



Pierogi z kapustą i grzybami

Bezglutenowe pierogi

- 500 g miksru mąki bezglutenowej (możesz użyć miksru pierogowego)
- ½ łyżeczki soli
- wrzątek

Farsz

- 500 g kiszonej kapusty
- 40 g suszonych grzybów
- 1 cebula
- 2 liście laurowe
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- sól
- pieprz



PRZEPIS NA OK. 35 PIEROGÓW



Bezglutenowy



Wegański

Farsz

1. Grzybki opłucz, przełóż do niewielkiego garnka i zalej zimną wodą. Odstaw na noc do namoczenia. 2. Po namoczeniu zagotuj w tej samej wodzie, w której się moczyły, dodaj liście laurowe i gotuj do miękkości (ok. 1 godziny). 3. Ugotowane grzyby odcedź, zachowując wywar (możesz z niego ugotować zupę grzybową lub dodać do wigilijnego barszczu) i drobno posiekaj.
4. W osobnym garnku ugotuj odcisniętą kapustę do miękkości (jeśli jest bardzo kwaśna, należy wcześniej przepłukać ją wodą).
5. Po ugotowaniu dokładnie odcisnij z wody i drobno posiekaj.
6. Na patelni na łyżce oleju podsmaż posiekaną cebulkę.
7. Kapustę, grzyby i cebulę dokładnie wymieszaj, dopraw solą i pieprzem.

Ciasto na bezglutenowe pierogi

1. Mąkę przesiej na blat lub stolnicę (jeśli posiadasz tylko drewnianą stolnicę, na której wyrabiasz ciasta zawierające gluten, użyj czystego blatu, żeby uniknąć zanieczyszczenia) dodaj sól i wymieszaj. 2. W mące zrób wgłębienie i stopniowo dodawaj wrzątku, zagarniając mąkę do środka nożem. 3. Po chwili zacznij wyrabiać ciasto rękami, aż będzie miękkie i elastyczne, w razie potrzeby dodając po odrobinie wody. 4. Nastaw wodę



w wysokim garnku. 5. Ciasto podziel na kilka części i rozwałkuj na grubość ok. 2–3 mm w razie potrzeby podsypując niewielką ilością mąki. 6. Filiżanką (u mnie średnicy 9 cm) wycinaj kółka, łyżką nakładaj farsz i zlepiaj brzegi pierogów. 7. Gotuj w osolonym wrzątku do miękkości ok. 2 minuty od wypłynięcia. 8. Ugotowane pierogi możesz podawać od razu lub podsmażone na odrobinie oleju ze zrumienioną na patelni cebulką.

Jeśli chcesz zamrozić pierogi, dokładnie osusz je na tacy. Szufladę zamrażarki wyłóż papierem do pieczenia i rozłóż na niej pierogi, zachowując odstępy. Po godzinie możesz je zebrać i schować do pojemnika lub woreczka i zamrozić. Dzięki temu pierogi nie zlepią się i nie popękają. Bezglutenowe pierogi najlepiej rozmrażać w mikrofalce i następnie podsmażyć na patelni. Wrzucone do wrzątku mogą się rozgotować.

