





## Pierogi z kiszoną kapustą i grzybami

 A.Brava

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

### Składniki:

Kapusta kiszona - 1 kg

Suszone grzyby - 2 garść

Mąka pszenna typ 500 lub 650 -  
500 g

Oliwa z oliwek - 1 łyżka

Cebula - 2-3 szt.

Ziele angielskie - 2 szt.

Liść laurowy - 1 szt.

Gorącą wodą - 250 ml

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Grzyby zamoczyć w zimnej wodzie na kilka godzin, następnie przepłukać i ugotować w solonej wodzie. Wyłożyć na sitko. Po ostygnięciu zmielić na maszynce do mielenia.

**KROK 2:** Na oliwie z oliwek do smażenia zeszklić cebulę pokrojoną w kostkę.

**KROK 3:** Kiszoną kapustę wypłukać, jeżeli jest mocno kwaśna i ugotować do miękkości z dodaniem 1 listka laurowego i 2 ziarenek ziela angielskiego. Wyłożyć na sitko, przycisnąć ciężarem i zostawić do odsączenia na kilka godzin. Najlepiej zrobić to wieczorem i pozostawić na noc. Następnie kapustę drobno pokroić nożem.

**KROK 4:** Połączyć mielone grzyby, kapustę i zeszkloną cebulę. Doprawić pieprzem i solą w razie potrzeby.

**KROK 5:** Do dużej miski przesiać przez sito mąkę, dodać łyżkę oliwy i stopniowo wlewać gorącą wodę (woda powinna być gorąca, ale tak, żeby nie poparzyć rąk), jednocześnie wyrabiając ciasto. Gotowe ciasto powinno być zwarte i bez problemu odchodzić od rąk. Ciasto pozostawić na ok. 15 min pod przykryciem.

**KROK 6:** Po zrobieniu pierogi gotować w lekko osolonej wodzie z dodatkiem 1 łyżki oleju.