

Pierogi z kapustą i serem



Trudność: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Czas przygotowania: 35min , Czas gotowania: 20min

Całkowity czas: 55min , Porcja: 4

2054 Kalorii , **7 g** Cukrów , **45 g** Tłuszczy , **117 g** Białek

Autor: Redaktor

Link: <https://srecepty.pl/pierogi-z-kapusta-i-serem>

Przygotowanie

Kapustę ugotuj. Dodaj twaróg, 1 jajo. Cebulę obierz, pokrój drobno i podsmaż. Dodaj ją do kapusty z jajem i wymieszaj. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Mąkę przesiej na stolnicę, dodaj rozbite z wodą jajo. Zgnieć wolne ciasto i dobrze wyrób. Rozwałkuj ciasto, nadając mu kształt prostokąta. Przy dłuższym boku rozwałkowanego ciasta układaj w odstępach formowane kulki nadzienia. Ciasto zawiń, przykryj nadzienie i wykrywaj foremką pierogi. Pozostałe ciasto przerób ponownie, rozwałkuj i postępuj jak wyżej, aż do zużycia ciasta i nadziania. Pierogi włóż do wrzącej osolonej wody, zamieszaj, a gdy podłyną pod powierzchnię, gotuj jeszcze 5 minut. Wyjmuj cedzakiem i podawaj z obsmażoną słoniną.



Składniki

- ✓ 350 g mąki gładkiej
- ✓ 2 jajka
- ✓ sól
- ✓ 1/2 szklanka wody
- ✓ 600 g białej kapusty
- ✓ 160 g słoniny angielskiej
- ✓ 3 cebule
- ✓ 300 g miękkiego twarogu
- ✓ pieprz

Kategorie

Zwykły dzień, Całoroczne, Rodzina, Dania główne