

PIEROGI Z SUSZONYMI BOROWIKAMI I ZIEMNIAKAMI

SKŁADNIKI NA CIASTO

- ★ 3 SZKLANKI MAKI (LUBELLA DO PIEROGÓW)
- ★ OK. 1 SZKLANKI GORĄCEJ WODY
- ★ SÓL
- ★ ŁYŻKA OLEJU

SKŁADNIKI NA FARSZ

- ★ 1 KG ZIEMNIAKÓW
- ★ 50G SUSZONYCH BOROWIKÓW
- ★ 1 DUŻA CEBULA
- ★ SÓL
- ★ PIEPRZ
- ★ OLEJ



WYKONANIE FARSZU

GRZYBY OPŁUKAĆ, NAMOCZYĆ W RONDELKU, POZOSTAWIĆ NA OKOŁO 4 GODZINY. PO TYM CZASIE GRZYBY UGOTOWAĆ NA WOLNYM OGNIU, UGOTOWANE GRZYBY ODCEDZIĆ I DROBNO POSIEKAĆ. CEBULĘ DROBNO POSIEKAĆ, ZESZKLIĆ NA OLEJU, DODAĆ GRZYBY I PRZESMAŻYĆ. ZIEMNIAKI OBRAĆ I UGOTOWAĆ. UGOTOWANE PRZESTUDZONE ZIEMNIAKI PRZEPUSZCZĄC PRZESMAŻONE GRZYBY. CAŁOŚĆ WYMIESZAĆ DOPRAWIĆ SOLĄ I PIEPRZEM.

WYKONANIE CIASTA

MAKĘ PRZESIAĆ DO MISKI, POSOLIĆ I MIESZAJĄC WIDELCEM DODAĆ WODĘ I OLEJ. NASTĘPNIE ODSZTAWIĆ POD PRZYKRYCIEM DO WYSTYGNIECIA. NASTĘPNIE WYROBIĆ CIASTO RĘKĄ I ODSZTAWIĆ PONOWNIE POD PRZYKRYCIEM NA 20 MINUT. PO TYM CZASIE ODKRAWAĆ PO KAWAŁKU CIASTA, ROZWAŁKOWAĆ NA GRUBOŚĆ 3 MILIMETRÓW, WYKRAWAĆ KRAŻKI, NA KRAŻEK NAKŁADAĆ ŁYŻECZKĄ FARSZ Z ZLEPIAĆ BOKI. PIEROGI UGOTOWAĆ W OSOŁONEJ WODZIE 2,5-3 MINUTY OD MOMENTU WYPŁYNIECIA. PODAWAĆ Z CEBULKĄ ZRUMIENIONĄ NA TŁUSZCZU.

SMACZNEGO

Pierogi ruskie

składniki na ciasto:

500gr. mąki, około 250/300 ml. wody ciepłej,
1/2 łyżeczki soli, 2 łyżki roztopionego masła.

farsz

2 kostki twarogu, 2 cebule podsmażone, około
1 kg. ziemniaków, sól i pieprz do smaku.

Wykonanie

Mokę mieszamy z wszystkimi składnikami i
zagniatamy ciasto i odstawiamy na 1/2 godziny
pod przykryciem.

Ugotowane ziemniaki studzimy i przeciskamy
przez praskę. Następnie dodajemy resztę składników
i dobrze wymieszac.

Ciasto na pierogi rozwałkować na 2 lub 3 mm.
Wyłożyć szklanką kółka i włożyć w środek
trochę farszu i skleić brzegi. Następnie ugotuj
pierogi w osolonej wodzie. Ugotowane pierogi
podać z ulubionymi dodatkami.

Smacznego.

Pierogi ruskie

Składniki na ciasto na pierogi:

- 1 kg mąki pszennej
- 2 szklanki gorącej wody - 500 ml
- 3/4 szklanki oleju
- 3 łyżeczki soli

Składniki na farsz:

- 1 kg twarogu
- 425 g ugotowanych ziemniaków (ok. 5 sztuk)
- po pół płaskiej łyżeczki soli i pieprzu
- 2 duże cebule – 600 g
- 2 łyżki masła.

