

Pierogi z kapustą kiszoną i ziemniakami

Składniki:

ciasto:

- mąka pszenna,
- jajka,
- olej,
- woda,
- sól,

farsz:

- kiszona kapusta,
- ziemniaki,
- cebula,
- sól, pieprz

Bardzo ważne, żeby dla tych pierogów, kiszona kapusta była dobrze ukiszona i bardzo kwaśna. Jest to ważne, ponieważ podczas wcześniejszego duszenia dla zmiękczenia konsystencji kapusty traci się część kwasowości. W związku z tym, jeśli kapusta nie będzie do końca ukiszona, wtedy będzie nijaka w pierogach.

Nie należy zatem dać się zwieść „lekką ukiszoną”, „surówkowej” proponowanej w sprzedaży itd...bo to nie jest kiszona kapusta.

Wykonanie:

Najpierw trzeba przygotować sobie farsz. Kapustę gotujemy w niewielkiej ilości wody. Gdy ostygnie wyciskamy kapustę tak, aby była sucha. Ziemniaki gotujemy i dukamy (gnieciemy). Kapustę kroimy, dodajemy ziemniaki, przesmażoną cebulkę, sól i pieprz.

Biorę mąkę, dodaje jajka, sól, zalewam gorącą wodą. Wyrabiam ciasto aby było elastyczne. Na koniec wlewam 2-3 łyżki oleju i wyrabiam ponownie. Następnie wałkuje ciasto na grubość 3 mm. Wycinam szklanką krążki, nakładam farsz i zlepiam palcami nadając mu ładny kształt.

Pierogi gotujemy w osolonym wrzątku. Po wypłynięciu pierogów gotujemy 3 minuty.

Pierogi można jeść ugotowane albo przesmażone na patelni.

Danuta Herba, gmina Koronowo (powiat bydgoski)