

## Przepis na ciasto na pierogi

500 g mąki pszennej np. typ 500

pół łyżeczki soli

4 łyżki oleju – 50 ml lub masła w temp pokojowej lub ostrożnie roztopionego

szklanka gorącej wody – 250 ml

Mąkę wsypać do miski, dodać sól. Stopniowo dodawać roztopione masło lub wlać olej. Na koniec dodać roztrzepane jajko. Dobrze wymieszać wszystkie składniki, zagnieść gładkie ciasto. Jeśli się okaże, że jest zbyt suche dodać parę kropli wody. Jeśli zbyt mokre pomoże odrobina mąki!

Ciasto wyłożyć na podsypany mąką blat i wygniatać przez około 7 – 8 minut. Zawinąć w ściereczkę kuchenną i odstawić na ok. 30 minut. Ciasto powinno odpocząć.

Następnie kulę dzielimy na 4 części i kolejno rozwałkowujemy na cienkie placki (około 2 – 3 mm).

Regularnie trzeba delikatnie oprószyć mąką stolnicę i wałek, żeby ciasto się nie przyklejało.

Małą szklanką wycinamy kółka, rozciągnąć je trochę w palcach, następnie na środek nakładamy po jednej łyżeczce farszu.

Składamy na pół i zlepiamy dokładnie brzegi, układamy na stolnicy. Trzeba uważać by farsz nie dostał się na obrzeża, by pierogi miały idealnie sklezione brzegi.

W dużym garnku zagotować osoloną wodę i jak będzie mocno wrzała, włożyć pierwszą partię pierogów (około 15 sztuk).

Kiedy tylko zaczną wypływać na powierzchnię zmniejszyć ogień pogotować jeszcze trochę 1-2 min i łyżką czerpakową wyłowić wszystkie pierogi i ułożyć na płaskiej tacy lub dużym talerzu. Warto pokropić ugotowane pierogi odrobiną stopionego masła by się nie sklejały.

Trzeba też sprawdzić wodę w garnku. Jeśli przypadkiem któryś z pierogów otworzył się podczas gotowania i woda jest „mętna” wylać i dodać świeżej wody, zagotować i ugotować resztę pierogów!

## Farsz do pierogów:

Wersja zimowa z suszonych grzybów i pieczarek oraz wersja letnia ze świeżo nazbieranych kurek!

Suszone grzyby prawdziwki i podgrzybki

20 dekagramów

pieczarki 200 gramów

2 ząbki czosnku

natka pietruszki pół pęczka

cebula 1 sztuka

masło 1 łyżka

Poprzedniego wieczoru w moździerzu tłuczemy na drobno suszone grzyby, a później namaczamy w niewielkiej ilości wody.

Następnego dnia ucieramy na tarce suszoną bułkę. Pieczarki kroimy na drobną kostkę i siekamy pietruszkę. Obieramy cebulę i kroimy w kostkę.

Na maśle podsmażamy na złoto cebulę i pokrojony czosnek, po czym dodajemy pokrojone na kostkę pieczarki. Kiedy się odrobinę podsmażą dodajemy uprzednio namoczone i rozdrobnione grzyby. Dolewamy również wodę, w której moczone były grzyby. Całość mieszamy i dusimy aż wyparuje płyn a składniki- grzyby są ugotowane.

Pod koniec doprawiamy solą, pieprzem i pietruszką lub innymi ziołami np czosnek niedźwiedzi. Kiedy masa przestygnie próbujemy ponownie. Można dodać żółtko by masa była bardziej spoista.

W wersji letniej znikamy w Puszczy Knyszyńskiej/Białowieskiej (niepotrzebne skreślić) zbieramy kurki i improwizujemy wg powyższego przepisu. Bo nigdy nie wiadomo ile grzybów uda nam się zebrać. ;) Jeśli grzybów jest zatrzęsienie smażyć kurki z cebulką można wykorzystać jako farsz do pierożków, naleśników, tart, dodatek do świeżutkiego omletu lub „au naturelle” prosto z patelni!

#### ZUPA POKRZYWOWA

Dawniej spożywanie na przednówku młodej pokrzywy czy lebiody było dość powszechne z konieczności, z ubóstwa. Dziś „wracamy” do przepisów czy wiedzy kulinarnej babek i prababek z ciekawości raczej niż konieczności.

Zupa pokrzywowa to nic innego jak zupa krem z kartofli „zaprawionych” pokrzywą co nadaje zupie delikatny, intensywnie zielony kolor.

Wiosną w kwietniu/wczesnym maju ruszamy do lasu, na łąkę i zbieramy pokrzywę.

Składniki:

mały koszyczek młodych delikatnych liści pokrzywy zrywamy z samego szczytu pokrzywy

zapewniam, że młodziutka pokrzywa nie parzy ale rękawiczki można nałożyć

4 kartofle

1 cebula

2 ząbki

listek laurowy, majeranek, gałka muszkatułowa

masło

kostka bulionowa

W garnku roztapiamy masło i podsmażamy na złoto cebulę i czosnek.

Dodajemy pokrojone w kostkę kartofle. Nie muszą być artystycznie krojone i tak całość będzie zmiksowana.

Całość lekko posmażamy na złoto i zalewamy bulionem. Dodajemy sól, pieprz i zioła.

Kiedy kartofle będą już miękkie dodajemy liście pokrzywy żeby się tylko zblanszowały. Odstawiamy i po przestygnięciu całość miksujemy (trzeba przedtem wyjąć listek laurowy) na zupę krem. Dla efektu już na talerzu można dorzucić parę świeżych listków pokrzywy, dorzucić kleks śmietany i posypać utartą gałką muszkatułową.

Albo dorzucić parę ziarek jałowca. Fantazja artystyczna kucharza mile widziana. ;)