
Pierog z kiszona kapusta w ciescie drożdżowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2268 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 + 6 godz.

Ciasto:

250 g maki,

125 ml mleka,

30 g masła,

1 żółtko,

1 jajo,

1 łyżeczka cukru,

20 g drożdży,

1 płaska łyżeczka soli.

Farsz:

700 g kiszzonej kapusty,

20 g suszonych grzybow,

60 g masła,

1 duża cebula,

2 jaja na twardo,

100 ml śmietany,

1 łyżeczka pokrojonego koperku,

sol, pieprz.

Inne:

20 g masła do posmarowania formy,

1 jajo do posmarowania pieroga.

1. Grzyby opłukać kilkakrotnie pod bieżącą wodą, a następnie namoczyć 6 godz.

Zarobic i zagnieść ciasto drożdżowe. Ze wszystkich składników wyrobić ciasto, mocno je ugniatając. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce na 1 godz.

Kiedy podwoi objętość, wyjąć, znowu wygnieść i odstawić na 30 min. Cebule

obrać i posiekać. Koperek pokroić drobno.

2. Przygotować farsz: grzyby obgotować w małej ilości osolonej wody, w której

się moczyły. Po 30 min odcedzić, pokroić w paseczki. Kapustę przepłukać

krotko, odcedzić, wycisnąć. Rozgrzać w garnku masło, przesmażyć cebule na

biało. Dodać kapustę, grzyby, wymieszać i dusić na małym ogniu ok. 45 min.

Pod koniec dodac smietane, koperek, sol i pieprz. Ostudzic, posiekac, po

czym dodac jaja ugotowane na twardo i pokrojone. Wymieszac.

3. Wyrosniete ciasto wygniesc na stolnicy podsypanej maka i rozwalkowac na 2

prostokaty grubosci 1 cm. Na jednym z nich ulozyc farsz w ksztalcie szerokiego pasa. Nakryc drugim plackiem, zlepic brzegi.

4. Posmarowac jajkiem rozmaconym woda i przelozyc na wysmarowana tluszczem blache. Piec 40 min w piekarniku ogrzanym do temp. 220żC. Wyjac z formy, przelozyc na polmisek, pokroic na porcje. Podawac cieply, polany roztopionym

maslem.

- Do farszu, zamiast jaj na twardo, mozna dodac 100 g ugotowanego na sypko ryzu.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 33 "Pierogi i pierożki", strona 78.

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

Dzieki za wspanialy przepis,moj maz wegier uwielbia mieso wiec do farszu dodalam zmielone mieso uprzednio ugotowalam w kapuscie...pychota:)polecam.

Nadestał(a):Basia3 <bernarda1952@interia.eu> 2008-03-21 09:03:25