**Tradycyjne pierogi z kapustą**

**i grzybami naszej mamy.**

**Składniki:**

1 kg kapusta kiszona

200 g grzyby suszone

100 ml olej lniany

1 kg mąka pszenna

0,5 litra ciepła woda

3 sztuki cebula

1/2 kostki masło

sól

**Sposób wykonania:**

Kapustę odsączyć, pokroić i ugotować w niewielkiej ilości wody. Uprzednio namoczone grzyby ugotować, drobno pokroić i wraz z wywarem dodać do gotującej się kapusty, chwilę razem gotować i odstawić do wystygnięcia. Pokrojoną w kostkę cebulę usmażyć na maśle i połączyć z kapustą i grzybami. Doprawić solą i pieprzem i olejem lnianym. Przesianą i posoloną mąkę połączyć z wodą i zagnieść ciasto. Na rozwałkowane ciasto układamy kulki farszu, szklanką wycinamy pierogi, sklejamy je i gotujemy we wrzątku. Ugotowane pierogi polewamy pokrojoną w kostkę i usmażoną na oleju cebulą.

**Wykonanie: Oliwia Ewiak i Aleksa Kucz**