

Pierogi z kapustą

Czas wykonania: 1 h 45 min **Ilość porcji:** 35 sztuk

Składniki:

Ciasto:

- 250 g mąki
- ½ szklanki wody
- 1 łyżka oleju
- szczypta soli

Farsz:

- ¼ główki kapusty (około 350 g – 400 g)
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oleju
- 1 płaska łyżeczka soli
- kilka kropel maggi
- szczypta pieprzu (¼ łyżeczki)



Przygotowanie:

Farsz:

Kapustę wypłukać, oderwać brzydkie liście i wyciąć głąb. Poszatkować.

Przełożyć do garnka, posolić i odstawić na 15 – 20 minut aby puściła soki.

Zalać wrzątkiem (około 500 ml – tak, aby woda przykryła całą kapustę) i gotować przez 3 minuty. Następnie odcedzić kapustę.

W garnku rozpuścić masło i rozgrzać olej. Dodać kapustę i dusić przez 45 minut (do czasu, aż woda odparuje, a kapusta zmięknie), od czasu do czasu mieszając.

W międzyczasie przygotować ciasto.

Ciasto:

Mąkę przesiać na stolnicę. Stopniowo do mąki dodawać letnią wodę i olej energicznie zagniatając ciasto. Zawinąć w folię aluminiową, aby nie obeschło.

Ciasto partiami rozwałkować na stolnicy i za pomocą szklanki wyciąć kółka.

Nafaszerować i zlecić pierogi. Tak przygotowane pierogi gotować 3 – 5 minuty od czasu wypłynięcia w lekko osolonej wodzie.

Moja rada: Często robiąc pierogi przygotowuje ich więcej, wtedy gotuje je krócej (3 minuty) i zamrażam. A w dzień Wigilii wrzucam do wrzącej wody na 2 minuty i są gotowe.