Pierogi z kiszoną kapustą i papryką

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- mąka pszenna - 2 szklanka
- jajko - 1 szt.
- olej - 2 łyżka
- ciepła woda - 200 ml
- kapusta kiszona - 1/2 kg
- papryka - 1 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- słonina wędzona - 10 dag
- cebula - 1 szt.
- liść laurowy - 1 szt.
- angielskie ziele - 4-5 szt.
- bułka tarta - 2 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Takim farszem można nadziewać naleśniki, pierogi, pyzy lub podawać z łazankami.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę włożyć do garnka, wlać wodę dodać listek laurowy, angielskie ziele i gotować do miękkości, odcedzić, ostudzić, posiekać. Paprykę obgotować w wodzie, ostudzić, zdjąć skórę, usunąć gniazda nasienne, pokroić w kostkę. Na patelni stopić pokrojoną w drobną kostkę wędzoną słoninę, wsypać posiekaną cebulę i zeszklić. Do cebuli dodać kapustę, paprykę, bułkę tartą, przeciśnięty przez praskę czosnek, przyprawić do smaku pieprzem, solą, wymieszać. Na stolnicę przesiać mąkę, wbić jajko, wlać 1 łyżkę oliwy, ciepłą wodę i starannie wyrobić ciasto. Następnie rozwałkować, wycinać krążki. Na każdy krążek ciasta nakładać farsz, złożyć na pół i zlepić. Wrzucać do wrzącej osolonej wody z dodatkiem 1 łyżki oliwy i gotować około 5-7 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię.