



przepisy.pl

Wigilijne pierogi w delikatnym cieście



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- mąka - 500 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 3 łyżki
- ciepła woda - 150 mililitrów
- kiszona kapusta - 500 gramów
- suszone grzyby - 20 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna

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

Sposób przygotowania:

1. W odpowiedniej misce połącz mąkę, wodę i majonez – wyrób ciasto. W razie potrzeby dodaj więcej mąki lub wody, tak aby ciasto uzyskało odpowiednią konsystencję.
2. Wyrobite ciasto owiń w folię aluminiową i odstaw na bok na 20 minut w temperaturze pokojowej.
3. Grzyby zalej niewielką ilością gotującej się wody, odstaw na chwilę aby zmiękły. Kapustę przepłucz zimną wodą.
4. W drugim garnku podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, dodaj kapustę oraz grzyby razem z wodą. Dodaj przyprawy: ziele angielskie, liść laurowy, pieprz. Całość zalej około 600 ml zimnej wody.
5. Kapustę gotuj aż woda zupełnie odparuje. Dopraw do smaku kostką rosółową i majerankiem, odstaw aby farsz wystygł, a następnie posiekaj go dokładnie.
6. Ciasto rozwałkuj na cienko na podsypanej mąką stolnicy. Z ciasta wytnij szklanką okrągłe kawałki, brzegi ciasta posmaruj ciepłą wodą, nałóż farsz a brzegi ściśnij sklejjając je ze sobą. Gotowe pierogi wrzuć do gotującej się, osolonej wody, gotuj około 1-2 minut.

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