

# Pierogi z kapustą i grzybami przepis

Tradycyjne polskie pierogi z kapustą i grzybami, są smaczne i przygotowuje się je nie tylko na Wigilię. Można je podawać z czerwonym barszczem. Dobrze smakują z przysmażaną na oleju cebulką

## Składniki:

### Ciasto pierogowe:

- 4 szklanki mąki
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki oleju
- około 2 szklanek ciepłej wody

### Farsz:

- 1 słoik litrowy suszonych grzybów
- 1 kg kiszzonej kapusty
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- sól i pieprz
- 3 łyżki oliwy
- 3 cebule, pokrojone w kosteczkę

## Wykonanie KROK PO KROKU:

- Grzyby opłukać, zalać zimną wodą i odstawić na 6 godzin lub na noc. Następnego dnia zagotować, dodać obraną marchewkę, pietruszkę i gotować aż będą miękkie. Pod koniec gotowania doprawić solą i pieprzem. Kapustę ugotować do miękkości z dodatkiem soli, dokładnie odcisnąć.
- Grzyby, marchewkę i pietruszkę odcedzić, zachowując wywar np. do zupy grzybowej. Bardzo dobrze odcisnąć z wody i razem z kapustą zmielić w maszynce do mięsa o bardzo dużych oczkach, ok 1 cm średnicy. Jeśli nie masz maszynki, grzyby i warzywa można drobno pokroić na desce.
- Na patelni na oliwie usmażyć cebule, dodać do farszu. Składniki farszu dobrze wyrobić, łącząc wszystkie składniki, doprawić solą i pieprzem.
- Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić w niej wgłębienie, dodać sól i olej. Stopniowo dodając ciepłą wodę wyrabiać ciasto, zagarniając mąkę do środka wgłębienia. Ciasto wyrabiać aż będzie miękkie i elastyczne, przez około 15 minut. Przykryć ściereczką. Nastawić wodę w garnku na gotowanie, posolić.
- Ciasto podzielić na 2 części, rozwałkować na placki. Małą szklanką wycinać kółeczka, na środek nakładać farsz, składać na pół i zlepiać brzegi w pierogi. Gotować do miękkości, przez około 3 - 5 minut. Można sprawdzić czy pierogi są już miękkie, odławiając jednego na łyżkę cedzakową i dotykając palcem. Podawać ze smażoną na oleju pokrojoną cebulą.

Zobacz więcej: <http://www.familie.pl/artukul/Pierogi-z-kapusta-i-grzybami-przepis,8428,1.html#ixzz3MKqYkajl>