuki
- ziele angielskie - 4 sztuki
- pieprz - 1 łyżka
- majeranek - 10 gramów
- mąka - 1.3 kilogramów
- olej - 1 łyżka
- sól - 2 łyżeczki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- Bulion na włoszczyźnie Knorr** - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. **FARSZ** Jeżeli kapusta jest dość kwaśna odsącz kapustę i zachowaj kwaśny wywar a następnie przepłukaj ją ciepłą wodą, Przełóż kapustę do garnka i dodaj wodę. Kminek posiekaj z masłem. Dodaj do kapusty razem z przyprawami i kostką Bulion na włoszczyźnie Knorr. Całość gotuj powoli przez 1 godzinę, aby kapusta stała się miękka. Przesiekaj nożem ostudzoną i odcedzoną kapustę w taki sposób, aby farsz do pierogów nie zawierał dużych kawałków.
2. Makaron ryżowy ugotuj w wodzie z dodatkiem 2 kostek Bulionu na włoszczyźnie oraz jednej Czosnku Knorr. Po ostudzeniu posiekaj podobnie jak kapustę.
3. Grzybki Mun w pierw należy umyć oraz zalać ciepłą wodą na około godzinę.
4. Papryczki Chili, grzybki mun i cebulę pokrój drobno i przesmaż na dużej patelni (Wok) na maśle.
5. Następnie do Wok'a dodaj posiekaną kapustę, makaron ryżowy i wszystko razem przesmaż. Dopraw do smaku Przyprawami w mini kostkach Czosnek Knorr i Majeranek Knorr, w razie potrzeby by zwiększyć kwasotę farszu dodawaj pomału wywar z kapusty. Dopraw także pieprzem.
6. **CIASTO** 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. Rozwałkuj ciasto na cienki placek, za pomocą formy najlepiej w kształcie serca wykrój placuszki. Nakładaj do każdego placuszka pełną łyżeczkę farszu, zostawiając wolne brzegi (ok. 3-4 mm).
7. Zwilż wodą brzegi ciasta i zlep szczelnie pieróg za pomocą oprószonej mąką ręki. Koniuszkami palców zrób falbankę lub ściśnij krawędzie za pomocą widelca.
8. Gotuj pierogi w osolonej wodzie ok. 5 minut. Podawaj prosto z gotowanej wody z podsmażoną cebulą lub po ostygnięciu pierogi również podsmaż.