




## Pierogi z kapustą i boczniakami

 Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

### Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

### Składniki:

Ciasto: -  
mąka tortowa - 250 g  
kefir - 1 szklanka  
jajko - 1 szt.  
oliwa - 1 łyżka  
sól - - do smaku  
Nadzienie: -  
kapusta biała - 300 g

cebula - 1 szt.  
boczniaki - 200-300 g  
oliwa - 2 łyżka  
sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku  
Pozostałe składniki: -  
boczek wędzony - - kawałek  
cebula - - trochę  
oliwa - 1-2 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mąkę przesiać, wbić jajko, dodać kefir, łyżkę oliwy, szczyptę soli i zagnieść ciasto. Przykryć i pozostawić na pół godziny.

**KROK 2:** Kapustę ugotować z dodatkiem odrobiny soli, osączyć, ostudzić, drobno posiekać. Cebulę i boczniaki pokroić w drobną kosteczkę. Na rozgrzanej oliwie zeszklić posiekaną cebulę, wsypać boczniaki, podsmażyć. Następnie dodać kapustę, doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać i smażyć 1-2 minuty.

**KROK 3:** Ciasto rozwałkować, wykroić krążki, włożyć farsz i dokładnie zlepić. Wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować 3-4 minuty od chwili wypłynięcia na powierzchnię.

**KROK 4:** Wyjmować łyżką cedzakową, wkładać na talerze, okrasić usmażonym boczkiem lub cebulką.