Składniki do zasmażki:

- 2 duże cebule – 600 g
- 0,5 kg boczku wędzonego
- 1/4 kostki masła -50 g

1. Przygotuj ziemniaki

Obierz ziemniaki i ugotuj do miękkości w osolonej wodzie. Odlej wodę, dokładnie osusz i zmiel ziemniaki lub ubij tłuczkiem na puree. Puree odstaw do przestudzenia. Do miski ze zmielonymi ziemniakami dodaj po pół płaskiej łyżeczki soli i pieprzu.

2. Podsmaż cebulę

Cebulę obierz i poszatkuj. Na nagrzaną patelnię dodaj dwie łyżki masła. Dodaj poszatkowaną cebulę i podsmażaj na średniej mocy palnika przez około 10 minut.

3. Farsz

Twaróg można zmielić w maszynce lub też przepuścić przez ręczną praskę. Masę ziemniaczaną, zmielony twaróg, zeszkłą z masłem cebulę oraz sól i pieprz wymieszaj razem w jednej misce. Farsz na pierogi ruskie jest już gotowy.

4. Ciasto

Do szerokiej miski przesiej mąkę. Dodaj sól oraz olej np. rzepakowy. Wlej gorącą, przegotowaną wodę i zamieszaj ciasto łyżką, a następnie zacznij je wyrabiać. Ciasto powinno być miękkie, plastyczne i elastyczne. Gotową kulę ciasta zawiń w folię i odłóż na 30 minut. Ciasto po leżakowaniu nie będzie się kurczyć podczas wałkowania. Po tym czasie ciasto odwiń z folii i podziel na 3 części. Dwa kawałki odłóż na bok i przykryj bawełnianą ściereczką, by ciasto nie obsychało. Jeden kawałek rozwałkuj cienko na stolnicy lekko oprószonym mąką. Przy pomocy wykrawaczki o średnicy około 8 cm wycinaj okrągłe placki pod pierogi. Na środek placka nakładaj farsz na pierogi ruskie. Pierogi składaj na pół i sklejj boki. Po sklejeniu łączenia zrób falbankę. Resztki ciasta po wykrawaniu pierogów zbieraj i na koniec połącz w jedną kulę. Ponownie rozwałkuj ciasto i wycinaj placki pod pierogi. Pierogi układaj obok siebie na stolnicy. Aby oczekujące na gotowanie pierogi nie schły, przykryj je lekko wilgotną bawełnianą ściereczką.

5. Gotowanie

Każdą serię umieszczaj w garnku z osoloną, gotującą się wodą. Woda nie powinna mocno bulgotać. Pierogi wyławiaj po około 3-4 minutach od ich wypłynięcia na powierzchnię. W ten sposób ugotuj wszystkie pierogi.

6. Zasmażka

Na patelni rozgrzej masło. Na rozgrzane masło wrzuć pokrojony w kosteczkę boczek wędzony. Pod koniec smażenia dodajemy cebulę i dusimy. Na pierogi wlewamy przygotowaną gorącą zasmażkę.

Smacznego 😊

"SARCIENKI Z LOSOSIEM"

CIASTO:

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka gorącej wody
- 1/2 łyżeczki soli

FARSZ

- mała cebula
- por
- 2 ząbki czosnku
- 700-800 g świeżego Lososia
- pół pęczka koperu
- sól, pieprz do smaku

Polewa

świeża bazylia, 4-5 łyżek masła klarowanego, sól, pieprz

Zagniatamy ciasto.

Lososia kroimy w kostkę, smażymy na maśle z cebulą, porami, czosnkiem. Przyprawiamy, dodajemy posiekany koper. Studzimy.

Z rozwałkowanego ciasta wycinamy koła, nakładamy farsz i zlepiamy w sartenki.

Podgrzewamy masło, dodajemy posiekany koper, bazylie, przyprawiamy. Polewamy sartenki.

SMACZNEGO! 

