**Pâte pour pierogie**

500 g farine de blé 450 ou 500   
1/2 tasse d'eau chaude   
1/2 cuillère à café de Sel

Mélanger la farine le sel et l'eau et pétrir la pâte, puis couvrir avec un chiffon.

En fonction de la consistance ajouter à la pâte de la farine ou de l'eau.

La pâte doit être douce et souple.

**Pierogi ruskie** (pommes de terre, fromage et oignons)   
   
    400 g de fromage blanc   
     3 gros oignons blancs   
     3 cuillères à soupe d'huile   
     500 g de pommes de terre bouillies   
     sel et poivre noir   
     huile de colza   
  
Mouliner finement fromage et pdt bouillies.  Peler et hacher l'oignon finement.

Chauffer l'huile dans une poêle, ajouter l'oignon et le faire revenir jusqu'à ce qu'il ramollisse, puis mélanger au fromage et pommes de terre.

Assaisonner généreusement de sel et de poivre au goût.   
  
Fragmenter la pâte en petits pâtons.

Etaler en couche mince, puis couper des cercles de pâte

Sur chaque disque appliquer une cuillère à soupe de farce puis agglutiner les bords.

    Faire bouillir de l'eau salée avec 1 cuillère à soupe d'huile. Y jeter les pierogi, faire bouillir 2 minutes (ils remontent à la surface).

Ensuite, mettre sur une plaque légèrement graissée avec de l'huile.   
 Servir dans une poêle à frire ou avec du parmesan râpé finement.

**Pierogi z kapustą i grzybami** (au chou et aux champignons)

pâte:   
2 tasses de farine,   
1 cuillère à soupe d'huile d'olive,   
1 oeuf, un peu de sel.

farce:   
50 grammes de choucroute,   
2 grammes de champignons secs   
2-3 cuillères à soupe d'huile,   
1 oignon,   
poivre, sel   
  
Cuisinier le chou, l’égoutter, le hacher.

Faire tremper les champignons pendant une heure, les cuisiner et les hacher.

Faire revenir l'oignon haché dans l'huile, ajouter chou, champignons et épices et laisser mijoter en remuant.   
Pétrir la pâte avec tous les ingrédients (si elle est trop dure ajouter un peu d'eau chaude).

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte et découper des cercles.

Déposer un peu de farce au centre, sceller les bords.

Faire bouillir dans l'eau salée pendant 3 minutes env. (jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface).