Pierogi z kapustą kiszoną i borowikami

Wafelek2601

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min | średni | 4 porcje

Składniki:

- mąka - 30 dag
- jaja - 2 szt.
- sól - do smaku
- kapusta kiszona - 30 dag
- borowiki suszone - 4 dag
- liść laurowy - 3 szt.
- ziele angielskie - 2 szt.
- pieprz - do smaku
- zioła prowansalskie - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę pokroić, zalać wodą, dodać liście laurowe i ziele angielskie oraz przyprawy do smaku i ugotować do miękkości.

KROK 2: Grzyby namoczyć w zimnej wodzie, zostawić tak na noc. Na drugi dzień udusić, przyprawić do smaku.

KROK 3: Grzyby połączyć z kapustą, można jeszcze chwilę pogotować razem, aby woda odparowała. Kapustę z grzybami wymieszać, przyprawić solą, pieprzem oraz odrobiną ziół prowansalskich.

KROK 4: Z mąki, jaj, odrobiny letniej wody i szczypty soli zagnieść ciasto. Rozwałkować, szklanką wyciąć kółka. Na każdym układać farsz, zlepić pierogi.

KROK 5: Ugotować w osolonym wrzątku. Podawać gorące.