NADZIENIE: ok. 800 g kiszonej kapusty, 2 cebule, kopiasta 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, dodac 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;

- zlepiać pierogi, uważając aby nadzienie nie dostało się pomiędzy brzegi;

- 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 zeszklonej na oleju.

wg Basi Stopińskiej - Chęć