Pieczone pierogi (Anna Okulczyk)

Mąkę, margarynę, śmietanę, sól, żółtka łączyny razem i zagniatamy ciasto. Następnie ciasto rozwałkowujemy i wycinamy kółeczka o średnicy 10 cm. Farsz: grzyby rozgotowujemy i przemielamy przez maszynkę. Następnie ugotowana kapustę łączymy z grzybami dodajemy przyprawy: sól, pieprz i mieszamy. Następnie farsz kładziemy na sam środeczek ciasta i zakładamy pół księżyc ściskając boki aby farsz nie wydostał się na zewnątrz. Następie pierogi zapiekamy w piekarniku, aż zrobią się koloru jasno brązowego.
.Pieczone Pierogi są przygotowywane na obiady i uroczyste przyjęcia. Receptura ich przygotowywania jest przekazywana z pokolenia na pokolenie.

