

Przepis

Pierogi tradycyjne

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1 żółtko
- 1 łyżka oleju
- duża cebula
- 60 dkg kapusty kiszanej
- 4 dkg grzybów suszonych
- 15 dag słoniny
- sól
- pieprz

Sposób wykonania:

Wyrób z mąki, żółtka, oleju, szczypty soli i ciepłej wody elastyczne ciasto. Następnie nakryj , by nie obeschło.

Cebulę obierz, posiekaj i przesmaż na pokrojonej w kostkę słoninie.

Grzyby namocz i ugotuj. Kapustę ugotuj ,posiekaj i dodaj posiekane grzyby oraz cebulę.

Dopraw solą i pieprzem.

Rozwałkuj dość cienko ciasto i małą szklanką wykrawaj krążki.

Nakładaj na nie po łyżce nadzienia i zlepiaj brzegi, formując pierogi.

Wrzuć je do osolonego wrzątku i gotuj 6-8 minut od wypłynięcia.

Po odcedzeniu polej stopioną słoniną