

Porcja kambrzycka kl. No 6

Pierogi z kapustą i grzybami:

0,5 kg maki

2-3 kłanki ciepłej wody

Sposób przygotowania:

Makę z wodą wymieszać.

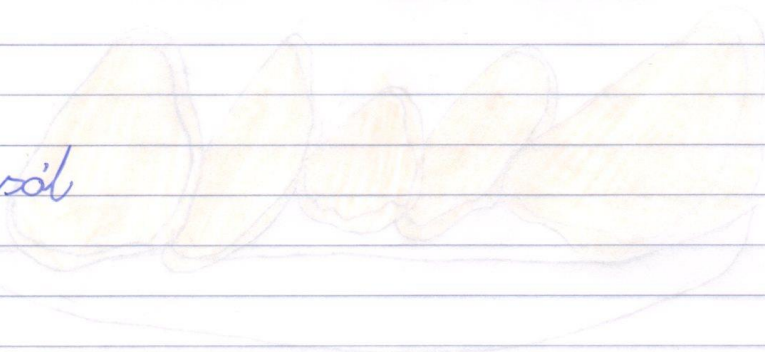
Farsz:

Kapusta kiszona

Grzyby

Pieprz i sól

Cebula



Sposób przygotowania:

Kapustę i grzyby zagotować. (Wszystko odrobiennie) Cebulę pokroić i zeszklić.

Ugotowana kapusta i grzybki odsoczyć.
Po odstąpieniu soku fasz z kapusty i grzybów
wymieszać w salaterce. Dodając do tego pieprzu oraz
soli do smaku oraz odrobine zmielonej rozdrobnionej
cebunki.

Ciasto rozwałkować na grubość około 3
milimetrów. Stak przygotowanego ciasta wyciąć
kółka. Następnie na środek kółka nakładamy
odrobine faszy. Sklejając krawędzie ciasta
ze sobą. Pierogi gotujemy w osolonej wodzie z
odrobina oleju. Jak pieroski weszły na wierzch
można je wyciągnąć... i zjeść.

Smacznego!



SAUERKRAUT & MUSHROOM PIEROGI

Filling:

sauerkraut

dried wild mushrooms

an onion

salt

black pepper

Place the mushrooms in a large pot, simmer for about 10 min. Drain, keep the water.

Drain and rinse sauerkraut. Place in another pot, add the water you had used to soak the mushroom and cook until tender. Drain and leave to cool. Cut the onions and fry until softened.

Squeeze the liquid from the mushrooms. Mix the mushrooms, sauerkraut, onion and chop finely. Season with salt and lots of black pepper.

The dough:

0,5 kg all-purpose flour

3 glasses lukewarm water

Mix water with flour.

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 a few minutes more. Remove pierogi with a slotted spoon to a plate. Serve immediately. Bon appetite!