
Pierogi z serem i słodka kapusta

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2215 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:

500 g słodkiej kapusty,

125 g sera,

40 g masła,

1 srednia cebula,

sol, pieprz.

Inne:

masło do polania pierogow,

1 lyzka tartej bulki.

1. Zagniesc ciasto na pierogi (patrz rozdzial "ogolne"). Podzielic na 2 lub wiecej czesci, przykryc, by nie obsychalo. Rozgniesc ser widelcem jak na ruskie pierogi. Obrac, pokroic cebule (nie za drobno).

2. Kapuste poszatkowac, podlac niewielka iloscia wody, osolic, dodac pieprz.

Gotowac ok. 30 min. Pod koniec gotowania odparowac. Osaczyc, dobrze odcisnac, a kiedy ostygnie, posiekac.

3. Przesmazyc w garnku cebule na zloty kolor, dodac kapuste, wymieszac, dusic na malym ogniu ok. 15 min. Dodac rozkruszony ser, jeszcze raz wymieszac.

4. Ciasto rozwalkowac cienko. Wyciac krazki srednicy 5-6 cm. Na kazdy krazek

nalozyc farsz, zlozyc ciasto na pol i zlepic. Gotowac w duzej ilosci osolonej wody. Wrzucac partiami do wrzatkku, zamieszac, przykryc, a kiedy wyplyna,

zdzjac pokrywke, gotowac jeszcze 2 min. Wyjac lyzka cedzakowa, osaczyc, przelozyc na ogrzany polmisek. Podawac polane maslem ze zrumieniona tarta bulka.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 22.

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

