




Pierogi z kiszoną kapustą i grzybami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 80 min

 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 400 g
jajko - 1 szt.
olej - 1 łyżka
gorąca woda - 3/4 szklanka
Nadzienie: -

kapusta kiszona - 1 kg
grzyby suszone - 50 g
cebula - 1-2 szt.
olej - 3 łyżka
wywar grzybowy - 0,5 szklanka
sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby wypłukać, namoczyć w niewielkiej ilości ciepłej wody na 1-2 godziny. Ugotować, posiekać. Kapustę wypłukać, następnie gotować ok. 1 godzinę. Cebulę pokroić i przysmażyć na 2 łyżkach oleju dodać kapustę i grzyby, podlać wywarem z grzybów, gotować do odparowania wody. Przyprawić solą, pieprzem i sosem sojowym. Z mąki, jajka, soli i gorącej wody zagnieść ciasto, przykryć miseczką, pozostawić na pół godziny. Następnie rozwałkować, szklanką wyciąć krążki. Na każdy krążek ciasta położyć łyżkę farszu, złożyć na pół i dokładnie zlepić. Wrzucać do wrzącej osolonej wody, gotować 2-3 min od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Podawać ze zrumienioną na tłuszczu cebulką, lub podsmażyć.