

Pierogi Lejmanów



Składniki

Farsz:

1 kg - kapusty kiszonej

1/2 kg - mięsa
wieprzowego

10 dkg - grzybów
suszonych

20 dkg - cebuli

przyprawy (sól, pieprz)

Ciasto:

1 kg - mąki

jajko

0,5 l - ciepłej wody

Opis wykonania

Pierogi z farszem z kiszonej kapusty, mięsa wieprzowego, suszonych grzybów i cebuli.

Kapustę, mięso, grzyby – ugotować, zmielić przez maszynkę, cebulę pokroić w kostkę i zrumienić na tłuszczu (smalec/olej). Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Zagnieść ciasto, poporcjować na kilka części, każdą z nich rozwałkować na cienki placek 1 mm. W placku wycinać kółka (szklanką lub kubkiem). Nakładać łyżeczką od herbaty farsz, kółka składać na pół, sklejać (mocno brzegi). Gotować w osolonej wodzie około 4 minut. Podawać z usmażoną cebulką lub słoninką.