Pierogi z kapustą i grzybami :

Ciasto:

- * Mąka pszenna – 2 pełne szklanki*
- * Woda – ¾ szklanki*
- * Jajko – 1 szt.*
- * Sól – szczypta*

Nadzienie:

- * Kapusta kiszona – 1 kg*
- * Grzyby suszone – duża garść*
- * Cebula – 1 szt.*
- * Majeranek – szczypta*
- * Pieprz czarny – szczypta*
- * Kminek mielony – szczypta*
- * 2-3 łyżki oleju*

- 1. Przygotowanie grzybów i kapusty: Umyj grzyby i namocz je na noc. Następnie ugotuj w tej samej wodzie. Posiekaj lub zmiel. Kapustę kwaszoną poszatkuj, ugotuj i odcisnij nadmiar wody.*
- 2. Przygotowanie farszu: Posiekaj cebulę i podsmaż na oleju na złoty kolor. Dodaj kapustę, grzyby, a następnie przypraw majerankiem, pieprzem i kminkiem. Wymieszaj dokładnie, aby nadzienie było aromatyczne i wyraziste.*
- 3. Przygotowanie ciasta i lepienie pierogów: Wyrób ciasto z mąki, wody, jajka i soli. Rozwałkuj cienko i wycinaj krążki. Nałóż farsz i dokładnie zaklej brzegi. Gotuj pierogi w osolonej wodzie kilka minut po wypłynięciu na powierzchnię. Smacznego!*

PIEROGI

Farsz:

1 kg łopatki wieprzowej + 20 dag słoniny

1 pierś kurza

2 kg kiszonej kapusty

1 kg pieczarek

2 garście suszonych podgrzybków

3 cebule

Sól, pieprz



Mięso ugotować, ostudzić. Kapustę ugotować wraz z suszonymi grzybami. Cebule usmażyć. Pieczarki odparować i przesmażyć. Wszystkie składniki następnie zmielić i połączyć, doprawić do smaku.

Ciasto:

Mąka, wrzątek, 1 jajo - zagnieść, rozwałkować, wykrawać kółka, nadziewać farszem i skleić.

Ugotować, następnie obsmażyć.

PIEROGI Z ŚWIEŻĄ KAPUSTĄ I TWAROGIEM

Ciasto na pierogi

Składniki

0.5 kg mąki pszennej
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki oleju
1 szklanka mleka
0.5 szklanki wody
szczypta soli

Przygotowanie

Mąkę pszenną i mąkę ziemniaczaną wymieszać z solą. Olej, mleko oraz wodę wlać do garnka, podgrzewać w międzyczasie przymieszając. Produkty „suche” i „mokre” połączyć razem i zagnieść do jednolitej konsystencji. Rozwałkować i wyciąć kółka.

* szklanka ma u mnie pojemność 250 ml

Farsz

Składniki

80 dag kapusty
20 dag sera twarogowego
2 cebule
sól i pieprz do smaku
1 łyżeczka mięty pieprzowej

Przygotowanie

Kapustę oczyścić z zewnętrznych liści oraz usunąć głąb z środka. Kapustę przekroić na 4 części i dokładnie wypłukać, następnie włożyć do garnka z osolonym wrzątkiem. Gotować do zagotowania pod przykryciem, następnie na pięć minut odsłonić przykrywkę i powtórnie przykryć aby kapusta się dogotowała. Kapustę odcedzić i wycisnąć. Kapustę i twaróg zmielić przez maszynkę do mielenia mięsa. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, delikatnie podsmażyć na jasnożółty kolor i dodać do farszu. Przyprawić solą, pieprzem oraz miętą. Wszystko dokładnie wymieszać.

*farsz nie powinien mieć rzadkiej konsystencji jeśli jednak jest proponuje dodać bułkę tartą przesianą przez sitko i ponownie wymieszać

NA ŚRODEK KAŻDEGO PLACKA DAĆ TROCHĘ FARSZU I SKLEIĆ BRZEGI. GOTOWAĆ W OSOLONEJ WODZIE Z ODROBINĄ OLEJU, OK.5-6 MINUT.
GOTOWE, UGOTOWANE PIEROGI POSYPAĆ ZARUMIENIONĄ BUŁKĄ TARTĄ I POLAĆ GORĄCYM MASŁEM, LUB OKRASIĆ PODSMAŻONĄ CEBULĄ.

*ugotowane pierogi można delikatnie podsmażyć na maśle/ oleju



PIEROGI Z ŚWIEŻĄ KAPUSTĄ I TWAROGIEM

Ciasto na pierogi

Składniki

0.5 kg mąki pszennej
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki oleju
1 szklanka mleka
0.5 szklanki wody
szczypta soli

Przygotowanie

Mąkę pszenną i mąkę ziemniaczaną wymieszać z solą. Olej, mleko oraz wodę wlać do garnka, podgrzewać w międzyczasie przymieszając. Produkty „suche” i „mokre” połączyć razem i zagnieść do jednolitej konsystencji. Rozwałkować i wyciąć kółka.

