



THE BEST PIEROGI RECIPE

A family secret of:

Grandmother: Grażyna Jackowska

Mother: Katarzyna Jackowska-Enemuó

Grandson: Józef Jackowski

Gdańsk Oliwa

Ingredients:

DOUGH

- 1 kg of type 450 flour
- 2 eggs
- about a full glass of very warm water (as long as the hand can stand)

STUFFING

- about 2/3 liter jar of dried mushrooms
- 3-4 hard-boiled eggs
- salt, ground black pepper

Preparation:

STUFFING

Prepare the stuffing first, because the dough cannot wait!

- soak the mushrooms and boil them in salted water;
- boil eggs;
- after cooling down, finely cut the mushrooms and eggs
- add salt and pepper and mix.

CAKE

- place about 2/3 kg of flour on the board
- make a hole in the pile of flour, put 2 eggs in it, mix it lightly;
- make a hole again and pour water - little by little, stirring and kneading the dough "as much as it takes" – ie. until it becomes a compact, but flexible ball;
- while kneading the dough, sprinkle the dough with a little flour so that the dough does not stick to the board

Making dumplings

- On a board lightly sprinkled with flour, roll out a piece of dough thinly (about 1.5 mm);
- use a glass to cut out circles or a knife into squares with a diameter of approx. 5 cm;
- put the stuffing with a spoon, stick the edges together, then stick the corners together;
- put it back on a floured tray;
- when the batch is collected, put the dumplings in the boiling salted water;
- wait for them to come to the top;
- carefully take out with a slotted spoon, drain and put on a plate in one layer so that they do not stick together;
- when they cool down completely, you can put them on top of each other in a bowl;
- serve with red borscht.

POLISH VERSION



Babcia: Grażyna Jackowska

Mama: Katarzyna Jackowska-Enemuo

Wnuk: Józef Jackowski

Gdańsk Oliwa

USZKA WIGILIJNE Z GRZYBAMI

składniki:

CIASTO

- 1 kg mąki typu 450
- 2 jajka
- ok. pełnej szklanki bardzo ciepłej wody (na ile ręka wytrzyma)

FARSZ

- ok. 2/3 litrowego słoika suszonych grzybków (w wersji skromniejszej część grzybków zastępujemy pieczarkami, ale nie za dużo, żeby zachować smak grzybków)
- 3-4 jajka na twardo
- sól, pieprz czarny mielony

przygotowanie:

FARSZ

farsz przygotowujemy najpierw, bo ciasto nie może czekać!

- grzybki moczymy, gotujemy w osolonej wodzie;
- jajka gotujemy na twardo;
- po wystygnięciu kroimy drobniutko grzybki i jajka
- dodajemy soli i pieprzu, mieszamy.

CIASTO

- Na stolnicę wysypujemy ok. 2/3 kilograma mąki, dla dokładnych to ok. 66 dkg, pozostałą mąkę odkładamy na bok;
- w kupce mąki robimy dziurkę, do której wrzucamy 2 jajka, mieszamy lekko;
- znów robimy dziurkę i wlewamy wodę - po trochu, mieszając i zagniatając ciasto „ile zabierze” - tzn. aż się stanie zwartą, ale elastyczną kulą;
- w trakcie zagniatania ciasta posypujemy stolnicę odrobiną mąki, by ciasto się nie przyklejało

lepienie pierogów

- Na stolnicy lekko posypanej mąką rozwałkowujemy kawałek ciasta cieniutko (ok. 1,5 mm);
- wykrawamy kieliszkiem kółka lub nożem kwadraty o średnicy ok. 5 cm;
- łyżeczką nakładamy farsz, skleamy brzegi, następnie skleamy rogi - i mamy uszko!
- odkładamy na posypaną mąką tackę;
- jak się zbierze porcja, kładziemy uszka na wrzącą osoloną wodę;
- czekamy, aż wypłyną;
- wyjmujemy ostrożnie łyżką cedzakową, odsączamy i układamy na talerz jedną warstwą, żeby się nie posklejały;
- jak całkiem ostygną, możemy je poukładać jedno na drugim w misce;
- podajemy z czerwonym barszczem.