Dodana: 22 listopad 2022 10:08 Zmodyfikowana: 3 styczeń 2023 11:49

Pieczone pierożki z kapustą i grzybami - Koło Gospodyń Wiejskich „Olmoncianki”

Pieczone pierożki z kapustą i grzybami - Koło Gospodyń Wiejskich „Olmoncianki”

Składniki

Ciasto

- 750 g mąki pszennej
- 180-250 ml ciepłego mleka
- 100 g masła
- 1 żółtko
- ½ łyżeczki soli

Farsz:

- 800 g kapusty kiszonej odciśniętej z soku
- 60 g suszonych grzybów
- 2 cebule
- 7 łyżek oleju
- przyprawy: łyżeczka cukru, 3 małe liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, łyżeczka pieprzu

Sposób przygotowania

Ciasto: Do miski wsypujemy mąkę i sól. Mieszamy, a następnie dodajemy masło i miksujemy przez 3 minuty. Oddzielamy żółtko od białka, dodajemy żółtko do masy mączno-maślanej. Podgrzewamy delikatnie mleko. Powoli dolewamy mleko do

masy – mieszając ciasto. Mleka trzeba dodać na początek ok.180 ml. Trzeba go tyle, by ciasto było elastyczne – do 250 ml. Wszystko razem wyrabiamy 10 minut, do uzyskania jednolitej masy. Ciasto dzielimy na dwie części. Zawijamy w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 30 minut.

Farsz: Grzyby suszone namaczamy w wodzie na kilka godzin (najlepiej namoczyć wieczorem i zostawić na noc). Cebulę obieramy i drobno szatkujemy. Na patelni z rozgrzanym olejem podsmażamy cebulę, dodajemy posiekane grzyby. Smażymy, mieszając, do 10 minut. Kapustę siekamy, dodajemy na patelnię do cebuli i grzybów. Dorzucamy cukier, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz. Smażymy do miękkości kapusty ok. 2 - 3 godz. (musimy często mieszać, by się nie przypaliła!) Po usmażeniu wyjmujemy liście laurowe.

Pierogi: Ciasto wałkujemy na grubość ok. 2 mm. Wykrawamy okręgi, np. szklanką. Na wykrojone krążki ciasta nakładamy farsz (1-2 łyżki zależnie od wielkości krążków) i zlepiamy mocno brzegi pierożków. Układamy na blasze wysłanej papierem do pieczenia. Smarujemy roztrzepanym żółtkiem. Pieczemy 22-25 minut w temp. 190 st.

Do przygotowania farszu polecamy użycie grzybów od podlaskich producentów, np.:

1. Polinatu - https://produkty.podlaskie.eu/polinat (https://produkty.podlaskie.eu/polinat)
2. Jarosława Jackiewicza - https://produkty.podlaskie.eu/przetworyjackiewicz (https://produkty.podlaskie.eu/przetworyjackiewicz)

oraz kapustę kiszoną od podlaskich rolników, np.

1. Artura Pawłuszewicza - https://produkty.podlaskie.eu/herbowepawluszewicz (https://produkty.podlaskie.eu/herbowepawluszewicz)
2. Państwa Sienkiewicz - https://produkty.podlaskie.eu/kiszonkiSienkiewicz (https://produkty.podlaskie.eu/kiszonkiSienkiewicz)
3. Kazimierza Zagórskiego - https://produkty.podlaskie.eu/herbowezagorski (https://produkty.podlaskie.eu/herbowezagorski)
4. Gospodarstwa Rydzewskich - https://produkty.podlaskie.eu/ekorydzewscy (https://produkty.podlaskie.eu/ekorydzewscy)
5. Podlaskiego Słoika - https://produkty.podlaskie.eu/podlaskisloik (https://produkty.podlaskie.eu/podlaskisloik)