





## Wigilijne pierogi ze słodką kapustą i grzybami

 ewaeu.

Polecane na: [danie główne, przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

główka białej kapusty - szt.

2 duże cebule - szt.

suszone grzyby - podgrzybki ) -  
250 ml

olej rzepakowy do smażenia -  
trochę

pieprzu czarnego młotkowanego z  
kolendrą - łyżeczka

sól - do smaku

1/2 kg mąki pszennej -

mąki ziemniaczanej - 3 łyżka

oleju rzepakowego - 3 łyżka

mleka - szklanka

gorącej wody - 1/2 szklanka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Sposób przygotowania

1.

Kapustę przekroić na 4 części i ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić , przestudzić i pokroić drobniutko. Namoczyć grzyby , ugotować i również drobno pokroić.

2.

Na patelni rozgrzać olej i zeszklić pokrojoną drobniutko cebulę. Dodać kapustę i dusić. Dodać grzyby razem z wywarem i w dalszym ciągu dusić. Dodać pieprz i sól do smaku. Odparować i wystudzić.

3.

Z podanych składników zagnieść ciasto. Wykrawać krążki , nakładać farsz i zalepiać. Gotować partiami w osolonej wodzie. Jak pierogi wypłyną , wyławiać i układać na płaskim półmisku. Podawać przesmażone na oleju. Smacznego.