**Farsz do pierogów z kapustą i grzybami**

**Składniki**

* 1000 gkapusty kiszonej
* 100 g grzybów suszonych
* 200 g cebuli
* sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy

**Przygotowanie**

* Grzyby umyć, namoczyć. Ugotować w wodzie, w której się moczyły wraz z przyprawami. Ostudzić, drobno pokroić.
* Kapustę opłukać, pokroić, ugotować w wodzie po grzybach, a następnie ostudzić, odcisnąć.
* Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić.
* Wszystkie składniki wymieszać, doprawić do smaku.

**STUFFING FOR DUMPLINGS WITH SAUERKRAUT AND MUSHROOMS**

**INGREDIENTS:**

* **sauerkrauts - 1000 gram**
* **dried mushrooms – 100 gram**
* **onion – 200 gram**
* **salt, pepper, allspice, bay leaf**

**PREPARATION:**

1. **Wash the mushrooms, soak them in water. Boil them in the same water with seasoning. Cool and chop .**
2. **Rinse sauerkraut, cut and boil (in water you used for mushrooms). Then cool and press to get rid of excess of water.**
3. **Dice onion and simmer.**
4. **Mix all ingredients, add spices.**

**Bon appétit!**