Kolorowe pierożki z grzybami i kapustą

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

CIASTO -
mąka tortowa - 1/2 kg
olej - 2 łyżka
mleko - 1/2 szklanka
woda - 1/2 szklanka
żółtka - 2 szt.
szpinak mrożony - 2 kostka
FARSZ -
kapusta kiszona - 35-40 dag
grzyby suszone - 3-4 dag
cebula - 1 szt.
olej - 2 łyżka
przyprawa do zup w płynie - do smaku
sól - do smaku
pieprz - do smaku
białko - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto:
Do miski przesiać mąkę, dodać olej, żółtka bardzo ciepłą wodę z mlekiem, szczyptę soli zagnieść elastyczne ciasto. Następnie podzielić na 2 części. Do jednej dodać rozmrożony szpinak i wyrobić.

KROK 2: Obie części ciasta rozwałkować na grubość 4-5 mm. Jeden płat ciasta ułożyć na folii spożywczej, posmarować odrobiną wody, na niego ułożyć drugi placek i również posmarować pędzelkiem zamoczonym w wodzie.

KROK 3: Oba płaty ciasta zwinąć w rulon jak roladę.

KROK 4: Zawinąć w folię i odłożyć do lodówki na pół godziny.
Farsz:
Umyte grzyby zamoczyć w wodzie na noc, następnie ugotować, wyjąć z wody i drobno posiekać. Do wywaru z grzybów włożyć kiszoną kapustę i gotować do odparowania płynu.(około

pół godziny) Przestudzić, drobno posiekać Na rozgrzanym oleju zeszklić drobno pokrojoną cebulę, dodać kapustę i grzyby. Doprawić do smaku solą, przyprawą do zup i pieprzem. Wszystko razem wymieszać i chwilę podsmażyć.

KROK 5: Następnie ciasto wyjąć z folii na posypaną mąkę deskę, pokroić na plastry grubości około pół cm.

KROK 6: Każdy plasterek ciasta rozwałkować na cieńszy krążek, nałożyć farsz.

KROK 7: brzegi ciasta posmarować białkiem, przykryć drugim krążkiem i dokładnie zlepić widelcem.

KROK 8: Wkładać do wrzącej wody z dodatkiem soli i gotować około 5 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Podawać z czerwonym barszczem.