



MIEJSCE  
INSPIRACJI

## Pierogi drożdżowe z kapustą i grzybami na sianku z pora

przepis na około 20 sztuk

- CIASTO**
- 600g mąka
  - 3 Płaskie łyżeczki soli
  - 8g Drożdży instant
  - 4 Łyżki masła
  - 2 Jaja
  - 360 MI mleka
  - 5 Płaskich łyżek cukru

- FARSZ**
- 200g Kapusty kiszonej
  - 2 Cebule
  - 40g Grzybów suszonych
  - 4 Duże pieczarki
  - 3 Szklanki wody
  - Oliwa do smażenia
  - Sól, pieprz do smaku

- SIANKO Z PORA**
- 2 Duże pory
  - 100g Mąka
  - olej do smażenia
  - 1 Czubata łyżeczka soli

**PRZEPIS** Do rondelka wlej mleko, dodaj cukier oraz masło, podgrzej aby masło i cukier się rozpuściło. Do naczynia wsyp mąkę, drożdże, sól, żółtka, dodaj wystudzone mleko i wymieszaj dokładnie.

Następnie, gdy ciasto jest już jednolite, dokończ wyrabianie na stolnicy podsypując dodatkowo mąką.

Wyrobione ciasto odkładamy na godzinę w ciepłe miejsce i przykrywamy ściereczką. W ten czas zajmujemy się farszem oraz siankiem.

Opłukane grzyby suszone zalewamy 3 szklankami wrzącej wody i przykrywamy aby oddały smak. Cebulę kroimy w kostkę podsmażamy na oliwie, dodajemy odcisnięta i pokrojona kapustę kiszoną, przez sito wlewamy wodę z grzybów a grzyby cienko kroimy i również dodajemy do kapusty. Ścieramy na dużych oczkach pieczarki i zaczynamy dusić farsz.

Gdy płyn się zredukuję, doprawiamy. Zalecam delikatnie posolić, a znacznie intensywniej popieprzyć.

Umyte pędy pora, skrój na długość 6 cm. Przekrój na pół, a następnie krój cienkie podłużne paski. Wymieszaj mąkę z solą, i wrzuć do niej pora. Obtoczonego w mące należy rzucić na rozgrzany olej i wyjąć gdy jest rumiany.

Gdy ciasto jest już gotowe rozwałkowujemy je na grubość około 1-1,5 cm, wykrawamy szklanką ciasto. Przed faszerowaniem należy trochę rozciągnąć ciasto w dłoniach, tak aby weszło jak najwięcej farszu.

Dokładnie zlepione pierogi układamy na blachę posmarowaną olejem, następnie smarujemy je białkiem które zostało nam z produkcji ciasta. Pieczemy około 10 min w temperaturze 170 stopni z ustawionym termoobiegiem.