



Pierogi bezglutenowe z kapustą i grzybami

 Agnieszka Nitsu AktywneZywienie

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

kapusta kiszona - 200 g
pieczarki - 150 g
suszone grzyby - 50 g
masło klarowane - 1 łyżka
ziele angielskie - 2 szt.
liść laurowy - 1 szt.
cebula - 1 szt.

sól, pieprz - 1 do smaku
mąka ryżowa - 250 g
mąka z tapioki - 100 g
mąka kukurydziana - 50 g
woda wrząca - 300 ml
masło klarowane - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: farsz:

- suszone grzyby zalewamy wodą i odstawiamy na całą noc
- kapuste płuczemy pod wodą, wkładamy do garnka zalewamy wodą, dodajemy liść laurowy, ziele angielskie i gotujemy na małym ogniu
- cebulę pozbywamy łupiny
- pieczarki i suszone grzyby, cebulę drobno kroimy
- rozgrzewamy patelnię z dodatkiem masła, smażymy cebulę na rumiany kolor i na koniec dodajemy grzyby i dalej smażymy
- kapustę odsączamy z wody, drobno kroimy i dodajemy na patelnię. Doprawiamy solą oraz

pieprzem. Wszystko dokładnie mieszamy i smażymy na małym ogniu około 20 minut
-przykrywamy pokrywką i dusimy około 1 godziny na minimalnym ogniu co jakiś czas mieszając

ciasto:

-suche składniki na ciasto przekładamy do miski i dokładnie mieszamy, zalewamy wrzątkiem

i mieszamy za pomocą drewnianej łyżki

-dodajemy rozpuszczone masło, zakładamy rękawiczki i zagniatamy ciasto

-odstawiamy na 20 minut

-ciasto rozwałkujemy i za pomocą szklanki wycinamy kółka i łyżką napełniamy farsz.

Dokładnie zlepiamy

-do garnka nalewamy wodę, dodajemy łyżkę masła i doprowadzamy do wrzenia

-wkładamy pierogi i gotujemy około 1-2 minuty od wypłynięcia

-podajemy z podsmażoną cebulką

Smacznego!