



Tekst i zdjęcie: **marcysia** - Srebrny Szef Kuchni (1660)

### **Pierogi z kapustą i serem**

Podobnie przygotowuje się pierogi z samą kapustą z kapusti z grzybami lub z kapustą kwaszoną.

Na Boże Narodzenie

#### **Składniki:**

- mielony pieprz, 1 łyżecz.
- sól, 1 łyżecz.
- ser biały, 40 dag
- cebula, 15 dag
- słonina, 16 dag
- kapusta cukrowa, 75 dag
- jajka, 1 dag
- mąka , 40 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Kapustę oczyścić, umyć, poszatковать, skropić wodą i dusić do miękkości. Cebulę pokrajać w kostkę, podsmażyć na stopionej słoninie, włożyć do kapusty. Miękką kapustę odparować, przestudzić, posiekać tasakiem, dodać rozkruszony ser, sól i pieprz do smaku oraz surowe jajo; wymieszać. Przygotować ciasto pierogowe, rozwałkować, formować pierogi, dokładnie zlepiać brzegiWkładać do wrzącej, osolonej wody, ugotować. Podawać gorące, polaną słoniną lub masłem.

