



THE BEST PIEROGI RECIPE

A family secret of:

Grandmother: Elżbieta Kulpa

Mother: Katarzyna Smoter

Grandchildren: Maja and Alicja Smoter

Nysa

INGREDIENTS FOR THE DOUGH

60 dkg of wheat flour type 450

a large glass of warm water

1 egg

1 tablespoon of oil

1 teaspoon of salt

INGREDIENTS FOR THE STUFFING

1 kg of peeled potatoes

70 dkg of twaróg, cottage cheese

2 large onions

2 tablespoons of clarified butter

salt pepper

EXECUTION

Dough: Add an egg to the sifted flour, add oil and salt, pour in warm water. Knead the dough until elastic.

Stuffing: Pass the cooked potatoes through the press. Finely chop the onion, fry on low heat in clarified butter or oil, stirring constantly, add salt and pepper to the onion to taste.

Coo the potatoes. Add cheese and 3/4 fried onion. Season with salt and pepper. Mix. Roll out the dough to a thickness of about 2 mm. Carve out circles with a diameter of about 7 cm. Put a large spoonful of stuffing in the center of the cut dough, fold it in half and stick the edges together. Place the dumplings on a cloth or tray dusted with flour.

Cooking: Put pierogi into boiling salted water. After coming to the surface, cook them for another 2 minutes. Pull them out into a container with cold water, then drain them and put them into the dishes. Pour the rest of the onion and mix it so that the dumplings do not stick together.

POLISH VERSION



Pierogi ruskie

Babcia: Elżbieta Kulpa

Mama: Katarzyna Smoter

Wnuki: Maja i Alicja Smoter

Nysa

SKŁADNIKI NA CIASTO

60 dkg mąki pszennej typ 450

duża szklanka ciepłej wody

1 jajko

1 łyżka oleju

1 łyżeczka soli

SKŁADNIKI NA FARSZ

1kg obranych ziemniaków

70dkg sera białego tłustego

2 duże cebule

2 łyżki masła klarowanego

sól, pieprz

WYKONANIE

Ciasto: Do przesianej mąki wbić jajko, dodać olej i sól, wlać ciepłą wodę. Wyrabiać aż ciasto będzie elastyczne.

Farsz: Ugotowane ziemniaki przepuścić przez praskę. Pokroić drobno cebulkę. Przesmażyć na małym ogniu na maśle klarowanym lub oleju co chwilę mieszając. Cebulkę posolić i popieprzyć do smaku.

Do przestygniętych ziemniaków, dodać ser i 3/4 przesmażonej cebulki. Doprawić solą i pieprzem. Wymieszać. Ciasto rozwałkować na grubość ok 2mm. Wykroić kółka o średnicy ok 7cm. Na środek wykrojonego ciasta położyć dużą łyżkę farszu, złożyć na pół i skleić brzegi. Pierogi układać na ściereczce lub tacce poprószonej mąką.

Gotowanie: Wrzucać na gotującą się, osoloną wodę. Po wypłynięciu, gotować jeszcze ok 2 min. Wyciągnąć do pojemnika z zimną wodą, a następnie odcedzić je i przełożyć donaczynia. Połączyć resztą cebulki i przemieszać, żeby pierogi się nie skleily.