

Pierogi lub uszka



Składniki na farsz:

- 1 kg kapusty kiszonej
- 2-3 szklanki suszonych grzybów
- 2 średnie cebule
- olej lub masło do smażenia cebuli
- sól
- czarny pieprz
- 8-10 liści laurowych
- łyżka bułki tartej

Składniki na ciasto

- 3 szklanki mąki pszennej
- pół łyżeczki soli
- 0.75 wrzącej wody
- 0.25 kubek zimnej wody
- pół łyżeczki oleju

Przygotowanie nadzienia:

1. Suszone grzyby przepłukać zimną wodą i wrzucić do garnka z gorącą wodą. Pozostawić na 15-20 minut.
2. Umieścić garnek na kuchence i gotować grzyby, aż staną się miękkie.
3. Odcedzić grzyby na durszlaku przelewając wodę do drugiego garnka.
4. Wrzucić kapustę do wody, w której były gotowane grzyby. Gotować, aż zmięknie
5. Tymczasem pociąć grzyby na drobne paseczki.
6. Odcedzić kapustę i drobno pokroić.
7. Obrąć dwie cebule średnie i pokroić w drobną kostkę.

8. Roztopić masło lub olej na patelni.
9. Wrzucić cebulę na rozgrzane masło/olej i smażyć około 5 minut do uzyskania delikatnego brązowienia.
10. Następny dodać kapustę i grzyby. Wymieszać dokładnie.
11. Dodać sól i mielony czarny pieprz do smaku. Dodać liście laurowe 8-10.
12. Umieścić pokrywkę na patelnię i dusić około 10 minut.
13. Przełożyć nadzienie do miski i odstawić do ostudzenia. Nadzienie jest gotowe do pracy po schłodzeniu, ale trzeba się pozbyć liści laurowych przed złożeniem pierogów lub uszek.

Przygotowanie ciasta:

1. Wsypać 3 szklanki mąki pszennej do miski, dodać pół łyżeczki soli.
2. Wlać 0,75 szklanki wrzącej wody, energicznie mieszając. Przykryć miskę bawełnianą szmatką i odstawić na około 5 minut.
3. Po 5 min, dodać ćwierć szklanki zimnej wody. Po raz kolejny przykryć miskę bawełnianą szmatką i odstawić na około 15 minut.
4. Po 15 minutach, dodać pół łyżeczki oleju roślinnego (rzepakowy, słonecznikowy lub olej z oliwek). Zakasać rękawy - to jest czas na pracę. Wyrobić ciasto aż stanie się gładką i jednolitą masą.
5. Teraz ciasto jest gotowe do przygotowania pierogów. Ciasto rozwałkować na stolnicy (lub po prostu na stole), aż do osiągnięcia grubości około 2-3 mm.
6. Wytnij koła z ciasta za pomocą szklanki lub miseczki ułoż na nich farsz i sklej brzegi.

Notes

Pierogi są jedną z narodowych potraw i na pewno jedną z najbardziej rozpoznawalnych. Popularność pierogów prawdopodobnie pochodzi z faktu, że polska żywność ta pojawia się w kilku rodzajach, różniących się typem napełniania. Na przykład są pyszne pierogi z farszem z grzybów lub kapusty, słodkich serów twarogowych lub świeżych owoców, takich jak borówki lub truskawki.