* szklanka ma u mnie pojemność 250 ml

Farsz

Składniki

80 dag kapusty
20 dag sera twarogowego
2 cebule
sól i pieprz do smaku
1 łyżeczka mięty pieprzowej

Przygotowanie

Kapustę oczyścić z zewnętrznych liści oraz usunąć głąb z środka. Kapustę przekroić na 4 części i dokładnie wypłukać, następnie włożyć do garnka z osolonym wrzątkiem. Gotować do zagotowania pod przykryciem, następnie na pięć minut odsłonić przykrywkę i powtórnie przykryć aby kapusta się dogotowała. Kapustę odcedzić i wycisnąć. Kapustę i twaróg zmielić przez maszynkę do mielenia mięsa. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, delikatnie podsmażyć na jasnożółty kolor i dodać do farszu. Przyprawić solą, pieprzem oraz miętą. Wszystko dokładnie wymieszać.

*farsz nie powinien mieć rzadkiej konsystencji jeśli jednak jest proponuje dodać bułkę tartą przesianą przez sitko i ponownie wymieszać

NA ŚRODEK KAŻDEGO PLACKA DAĆ TROCHĘ FARSZU I SKLEIĆ BRZEGI. GOTOWAĆ W OSOLONEJ WODZIE Z ODROBINĄ OLEJU, OK. 5-6 MINUT.
GOTOWE, UGOTOWANE PIEROGI POSYPAĆ ZARUMIENIONĄ BUŁKĄ TARTĄ I POŁAĆ GORĄCYM MASŁEM, LUB OKRASIĆ PODSMAŻONĄ CEBULĄ.

*ugotowane pierogi można delikatnie podsmażyć na maśle/ oleju



Pierogi z kapustą i pieczarkami

Składniki na ciasto

500 g mąki pszennej typ 450

pół łyżeczki soli

4 łyżki oleju - około 50 ml

Szklanka gorącej wody 250 ml



Do szerokiej miski przesiej mąkę, dodaj sól oraz olej. Wlej szklankę gorącej przegotowanej wody i wyrabiaj ciasto. Gdy ciasto będzie gotowe zawij je w folię i odłóż na 30 minut na leżakowanie.

Składniki na farsz:

- 1 kg kapusty kiszonej

- 0,5 kg pieczarek

- 3 szt. cebuli

- sól i pieprz do smaku.

Cebule podsmażam do zeszklenia, wrucam do niej starte podsmażone pieczarki, doprawiam solą i pieprzem. Poszatkowaną kapustę wrucam do uprzednio podsmażonych składników. Podlewam wodą i duszę pod przykryciem ok. 30 minut. Gotowy farsz odciśkam na sitku. Po ulepieniu gotuję w osolonej wodzie aż do wystygnięcia. Skraszam podsmażoną cebulką.
SMACZNEGO

Pierogi na 5 smaków

Farsz z ziemniakami i twarogiem

Składniki na farsz:

- 300 g twarogu
- duża cebula - 300 g
- 500 g ugotowanych ziemniaków
- 2 łyżki masła klarowanego
- po pół płaskiej łyżeczki soli i pieprzu

Przygotowanie farszu:

Ugotowane ziemniaki zmielić na puree, dodać do smaku sól i pieprz. Odstawić do ostudzenia.

Cebulę obrać i poszatковать. Podsmażyć na maśle przez około 10 minut.

Następnie zmielić twaróg i wszystkie składniki połączyć ze sobą: twaróg, masę ziemniaczaną, cebulkę.

