

# PIEROGI (polnische Spezialität)

## Zutaten für ca. 140 Stück

2 kg	weisse Champignons
1 kg	Mehl
6 kleine	Zwiebeln
1 TL	Salz
3-4 EL	Öl
1	Ei
½ Liter	warmes Wasser
	Salz, Pfeffer+Geflügelgewürz

## Zubereitung

Champignons raffeln, 4 Zwiebeln fein schneiden und dünsten und mit den geraffelten Champignons weiter dünsten, würzen mit Salz, Pfeffer und Geflügelgewürz bis kein Wasser mehr vorhanden ist. Erkalten lassen.

### TEIG:

Mehl mit 3-4 Esslöffel Öl, 1 TL Salz, 1 Ei und dem lauwarmen Wasser mischen bis ein Teig entsteht. Diesen auswallen und mit einem Trinkglas ausstechen. Die ausgestochenen Kreise mit der Champignons-Masse füllen und zu Taschen formen. Danach im heissen Wasser mit ein wenig Salz und Öl ca. 5 Minuten oder bis sie auftauchen kochen. Oel mit weiteren Zwiebeln rösten und über die Pierogi geben, nun sind die Pierogi servierbereit.



En Guete

