Pierogi z kapustą i grzybami na Wigilię



WYCHODZI **ok. 80 sztuk** | PRZYGOTOWANIE **1 godz. 30 min** | GOTOWANIE **1 godz. 40 min**

grzyby namocz dzień wcześniej!

✂ *odetnij i weź do sklepu*

Lista zakupów

WARZYWA I OWOCE

- [ ] cebule, 5-6 sztuk (2-3 do farszu, 3 do podania)

KISZONKI

- [ ] kapusta kiszona, 1 kg (w przepisie 800 g po odciśnięciu)

SUCHE

- [ ] suszone grzyby, 60-125 g (podgrzybki, borowiki)
- [ ] mąka pszenna, 600 g

PRZYPRAWY

- [ ] liście laurowe
- [ ] ziele angielskie

SPRAWDŹ W DOMU

- [ ] olej, ok. 200-250 ml (do farszu, ciasta i cebuli)
- [ ] cukier
- [ ] pieprz
- [ ] sól

Składniki

- 800 g kapusty kiszonej po odciśnięciu albo 1 kg przed odciśnięciem
- 60-125 g suszonych grzybów (podgrzybki, borowiki)
- 2-3 cebule do farszu
- 3-7 łyżek oleju do farszu
- 1 łyżeczka cukru, 3 małe liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, płaska łyżeczka pieprzu
- 600 g mąki pszennej, 400 ml wrzącej wody, 50 g oleju, 1/2 łyżeczki soli
- do podania: 3 cebule i ok. 100 ml oleju

Krok po kroku

1. **Namocz grzyby**
   Namocz grzyby w zimnej wodzie od 6 do 12 godzin, najlepiej przez noc.
2. **Podsmaż cebulę z grzybami**
   Posiekaj grzyby. Podsmaż cebulę na oleju około 10 minut, pod koniec dodaj grzyby na 2 minuty.
3. **Połącz kapustę z grzybami**
   Odciśniętą, posiekaną kapustę włóż do garnka z przyprawami, wodą z grzybów i 1/2 szklanki wody, dodaj cebulę z grzybami.
4. **Duś farsz**
   Duś pod przykryciem na małym ogniu około godziny, mieszając co 20-30 minut.
5. **Odparuj i ostudź farsz**
   Zdejmij pokrywkę, odparuj farsz około 20 minut i ostudź.
6. **Zagnieć ciasto**
   Zagnieć ciasto z mąki, soli, wrzącej wody i oleju przez około 10 minut, odstaw pod przykryciem na około 30 minut.
7. **Ulep pierogi**
   Rozwałkuj ciasto cienko, wycinaj kółka około 7 cm, nakładaj pełną łyżeczkę farszu, sklejaj brzegi.
8. **Ugotuj pierogi**
   Gotuj partiami po 12-15 sztuk w osolonej wodzie: około 2 minut albo około 4 minut od wypłynięcia. Miękkość ciasta sprawdź palcem.
9. **Podawaj z cebulą**
   Podawaj z cebulą pokrojoną w drobną kostkę i zeszkloną na oleju.

Aktualizacja: październik 2026 · © Vegezone

zeskanuj, otworzy się przepis