



# Dzień Pieroga



 **SWISS**  
CONTRIBUTION



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Konfederacja Szwajcarska

Wsparcie udzielone przez Szwajcarię poprzez dofinansowanie ze środków Szwajcarsko-Polskiego Programu Współpracy

**Publikacja bezpłatna**

# STOWARZYSZENIE WILKÓW „NASZ DOM” WILKÓW, GMINA BODZENTYN

## Pierogi z kaszą gryczaną, serem białym i miętą

### Składniki:

#### Ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 2 jajka
- 2 łyżki oleju
- 1 szklanka wody

### Farsz:

- 70 dag białego sera
- 3 woreczki kaszy gryczanej
- 3 listki mięty
- cukier do smaku – około 2 łyżek

Oprócz tego: pół kostki masła, bułka tarta

### Sposób przygotowania:

W osolonej wodzie utaić kaszę, zmieszać ze zmielonym wiejskim białym serem i posiekaną drobno miętą. Doprawić cukrem do smaku.

Ze wszystkich składników zarobić tradycyjne ciasto pierogowe, rozwałkować, wyciąć krążki na pierożki. Nakładać farsz, dokładnie zlepić. Gotować w osolonej wodzie, podawać z polanym na wierzchu maselkiem z bułką tartą.



## AGROTURYSTYKA „RANCZO” MAKOSZYN, GMINA BIELINY

### Pierogi z kaszanką i kiszoną kapustą

#### Składniki:

##### Ciasto:

- 1 kg mąki pszennej
- 1 jajko
- 3 łyżki oleju
- ½ litra wody
- szczypta soli

#### Farsz:

- 1 kg kaszanki
- ½ kg kapusty kiszonej
- 20 dag boczku wędzonego
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- sól, pieprz do smaku

#### Sposób przygotowania:

Kapustę kiszoną odsączyć, przepłukać, pokroić, ugotować do miękkości, odcisnąć wodę. Boczek pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na patelni. Dodać pokrojoną na półkrażki cebulkę oraz drobno pokrojony ząbek czosnku. Gdy wszystko się zrumieni dodać obraną ze skórki, pokrojoną w plastry kaszankę. Połączyć z kapustą kiszoną.

Tak przygotowany farsz nakładać na krążki ciasta pierogowego wyrobionego na gładko ze wszystkich składników. Dokładnie zlepić, ugotować w osolonej wodzie.



**KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W WOLI JACHOWEJ  
WOLA JACHOWA, GMINA GÓRNO**

**Pierogi z żołądkami i cebulką**

**Składniki:**

Ciasto:

- 1 kg mąki
- 2 jajka
- 3 łyżki oleju
- ciepła woda – tyle, ile zabierze mąka

**Farsz:**

- 1,5 kg żołądków drobiowych
- 3 cebulki
- 3 łyżki oleju
- sól i pieprz do smaku

Oprócz tego: 20 dag boczku wędzonego i 2 cebulki do okraszenia

**Sposób przygotowania:**

Oczyszczone żołądki drobiowe ugotować w osolonej wodzie, ostudzić, zetrzeć na jarzynowej tarce. Cebulki obrać, drobno posiekać, zeszklić na oleju, dodać do żołądków, doprawić solą i pieprzem, wymieszać.

Ze wszystkich składników zagnieść tradycyjne ciasto pierogowe, rozwałkować, wyciąć krążki, nakładać farsz, dokładnie zlepić, ugotować w osolonej wodzie.

Boczek i cebulkę drobno pokroić, usmażyć, suto okrasić gorące pierożki.



**KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH  
„MAKOSZYŃSKIE PRZEPIÓRECZKI”  
MAKOSZYN, GMINA BIELINY**

## **Pierogi z kapustą i grzybami**

**Składniki:**

**Ciasto:**

- 1 kg mąki
- 1 jajko
- 3 łyżki oleju
- około ½ litra wody

**Farsz:**

- 1,5 kg kapusty kiszonej
- ½ kg grzybów leśnych
- 1 cebula
- sól, pieprz do smaku
- olej do smażenia

Oprócz tego: 20 dag słoniny i 1 cebulka

**Sposób przygotowania:**

Kapustę kiszoną pokroić, ugotować, odcisnąć, ostudzić. Grzyby pokroić i udusić na oleju z cebulką. Połączyć, doprawić solą i pieprzem.

Składniki ciasta pierogowego połączyć, rozwałkować i wykroić krążki pierogowe. Nałożyć farsz i dobrze zlepiać brzegi.

Wodę posolić, zagotować, wrzucać pierożki partiami. Ugotowane podawać na półmisku okraszone słoninką z cebulką.



