Pierogi z kapustą i grzybami

Wafelek2601

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- kapusta kiszona - 1/2 kg
- podrzybki suszone - 4 dag
- pieprz - do smaku
- mąka - 60 dag
- letnia woda - 200 ml
- sól - 1/2 łyżeczka
- jajko - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby dokładnie umyć, zalać na noc zimną wodą. Na drugi dzień ugotować w niewielkiej ilości wody (najlepiej jeśli na koniec wody nie trzeba odlewać, tylko sama odparuje), przyprawić solą i pieprzem. Kapustę również ugotować z dodatkiem soli. Ostudzić. Grzybki i kapustę bardzo drobno pokroić, połączyć ze sobą. Doprawić do smaku, wymieszać.

KROK 2: Z mąki, wody, soli oraz jajko wyrobić ciasto. Rozwałkować, wyciąć kółka.

KROK 3: Na każde nakładać farsz, zlepić brzegi.

KROK 4: Wrzucić na gotującą się, osoloną wodę, gotować kilka minut od wypłynięcia.