Tekst i zdjęcie: **Abdul** - Szef Kuchni (1320)

Pierogi z kapustą kiszoną

Najlepsze z masełkiem

☑ Na Boze Narodzenie

Składniki:

- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- cebula, 4 dag
- tłuszcz, 5 dag
- kapusta kiszona, 1 kg

Sposób przygotowania:

Sporządzić nadzienie: kapustę odcisnąć (jeżeli bardzo kwaśna), zalać wodą i ugotować bez przykrycia w niewielkiej ilości wody na silnym ogniu. Posiekać cebulę, lekko zrumienić na tłuszczu. Kapustę odcisnąć z wywaru przez wygotowane płótno lub poczwórnie złożoną gazę, zemleć lub posiekać, wymieszać z tłuszczem i cebulą, przysmażyć, dodać soli i pieprzu. (Wywar zużyć na zupę wraz z odciśniętym sokiem).N astawić osoloną wodę do ugotowania ciasta. Wytopić słoninę, lekko zrumienić skwarki. Sporządzić ciasto, wałkować je. dość grubo (2 mm), wykrawać krążki średniej wielkości lub pokrajać na kwadratowe płatki. Pierogi nadziać i starannie zlepić cienkim rąbkiem; układać na tacy lub sicie. Pierogi ugotować, odcedzić, przelać gorącą wodą, osaczyć, wyłożyć na okrągły półmisek ogrzany, polać tłuszczem i zaraz podawać.