Farsz z ziemniakami, kapustą kiszoną i grzybami

Składniki na farsz:

- 500 g kapusty kiszonej
- 60 g suszonych grzybów
- 2 średnie cebule - 300 g
- 7 łyżek oleju
- sól i pieprz do smaku
- 500 g ugotowanych ziemniaków
- 2 łyżki masła klarowanego
- przyprawy i zioła
- odrobina cukru

Przygotowanie farszu:

Ugotowane ziemniaki zmielić na puree, dodać do smaku sól i pieprz. Odstawić do ostudzenia. Namoczyć grzyby i je pokroić w cienkie paseczki. Cebulę obrać i poszatковать. Podsmażyć na maśle przez około 10 minut. Pod koniec dodać posiekane grzyby. Kapustę posiekać i umieścić w dużym garnku. Dodać przyprawy i zioła: liście laurowe, ziele angielskie, pieprz oraz cukier. Do kapusty wlać 1,5 szklanki zimnej wody. Na koniec dorzucić cebulkę z grzybkami. Całość dokładnie wymieszać i gotować około godzinę na małym ogniu. Na koniec dodać masę ziemniaczaną. Wszystko wymieszać i doprawić do smaku.

Farsz z kapustą i grzybami

Składniki na farsz:

- 800 g kapusty kiszzonej
- 60 g suszonych grzybów
- 2 średnie cebule - 300 g
- 7 łyżek oleju
- przyprawy i zioła: łyżeczka cukru, 3 małe liście laurowe, 4 ziarna ziela angielskiego, płaska łyżeczka pieprzu

Przygotowanie farszu

Suszone grzyby umieścić w większym naczyniu i zalać dwiema szklankami zimnej wody. Odsączone grzybki pokroić w cienkie paseczki. Cebule obrać i drobno poszatковать. Na rozgrzanej patelni usmażyć cebulkę na oleju. Pod koniec dodać posiekane grzyby i podsmażyć całość jeszcze dodatkowe dwie minuty. Kapustę posiekać i umieścić w garnku. Dodać przyprawy i zioła oraz cukier. Wlej pół szklanki zimnej wody i wodę z moczenia grzybów. Na koniec dorzuć cebulkę z grzybkami. Całość dokładnie wymieszać. Kapustę gotować około godziny. Po godzinie zdjąć przykrywkę i smażyć farsz przez około 20 minut.

Farsz z kurkami i serem

Składniki na farsz:

- 300 g kurek
- 200 g żółtego sera
- 1 cebula
- 2 łyżki masła
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

Umyć i dokładnie oczyścić kurki i pokroić je drobno. Cebulę obrać i poszatковать. Ser zetrzeć na tarce. Kurki wraz z cebulą usmażyć na maśle. Po usmażeniu wymieszać kurki z serem i doprawić do smaku.

Farsz z makiem i kaszą

Składniki na farsz:

- 100 g maku
- 1 łyżeczka kaszy manny
- 1 szklanka mleka
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka rodzynek
- 2 łyżki drobno posiekanych orzechów włoskich
- 1 żółtko

Przygotowanie farszu:

Mak optukać i wsypać do miski, zalać wodą, zamieszać, wylać nieczystości, które wypłynęły na wierzch.. Odcedzić, włożyć do rondelka i zalać wrzącym mlekiem. Gotować przez 30 minut na małym ogniu. Odcedzić, ostudzić, zmielić w maszynce używając sitka o najmniejszych otworach. W rondelku roztopić masło, dodać mak, miód, cukier, pokrojone na mniejsze kawałki rodzynki i drobno posiekane orzechy. Pogotować przez 2 - 3 minuty mieszając. Farsz ostudzić i wymieszać z żółtkiem.

Ciasto do pierogów

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- szklanka gorącej wody - 250 ml
- 4 łyżki oleju - 50 ml
- pół łyżeczki soli

Przygotowanie ciasta:

Do szerokiej miski przesiej mąkę. Dodaj pół łyżeczki soli oraz cztery łyżki oleju. szklankę gorącej, przegotowanej wody i zamieszaj ciasto łyżką a następnie zacznij je wyrabiać. Gotową kulę ciasta zawiń w folię i odtóż na 30 minut. Ciasto po leżakowaniu nie będzie się kurczyć podczas wałkowania. Po tym czasie ciasto podziel na 3 części. Jeden kawałek rozwałkuj cienko na blacie lekko oprószonym mąką. Wycinaj okrągłe placki pod pierogi. Na środek placka nakładaj farsz na pierogi. Kulkę dodatkowo falbankę.

