***Pierogi z kapustą i grzybami*Składniki:**

 **Na ciasto:**
- 0,5 kg mąki pszennej
- ¾ szklanki ciepłej wody
- szczypta soli
**Na farsz:**
- 1 kg kiszonej kapusty
- 30 dag suszonych grzybów

- 1 cebula
- olej do smażenia
- sól
- pieprz
 **Sposób przygotowania:**

Do dużej miski wsypujemy mąkę, dodajemy wodę i szczyptę soli, następnie wyrabiamy ciasto i przykrywamy je ściereczką, aby nie wyschło.

Na rozgrzanym oleju podsmażamy drobno posiekaną cebulę. Kiszoną kapustę gotujemy do miękkości, odcedzamy i drobno siekamy. Grzyby moczymy w letniej wodzie przez godzinę, potem gotujemy je w osolonej wodzie do momentu, aż staną się miękkie. Po ugotowaniu grzyby odcedzamy i kroimy je drobno. Wszystkie składniki farszu łączymy, doprawiamy do smaku i podsmażamy chwilę na patelni.

Gdy farsz wystygnie zawijamy go w wykrojone kawałki rozwałkowanego ciasta. Pierogi z kapustą i grzybami gotujemy w osolonej wodzie.

