

PRZEPIS NA WIGILIJNE PIEROGI



SKŁADNIKI:

- mąka pszenna – 1 kg
- jajo – 1 szt.
- masło – 1 łyżka
- olej – 3 łyżki
- gorąca woda – 1,5 szklanki
- kapusta kiszona – 0,5 kg
- suszone grzyby – 100 g
- cebula – 1 szt.
- liść laurowy – 1 szt.
- ziele angielskie – 2 szt.
- sól
- pieprz

KROK 1: PRZYGOTOWUJEMY FARSZ

Grzyby dokładnie płuczemy, moczymy w wodzie kilka godzin, po czym odsączamy i drobno kroimy. Cebulę kroimy w piórka i szklimy na łyżce oleju. Kapustę drobno siekamy, przekładamy do garnka, dodajemy grzyby i cebulę. Wlewamy wodę, w której moczyły się grzyby, i uzupełniamy taką ilością wody, by przykrywała składniki. Dodajemy liść laurowy, ziele angielskie, pieprz i sól. Gotujemy ok. 60 minut, następnie odcedzamy z nadmiaru wody i studzimy.

KROK 2: LEPIMY PIEROGI

Zagniatamy ciasto – łączymy mąkę, jajko i masło z 2 łyżkami oleju. Dolewając stopniowo około 1,5 szklanki bardzo gorącej wody, wyrabiamy ciasto, aż stanie się elastyczne i przestanie kleić się do rąk. Ciasto rozwałkujemy na grubość około 1-2 mm, wycinamy kółka, na każde kółko nakładamy łyżeczkę farszu i sklejamy brzegi, formując pierogi. Wkładamy je partiami do gotującej się wody. Gdy wypłyną na wierzch, wyjmujemy je łyżką cedzakową na półmisek.

SMACZNEGO!