

Pieczone pierogi z kapustą i pieczarkami

Wskazówki

- Czas przygotowania: 90 minut
- 24 sztuki
- Wartość odżywcza 1 sztuki: 96 kcal \ B-3 g \ T-3 g \ W-15 g \ Bł-1 g

Składniki

- ✓ drożdże, świeże – 1/4 kostki (25 g)
- ✓ cukier – 1 szczypta
- ✓ woda, letnia – 5 łyżek (30 g)
- ✓ mąka pszenna – 3 i 1/2 szklanki (450 g)
- ✓ sól – 1 łyżeczka (6 g)
- ✓ oliwa – 3 łyżki (30 g)
- ✓ woda, letnia – 3/4 szklanki (200 g)
- ✓ kapusta z pieczarkami – ~1100 g

Przygotowanie

1. Drożdże przełóż do miseczki. Dodaj szczyptę cukru oraz 30g wody. Wymieszaj i dodaj do mąki. Dodaj oliwę lub olej, sól i 200g wody. Wyrób ciasto, przykryj ściereczką i odstaw na godzinę w ciepłe miejsce bez przeciągów (najlepiej do nienagranego piekarnika).
2. Po tym czasie ciasto podziel na dwie części, rozwałkuj i powycinaj krążki.
3. Na każdym krążku wyłóż farsz, zlep dokładnie i ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
4. Wierzch posmaruj rozbitym jajkiem i posyp sezamem. Piecz w 190C przez ok 20-22 min.

Źródło: <https://www.odzywiasiezdrowo.pl/pieczone-pierogi-z-kapusta-i-pieczarkami/>