
Pieróg z kapustą

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1960 razy.

Składniki:

Ciasto -

2 szklanki mąki,

25 dkg margaryny,

jajo,

pół szklanki śmietany,

kminek, sól.

Farsz -

50 dkg kiszzonej kapusty,

kilka suszonych grzybów,

cebula, łyżka oleju, papryka.

Margarynę posiekać z mąką, żółtkami, śmietaną i szczyptą soli, szybko zagnieść ciasto i włożyć je do lodówki.

Starannie umyte grzyby namoczyć, a następnie ugotować w tej samej wodzie. Kapustę posiekać, poddusić na oleju 15 minut, dodać posiekane grzyby, doprawić, krótko przesmażyć razem z posiekaną cebulą.

Ciasto podzielić na dwie równe części, rozwałkować dwa prostokąty, długości blachy do pieczenia i szerokości

15-20 cm. Na środek każdego nałożyć farsz, zawinąć brzegi i dokładnie zlepić ciasto. Ułożyć na blasze

spojeniem do dołu, wierzch posmarować rozmaconym białkiem, posypać kminkiem i wstawić do gorącego piekarnika na 20-25 minut.