

Drożdżowe pierogi z kapustą i grzybami

Ciasto drożdżowe

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 50 g drożdży
- łyżeczka cukru
- szczypta soli
- 2 szklanki wody
- 1/2 szklanki oleju
- 1 żółtko do posmarowania pierogów
- czarny sezam do posypania pierogów

Farsz

Składniki:

- 250 g kiszonej kapusty
- 200 g grzybów suszonych
- 2 cebule
- sól, pieprz do smaku

Ciasto Przygotowanie:

Drożdże kruszymy, dodajemy, cukier i rozpuszczamy w małej ilości ciepłej wody. Odstawiamy do wyrośnięcia. Do miski wsypujemy mąkę, sól, wodę, olej i wyrośnięte drożdże. Całość wyrabiamy na gładkie, elastyczne ciasto. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce, żeby wyrosło.

Farsz Przygotowanie:

Grzyby suszone namaczamy w wodzie, na około godzinę. Następnie płuczemy, wrzucamy do garnka i gotujemy około godziny. Następnie odsączamy, studzimy i kroimy w drobną kostkę. Kapustę kiszoną, wyciskamy z soku, wyrzucamy do garnka, zalewamy wodę i gotujemy około 1 godziny. Następnie odsączamy, studzimy i siekamy na drobno. Na patelnię wylewamy olej, wrzucamy cebulę pokrojone w kostkę i chwilę smażyjemy. Następnie dodajemy kapustę i grzyby. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Gotowy farsz odstawiamy do wystudzenia. Po wyrośnięciu ciasto dzielimy na 4 części i na oprószonym mąką stole rozwałkujemy ciasto. Następnie wykrawamy szklankę kółka. Na każde kółko rozkładamy łyżeczkę farszu i zalepiamy pierogi. Gotowe pierogi układamy na blaszce wyłożonej papieru do pieczenia, smarujemy rozmieszonym żółtkiem, posypujemy sezamem i pieczmy około 30 minut w piekarniku nagrzewamy do temperatury 250 stopni C

Yeast dumplings with cabbage and mushrooms

Yeast dough

Ingredients:

- 1 kg of wheat flour
- 50 g yeast
- a teaspoon of sugar
- pinch of salt
- 2 glasses of water
- 1/2 glasses of oil
- 1 egg yolk for spreading on dumplings
- black sesame for sprinkling dumplings

Stuffing

Ingredients:

- 250 g of sauerkraut
- 200 g of dried mushrooms
- 2 onions
- salt and pepper to taste

Cake Preparation:

Crush the yeast, add sugar and dissolve it in a little warm water. Set aside to rise. Pour flour, salt, water, oil and the grown yeast into the bowl. Knead everything into a smooth, elastic dough. Cover with a cloth and set aside in a warm place to grow.

Stuffing Preparation:

Soak the dried mushrooms in water for about an hour. Then rinse, put it in the pot and cook for about an hour. Then drain, cool and cut into small cubes. Sauerkraut, squeeze from the juice, throw it into the pot, pour water and cook for about 1 hour. Then drain, cool and chop finely. Pour the oil into the pan, add the diced onion and fry for a while. Then add the cabbage and mushrooms. Season to taste with salt and pepper. Leave the ready stuffing to cool down. After rising, divide the dough into 4 parts and roll out the dough on a floured table. Then punched out the glass of circles. Put a teaspoon of stuffing on each circle and glue the dumplings together. Put the finished dumplings on a baking tray lined with baking paper, spread with mixed yolk, sprinkle with sesame seeds and bake for about 30 minutes in the oven, heat up to 250 degrees C