




## Pierogi z kapustą i grzybami

 Aneta Sobieraj

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 średni

 6 porcji

### Składniki:

mąka pszenna - 400 g  
olej - 125 ml

sól - 1 łyżeczka  
mleko 3,2 % - 200 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Przepis na farsz można znaleźć pod adresem <http://gotujwstylueko.pl/przepisy/kapusta-z-grzybami-na-swiete>

**KROK 2:** Składniki na ciasto wyrabiamy, w miarę potrzeb możemy dolać mleka lub podsypać mąką.

Ciasto jest gotowe kiedy nie lepi się do rąk.

Ciasto po rozwałkowaniu powinno być bardzo cienkie, gdy już je rozwałkujemy wykrajmy kółka (mogą być szklanką), na środku kładziemy łyżeczkę farszu, i zaklejamy dosyć mocno, aby pierogi podczas gotowania nie pękły.

**KROK 3:** Gotowe pierogi gotujemy w osolonej wodzie- gdy wypłyną na wierzch gotujemy na lekkim ogniu ok. 2 min i wyjmujemy.