




## Pieczone mini pierogi z kapustą i grzybami

 My Chcemy Jeść

Polecane na: [danie główne](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

mąka żytnia razowa - 125 g  
mąka pszenna - 125 g  
bardzo ciepła woda - 150 ml  
świeże drożdże - 5 g  
sól - 1 płaska łyżeczka  
oliwa z oliwek - 2 łyżka  
białko jajka - 1 szt.  
kapusta kiszona - 300 g  
suszone grzyby - 25 g

woda - 1 szklanka  
cebula - 1 szt.  
tymianek - 1 łyżeczka  
ksylitol lub cukier - 1 łyżka  
ziele angielskie - 2 szt.  
zioła prowansalskie - 1 szczypta  
pieprz - do smaku  
sól - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Grzyby namaczamy w zimnej wodzie na min. 12 godzin. Najlepiej zalać je w garnku z przykrywką na noc.

**KROK 2:** Do bardzo ciepłej wody dodajemy drożdże, dokładnie mieszamy i odstawiamy na kilka minut. Obie mąki przesiewamy przez drobne sitko. Dodajemy sól. Do zaczynu drożdżowego dolewamy oliwę z oliwek i mieszamy. Zaczyn łączymy z mąkami i wyrabiamy elastyczne ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia na godzinę.

**KROK 3:** Kapustę kiszoną szatkujemy i wrzucamy do garnka. Jeżeli kapusta jest za kwaśna można przepłukać ją wodą. Do garnka wlewamy szklankę wody i gotujemy na wolnym ogniu. Cebulę kroimy w kostkę i dodajemy do kapusty. Grzyby wyławiamy z wody za pomocą łyżki cedzakowej i bardzo drobno kroimy. Następnie grzyby dodajemy do kapusty i dolewamy 100 ml wody, w której się moczyły. Całość przyprawiamy i mieszamy. Gotujemy na wolnym ogniu przez ok. 30 minut od czasu do czasu mieszając. Zestawiamy z ognia do wystygnięcia.

**KROK 4:** Ciasto formujemy w wałek średnicy ok. 3 cm i po małym kawałku urywamy i cienko rozwałkowujemy. Za pomocą szklanki wykrajmy okręgi. Farsz nakładamy za pomocą łyżeczki i sklejamy pieroga. Brzegi dociskamy widelcem (użyłam deserowego). Gotowe pierogi układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i każdą sztukę smarujemy białkiem. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni i pieczemy pierogi

przez 20 minut.