Pierogi z mięsem, kapustą i grzybami

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

FARSZ -

mięso gotowane (wieprzowo - drobiowe) - 1 kg

kapusta kiszona - 1/2 kg

cebula - 2 szt.

grzyby suszone borowiki lub podgrzybki - 1 garść

sól, pieprz czarny mielony - do smaku

olej do smażenia -

CIASTO na ok. 80 pierogów -

mąka pszenna - 1/2 kg

masło - 60 g

sól - szczypta

woda ciepła - 400 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby namoczyć w zimnej wodzie i pozostawić na noc. Następnego dnia gotować w tej samej wodzie aż zrobią się miękkie. Odcedzić i ostudzić.

KROK 2: Ugotowane mięso zmielić w maszynce do mięsa.
Cebulę pokroić w grubą kostkę i podsmażyć na oleju. Jak zmięknie, dodać odcedzone grzyby i całość chwilę smażyć na małym ogniu. Ostudzić. Zmielić podobnie jak mięso w maszynce.

KROK 3: Kapustę opłukać, odcisnąć, zalać zimną woda i gotować, aż będzie miękka. Następnie odcedzić, odcisnąć, ostudzić. Kapustę pokroić nożem na drobno. Dodac ją do zmielonego mięsa z grzybami i cebulą. Przyprawic sola i pieprzem do smaku. Wymieszać.

KROK 4: Mąkę przesiać do miski dodać szczyptę soli. W gorącej wodzie rozpuścić masło. Następnie wlewać stopniowo do mąki, mieszając wszystko. Przełożyć masę na stolnicę i wyrabiać około 5-7 minut na gładkie ciasto. Jeśli jest zbyt rzadkie można podsypać mąką. Ciasto przykryć ciepłą miską i zostawić na 30 minut. Następnie wyrobić ciasto jeszcze 1-2 minuty. Podzielić na mniejsze kawałki, które po kolei rozwałkowywać – podsypując mąką- i wycinać kółka szklanką. Na środek każdego kółka z ciasta nakładać farsz i składać na pół dokładnie zlepiając brzegi. Przygotowane do gotowania pierogi przykryć suchą ściereczką, żeby nie obeschły. Wrzucać na gotującą osoloną wodę. Gotować po wypłynięciu jeszcze kilka minut i wyjmować łyżką cedzakową.
Najlepiej smakują okraszone cebulka lub ze złocone na tłuszczu.