

Ciasto:

500 g mąki
1 jajko
10 g margaryny
25 g oleju
50 g wody o temp. pokojowej
150 g wrzątku
szczypta soli

Farsz:

500 g odcisniętej kiszzonej kapusty (płyn pozostawić)
300 g pieczarek
2 duże cebule
50 g oleju
pieprz, sól, gałka muszkatołowa

- składniki na ciasto włożyć do naczynia miksującego w podanej kolejności, wymieszać – 20 s, obr. 9, następnie wyrobić – 1,5 min, obr. Interwał, ciasto wyjąć, naczynie umyć i osuszyć
- kapustę włożyć do naczynia miksującego i rozdrobnić – 5 s, obr. 6, dodać płyn z kapusty, gotować – 15 min, temp. 100 st. C, obr. 2. Wyjąć kapustę na sitko, przestudzić i dobrze odcisnąć
- rozdrobnić cebule – 5 s, obr. 5 i podsmażyć na patelni
- rozdrobnić pieczarki – 4 s, obr. 4, dołożyć do cebuli i podsmażyć, dodać odcisniętą kapustę, przyprawy i przysmażyć
- ciasto cienko rozwałkować, miarką wyciąć kółka, nałożyć farsz, zlepić pierogi, wrzucać na osolony wrzątek (do garnka można dolać nieco oleju), gotować 1 min od wypłynięcia.