

Pełnoziarniste pierogi z kapustą i grzybami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 28 Stycznia 2014r. o 22:20

Tagi: [pierogi](#), [kapusta](#), [grzyby](#)

Rodzaj dania: [pierogi](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa: [danie bezmięsnawe](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
mąka pełnoziarnista	0,5	kg	dodatki
woda	1	szklanka	płynny i sosy
żółtko	1	szt.	nabiał
olej lub oliwa dowolna	1	łyżka	płynny i sosy
kapusta kwaszona	0,25	kg	warzywa
grzyby suszone	1	garść	warzywa
sól	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	do smaku	szczypta	przyprawy i zioła

Opis

Z podanych składników zarobić ciasto.

Kapustę kiszona wypłukać i ugotować.

Grzyby wcześniej namoczyć, wypłukać.

Ugotować razem z kapustą.

Odcedzić, wycisnąć, pokroić drobno.

Dodać sól, pieprz.

Ciasto cienko rozwałkować i pokroić na kwadraty.

Na każdy kwadrat nakładać farsz z kapusty. Założyć na górze zakładkę na

farsz a następnie zakładać na przemian tak jak byśmy zaplatali warkocz.

Na końcu ścisnąć ciasto. Gotować aż do wypłynięcia pierogów na

wierzchu. Polać roztopionym masłem i posypać kolorowymi przyprawami na

wierzchu.

Dla ilu osób: 4

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 0godz. 0min.

Cana:

Liczba kalorii:

