

PIEROGI Z KAPUSTĄ

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 12 lutego 2007 21:01 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 09:17

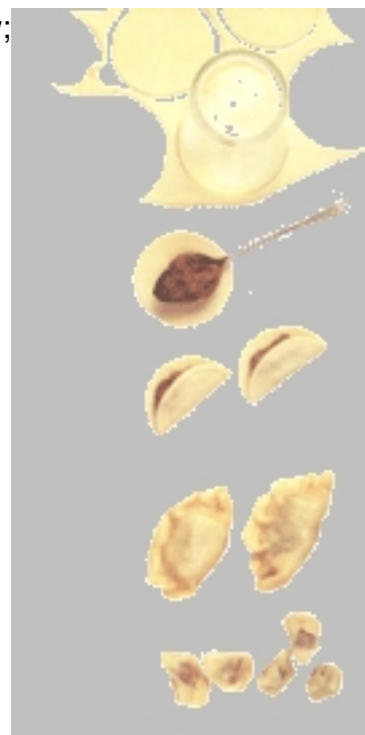
NADZIENIE: ok. 800 g kiszonej kapusty, 2 cebule, kopiała łyżka tłuszczu,

DO POLANIA : słoninka, cebula pokrojona w kostkę (jak kto lubi)

Kapustę gotować w małej ilości wody, do zagotowania trzymać pod przykryciem. Gdy zagotuje się odkryć na chwilę, po czym przykryć i dogotować. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, usmażyć na jasnozłoty kolor.

Ugotowaną kapustę mocno odcisnąć, przepuścić przez maszynkę lub drobno posiekać, dodać podsmażoną cebulę z tłuszczem, doprawić solą i pieprzem, wymieszać.

- w dużym garnku postawić wodę do ugotowania pierogów;



- wsypać mąkę do miski, zrobić dołek, dodać sól i tyle wody, aby zagnieść niezbyt twarde ciasto;
- rozwałkowywać partiami, podsypując mało mąki;
- z ciasta wyciąć krążki (szklanką), rozmieszczając je jak najbliżej siebie;
- ścinki zebrać, zagnieść powtórnie;
- na wszystkie krążki nałożyć nadzienie;
- zlepić pierogi, uważając aby nadzienie nie dostało się pomiędzy brzegi;

PIEROGI Z KAPUSTĄ

Wpisany przez Dana

poniedziałek, 12 lutego 2007 21:01 - Poprawiony wtorek, 11 września 2007 09:17

- układać na ściereczce;
- ze ścinków przyrządzić resztę pierogów;
- roztopić tłuszcz, podsmażyć cebulkę pokrojoną w kostkę;
- ugotować pierogi, wybrać łyżką cedzakową;
- ułożyć na półmisku, polać tłuszczem, nakryć, postawić na naczyniu z gorącą wodą.

Jeżeli szykujemy pierogi na wigilię do polania należy użyć cebulki zeszkłonej na oleju.

wg Basi Stopińskiej - Chęć