



Ania Gotuje
Tylko najlepsze przepisy

Pierogi z kapustą i grzybami

Czas przygotowania: 2 godziny

Czas gotowania pierogów: 6 minut

Liczba porcji: 84 pierogi

W 1 pierogu:

Wartość energetyczna 50 kcal


Dieta: wegetariańska

Składniki na ciasto pierogowe

- ☐ 4 szklanki mąki pszennej poznańskiej typ 500 - około 640 g
- ☐ 1,5 szklanki gorącej wody - około 375 ml
- ☐ 2 łyżki masła
- ☐ łyżeczka soli

Składniki na farsz z kapusty i grzybów

- ☐ 800 g kapusty kiszonej
- ☐ 60 g suszonych grzybów
- ☐ 2 średnie cebule - 300 g
- ☐ 7 łyżek oleju
- ☐ przyprawy i zioła: łyżeczka cukru, 3 małe liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, płaska łyżeczka pieprzu

 Ukryj zdjęcia

Pierogi z kapustą i grzybami

Szklanka ma u mnie pojemność 250 ml.

Dodatkowy czas: 12 godzin na moczenie grzybów suszonych.

Potrzebujesz również: stolnicę, wałek, okrągłą wykrawaczkę do pierogów lub szklankę średnica około 7 cm, bawełnianą ściereczkę, szeroki garnek i cedzak do łowienia pierogów.

Kalorie policzone zostały na podstawie użytych przeze mnie składników. Jest to więc orientacyjna liczba kalorii, ponieważ Twoje składniki mogą mieć inną liczbę kalorii niż te, których użyłam ja.



Pierogi z kapustą i grzybami to najbardziej tradycyjne danie na Wigilię. Może ono konkurować jedynie z pierniczkami. Te pyszne pierogi i pierniczki świąteczne pojawiają się chyba na każdym świątecznym stole. Pierniczki trzeba wycinać i piec partiami w piekarniku a pierogi formować i gotować w garnku... również w kilku seriach :)

Pierogi z kapustą i grzybami rzadko podajemy prosto z wody, ponieważ szykuje się je znacznie wcześniej. Wynika to z tego, że mamy do zrobienia i podania jeszcze dużo innych dań. W jednych domach pierogi gotuje się wcześniej i podsmaża na rumiano przed podaniem. W innych tylko lekko podgrzewa na patelni i okrasza cebulką podsmażoną na oleju.

Pierogi z kapustą i grzybami przepis

Zacznij od suszonych grzybów. Ja sięgam najczęściej po suszone kapelusze podgrzybków. Jeśli masz suszone prawdziwki.. to jeszcze lepiej. 60 gramów suszonych grzybów, to mniej więcej dwie garście grzybków. Ja użyłam tym razem 20 gramów suszonych prawdziwków oraz 40 gramów suszonych podgrzybków. Suszone grzyby umieść w większym naczyniu i zalej dwiema szklankami zimnej wody... może być woda z kranu.

Miseczkę przykryj np. talerzykiem i odstaw w suche i chłodne miejsce na 12 godzin, a najlepiej na całą noc. Grzyby wchłoną część wody i zmiękną. Różnicę widać od razu. Woda zrobiła się ciemna, a grzyby napuchły.

Wodę z moczenia grzybów przelej do małego naczynia. Będzie to szklanka ciemniej wody. Nie wylewaj jej. Woda po moczeniu grzybów jest idealna do kapusty, którą zaraz zaczniesz gotować. Odsączone grzybki pokrój w cienkie paseczki a potem posiekaj jeszcze drobniej.

Dwie większe cebule obierz i drobno poszatkuj. Na nagrzaną patelnię wylej siedem łyżek oleju. Dodaj poszatkowaną cebulę i podsmażaj na średniej mocy palnika przez około 10 minut.

Pod koniec możesz dodać posiekane grzyby i podsmażać całość jeszcze dodatkowe dwie minuty.

Czas na kiszoną kapustę. Potrzebujesz około 800 gramów odsączonej już kiszonej kapusty (kapusta kiszona przepis). Raz przepłucz kapustę w zimnej wodzie i bardzo dobrze odcisnij. Odcisniętą kapustę kiszoną posiekaj nożem i umieść w dużym garnku.

Dodaj przyprawy i zioła: liście laurowe, ziele angielskie, pieprz oraz cukier. Jeśli woda z moczenia grzybów nie jest gorzka, to wlej ją do garnka z kapustą. Wlej również pół szklanki zimnej wody i wodę z moczenia grzybów. Jeśli nie używasz wody z moczenia grzybów, to do kapusty wlewasz 1,5 szklanki ziemnej wody.



Na koniec dorzuć cebulkę z grzybami.

Całość dokładnie wymieszaj drewnianą łyżką. Garnek przykryj przykrywką i ustaw małą moc palnika. Kapustę gotuj tak około godziny. Polecam Co 20-30 minut dokładnie wymieszać kapustę w garnku. Po godzinie zdejmij przykrywkę i smaż farsz przez około 20 minut. Możesz całość przełożyć na dużą patelnię lub smażyć kapustę z grzybami. Nadmiar wody odparuje a składniki odrobinę się zarumienia.

