

ΠΙΕΡΟΓΚΙ / ΟΥΤΣΚΑ ΜΕ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΟ

Pierogi or uszka with mushroom & cabbage



Υλικά

- 1 κιλό λάχανο τουρσί
- 2-3 κούπες στεγνά μανιτάρια
- 2 μέτρια κρεμμύδια
- Ελαιόλαδο ή βούτυρο για το σοτάρισμα
- αλάτι, πιπέρι
- 8-10 φύλλα δάφνης
- 1 κουταλιά θρυμματισμένο ψωμί (προαιρετικό)

Υλικά για τα τη ζύμη

- 3 κούπες αλεύρι
- $\frac{1}{2}$ κουταλ. αλάτι
- 0.75 κούπας βραστό νερό
- 0.25 κούπας κρύο νερό
- μισό κουταλάκι ελαιόλαδο

Εκτέλεση

- Ξεπλένουμε τα μανιτάρια με κρύο νερό και τα αφήνουμε για 15-20 λεπτά σε ζεστό νερό. Βράζουμε μέχρι να μαλακώσουν. Τα σουρώνουμε και τα κόβουμε σε λωρίδες. Κρατούμε τα υγρά.
- Στο νερό των μανιταριών βράζουμε το λάχανο μέχρι να μαλακώσει. Το σουρώνουμε και όταν κρυώσει το κόβουμε σε λωρίδες.
- Σοτάρουμε το κρεμμύδι σε ζεστό βούτυρο ή ελαιόλαδο και συνεχίζουμε το σοτάρισμα προσθέτοντας το λάχανο και τα μανιτάρια. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και τα φύλλα δάφνης. Σκεπάζουμε και αφήνουμε να μαγειρευτούν για 10 λεπτά.
- Αφήνουμε το μίγμα να κρυώσει ώστε να είναι έτοιμο για τα pierogi.

Εκτέλεση της ζύμης

1. Βάζουμε το αλεύρι (καλά κοσκινισμένο) σε μπωλ και προσθέτουμε το αλάτι. Ρίχνουμε το βραστό νερό ενώ ανακατεύουμε με δυνατές κινήσεις. Το αφήνουμε σκεπασμένο για 5 λεπτά.
2. Προσθέτουμε το κρύο νερό και ανακατεύουμε πάλι με δυνατές κινήσεις. Σκεπάζουμε και αφήνουμε να μείνει για 15 λεπτά.
3. Ξεσκεπάζουμε. Προσθέτουμε το σπορέλαιο και αρχίζουμε το ζύμωμα. Στο στάδιο αυτό χρειάζονται δυνατές κινήσεις (εδώ ίσως ένας άνδρας να είναι χρήσιμος). Συνεχίζουμε μέχρι να δημιουργηθεί μια ζύμη ομοιογενής που ελαφρά να κολλάει στα χέρια.
4. Ανοίγουμε σε λεπτό φύλο πάχους 2-3 χιλιοστά. Κόβουμε σε κύκλους με τη βοήθεια μιας κούπας. Βάζουμε το μίγμα / τη γέμιση στο μέσο και κλείνουμε τις άκρες καλά.
5. Τα βράζουμε για 5-8 λεπτά σε αλατισμένο νερό και ένα κουταλάκι ελαιόλαδο.

Notes

Τα ριερογι αποτελούν ένα από τα πιο αναγνωρίσιμα εδέσματα της Πολωνικής κουζίνας. Είναι σπιτικά ζυμαρικά σε κάπως μεγάλο μέγεθος και παραγεμισμένα με γέμιση. Είναι πολύ αγαπητά και δημοφιλή ίσως διότι τα βρίσκουμε με διάφορες παραλλαγές ανάλογα με τη γέμιση. Υπάρχουν ριερογι με κρέας, μανιτάρια, λάχανο ακόμη και γλυκά ριερογι με τυρί και φρέσκα φρούτα όπως βατόμουρα και φράουλες.