**Pierogi z kapustą i grzybami**

**Składniki:**

Farsz:

* 500 g kiszonej kapusty
* 50 g suszonych grzybów
* 1 średnia cebula
* olej
* sól
* pieprz

Ciasto:

* ok. 500 g mąki pszennej
* 1 żółtko
* gorąca, przegotowana woda

**Sposób przyrządzania:**

Farsz:

1. Grzyby opłukać. Przełożyć do niedużego garnka i zalać zimną wodą. Pozostawić   
   na noc.
2. Na drugi dzień, grzyby ugotować do miękkości w wodzie, w której się moczyły. Odcedzić przez sitko i drobno posiekać.
3. Kapustę kiszoną odcisnąć z soku, zalać wodą do przykrycia i gotować do miękkości.
4. Po ugotowaniu dobrze odsączyć, wycisnąć z płynu i posiekać drobno.
5. Cebulę obrać, pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Dodać grzyby i lekko podsmażyć. Po chwili dodać kapustę i wymieszać. Doprawić solą i pieprzem   
   do smaku.

Ciasto:

1. Mąkę wsypać do miski. Dodać żółtko i zamieszać. Wlewać stopniowo gorącą wodę   
   i zagnieść elastyczne ciasto. Ciasto nie powinno się kleić.

Pierogi z kapustą i grzybami:

1. Ciasto podzielić na części. Na posypanym mąką blacie rozwałkować bardzo cienko ciasto. W trakcie rozwałkowywania jednej porcji ciasta, resztę przełożyć do miski   
   i przykryć ściereczką, żeby nie obeschło.
2. Z rozwałkowanego ciasta wykroić kółka.
3. Na środku nałożyć łyżeczką zimny farsz, ciasto złożyć na pół i skleić dobrze brzegi.
4. Pierogi wrzucać na wrzątek i gotować, na małej mocy palnika, osolonej wodzie   
   z dodatkiem łyżki oleju ok. 2 minut od wypłynięcia. Wyciągać łyżką cedzakową.
5. Podawać z przesmażoną na oleju cebulą lub polane masłem.

