Pierogi żytnie z kapustą i pieczarkami

paulina2157

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Warto wiedzieć:

50 min | średni | 6 porcji

Składniki:

- kapusta kiszona - 50 dag
- pieczarki - 30 dag
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- jajko - 1 szt.
- mąka pszenna - 1 szklanka
- mąka żytnia - 1 szklanka
- woda - 1/2 szklanka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę ugotować do miękkości, odsączyć i przepuścić przez maszynkę. Pieczarki ugotować i również przepuścić przez maszynkę. Kapustę, pierogi wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 2: Przygotować ciasto: Mąki wymieszać, dodać do nich jajko, szczyptę soli i wlać dobrze ciepłą wodę, wyrobić szybko ciasto ręcznie. Ciasto rozwałkować na grubość 2 mm, a potem za pomocą szklanki wykroić z niego kółka.

KROK 3: Na środku każdego położyć czubatą łyżkę farszu, złożyć na pół i uformować pierogi, sklejając brzegi.

KROK 4: Gotować w osolonym wrzątku kilka minut od ich wypłynięcia.

Podawać na ciepło.