**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).

Pierogie aux champignons et chou frisé.

la pâte:

1 tasse de farine (blé / farine)

(A propos) 1 / 3-1 / 4 de tasse de l'eau très chaude

pincée de sel

à soupe d'huile / huile d'olive

farce:

champignons émincés grillés, oignons

3 c chou frisé haché

à soupe de persil haché

sel

poivre

♥ Tamiser la farine . Ajouter le sel.

♥ lentement commencer à verser dans l'eau chaude et mélanger

♥ Enfin, ajoutez l'huile / huile et pétrir la pâte pendant environ 3-4 minutes.

♥ La pâte doit être souple et élastique.

♥ Mettez de côté la pâte.

♥Préparer les champignons. Saler poivrer.

♥ Enfin, ajouter le chou frisé finement haché et le persil. Donc, pour la couleur.

♥ Bien mélanger.

♥ Laissez refroidir la farce, puis fabriquer les pierogi.

♥ Faire bouillir délicatement…

Servir avec sauce aux champignons, tomate ….

…avec chou frisé à l'ail et tofu

Pour la pâte

• 3 verre. Farine grossière

• 3/4 verre -.. 1 tasse d'eau chaude

• 3 cuillères à soupe d'huile 1 cuillère à café de sel

Pour la garniture:

• 1-2 cuillères à soupe d'huile

• 200 g de chou frisé

• 5 gousses d'ail écrasées 1/2 oignon, finement haché

• 180-200 g tofu sel et poivre au goût

pâte:

1. Mélanger farine, sel,huile. Ajouter l'eau chaude à la cuiller, remuer rapidement. Attention, veillez à ne pas vous brûler, pétrir une pâte lisse.

Dans un récipient hermétique, laisser reposer 30 min.

Frire l'oignon à l'huile.

Y ajouter le chou frisé lavé et nettoyé et faire revenir.

Y ajouter l'ail pilé, bien mélanger.

Quand les oignons, l'ail et le chou sont déjà grillées, mélanger avec le tofu.

Saler et poivrer , attendre jusqu'à refroidissement .

Faire bouillir une grande casserole d'eau salée et continuer à feu doux.

Découper des cercles de pâte, remplir d’environ 1 cuillère à café de farce

Plier en deux et soigneusement agglutiner les bords .

Les jeter dans l'eau bouillante salée et laisser cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface (je les garde même si avec 3 minutes de plus).

…c’est prêt !