Pierogi wigilijne

Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na:

Warto wiedzieć:

120 min

4 porcje

Składniki:

FARSZ z kapusty kiszonej i grzybów: -
kiszona kapusta - 1 kg
suszone grzyby - 60 g
cebula - 3 szklanka
sól i pieprz do smaku - do smaku
liście laurowe - 4 szt.
ziele angielskie - kilka
olej rzepakowy - 3-4 łyżka
suszona śliwka - 1 szt.
CIASTO na pierogi - przepis podstawowy: -
mąka - 1 kg
woda gorąca - 2 szklanka
sól - 2 łyżeczka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Farsz: Suszone grzyby umyć, zalać wrzątkiem i odstawiać do namoczenia aż zmiękną. Następnie gotujemy je do miękkości ok 20 minut.
Kapustę opłukać pod bieżącą wodą jeśli jest bardzo kwaśna i słona. Przełożyć do garnka i gotować z liśćmi laurowymi, zielem angielskim ok. 1-1,5 godziny. Odcedzić. Na rozgrzanej patelni na oleju smażymy cebulę posiekaną w kostkę. Do kapusty dodać wyciśnięte w dłoniach grzyby, pokrojone śliwki i cebulkę. Całość zmielić. Doprawić solą i pieprzem, dokładnie wymieszać.

KROK 2: Ciasto: Mąkę przesiewamy.

W kopczyku robimy niewielkie wgłębienie, dodajemy sól. Po trochu dodając gorącą wodę zagniatamy elastyczne ciasto. Wyrabiamy ciasto ok. 8-10 minut. Zagniecione odstawiamy na ok. pół godziny. Następnie dzielimy na cztery części.

KROK 3: Lepienie: Do pierogów zabieramy trzy części. Ostatnia przyda się na uszka. Każdą część rozwałkowujemy na grubość ok. 1,5 milimetra podsypując mąką. Radełkiem wycinamy lub szklanką wyciskamy z ciasta krążki. Na środek każdego nakładamy farsz. Składamy na pół i zlepiamy brzegi.

KROK 4: Gotowanie: W międzyczasie gotujemy wodę. Pierogi wrzucamy do wrzącej i osolonej wody. Gotujemy ok. 2-3 minuty od wypłynięcia na powierzchnię. Gotowe polewamy uduszoną cebulką i olejem lnianym. Jeśli zastał farsz należy go zamrozić i zrobić pierogi w późniejszym czasie. Zamrozić możemy również przygotowane pierogi i zjeść w późniejszym czasie.