





Pierogi z czerwoną kapustą

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 4 porcje

Składniki:

Ciasto: -
mąka orkiszowa - 400 g
woda z namaczania grzybów
gorąca - 250 ml
sól - 1/2 łyżeczka
olej - 40 g
Farsz: -

kapusta czerwona kiszona - 400 g
suszone grzyby - 1 garść
garam masala - 1 łyżeczka
kminek - 1/2 łyżeczka
olej - 2 łyżka
czerwona cebula (duża) - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę ugotować w niewielkiej ilości wody 20 minut. W tym samym czasie w drugim garnku namoczyć grzyby, namoczone i miękkie ugotować w 250 ml wody 10 minut (woda będzie potrzebna do ciasta na pierogi). Kiedy grzyby będą miękkie wyjąć łyżką cedzakową. Rozgrzać patelnię, wlać olej i dodać garam masalę oraz kminek. Chwilę podsmażyć, dodać grzyby i kapustę, całość smażyć mieszając. Odstawić do wystudzenia. Wystudzone zmielić w maszynce lub w malakserze pulsacyjnie. Przełożyć farsz do miski.

KROK 2: Rozwałkować ciasto, wykrawać kółka lub kwadraty. Na środku ciasta położyć łyżeczkę farszu, a brzegi zlepić. Ugotować w osolonym

wrzątku aż pierogi wypłyną na wierzch. Okrasić podsmażaną cebulką czerwoną lub boczkiem.