

Pierogi z kapustą i grzybami

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 6

Czas gotowania: 40 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

1. Przygotować składniki na farsz z kapusty i grzybów: 500 g kapusty kiszonej odcisnąć z nadmiaru soku, spróbować – jeśli jest bardzo kwaśna wypłukać zimną wodą i mocno odcisnąć. Cebulę obrać, pokroić na mniejsze kawałki. 70 g grzybów suszonych włożyć do miseczki, zalać ciepłą wodą i pozostawić do namoczenia na ok 30 min. Po tym czasie odlać wodę.
2. W dzbanku umieścić mieszadło, włożyć odcisniętą kapustę kiszoną i namoczone grzyby. Dodać 2 liście laurowe, 4 szt ziela angielskiego, 1 łyżeczkę soli, 0,5 łyżeczki pieprzu mielonego, 1 płaską łyżeczkę czosnku granulowanego oraz 1 czubatą łyżkę majeranku. Wlać 1 litr wody. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, gotować kapustę i grzyby - temperatura 100°C, czas 40 minut, prędkość 1.
3. Otworzyć pokrywę, odcedzić zawartość dzbanka (wyłożyć na sitko - można użyć pojemnika do gotowania na parze). Ostudzić. Usunąć liście laurowe i ziele angielskie. Po ostudzeniu kapustę i grzyby mocno odcisnąć.
4. W dzbanku umieścić nóż, włożyć ok 190 g obranej cebuli, zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę, posiekać cebulę – czas 5 sekund, prędkość 6.
5. Otworzyć pokrywę, za pomocą łopatkı zebrać cebulę ze ścian naczynia. Do cebuli

wlać 30 g oleju (2 łyżki), zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Podsmażyć cebulę - temperatura 120°C, czas 6 minut, prędkość 1.

6. Otworzyć pokrywę dzbanka. Do cebuli dodać odcisniętą kapustę z grzybami, dodać 0,5 łyżeczki pieprzu. Zamknąć pokrywę dzbanka, zamknąć zaślepkę. Posiekać farsz - 12 sekund, prędkość 4.

7. Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą łopatkki przełożyć farsz do innego naczynia. DzbANEK umyć, osuszyć.

8. Przygotować ciasto na pierogi: Do naczynia miksującego założyć nóż. Wlać 250 ml wody, dodać 500 g mąki pszennej, 0,5 łyżeczki soli, wbić 1 jajko. Zamknąć pokrywę dzbanka, wymieszać ciasto - czas 20 sekund, prędkość 4.

9. Za pomocą łopatkki wyłożyć ciasto na stolnicę, zagnieść dłońmi na gładkie ciasto, pozostawić na 10-15 min.

10. Ciasto wałkować na stolnicy na grubość ok 2mm, w razie konieczności podsypując niewielką ilością mąki. Za pomocą foremki lub szklanki wycinać kółka. Na każdą porcję ciasta nakładać farsz, mocno zlepić brzegi pierogów.

11. Pierogi wkładać do wrzącej, osolonej wody, gotować 3 min od wypłynięcia. Wyjmować bezpośrednio na talerze. Podawać np. z podsmażoną cebulką.

Wskazówki :

Farsz można wykorzystać do pierogów, krokietów, łazanek, kulebiaków.

Pierogi można przygotować wcześniej, a przed podaniem obsmażyć je na rozgrzanym oleju.