
Pierogi z grzybami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3741 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 5 min.

Ciasto:

350 g maki,

1 male jajo,

ok. 125 ml letniej wody,

sol.

Farsz:

150 g suszonych grzybow,

50 g masla,

1 duza cebula,

2 lyzki tartej bulki,

2 jaja,

sol, pieprz.

1. Grzyby oczyszcic, umyc, moczyć w zimnej wodzie co najmniej 6 godz. Po tym czasie gotowac w tej samej wodzie ok. 50 min. Odcedzic. Wywar zachowac.

2. Zagniesc ciasto na pierogi (patrz rozdzial "ogolne"). Nastepnie podzielic na

2 lub wiecej czesci, przykryc, by nie obsychalo.

3. Przygotowac farsz: ugotowane grzyby drobno posiekac. Cebule obrac, drobno

posiekac, przesmazyc na zloty kolor. Dodac grzyby, jaja, pieprz, sol, tarta

bulke. Dusic jeszcze ok. 5 min, wymieszac.

4. Ciasto rozwalkowac cienko. Wyciac krazki srednicy 5-6 cm, nalozyc na nie

farsz, zlozyc na pol i zlepic. Wrzucac partiami do osolonego wrzatku. Kiedy

wyplyna, zdjac pokrywke i dogotowac (ok. 2-3 min).

5. Wyjac lyzka cedzakowa, osaczyc, przelozyc na ogrzany polmisek, wysmarowany

sklarowanym maslem. Podawac polane maslem lub podlane wywarem grzybowym.

- Swiezych grzybow na farsz potrzeba ok. 1 kg (borowikow moze byc 800 g). Po

uduszeniu z maslem i cebula przyrzadza sie je podobnie jak suszone. Bardzo

dobre sa grzyby mieszane, n.p. podgrzybki, borowiki i maslaki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 24.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)

Wyśmienity

Nadesłał(a): Jan <Jasper88@interia.pl> 2006-09-15 20:09:06