




Pierogi z ciecierzycy i kapusty

 Skoter

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 40 min

 5 porcji

Składniki:

ciecierzyca - 1 szklanka
kapusta kiszona - 25 dag
cebula - 1 szt.
mąka pszenna - 50 dag

woda ciepła - 1 szklanka
olej - 1 łyżka
sól i pieprz - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciecierzycę zalać dwoma szklankami wody i gotować około pół godziny. Kapustę kiszoną odcisnąć. Cebulę pokroić i zeszklić.

KROK 2: Wszystkie składniki zmielić w maszynce do mięsa. Doprawić solą, pieprzem i wymieszać.

KROK 3: Przygotować ciasto pierogowe. Rozwałkować i przygotować pierogi.

KROK 4: Zagotować wodę, dodając łyżkę oleju i płaską łyżeczkę soli. Wrzucać partiami pierogi na wrzącą wodę. Gotować 5 minut po wypłynięciu pierogów na wierzch.