**STOWARZYSZENIE  
GOSPODARSTW AGROTURYSTYCZNYCH „ŁYSICA”  
KRAJNO, GMINA GÓRNO**

**Pierogi z kaszanką i kapustą**

**Składniki:**

**Ciasto:**

- 1 kg mąki pszennej
- 1 szklanka otrębów pszennych
- 1 jajo
- 2 łyżki oleju
- gorąca woda – tyle, ile wchłonie mąka

**Farsz:**

- 1 kg kaszanki
- ½ kg kapusty kiszzonej
- 30 dag cebulki
- sól, pieprz do smaku
- olej do podsmażenia

Oprócz tego: 30 dag boczku

**Sposób przygotowania:**

Kapustę ugotować, pokroić. Kaszankę podsmażyć na oleju z drobno pokrojoną cebulką. Połączyć z kapustą, doprawić przyprawami, wymieszać farsz.

Ciasto zagnieść ze wszystkich składników, rozwałkować, wyciąć krążki. Nakładać farsz, zlepiać starannie brzegi, ugotować w osolonej wodzie. Podawać gorące, okraszone tłuszczem i skwarkami z wysmażonego boczku.



**SPÓŁDZIELNIA SOCJALNA „POD JODŁAMI”  
KAKONIN, GMINA BIELINY**

**Pierogi z mięsem i kapustą**

**Składniki:**

Ciasto:

- 1 kg mąki
- 2 żółtka
- woda, ile zabierze mąka

Oprócz tego: słonina, boczek, cebulka

**Farsz:**

- 1,5 kg mięsa wieprzowego
- 1 kg kapusty kiszonej
- 1 cebula
- sól, pieprz

**Sposób przygotowania:**

Mięso opłukać, podzielić na mniejsze kawałki, ugotować w osolonej wodzie, przekręcić przez maszynkę razem z podsmażoną cebulą. Kapustę kiszoną również ugotować, odcisnąć z wody i przekręcić przez maszynkę. Wszystko mieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem.

Zagnieść ciasto z mąki, żółtek i wody, aby nie było za twarde. Rozwałkować, wyciąć krążki. Nakładać na nie farsz, zlepiać dobrze brzegi, ugotować w osolonej wodzie. Usmażyć pokrojoną słoninę, boczek i cebulkę na złoty kolor, okraszyć pierożki.



## **Pierogi z mięsem**

### **Składniki:**

#### **Ciasto:**

- 1 kg mąki
- 2 jaja
- szczypta soli
- 2 łyżki oleju
- ciepła woda

### **Farsz:**

- 1 kg mięsa wieprzowego  
(łopatka bez kości)
- 25 dag podgardla
- 2 cebule
- 25 dag boczku

### **Sposób przygotowania:**

Mięso wieprzowe oraz podgardle ugotować i zmielić. Cebulę oraz boczek pokroić w drobną kostkę i usmażyć. Wymieszać. Doprawić do smaku.

Zagnieść ciasto z mąki, jaj, soli, wody i oleju, aby nie było za twarde. Rozwałkować, wyciąć krążki. Nakładać na nie farsz, zlepiać dobrze brzegi, ugotować w osolonej wodzie.





# STOWARZYSZENIE ZIEMI ŚWIĘTOKRZYSKIEJ „WARKOCZ” KRAJNO, GMINA GÓRNO

## Pierogi z kaszą gryczaną, serem i bazylią

### Składniki:

Ciasto:

- 2 szklanki mąki
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju
- 2/3 szklanki wody

### Farsz:

- 2 woreczki kaszy gryczanej
- 25 dag białego sera
- bazylią
- sól, pieprz – wedle uznania, do smaku
- 1 cebulka

Oprócz tego: 1 jajko, tłuszcz do wysmarowania blaszki  
lub papier do pieczenia

### Sposób przygotowania:

Kaszę ugotować do miękkości w osolonej wodzie, połączyć z białym serem, bazylią i przyprawami. Cebulkę drobno posiekać, podsmażyć, połączyć z pozostałymi składnikami farszu.

Zagnieść ciasto ze wszystkich składników, rozwałkować i wykroić krążki (wielkość dowolna), na które nałożyć farsz i dokładnie zlepić. Pierozki ułożyć na wysmarowanej tłuszczem lub wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, posmarować rozmąconym jajkiem, piec około 25 minut w temperaturze 200°C.



**„WZDOLSKIE KOŁOWROTKI”  
WZDÓŁ KOLONIA, GMINA BODZENTYN**

**Pierogi z fasolą i mięsem**

**Składniki:**

Ciasto:

- 1 kg mąki
- 1 jajko
- 1 łyżka mleka
- 1 łyżka oleju
- ½ litra ciepłej wody

**Farsz:**

- ½ kg fasoli Jaś
- ½ kg mięsa wieprzowego
- 2 średniej wielkości cebule
- sól
- pieprz

**Sposób przygotowania:**

Fasolę ugotować do miękkości, mięso również, wszystko skręcić w maszynce, dodać zeszkloną na oleju cebulkę. Wszystko wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem.

