

Wigilijny evergreen

czyli delikatne pierogi z kapustą i grzybami



Liczba porcji: 50 sztuk



Czas przygotowania: 2,5 h



Zero waste*

Farsz

500 g kiszonej kapusty
70 g suszonych grzybów
1 średnia cebula

Ciasto

550 g mąki
350 ml gorącej wody
30 g masła
Sól, pieprz, majeranek

Farsz

Grzyby namocz przez całą noc w zimnej wodzie. Dzięki temu skróci się czas ich gotowania.

Kapustę przekładamy do garnka, zalewamy zimną wodą i gotujemy około 30 minut (od momentu, kiedy woda zacznie wrzeć).

Grzyby odsączamy, przekładamy do garnka, zalewamy zimną wodą, tak aby je przykryła i gotujemy około 45 minut do momentu, kiedy zmiękną.

Kapustę i grzyby odsączamy* i siekamy na około 1 cm. Cebulę kroimy w drobną kostkę i smażymy na maśle aż się zrumieni. Do niej dodajemy kapustę i grzyby i dusimy około 15 minut doprawiając solą, pieprzem i majerankiem.

Ciasto

Do miski wsypujemy mąkę.

W rondlu podgrzewamy wodę z masłem, którą dolewamy stopniowo do mąki.

Zaczynamy zagniatą ciasto przez około 2-3 minuty, a następnie przekładamy je na blat/ stolnicę oprószoną mąką, i przykrywamy na 10 minut bardzo gorącą metalową miską (można ją zagrząć w piekarniku).

Ciasto wałkujemy, często je przekładając, żeby nie przykleiło się do blatu. Wycinamy kółka szklanką.

Na środek każdego kółka nakładamy 1 łyżkę farszu, składamy ciasto pół i mocno ściskamy.

W dużym garnku (około 5 l) nalej wody do 3/4 objętości, dodaj 1 łyżeczkę soli i zagotuj. Jak woda zawrze, to wrzuć 12-15 pierogów i delikatnie zamieszaj. Gotuj 3 minuty od wypłynięcia pierogów na wierzch.

**Wodę po grzybach wylewamy. Możemy też zostawić i dolać do zupy grzybowej lub użyć np. do risotto grzybowego.*

