NADZIENIE: ok. 800 g kiszonej kapusty, 100 g suszonych grzybów, 2 cebule, 2 łyżki oleju, sól, pieprz;
DO POLANIA : 1 duża cebula, 3-4 łyżki oleju

Grzyby starannie opłukać, namoczyć przez noc, ugotować w wodzie, w której się moczyły, odcedzić, przepuścić przez maszynkę (wywar można zużyć do zupy lub sosu). dodać grzyby, ostudzić. Następnie wbić do grzybów jajko i dobrze wymieszać, Kapustę gotować w małej ilości wody, do zagotowania trzymać pod przykryciem. Gdy zagotuje się odkryć na chwilę, po czym przykryć i dogotować. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, usmażyć na jasnozłoty kolor.

Ugotowaną kapustę mocno odcisnąć, przepuścić przez maszynkę lub drobno posiekać, dodać podsmażoną cebulę z tłuszczem oraz grzyby, doprawić solą i pieprzem, wymieszać.

- w dużym garnku postawić wodę do ugotowania pierogów;

- wsypać mąkę do miski, zrobić dołek, dodać sól i tyle wody, aby zagnieść niezbyt twarde ciasto;

- rozwałkowywać partiami, podsypując mało mąki;

- z ciasta wyciąć krążki (szklanką), rozmieszczając je jak najbliżej siebie;

- ścinki zebrać, zagnieść powtórnie;

- na wszystkie krążki nałożyć nadzienie;

- zlepiać pierogi, uważając aby nadzienie nie dostało się pomiędzy brzegi;
- układać na ściereczce;
- ze ścinków przyrządzić resztę pierogów;
- roztopić tłuszcz, podsmażyć cebulkę pokrojoną w kostkę;
- ugotować pierogi, wybrać łyżką cedzakową;
- ułożyć na półmisku, polać tłuszczem, nakryć, postawić na naczyniu z gorącą wodą.

wg Wandy Chęć z Kłodzka