Do mąki dodać szczyptę soli, jajko, mleko, olej i wyrobić na gładką masę. Rozwałkować, wyciąć krążki. Nakładać na nie farsz, zlepiać dobrze brzegi, ugotować w osolonej wodzie.



KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „DĄBROWIANKI”  
DĄBROWA, GMINA MASŁÓW

## Pierogi ze szpinakiem

### Składniki:

#### Ciasto:

- 1 kg mąki pszennej
- 1 szklanka wody
- 1 jajko
- szczypta soli
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki oleju

### Farsz:

- ½ kg szpinaku
- ½ kg sera białego
- 4 ząbki czosnku

### Sposób przygotowania:

Szpinak udusić w małej ilości oleju do odparowania wody, ser przekręcić przez maszynkę, czosnek przecisnąć przez praskę. Wszystko razem wymieszać, dodać do smaku sól i pieprz.

Z wyżej wymienionych składników zarobić ciasto, rozwałkować, wyciąć krążki, nałożyć farsz. Dobrze zlepić brzegi. Gotować w osolonej wodzie z dodatkiem oleju około 3 – 5 minut. Pierogi można okrasić słoniną, boczkiem lub polać sosem.

**Sos:** Zmieszać ze sobą: 3 łyżki śmietany, 3 łyżki jogurtu naturalnego, 1 ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę, sól i pieprz do smaku.



JANINA BEDŁA Z ZESPOŁU PIEŚNI I TAŃCA  
„BĘCZKOWIANIE” GMINA GÓRNO

## Pierogi z kapustą, mięsem i pieczarkami

### Składniki:

#### Ciasto:

- 1,5 kg mąki pszennej
- 2 jajka
- ciepła woda (tyle, ile zabierze mąka)
- 1 łyżka oleju

### Farsz:

- 2,5 kg kapusty kiszonej
- 1 kg mięsa wieprzowego
- 0,5 kg mięsa wołowego
- 0,5 kg pieczarek
- 0,5 kg podgardła
- 30 dag słoniny
- przyprawy: sól, pieprz i kminek

### Sposób przygotowania:

Kapustę ugotować, następnie skręcić w maszynie. Mięso wieprzowe i wołowe ugotować, następnie skręcić w maszynie. Pieczarki udusić. Cebulę zeszklić na tłuszczu z podgardła i słoniny. Wszystko razem wymieszać, doprawić solą, pieprzem i kminkiem.

Z wyżej wymienionych składników zarobić ciasto, rozwałkować, wyciąć krążki, nałożyć farsz, dobrze zlepić, gotować w osolonej wodzie z dodatkiem oleju. Ugotowane pierogi okrasić skwarkami ze słoninki.



**KRYSTYNA NOWAKOWSKA**  
**CENTRUM EDUKACYJNE „SZKLANY DOM”**  
**DWOREK STEFANA ŻEROMSKIEGO**  
**CIEKOTY, GMINA MASŁÓW**

## **Pierogi Stefana**

### **Składniki:**

#### **Ciasto:**

- 500 g mąki
- ¼ l wrzącej wody
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 jajko
- woda do uzyskania elastycznego ciasta

### **Farsz:**

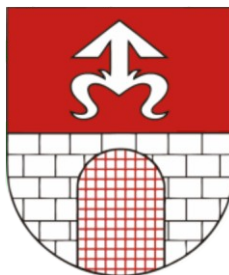
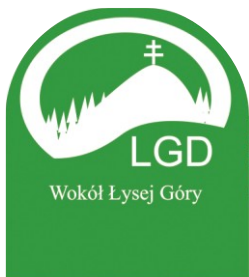
- 300 g suszonych śliwek bez pestek
- 50 g orzechów włoskich
- 2 łyżki miodu
- ½ łyżeczki cynamonu

### **Sposób przygotowania:**

Namoczone śliwki drobno posiekać, wymieszać z mielonymi orzechami i miodem. Zagnieść elastyczne ciasto pierogowe, rozwałkować i wyciąć szklanką koła. Kłaść farsz śliwkowy małą łyżeczką na środek krążka ciasta pierogowego i zlepiać brzegi.

Gotować w osolonym wrzątku do wypłynięcia. Podawać polane masłem lub słodką śmietanką.





**Stowarzyszenie „Lokalna Grupa Działania – Wokół Łysej Góry”**

**ul. Partyzantów 3, 26-004 Bieliny**

**tel. 41 26 08 153, fax 41 26 08 167**

**e-mail: sekretariat@wokollysejgory.pl**

**www.wokollysejgory.pl**

**www.gorno.pl**

**Koordynator projektu: Katarzyna Witkowska**

**Opracowanie i dokumentacja fotograficzna: Joanna Skrzyniarz**

**Opracowanie graficzne i druk: INFOMAX**

**25-604 Kielce, ul. Marii Opielińskiej 21**