

Finałowe miejsca w konkursie na najsmaczniejsze pierogi podczas „I Dnia Pieroga - Krajno wrzesień 2013”

II miejsce

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W LESZCZYNACH
LESZCZYNY, GMINA GÓRNO

Pierogi z brokułami

Składniki:

Ciasto:

- 1 kg mąki
- 2 jajka
- ciepła woda,
ile przyjmie mąka
- 2 łyżki oleju
- szczypta soli

Farsz:

- 2 brokuły
- 80 dag pieczarek
- 3 cebule średniej wielkości
- 25 dag sera żółtego
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- olej do smażenia
- sól, pieprz, może być
odrobina maggi

Sposób przygotowania:

Brokuły ugotować na półmiękkko, odcedzić, oddzielić grube łodygi, które należy wyrzucić, resztę utrzeć tłuczkiem do ziemniaków. Pieczarki zetrzeć na tarce o grubych oczkach, cebulę pokroić w kostkę i razem z pieczarkami udusić na oleju do całkowitego odparowania płynu. Ser zetrzeć na grubych oczkach tarki i połączyć z resztą składników. Dodać śmietanę i przyprawić do smaku.

Ze wszystkich składników wyrobić ciasto na stolnicy i cienko rozwałkować. Wycinać szklanką krążki, na środek nakładać łyżeczką przygotowany farsz. Dokładnie zlepiać brzegi ciasta. Gotować w osolonym wrzątku około 7 minut od wypłynięcia. Okrasić skwarkami z boczku i cebulki.



I miejsce

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „LUBRZANKA”
Z MAŁCHOCICE KAPITULNYCH
MAŁCHOCICE KAPITULNE, GMINA MASŁÓW

Pieczone pierogi z siekanym mięsem



Składniki:

Ciasto:

- 25 dag mąki
- 20 dag masła
- 25 dag tłustego twarogu
- 3 łyżeczki ziół prowansalskich

Farsz:

- 35 dag mięsa
(wieprzowe, wołowe)
- przyprawy: sól,
świeżo mielony pieprz
- 1 cebula
- 1 żółtko

Sposób przygotowania:

Ugotować mięso (wieprzowe i wołowe), następnie posiekać, doprawić solą i pieprzem, drobno pokroić cebulę, podsmażyć, dodać do mięsa, wymieszać.

Z mąki, zimnego masła, twarogu, ziół prowansalskich zagnieść gładkie ciasto. Uformować kulę, owinąć w folię i włożyć do lodówki na 30 minut.

Schłodzone ciasto lekko rozwałkować, wyciąć szklanką krążki, na których ułożyć farsz. Uformować pierożki, dokładnie zlepiając brzegi. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmarować roztrzepanym z odrobiną wody żółtkiem. Piec w temperaturze 180°C ok. 30 minut.

III miejsce

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W KRAJNIE
KRAJNO, GMINA GÓRNO

Pierogi z mięsem i kapustą

Składniki:

Ciasto:

- 1 kg mąki
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju
- woda gotowana – tyle,
ile zabierze mąka

Farsz:

- 1 kg mięsa
wieprzowego
- 1 kg kapusty kiszzonej
- 1 cebula
- sól, pieprz do smaku

Oprócz tego: 25 dag słoniny

Sposób przygotowania:

Mięso opłukać, pokroić na mniejsze kawałki, ugotować w osolonej wodzie, ostudzić. Kapustę kiszoną wypłukać, ugotować do miękkości, ostudzić, odcisnąć z wody. Mięso i kapustę zemleć w maszynce, połączyć, doprawić solą i pieprzem, wyrobić farsz.

Zagnieść ciasto ze wszystkich składników, rozwałkować na stolnicy, wykroić krążki, na które nakładać farsz. Dokładnie zlepiać brzegi każdego krążka. Tak przygotowane pierogi ugotować w osolonej wodzie. Podawać na gorąco okraszone skwarkami ze słoniny.

