Mini pierożki z grzybami i kapustą

Stokrotka

Polecane na: danie główne

Kuchnia (region): polska

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- kapusta biała - 1 kg
- grzyby suszone - 2-3 dag
- cebula - 1 szt.
- słonina wędzona - 5 dag
- boczek wędzony - 15 dag
- mąka pszenna - 40 dag
- jajko - 1 szt.
- oliwa - 2 łyżka
- ciepła woda - 1.5 szklanka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Ugotowane pierożki okrasić stopionym boczkiem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mąkę przesiać, wbić jajko, dodać 1 łyżkę oliwy, ciepłą wodę i zagnieść elastyczne ciasto. Grzyby umyć i zamoczyć na 1 godzinę, następnie ugotować. Kapustę pokroić na kawałki i ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, ostudzić i drobno posiekać. Słoninę pokrojoną w kostkę wytopić, wsypać posiekaną cebulę i zeszklić. Do cebuli dodać drobno posiekane grzyby, kapustę, wymieszać i wszystko razem podsmażyć. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 2: Następnie ciasto rozwałkować, ułożyć na formie do pierożków, nałożyć farsz,

KROK 3: Przykryć drugim ciastem i przewałkować.

KROK 4: Gotowe pierożki wrzucić do wrzącej osolonej wody z dodatkiem 1 łyżki oliwy. Gotować około 5 minut od chwili wypłynięcia na wierzch.