Bezglutenowe pierogi z kapustą

Iwona Kuczer

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min

8 porcji

Składniki:

- mąka gryczana - 1 szklanka
- skrobia kukurydziana, ziemniaczana lub tapioka - 1/2 szklanka
- olej - 2 łyżka
- gorąca woda - 1 szklanka
- sól - 1/2 łyżeczka
- kapusta kiszona - 2 szklanka
- grzyby suszone - 1 szklanka
- liść laurowy - 1 trochę
- ziele angielskie - 1 trochę
- mała cebula - 1 szt.
- olej do gotowania i pieczenia - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby zalewamy gorącą wodą, odstawiamy na co najmniej 2 godziny (można namoczyć na noc).
Kapustę odciskamy, jeśli jest bardzo kwaśna delikatnie płuczemy. Siekamy. Cebulę i odcedzone grzyby drobno kroimy (UWAGA - wodę po grzybach zachowujemy). W garnku rozgrzewamy olej, podsmażamy cebulę, dodajemy kapustę, kilka liści laurowych, kilka sztuk ziela angielskiego i zalewamy wodą po moczeniu grzybów. Gotujemy do miękkości około 30-40 min pod przykryciem. Studzimy.

KROK 2: Mąki mieszamy w misce z solą, dodajemy olej, powoli wlewamy wodę mieszając mikserem lub dużą, drewnianą łyżką. Kiedy trochę przestygnie szybko i dokładnie wyrabiamy ciasto, podsypując minimalną ilością mąki.
Odstawiamy na kilka minut przykryte ściereczką.
Przez cały czas przyrządzania pierogów pilnujemy, żeby ciasto nie wyschło, jest delikatne i szybko się kruszy.

KROK 3: W garnku zagotowujemy wodę, solimy. Ciasto dzielimy na 4 części. Rozwałkowujemy lekko posypując mąką, wykrawamy kółka i nadziewamy łyżką farszu. Szybko zlepiamy - ciasto błyskawicznie wysycha i zaczyna się kruszyć. Po ulepieniu jednej partii od razu je gotujemy na małym ogniu.
Podajemy z czerwonym barszczem.