



PIEROGI WITH SPINACH

Ingredients for the dough:

600 grams of wheat flour, type 450

2 tablespoons of oil

1 teaspoon of salt

hot water

Ingredients for the stuffing:

1 kg of spinach leaves

2 cloves of garlic

200 grams of feta cheese

2 tablespoons of butter

Dough:

Sift the flour through a sieve, add salt, oil, knead by adding enough warm water to make the dough elastic.

Stuffing:

Put the spinach leaves into a frying pan with hot butter, stir gently, blanch, season with salt and pepper to taste and add two crushed garlic cloves. Add the shredded

feta cheese to the cooled spinach and mix. Frozen spinach can also be used, but it must be left to defrost for a few hours in a sieve.

Roll out the dough to a thickness of about 2 mm, cut out the discs using a glass and put the stuffing on them. Glue the dumplings together and place them on a cloth.

Cooking:

Gently toss the dumplings into the boiling salted water, gently stir them with a wooden spoon, they are ready 2 minutes after they float to the top. Take them out carefully with a slotted spoon on a tray to let them drip off, put them on a dish and pour over the melted butter.



THE BEST PIEROGI RECIPE (Polish)

Rodzinny sekret z / A Family Secret of:

Krystyna Michalski

mama Aleksandry Róźgi

babci Jonasza Marciniewicza

Warszawa, Saska Kępa

PIEROGI ZE SZPINAKIEM

Składniki na ciasto:

600 gr mąki pszennej typu 450

2 łyżki stołowe oleju

1 łyżeczka soli

ciepła woda

Składniki na farsz:

1 kg liści szpinaku

2 ząbki czosnku

200 gram sera feta

2 łyżki stołowe masła

Wykonanie:

Mąkę przesiać przez sito, dodać sól, olej, wyrabiać, dodając tyle ciepłej wody, by ciasto było elastyczne.

Farsz:

Liście szpinaku po opłukaniu wrzucić na patelnię z rozgrzanym masłem, delikatnie mieszając, zblanszować, doprawić solą i pieprzem do smaku i dodać dwa rozgniecione ząbki czosnku. Do ostudzonego szpinaku dodać rozdrobniony ser feta i wymieszać.

Szpinak można zastosować również rozdrobniony mrożony, trzeba go jednak zostawić do rozmrożenia na parę godzin na sitku.

Rozwałkować ciasto na grubość ok. 2 mm, wykrawać szklanką krążki i nakładać na nie farsz. Sklejać pierożki i układać je na ściereczce.

Gotowanie:

Do gotującej się i osolonej wody wrzucać delikatnie pierożki, lekko je przemieszać drewnianą łyżką, po 2 minutach od wypłynięcia na wierzch są gotowe. Wyjmować je ostrożnie łyżką cedzakową na tackę, żeby obciekły z wody, Przełożyć na półmisek i polać masłem.