

Pierogi z kapustą i grzybami



Autor: **Malgoskawkučni**
Przepisów: 122 Ocena: 731

> 6 os. > 60 min łatwe przystępne



Składniki:

- Farsz : * 1 kg kapusty kiszzonej * 1 duża cebula lub 2 średnie
- * 3 garście suszonych grzybów * 6 średnich pieczarek
- * Olej * Kromka chleba
- Ciasto : * Około 1 kg mąki poznańskiej
- * 1/4 łyżeczki soli * Gorąca woda - taka żeby nie poparzyć rąk

Sposób przygotowania:

1 Jak robimy farsz :

Kapustę jeżeli jest zbyt kwaśna płuczę , jeżeli nie siekam na drobne kawałki i wrzucam do garnka z wodą . Wody musi być tyle aby kapusta swobodnie pływała . Dodaję około 0.5 łyżeczki pieprzu mielonego , 3 liście laurowe łyżeczkę soli . Gotuję pod przykryciem około 40 minut . Grzyby suszone najlepiej zamoczyć na noc w przegotowanej leniej wodzie , jeśli ktoś jest zapominalski można namoczyć na około 2 godziny . Dobrą radą jest przycisnąć grzyby w wodzie czymś cięższym . Po upływie czasu grzyby dokładnie odciskamy.

Pieczarki jeśli są brudne , obieram i kroję na pół lub ćwiartki jeśli są duże . Jeżeli są czyste nie obiera tylko kroję . Pieczarki i grzyby przepuszczam przez maszynkę.

Na koniec przepuszczam kromkę chleba żeby wszystkie grzyby wyszły z maszynki. Po upływie czasu gotowania kapusty , odlewam z niej wodę i przekładam na głęboką patelnię typu wok . Dodaję suszone odcisnięte grzyby oraz pieczarki przepuszczone przez maszynkę i podduszoną cebulę . Całość duszę około 30 minut co chwilę mieszając . Jeżeli jest taka potrzeba , delikatnie podlewamy wodą aby uniknąć przypalenia . Próbuję i jeśli trzeba doprawiam solą i pieprzem mielonym . Farsz nie powinien zawierać wody . Jeżeli takowa jest na patelni , należy ją odparować . Farsz jest gotowy . Odstawiamy do wystygnięcia.

Ciasto :

Z podanych produktów zagniatamy energicznie ciasto . Jeżeli trzeba delikatnie podsypujemy mąką . Dobre ciasto jest gładkie i nie klei się do rąk . Ciasto dzielimy na dwie części . Jedną część odkładam i przykrywam ściereką żeby nie obeschło. Drugą część rozwałkowuję , nie zbyt cienko . Wykrojony okrąg można zawsze delikatnie rozgnieść palcami . Na rozwałkowanym cieście szklanką lub specjalnym wykrawaczem wycinam kółka jedno przy drugim . Na każde kółko nakładam farszu tyle , aby brzegi były puste aby dokładnie je zakleić . Następnie za pomocą ząbków widelca przyciskam sklezione brzegi , dzięki czemu wiem , że są dobrze sklezione a jednocześnie mają fajny wzorek . Robimy tak do wyczerpania farszu i ciasta . Przypomnę , że ciasto , które zostało z pomiędzy wyciętych kółek również możemy rozwałkować aby nie było strat .

- 2 * Zrobione pierogi układam na wcześniej przygotowanej tacy lub desce , które posypuję mąką .
* Jeżeli są to pierogi na obiad , gotuję we wrzącej , osolonej wodzie z dodatkiem 1 łyżki oleju .
Gotję około 4 minuty od czasu wypłynięcia i wyjmuję sitkiem na talerz wysmarowany olejem ,
aby uniknąć sklejenia.
* Jeżeli chcemy zamrozić , surowe pierogi obficie posypuję mąką i wkładam porcjami do
woreczków. Mąki musi być tyle aby uniknąć sklejenia . Zamykam szczelnie i wkładam do
zamrażarki .

Twoje notatki do przepisu: