



RESTAURACJA
EGO

FESTIWAL BOŻEGO
6.12.2019-12.01.2020 NARODZENIA



MIEJSCE
INSPIRACJI

Pierogi z gorzką czekoladą

Składniki na około 65 sztuk

SKŁADNIKI

Farsz:

- 1 kg kapusty kiszzonej
- 60 g suszonych grzybów leśnych
- 2 – 3 cebule
- 3 łyżki oleju
- 5 g masła
- sól
- pieprz czarny
- estragon
- majeranek
- czosnek
- 50 g gorzkiej czekolady

Ciasto

- 2 szklaki mąki pszennej
- 1,25 szklanki gorącej wody
- 5 g masła roztopionego
- 1 żółtko

Dzień wcześniej myjemy suszone grzyby, zalewamy zimną wodą i pozostawiamy na noc. Następnego dnia gotujemy do miękkości i odcędzamy. Wodę z grzybów pozostawiamy. Kapustę kiszoną przekładamy do garnka. Zalewamy wodą, gotujemy pod przykryciem do miękkości. Następnie odcędzamy. Po przestygnięciu bardzo dokładnie odciskamy z wody. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy 3 łyżki oleju i masła. Wrzucamy cebulę i smażymy, aż zmięknie. Do zeszkłonej cebuli dodajemy pokrojoną kapustę kiszoną i dusimy, aby nadać cudowny aromat. Do kapusty dodajemy drobno pokrojone suszone grzyby i podlewamy pozostałą wodą z gotowania grzybów. Na patelni odparowujemy nadmiar wody. Do gorącej kapusty dodajemy drobno pokrojony czosnek oraz resztę przypraw i gorzką czekoladę. Wszystko dokładnie mieszamy do uzyskania jednolitego farszu.

PRZYGOTOWUJEMY CIASTO

Do dużej miski wsypujemy 2 szklanki mąki pszennej. Dodajemy gorącą wodę, roztopione masło i żółtko. Wyrabiamy ciasto do połączenia składników, aż będzie gładkie i elastyczne. Następnie ciasto przykrywamy lnianą ściereczką i pozostawiamy na 15min.

Ciasto dzielimy na 3 części. Bierzymy jedną część ciasta, resztę pozostawiamy pod przykryciem. Ciasto wałkujemy na cienki placek. W razie potrzeby podsypujemy mąką, jednak w jak najmniejszej ilości. Szklanką wykrawamy kółka. Na środek kółka wykładamy łyżeczką farsz, składamy na pół i dokładnie zlepimy brzegi. Następnie odkładamy na blat posypany mąką. Analogicznie postępujemy z resztą ciasta.

W dużym garnku gotujemy wodę, dodajemy sól. Do gotującej się wody wkładamy część pierogów. Delikatnie mieszamy drewnianą łyżką, aby pierogi nie przywarły do dna garnka. Gotujemy około 3 – 4 minuty. Pierogi wyławiamy łyżką cedzakową i układamy na talerzu. Można podawać od razu albo podsmażyć na patelni.

Pierogi stanowią idealny dodatek do wigilijnego czerwonego barszczu.