Pierożki z kiszoną kapustą i pieczarkami

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | średni | 3 porcje

Składniki:

- mąka pszenna - 3 szklanka
- ciepła woda - 1 szklanka
- żółtko - 1 szt.
- masło rozpuszczone - 1 łyżka
- kapusta kiszona - 1/2 kg
- pieczarki - 30 dag
- cebula - 1 szt.
- oliwa - 3 łyżka
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Pierożki można polać usmażoną cebulką z boczkiem lub smalcem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na oliwie podsmażyć posiekaną cebulę, wsypać drobno pokrojone pieczarki i smażyć do odparowania płynu. Kapustę drobno posiekać, włożyć do rondla, wlać wodę i gotować do miękkości, gdy kapusta jest miękka, odcedzić, odcisnąć z wody.

KROK 2: Następnie włożyć odciśniętą kapustę, przyprawić do smaku, wymieszać i chwilę poddusić.

KROK 3: Na stolnicę przesiać mąkę, dodać roztopione masło, żółtko, ciepłą wodę i zagnieść elastyczne ciasto.

KROK 4: Następnie rozwałkować, szklanką wycinać krążki. Na krążek ciasta nałożyć łyżeczkę farszu, przykryć drugim krążkiem i sklejać brzegi.

KROK 5: Pierożki wrzucać do wrzącej osolonej wody i gotować przez 7-8 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię. Wyjmować łyżką cedzakową.