
Pierog z kiszona kapusta w ciescie drożdżowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2320 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 kiszonej 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 oplukac kilkakrotnie pod biezaca woda, a nastepnie namoczyc 6 godz.

Zarobic i zagniesc ciasto drożdżowe. Ze wszystkich skladnikow wyrobic ciasto, mocno je ugniatajac. Przykryc i odstawic w cieple miejsce na 1 godz.

Kiedy podwoi objetosc, wyjac, znowu wygniesc i odstawic na 30 min. Cebule

obrac i posiekac. Koperek pokroic drobno.

2. Przygotowac farsz: grzyby obgotowac w malej ilosci osolonej wody, w ktorej

sie moczyly. Po 30 min odcedzic, pokroic w paseczki. Kapuste przepelukac

krotko, odcedzic, wycisnac. Rozgrzac w garnku maslo, przesmazyc cebule na

bialo. Dodac kapuste, grzyby, wymieszac i dusic na malym 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.

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