
Pierogi z kiszona kapusta

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2903 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:

750 g kiszzonej kapusty,

2 srednie cebule,

80 g masla,

sol, biały pieprz.

Inne:

stopiona slonina do polania pierogow.

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

2 lub wiecej czesci, przykryc, by nie obsychalo.

2. Ugotowac kapuste w niewielkiej ilosci wody (ok. 30 min). Pod koniec gotowania zdjac pokrywke. Odparowac, odcedzic, a jesli bedzie za kwasna, przelac

zimna woda i dokladnie odcisnac. Kapuste posiekac.

3. Przygotowac farsz: cebule obrac, pokroic drobno. Tluszcz roztopic w garnku, przesmazyc na nim cebule na jasnozloty kolor, po czym wlozyc kapuste, dodac sol i biały pieprz do smaku. Wymieszac, dusic na malym ogniu pod przykryciem 20 min. Zamieszac.

4. Ciasto rozwalkowac cienko. Wyciac krazki srednicy 5-6 cm. Na kazdy krazek nalozyc plaska lyzeczke farszu. Pierozki zlozyc na pol i zlepic. Gotowac w duzej ilosci osolonego wrzatk, najpierw pod przykryciem, a gdy wyplyna, zdjac pokrywke i dogotowac (ok. 2-3 min).

5. Wyjac lyzka cedzakowa, osaczyc, przelozyc na ogrzany polmisek. Podawac polane skwarkami.

- Do farszu z kapusty mozna dodac drobno posiekane suszone grzyby (20-30 g), uprzednio wymoczone i ugotowane z cebula. W wersji postnej cebule do farszu smazy sie na oleju.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 20.

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