

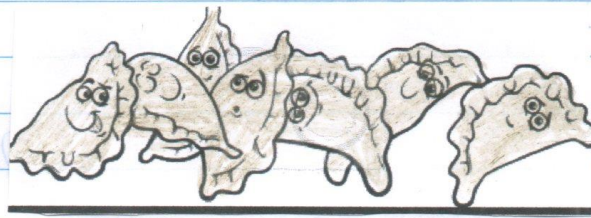
## "Pierogi z kapustą i grzybami"

### SKŁADNIKI NA CIASTO

- 4 szklanki mąki
- 2 łyżeczki soli
- 1 łyżka oleju
- 2 szklanki ciepłej wody

### SKŁADNIKI NA FARSZ

- 1 kg kiszzonej kapusty
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 3 cebule
- olej
- sól, pieprz
- suszone grzyby



### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Grzyby opłukać zimną wodą, i odstawić na kilka godzin. Następnie zagotować grzyby dodając marchewkę i pietruszkę. Gotować do miękkości. Pod koniec gotowania doprawić solą i pieprzem.

Kapustę ugotować z dodatkiem soli. Goly ładnie miękko, dobrze odcisnąć wodę.

Kapustę, grzyby, warzywa zmielić w maszynce na dużych oczkach. Na patelni rozgrzać olej i zeszklić cebulę, dodać do farsza z kapusty i grzybów.

Wszystkie składniki dobrze wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA CIASTA:

Miękce przesiać, dodać soli olej - stopniowo dodając ciepłą wodę. Ciasto wyrobić około 15 minut aż będzie miękkie. Wystawić wodę w garnku i posolić.

Ciasto rozwałkować na duże płaski. Szklankę wycinać kółeczka. Na środek nakładać farsz, złożyć kółeczka na pół i zlepiać przedzi pieroga.

Do gotującej osolonej wody wrzucić pierogi. Gotować od 3-5 minut.

Podawać z smażoną cebulką.

SMACZNEGO !



## **SAUERKRAUT & MUSHROOM PIEROGI RECIPE**

### **Dough:**

4 glasses all-purpose flour

2 teaspoons salt

1 tablespoon oil

2 glasses lukewarm water

### **Filling:**

1 kg sauerkraut

2 carrots

1 parsley root

dried wild mushrooms

3 onions

salt

black pepper

### **PREPARATION**

Wash the mushrooms with cold water and set aside for a few hours. Place the mushrooms in a large pot, add the carrots and the parsley. Simmer for about 10 min. Season with salt and pepper. Drain.

Drain and rinse sauerkraut. Place in another pot, add some water, salt and cook until tender. Drain and leave to cool. Cut the onions and fry until softened.

Mix the mushrooms, sauerkraut, onion and grind with the fine blade of a meat grinder.

Season with salt and black pepper.

Dough:

Mix water with flour, salt and oil. Knead for 15 minutes.

On a floured work surface, roll the dough out thinly (5mm) and cut with a glass. Spoon a portion of the filling into the middle of each circle. Fold dough in half and pinch edges together.

Bring a large, low saucepan of salted water to boil. Drop in the pierogi. When the pierogi rise to the surface, continue to simmer for 3-5 minutes. Serve immediately with fried onion.

Bon appetite!