





## Pieczone pierogi z pieczarkami

 opuncja123

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 180 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

mąka pszenna - 0,5 kg  
drożdże - 25 g  
cieple mleko - 1 szklanka  
cukier - 1 łyżka  
olej - 1 łyżka  
sól - szczypta

jajko - 1 szt.  
pieczarki - 1 kg  
cebula - 1 duża szt.  
olej do smażenia - 3 łyżka  
sól, pieprz - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Drożdże rozpuszczamy w ciepłym mleku z łyżką cukru. Odstawiamy do wyrośnięcia. W misce mieszamy mąkę z solą, wlewamy rozczyń oraz dodajemy jajko. Wyrabiamy na gładkie ciasto. Odstawiamy na pół godziny do wyrośnięcia.

**KROK 2:** Na oleju zeszklić pokrojoną w pióra cebulę , dodać poszatkowane pieczarki i usmażyć. Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

**KROK 3:** Wyrośnięte ciasto na pierogi cienko rozwałkować , gdyby się kleiło podsypać mąką. Wycinać koła od szklanki. Nadziewać zimnym farszem. Zlepić brzegi. Ułożyć na blaszce do wyrośnięcia na ok. 10-15 minut. Można ew. posmarować żółtkiem. Piec na z złoty kolor w 180 st.C ok. 20-25 minut.