

Grzybówki-wileńskie pierogi

Najlepsze.

Ulubione.

Raz do roku.

Babcine.

Pierogi wileńskie z grzybami – grzybówki
przepis rodzinny



ciasto:

3 szklanki mąki

3 żółtka

2 łyżki oleju

około 1 – 1,5 szklanki zimnej wody

sól

farsz:

suszone grzyby

cebula

łyżeczka oleju

sól, pieprz

Suszone grzyby przepłukać wodą w celu pozbycia się zanieczyszczeń.

Zalać wodą w misce i zostawić na noc.

Następnie razem z wodą ugotować do miękkości.

Grzyby zmielić przez maszynkę lub przy użyciu innego sprzętu,
albo drobno pokroić.

Cebulę posiekać drobno i podsmażyć na rozgrzanym oleju.
Jak stanie się szklista dodać grzyby, smażyć chwilę razem
doprawiając do smaku solą i pieprzem.

Zostawić do ostygnięcia.

Mąkę zagnieść z żółtkami i olejem, stopniowo dodawać wodę,
żeby ciasto stało się miękkie i elastyczne (*u mnie zgarnia
około 1,5 szklanki wody*). Doprawić solą.

Ciasto rozwałkować i wykrawać szklanką kółka.

Na każde kółko nakładać farsz i formować pierogi, dociskając
je widelcem.

Smażyć na rozgrzanym tłuszczu (*używam frytownicy*) aż staną się
złociste z obu stron.

Idealne do barszczyku i do podjadania.



