

Pierogi z kapustą i pieczarkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: czarna, dnia 4 Stycznia 2014r. o 20:48

Tagi: wigilia, boże narodzenie, pierogi z kapustą

Rodzaj dania: dania jarskie potrawy mączne

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa:

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pszenna	500	g	dodatki
jajo kurze	1	szt.	nabiał
sól	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła
kapusta kwaszona	800	g	warzywa
pieczarka	500	g	warzywa
cebula	3	szt.	warzywa
pieprz czarny mielony	1/2	łyżeczka	przyprawy i zioła

Opis

Kapustę odgotować, odcisnąć i drobno pokroić lub przepuścić przez maszynkę o grubym sitku. Cebulkę pokroić i podsmażyć na oleju, 2/3 przełożyć do kapusty. Pieczarki zetrzeć na tarce o grubym oczku i podsmażyć do odparowania wody na pozostałej na patelni cebuli. Wymieszać z kapustą. Doprawić do smaku solą, pieprzem i słodką papryką.

Z mąki, jajka, soli i oleju zarobić ciasto dolewając wrzątku. Cienko rozwałkować i wycinać szklanką okrągłe placki.

Sklejone pierożki gotować we wrzątku do wypłynięcia. Podawać omaszczone smażoną cebulką. Smacznego :)



Dla ilu osób: 5
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: