Pierożki warzywno - grzybowe

Bożena1960

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

100 min

5 porcji

Składniki:

ciasto; mąka pszenna - 2 szklanka
żółtko - 1 szt.
sól - 1 łyżeczka
masło - 1 łyżeczka
woda ciepła około - 1 szklanka
Farsz; papryka czerwona - 2 szt.
papryka pomarańczowa - 1 szt.
papryka żółta - 1 szt.
cebula - 1 szt.
ząbki czosnku - 2 ząbek
pieczarki - 150 g
ogórek zielony - 1/2 szt.
cukinia - 1/2 szt.
natka pietruszki - 1/2 pęk
sól - do smaku
pieprz świeżo mielony - do smaku
parówki cienkie - 200 g
olej rzepakowy - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto;
Mąkę przesiać do miski, dodać sól, masło i żółtko, następnie porcjami dodawać ciepłą wodę. Dokładnie wyrobić, przykryć ścierką i odstawić na około 20 -30 minut.

Farsz;
Warzywa oczyścić i pokroić w kostkę, grzybki obrać i również pokroić w kostkę. Kiełbasę pokroić w półplasterki. Ogórek zielony oraz cukinię obrać i pokroić w kostkę. Cebulę i czosnek po obraniu i pokrojeniu podsmażyć na niedużej ilości oleju do zeszklenia, dodać przygotowane warzywa i grzyby, podsmażyć na małym ogniu około 10 minut.
Do całości dodać pokrojoną kiełbasę, a na koniec ogórek i cukinię oraz posiekaną natkę pietruszki, doprawić pieprzem, solą i dokładnie wymieszać.

Ciasto rozwałkować nakładać porcje farszu robiąc odstępy, nakrywać drugą częścią ciasta i foremką wycinać pierogi.

Drugi sposób to inną foremką wycinać koła nakładać farsz i zlepiać pierogi.

Pierogi wkładać porcjami do gotującej, osolonej wody i gotować około 3 -5 minut po wypłynięciu na powierzchnię.