Inny sposób na przygotowanie farszu do piegów z kapustą i grzybami: Poszatowaną kapustę z ziołami i przyprawami możesz zalać wodą i gotować przez godzinę pod przykryciem a następnie przełożyć na dużą patelnię i smażyć z podsmażoną cebulką i moczonymi, siekanymi grzybami przez około 30 minut na małej mocy palnika. Po przestudzeniu farsz będzie gotowy do użycia.

Pod koniec szykowania farszu możesz zagnieść ciasto na pierogi.

Aby zrobić ciasto do pierogów z kapustą i grzybami do dużej miski wsyp cztery szklanki mąki pszennej. Będzie to około 640 gramów mąki typ. 500. Dodaj też łyżeczkę soli. Potrzebujesz też około 1,5 szklanki bardzo gorącej wody. Ja do gorącej wody (prawie wrzątek) wrzucam dwie łyżki masła. W momencie, gdy masło roztopi się w wodzie, czekam jeszcze około pięciu minut i wlewam wodę do mąki z solą. Całość mieszam łyżką, a po chwili zaczynam wyrabiać ciasto dłońmi. Ciasto jest ciepłe, ale nie parzące.

Ciasto na pierogi z kapustą i grzybami możesz też wyrabiać chwilę w misie miksera z hakami do ciasta drożdżowego. Jednolite ciasto zawiń w folię i odłóż na 30 minut, na blat kuchenny. Ciasto po leżakowaniu nie będzie się kurczyć podczas wałkowania i robi się idealnie plastyczne.

Przygotuj sobie stolnicę. Wysyp trochę mąki. Obok postaw farsz z kapusty i grzybów oraz wykrawaczkę do pierogów i wałek. Ciasto podziel na trzy części. Dwie części przykryj lekko wilgotną ściereczką. Z trzeciej części uformuj kulę gotową do wałkowania. Ciasto będzie klejące.. tak ma być. Po podsypaniu mąką będzie się fantastycznie wałkować.

Pod kule z ciasta wysyp trochę mąki. Daj też mąkę na kulę i lekko ją spłaszcz.

Ciasto rozwałkuj cienko na stolnicy. Wycinaj kółka. Każdą sztukę możesz dodatkowo rozciągać jeszcze lekko w dłoniach. Na środek nakładaj farsz z kapusty i grzybów. W jednym pierogu powinna się zmieścić pełna łyżeczka farszu. Pierożki składaj na pół i sklejjaj boki. Możesz dodatkowo zrobić na każdym pierogu falbanki, dzięki którym jeszcze mocniej skleisz pierogi. Będą też ładniej wyglądały.

Pierogi z kapustą i grzybami układaj obok siebie na desce. Aby oczekujące na gotowanie pierogi nie schły, przykryj je lekko wilgotną



bawełnianą ściereczką. Ciasto po wykrawaniu pierogów zagniatą ponownie, wałkuj i wycinaj kolejne pierogi.

Każdą serię, po około 12-15 sztuk na raz, umieszczaj w dużym garnku z osoloną, gotującą się wodą. Woda nie powinna mocno bulgonić. Po około 2 minutach pierogi z kapustą i grzybami wypłyną na powierzchnię. Pierogi wyławiaj po około 4 minutach od ich wypłynięcia na powierzchnię. W ten sposób ugotuj wszystkie serie przygotowanych pierogów.

Wyszło mi równo 84 pierogi.

Gotowe pierogi zawsze podczas wyławiania odsącz z nadmiaru wody. Możesz połączyć je od razu odrobiną oleju, by nie kleiły się do siebie.

Jak mrozić pierogi

Pierogi można mrozić zarówno surowe, czyli takie od razu po sklejeniu, jak i ugotowane.

Ugotowane pierogi odcedź dokładnie i delikatnie wysmaruj olejem. Większą deskę lub tackę (deska powinna mieć taką wielkość, by bez problemu zmieścić się w zamrażalniku) posmaruj cienką warstwą oleju. Wyłóż na nią pierogi: jeden obok drugiego. Pierogi nie powinny się ze sobą stykać. Tackę z przestudzonymi pierogami umieść w komorze zamrażalnika na 90 minut. Tak samo mroź pierogi surowe, których nie trzeba już smarować olejem przed mrożeniem.

Przymrożone pierogi możesz przekładać do woreczków do mrożenia lub do pudełek. Takie pierogi można już kłaść jeden na drugim. Podpisz woreczki i odłóż do zamrażarki. Tak przygotowane pierogi nie będą się już sklejały i po wyjęciu z zamrażalnika będzie je można wyjmować z pojemników/woreczków sztuka po sztuce.

W momencie, gdy zapragniesz zjeść zamrożone wcześniej pierogi, wystarczy wyjąć odpowiednią ich ilość z zamrażalnika i jeszcze zamrożone umieścić w garnku z wrzątkiem. Gotuj je na małej mocy palnika do miękkości ciasta. Jeśli chcesz zjeść pierogi podsmażone na patelni, to wyjęte z zamrażalnika ułóż na szeroki talerzu. Po naturalnym rozmrożeniu możesz je już podsmażać na rumiano i podawać.

Smacznego.

Dziękuję za wspólne gotowanie.

Będzie mi miło jeżeli dodasz komentarz ze zdjęciem. Ania



