

# Pieczone pierożki wigilijne z kapustą i grzybami



Autor: **monika1978**  
Przepisów: 29 Ocena: 967



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Na ciasto
- 150 g masła
- 500 g mąki pszennej
- 3 łyżki śmietany kwaśnej np. 22%
- 2 żółtka
- sól
- Farsz
- 200 g pieczarek
- 200 g kiszonej kapusty
- 10 kapeluszy suszonych grzybów leśnych
- 1 duża cebula
- 2 - 3 łyżki masła
- 2 surowe białka ( jedno do farszu, jedno do smarowania )
- sól, pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Do przesianej mąki dodajemy schłodzone masło, śmietanę, żółtka oraz sól i zagniatamy. Kulę ciasta zawijamy w folię i

wkładamy do lodówki na ok. godzinę.

W tym czasie przygotowujemy farsz.

Posiekaną kapustę zalewamy wrzątkiem i gotujemy ok. 10 minut pod przykryciem, zdejmujemy pokrywkę i odparowujemy.

Suszone grzyby zalewamy wrzątkiem, po 20 min. przelewamy przez sitko.

Na maśle podsmażamy pokrojoną drobno cebulę, dodajemy grzyby i kapustę, doprawiamy solą i pieprzem, studzimy.

Do wystudzonego farszu dodajemy ubite na sztywno białko i delikatnie mieszamy.



- 2 Ciasto rozwałkowujemy dość cienko, kroimy na kwadraty, nakładamy farsz i zlepiamy, można docisnąć brzegi widelcem lub zawinąć. Wykładamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i smarujemy wierzch każdego pierożka białkiem.

Pieczemy 25 minut w 180 stopniach ( góra/dół ) na środkowym poziomie.

Tak wygląda wersja z brzegami zlepianymi widelcem.



- 3 To wersja z brzegami skręconymi z zeszłego roku.

Możemy podawać zarówno na gorąca, jak i na zimno np z barszczem.

Z podanej ilości wychodzi ok. 24 sztuk, ja robię podwójną, bo na drugi dzień też świetnie smakują.



Twoje notatki do przepisu:

