PRZ Repas **polonais** végé

**Pierogi ruskie** (pommes de terre, fromage et oignons) pour 50 pierogi

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

     \*pâte: 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.

     \*farce: Mouliner finement fromage et pommes de terre 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.

     \*finition: 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 lespierogi, 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.

**Wegan Bigos**  [choucroute aux champignons et pruneaux](http://belgiaodkuchni.blogspot.fr/p/la-choucroute-aux-champignons-et.html)
*pour 4-6 personnes*

500-600 g de choucroute nature
2 oignons
une poignée de cèpes déshydratés
une poignée de pruneaux dénoyautés
2  feuilles de laurier quelques clous de girofle
quelques graines de poivre et de genièvre
un peu de beurre ou de saindoux

On commence par tremper les champignons dans de l'eau bouillante (prévoir pour cela une nuit et attention, surtout ne pas jeter l'eau de trempage). Rincer la choucroute. Bien essorer et ensuite couper grossièrement.

Peler et émincer les oignons, les faire suer dans une cocotte dans du beurre. Ajouter la choucroute, et au bout de 10 min l'arroser avec l'eau de trempage des champignons.

Ajouter les champignons coupés en lanières et les pruneaux, le laurier, les graines de poivre et les baies de genièvre écrasées au mortier.

 Après on laisse le chou mijoter pendant deux, trois heures sur le feu très doux et on remue assez souvent pour que le chou n'attache pas au fond de la cocotte (si besoin on ajoute un peu d'eau).

Ensuite, on laisse reposer jusqu'au lendemain pour remettre à cuire. C'est bien si on peut remettre la cocotte sur le feu pendant 2-3 jours, mais le chou est déjà bon à manger le premier jour. Avec le temps il sera meilleur et plus fondant et prendra une belle couleur brunâtre.