

---

# Pierogi z kapustą słodką i serem

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1105 razy.

## Nadzienie:

1,25 kg kapusty cukrowej

sól

5 dag tłuszczu

4 dag cebuli

pieprz

20 dag sera białego

## Ciasto:

50 dag mąki

1 jajko

3/4 szklanki wody

sól

4 dag masła lub słoniny przetopionej

Sporządzić nadzienie: kapustę obrać z wierzchnich liści, podzielić na części, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, ostudzić, odciągnąć przez wygotowane płótno lub poczwórną gazę. Posiekać cebulę, lekko zrumienić na tłuszczu. Kapustę zemieć w maszynce, wymieszać z cebulą i tłuszczem, przysmażyć, dodać sól, pieprz i pokruszony ser. Nastawić osoloną wodę do ugotowania ciasta. Przygotować tłuszcz do polania pierogów. Zrobić ciasto pierogowe, sporządzić pierogi. Pierogi ugotować, odcedzić, przelać gorącą wodą, osączyć, wyłożyć na ogrzany, okrągły półmisek, polać tłuszczem, zaraz podawać. Nadzienie do tych pierogów można sporządzić także bez sera.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD