

Ciasto:

400 g letniej wody

2 jajka

4 łyżki oleju

700 g mąki "Ciasto pierogowo-naleśnikowo-makaronowe" firmy "Bezgluten"

Farsz:

500 g kiszonej kapusty

100 g suszonych grzybów

1 duża cebula

pieprz, sól do smaku

140 g masła lub margaryny

- grzyby umyć w ciepłej wodzie
- kapustę i grzyby zalać 1/2 litra wody i gotować – 18 min, obr. 2., temp. Varoma
- ugotowane składniki odcedzić przez koszyk (pozostawiając wywar) i odcisnąć, włożyć ponownie do naczynia i rozdrobnić – 15 sek., obr. 4, przełożyć do innego naczynia
- rozdrobnić cebulę – 10 s, obr. 5
- dodać masło lub margarynę i dusić – 4 min, obr. 2, temp. Varoma
- dodać kapustę z grzybami, przyprawy i zasmażać (ewentualnie dolewając trochę wywaru przez otwór w pokrywie) – 8 min, obr. 2., temp. 100°C
- składniki farszu rozdrobnić – 2 s, obr. 4, wyjąć
- umyć i osuszyć naczynie, włożyć składniki na ciasto, wyrobić – 3 min, obr. Interwał
- z ciasta formować kulki, każdą rozplaszczając na dłoni w placuszek, kłaść na środek trochę farszu, zlepiać brzegi formując pierogi
- w garnku zagotować osoloną wodę, na wrzątek małymi partiami wrzucać pierogi, gotować około minuty od wypłynięcia