



THE BEST PIEROGI RECIPE

A family secret of:

Grandma: Teresa Szmytka

Mother: Agnieszka Juszczyk

Grandchildren: Mikołaj and Filip Juszczyk

Otmuchów

DOUGH

0,5 kg of flour

0,25 l of warm water or milk (or mixture)

5 dkg of melted butter

2 yolks

1 egg

1 teaspoon of salt

Add all ingredients to the flour, knead the dough until elastic. If it is a bit too hard or runny, you need to add some milk or flour. Leave it covered with a cloth for approx. 30 minutes to rest.

STUFFING:

Apples

3- 4 tablespoons of sugar, mixed with 1 teaspoon of cinnamon

When the dough is resting, prepare the apples, peel them and cut them into pieces.

Roll out the dough to a thickness of about 2 mm, cut out the discs with a glass. Place the apple, sprinkle a little cinnamon sugar inside and stick together. Place the dumplings on a cloth, cover with the other one so that they do not dry out.

COOKING:

Toss onto boiling salted water. After leaving, cook for another 5 minutes. Remove with a slotted spoon into a colander, pour cold water and drain. Put it into a dish, pour over melted butter. Prepare the cream whipped with sugar and pour sweet cream on a plate.

POLISH VERSION



Pierogi z jabłkami

Babcia: Teresa Szmytka

Mama: Agnieszka Juszczyk

Wnuki: Mikołaj i Filip Juszczyk

Otmuchów

CIASTO :

0,5 kg mąki

0.25 l ciepłej wody lub mleka (można dać pół na pół)

5 dkg rozpuszczonego masła

2 żółtka

1 jajko

1 łyżeczka soli

Dodać wszystkie składniki do mąki, wyrobić ciasto, aż będzie elastyczne. Gdyby było troszkę za twarde, trzeba dodać trochę mleka. Gdyby było troszkę za rzadkie, to mąki. Zostawić przykryte ściereczką na ok. 30 min. żeby odpoczęło.

FARSZ :

Jabłka

Cukier 3- 4 łyżki, wymieszany z 1 łyżeczką cynamonu.

Gdy ciasto odpoczywa, przygotować jabłka, obrać ze skórki, pokroić na ósemki.

Rozwałkować ciasto na grubość ok. 2 mm, wykrawać szklanką krążki. Położyć jabłko, posypać do środka troszkę cukru z cynamonem i sklejać. Pierogi układać na ściereczce, przykryć drugą, żeby nie wysychały.

GOTOWANIE:

Wrzucać na wrzącą, osoloną wodę. Po wypłynięciu, gotować jeszcze ok.5 min.

Wyciągnąć łyżką cedzakową na durszlak, przelać zimną wodą i odcedzić. Przełożyć do naczynia, polać roztopionym masłem. Przygotować śmietanę ubitą z cukrem i na talerzu polać słodką śmietaną.