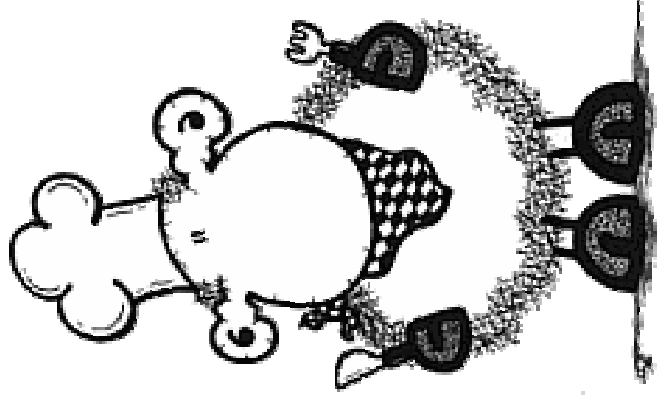


HOW TO PREPARE



POLISH DUMPLINGS

Polish Dumplings

(polskie pierogi)

INGREDIENTS FOR A DOUGH:

(Składniki na ciasto)

- 300 grams all-purpose wheat flour
(300 gram mąki pszennej)
- 1 glass (250 grams) warm water
(1 szklanka – 250 gram – ciepłej wody)
- ½ teaspoon salt
(½ łyżeczki soli)
- 2 tablespoons vegetable oil
(2 łyżki oleju roślinnego)



INGREDIENTS FOR A POTATO CHEESE FILLING:

(Składniki na farsz z ziemniaków i sera)

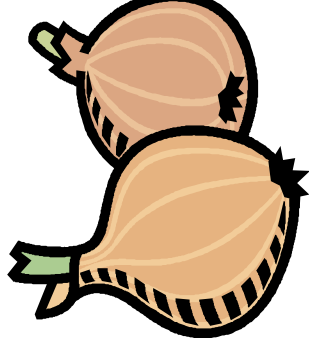
- 2 kilograms mashed potatoes
(2 kilogramy gniecionych ziemniaków)
- 400 grams dry curd cottage cheese or farmer's cheese
(400 gram twarogu)
- 300 grams melted butter or bacon
(300 gram rozpuszczonego masła lub boczku)
- 1 onion
(1 cebula)
- salt and pepper to taste
(sól i pieprz do smaku)



INGREDIENTS FOR SERVING:

(Podawanie)

- **onion**
(cebula)
- **bacon or butter**
(boczek lub masło)
- **sour cream**
(śmietana)



DIRECTIONS FOR THE PREPARATION OF POTATO AND CHEESE FILLING:

(Sposób przyrządzenia farszu z ziemniaków i sera.)

In a large bowl, mix together mashed boiled potatoes and curd cottage cheese.

(W dużej misce, wymieszaj razem zgniecione, obrane i ugotowane ziemniaki i biały ser.)

Add diced onion fried on butter or diced bacon.

(Dodaj posiekaną zarumienioną cebulę upieczoną na maśle lub posiekany boczek.)

Add salt and pepper to taste.

(Dodaj sól i pieprz do smaku.)

DIRECTIONS FOR THE PREPARATION OF DOUGH:

(Sposób przyrządzenia ciasta)

In a large bowl mix flour, salt, vegetable oil and 2/3 of the warm water.

(W dużej misce wymieszaj mąkę, sól, olej roślinny i 2/3 ciepłej wody.)

Add more water until a fully formed well mixed ball comes away from the sides of the bowl.

(Dodaj więcej wody aż powstanie dobrze wygnieciona kula ciasta nie przylepiająca się do miski.)



Sprinkle a little amount of flour on board.
(Posyp niewielką ilością mąki stolnicę.)

Divide dough into pieces and roll thin.
(Podziel ciasto na kawałki i cienko rozwałkuj.)

Cut circles with a large biscuit cutter or a drinking glass.
(Wytnij kółka używając foremki do ciasta lub szklanki.)

Place a small spoonful of filling in a centre of each round.
(Lyżeczkę farszu umieść w środku wyciętego kółka ciasta.)

Fold and press edges together firmly to seal.
(Zwiń ciasto na pół i sklej dokładnie brzegi.)

Make sure edges are sealed tight before boiling.
(Upewnij się, że końce ciasta są odpowiednio sklejone przed gotowaniem.)



Drop the dumplings into salted boiling water.
(Wrzuć pierogi do solonej gotującej wody.)

Cook until the dumplings float to the surface – for about 10 minutes.

(Gotuj aż pierogi wypłyną na powierzchnię – przez około 10 minut.)

Lift out of water with a colander.
(Wyciągnij z wody używając cedzaka.)



DIRECTIONS FOR SERVING:

(Podawanie)

Serve with diced fried onion and sour cream.

(Serwuj z posiekaną zarumienioną cebulą i śmietaną.)



Dumplings can be frozen after boiling.
(Pierogi mogą być zamrożone po ugotowaniu.)

You can also fry them in butter on both sides till golden brown.
(Możesz je także upiec z dwóch stron w maśle na złoty kolor.)