

Pierogi z surówką

Kluski, często niestusznie traktowane pogardliwie, mogą być przeżyciem kulinarnym dla podniebienia, zwłaszcza gdy są to dobrze przyrządzone pierogi z farszem mięsnym.

Kiedy mamy dylemat, co zrobić na obiad, zdecydujmy się na lepienie pierogów, które można zrobić prawie z niczego. Ot zagnieść mąkę z jajkiem i wodą, napętnić farszem i skleić. Pikantne z kapustą i grzybami, z gotowanym mielonym mięsem lub podrobami, twarogiem i ziemniakami, szpinakiem, soczewicą, zielonym groszkiem czy też brokułami zadowolą zapewne dorosłych. Zaś te z jagodami, wiśniami, jabłkami lub powidłami, słodkim twarogiem i rodzynkami, będą rajem dla dzieci. Naszym faworytem są pierogi z mięsem podane z wiosenną surówką.

Pierogi z farszem mięsnym

Składniki:

ciasto: 35 dag mąki pszennej, jajko, ok. 1/2 – 3/4 szklanki letniej wody

farsz: 35 dag ugotowanej wieprzowiny, jajko, cebula, łyżeczka masła, sól, pieprz, majeranek

do polania: 2-3 cebulki dymki, 2 łyżki masła albo 5 dag wędzonej stoniny

dodatkowo: łyżka oleju do gotowania pierogów

- Mąkę przesiewamy na stolnicę, usypujemy kopczyk, w środku robimy zagłębienie i wbijamy jajko. Składniki wstępnie mieszamy nożem, zagarniając mąkę do środka. Stopniowo dodajemy letnią wodę i zagniatamy dość luźne, elastyczne ciasto (zbyt ściste będzie się źle sklejać). Przykrywamy odwróconą miską i czekamy, aby się „ułożyło”. W tym czasie przyrządzamy farsz.
- Ugotowane mięso przepuszczamy przez maszynkę. Dodajemy jajko, przesmażoną na łyżeczce masła drobno posiekaną cebulę. Mieszamy, doprawiamy do smaku solą, pieprzem oraz majerankiem.
- Ciasto dzielimy na mniejsze porcje. Na stolnicy zostawiamy jedną z nich, a czekające na wałkowanie chronimy przed wysychaniem, przykrywając je ściereczką lub umieszczając pod odwróconą miską. Rozwałkowujemy dość cienko (na grubość ok. 2-3 mm), im jest cieńsze, tym pierogi smaczniejsze.
- Z rozwałkowanego ciasta okrągłą foremką lub szklanką wycinamy kółka, ewentualnie kroimy nożem na kwadraty (nie ma ścinków ciasta jak przy kótkach, ale trudniej się je lepi).



- Wycięte kółka czy kwadraty układamy na otwartej dłoni i na środku każdego z nich nakładamy farsz, następnie składamy placuszki i zlepimy najpierw zwyczajnie dookoła, a następnie powstały rancik zaginamy raz koło razu, tworząc ozdobną falbankę. Uformowane pierożki układamy na oprószonej mąką desce i przykrywamy ściereczką.
 - W wysokim rondlu zagotowujemy osoloną wodę z łyżką oleju, aby pierogi się nie sklejały. Wrzucamy partiami na wrzątek, gdy wszystkie wypłyną na powierzchnię, zmniejszamy płomień i gotujemy jeszcze około 3 minuty.
 - Ugotowane wyjmujemy łyżką cedzakową, układamy na wygrzanym półmisku lub wrzucamy do miski i zalewamy zrumienioną na maśle cebulką albo okraszamy chrupiącymi skwarkami i tłuszczem wytopionym z wędzonej stoninki.
- Doskonale smakują z pikantną wiosenną surówką.

Surówka z ogórka i rzodkiewki

Składniki: 3 średniej wielkości ogórki sałatkowe, pęczek rzodkiewek, nieduża biała rzodkiew, pęczek szczypiorku, sok z cytryny, sól, biały mielony pieprz, 3/4 szklanki gęstej śmietany

- Warzywa myjemy, kroimy w cienkie plasterki (najprościej szatkownicą do ogórków). Optukany szczypiorek drobno siekamy.

- Wszystkie składniki mieszamy, doprawiamy sokiem z cytryny, solą i pieprzem. Polewamy lekko spienioną śmietaną.

Podajemy nie później niż 10 minut po przygotowaniu.

*Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*