Każdą serię umieszczaj w garnku z osoloną, gotującą się wodą. Woda nie powinna mocno bulgotać. Pierogi wytawiaj po około 3-4 minutach od ich wypłynięcia na powierzchnię.

PIEROGI

z KAPUSTĄ I DODATKAMI

SKŁADNIKI NA FARSZ

1. KAPUSTA KISZONA
2. PIECZARKI
3. GRZYBY LEŚNE
4. SŁABZONE ŚLIWKI, JABŁKA
5. PODZYNKI
6. SÓL, PIEPRZ, PAPRYKA

CIASTO

MAKA, GORĄCA WODA,
ODRUBINA SOLI, 3 ŁYŻKI OLEJU

rondelku, osolić. Ciasto posypać mąką, przekrajać na pół, zwinąć w dosyć szeroki rulon, krajać w paski szerokości 1 cm. 5—6 pasków złożonych razem krajać w poprzek w kwadraciki, rozrzuć na stolnicy, przesypując mąką. Pokrajać w kostkę słoninę lub boczek wędzony, stopić. Łazanki włożyć na wrzącą wodę, zamieszać, przykryć, ugotować, odcedzić, przelać gorącą wodą, osaczyć, wymieszać ze stopioną słoniną. Wyłożyć na półmisek, posypać tartym serem.

Pierogi	nadzienie:	ciasto:
ruskie	80 dkg ziemniaków	35 dkg mąki
	20 dkg sera twarogu	1 jajo, sól
	5 dkg cebuli	około $\frac{1}{8}$ l wody
	3 dkg tłuszczu	4 dkg masła do
	sól, pieprz	polania

Ziemniaki wyszorować szczotką pod bieżącą wodą, ugotować, obrać, przepuścić przez maszynkę razem z serem, dodać cebulę obraną, pokrajaną w kostkę, usmażoną na złoty kolor, utrzyć dokładnie, dodać sól i pieprz. Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajo, dodać sól, zagnieść wolne ciasto, starannie wyrobić. Podzielić na części, przykryć miseczką, aby ciasto nie obsychało. Każdą część wałkować dosyć cienko, wykrawać foremką krążki o średnicy 5 cm. Na środek krążka nałożyć łyżeczką nadzienie, składać na pół, zlepiać brzegi dokładnie i mocno, uważając aby nadzienie nie dostało się między brzegi (pierogi wówczas łatwo pękają i rozgotowują się). Zlepione pierogi układać na deseczce posypanej mąką lub na sicie, przykryć czystą serwetką, aby nie obsychały. Zagotować osoloną wodę w dużym płaskim rondlu. Na wrzącą wodę wkładać pierogi partiami, zamieszać łyżką, przykryć. Gdy podpłyną w górę odkryć i zagotować. Wybierać łyżką cedzakową na cedzak, przelać gorącą wodą, osaczyć, wyłożyć na ogrzany półmisek. Polać tłuszczem. Podawać ze śmietaną. Pierogi ruskie można okrasić słoniną.

Pierogi	nadzienie:	ciasto:
ze świeżej	80 dkg kapusty	35 dkg mąki
kapusty	20 dkg sera twarogu	1 jajo, sól
z serem	5 dkg cebuli	około $\frac{1}{8}$ l wody
	4 dkg tłuszczu	4 dkg masła do
	sól, pieprz	polania
		2 dkg tartej bułki

Obraną z zewnętrznych liści kapustę opłukać, pokrajać na części, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, wycisnąć mocno w czystej serwetce lub w woreczku płóciennym. Przepuścić przez maszynkę razem z serem twarogiem, dodać obraną, posiekaną, usmażoną na złoty kolor cebulę, dodać sól, pieprz, wymieszać. Przyrządzić ciasto (p. pierogi ruskie). Kształtować pierogi, gotować, odcedzić, przelać gorącą wodą, osaczyć, wyłożyć na półmisek, poleć masłem z tartą, zrumienioną bułeczką.

