Pierożki warzywno-grzybowe

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

Ciasto: -
mąka tortowa - 35 dag
woda - 2/3 szklanka
mus z dyni - 1/4 szklanka
oliwa z oliwek - 2 łyżka
sól - trochę
Farsz: -
kapusta biała - 30 dag
marchewka - 1 szt.
boczniaki - 30-40 dag
cebula - 1 szt.
oliwa z oliwek - 2 łyżka
masło - 1 łyżka
sól - do smaku
pieprz - do smaku
sos sojowy - do smaku
Pozostałe składniki: -
boczek wędzony - trochę
cebula - trochę
opcjonalnie oliwa lub smalec - trochę

Dodatkowe info:

Dyniowe pierożki z warzywami z dodatkiem boczniaków to pomysł na wyśmienite danie. Pierogi podałam z chipsami z wędzonego boczku i usmażoną cebulką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ciasto: Gorącą wodę wymieszać z musem z dyni i oliwą. Mąkę przesiać, zrobić wgłębienie, wsypać odrobinę soli, mieszając stopniowo wlewać wodę, zagnieść elastyczne ciasto. Przykryć ściereczką i pozostawić na 15-20 minut.

KROK 2: Nadzienie: Umytą kapustę razem z obraną marchewką ugotować na pół miękko w lekko osolonej wodzie, osączyć, ostudzić.

KROK 3: Kapustę posiekać a marchewkę zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Cebulę i boczniaki drobno posiekać. Na rozgrzanej oliwie z masłem zeszklić cebulę, wsypać boczniaki, podsmażyć. Następnie dodać kapustę i marchew, wymieszać i smażyć do odparowania

wody. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym.

KROK 4: Ciasto rozwałkować, pokroić w kwadraty, układać na foremce do lepienia pierogów, nakładać farsz i dokładnie zlepiać. Wrzucać do wrzącej, osolonej wody i gotować 4-5 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową, wkładać na talerze. Podawać okraszone usmażonym boczkiem i cebulką.