Pierogi	nadzienie:	ciasto:
z kiszanej	80 dkg kapusty	35 dkg mąki
kapusty	kiszanej	1 jajo, sól
	5 dkg cebuli	około $\frac{1}{8}$ l wody
	4 dkg tłuszczu	4 dkg tłuszczu do
	3 dkg tartej bułki	polania



Pierogi Ruskie

Składniki na ciasto:

- 1kg mąki pszennej
- 1 jajko
- 2,5 szklanki mleka gotowanego
- łyżeczka soli
- 0,5 szklanki oleju

Nadzienie:

- 500 g twarogu
- 500 g ziemniaków
- ok. 2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki zmielonego pieprzu ziołowego lub czarnego
- opcjonalnie: 1 mała cebula

Do podania:

- gęsta śmietana 12%
- zeszklona cebula na oleju lub smalcu
- smalec ze skwarkami

Sposób przygotowania:
Ziemniaki przepuść przez praskę, wymieszaj z białym serem, dodaj cebulę, sól i pieprz. Ciasto wałkuj cienko, wykrawaj szklanką okręgi, na środku każdego okręgu nakładaj łyżką porcję farszu. Mocno sklejać brzegi, przekładaj na tackę posypaną mąką. Gotuj w osolonym wrzątku 3-5 minut.



Pierogi Meksykańskie

Sposób przygotowania:

Zrobić rożczyn z drożdży: mleka, cukru, mąki i śmietany. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Gdy drożdże podrosną, połączyć z resztą składników i odstawić ponownie do wyrośnięcia. W tym czasie przygotować farsz. Fileta z kurczaka umyć, osuszyć i pokroić w kostkę. Następnie wymieszać z przyprawą do gyrosa i usmażyć na oleju złociście. Do przestudzonego mięsa dodać cebulę, drobno pokrojoną paprykę, zetrzeć marchewkę i dokładnie wymieszać. Podrośnięte ciasto rozwałkować na stolnicy, wykrawać szklanką kółka, nakładać farsz i zlepieć pierogi. Posmarować rozbełtanym jajkiem. Gdy podrosną, piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 200 stopni przez 25 minut. Po upieczeniu polecam posmarować pierogi masłem i przykryć ściereczką.

Składniki na ciasto:

- mąka 1 kilogram
- drożdże 40 gramów
- olej 1/2 szklanki
- żółtko jajek 2 sztuki
- jajko 1 sztuka
- mleko 1,25 szklanki
- śmietana gęsta 4 łyżki
- Oregano suszone Prymat 2 szczypty
- Sól morską jodowaną drobnoziarnistą szczypta
- cukier 1 łyżka

Składniki na farsz:

- 500g piersi z kurczaka
- 3 marchewki
- 1 cebula czerwona
- 2 łyżki natki pietruszki
- pół papryki czerwonej
- sól
- pieprz



Pierogi z łososiem i szpinakiem

Składniki na ciasto:

- 1kg mąki pszennej
- 1 jajko
- 2,5 szklanki mleka gotowanego
- łyżeczka soli
- 0,5 szklanki oleju

Nadzienie:

- 300g łososia
- 200g szpinaku
- 4 ząbki czosnku
- 20g koperku
- sól
- pieprz

Sos Gorgonzola:

- 200g sera
- 1 cebula
- 1l śmietany 36%

Sposób przygotowania:
Opłukać filety łososia, zdjąć skórę, osuszyć. Pokroić surowego łososia, przyprawić solą i pieprzem. Na patelni podsmażyć szpinak na maśle z dodatkiem czosnku. Gotowy szpinak dodać do łososia. Składniki na ciasto wymieszać. Ciasto wałkuj cienko, wykrawaj szklanką okręgi, na środku każdego okręgu nakładaj łyżką porcję farszu. Mocno sklejać brzegi, przekładaj na tackę posypaną mąką. Gotuj w osolonym wrzątku 3-5 minut.

"Pierogi świąteczne - inne niż zawsze"

Do przygotowania pierogów będzie
potrzebne:

- pierś z kurczaka + przyprawa do gyrosa
- mozzarella z zalewy (kulku)
- suszone pomidory z zalewy
- sól, pieprz

Mięsko kroimy, przyprawiamy, smażymy
stuszcimy. Resztę składników odsączamy
z zalewy i drobno kroimy.
Wszystko mieszamy.

Ciasto na pierogi

- $\frac{1}{2}$ kg mąki

- sól

- miska szklanka wody ciepłej

- 4-5 łyżek stałych oleju

Wszystko zagnieść razem.

Pierogi gotować we wrzącej
wodzie na komieć podsmażyć.

Smacznego!!!