

POLISH FOOD

Best Menu

pierogi

piece of dough with stuffing in
different versions



bigos

sauerkraut with sausage,
sauce and spices



zurek

sour white borscht with egg,
sausage and bread



Polish cuisine

The traditional Polish menu begins with sandwiches, which Poles like to eat for breakfast, brunch and dinner.

The most typical soup is tomato, vegetable or chicken soup. The king of the second course is meat. Poles like minced cutlet, pork chop or roasted poultry.



INGREDIENTS

- 300 g of wheat flour
- pinch of salt
- 125 ml of boiling water
- 1 egg
- 20g of butter

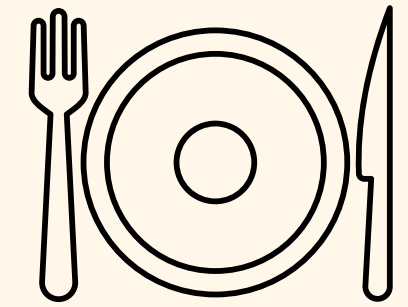


PREPARATION

- Put the flour in a bowl, add salt. Put the butter into the boiling water and melt it, gradually pour it into the flour, mixing everything with a spoon.
- In the meantime, add the beaten egg and combine all the ingredients, knead a smooth dough.
- Put it on a floured worktop and knead for about 7 - 8 minutes. Wrap in foil and set aside for about 30 minutes.
- Divide the dough into 4 parts and roll out one by one into a thin cake (about 2 - 3 mm), sprinkling the board with flour if necessary.
- With a small glass, cut out circles, stretch them a little in your fingers, then put one heaped teaspoon of stuffing in the middle.
- Fold in half and pinch the edges carefully, place on the pastry board.
- In a large pot, boil salted water and when it boils strongly, put the first batch of dumplings (about 15 pieces).
- After boiling again, reduce the heat to medium and cook the dumplings for about 2 minutes, counting from the time they float to the surface of the water (until the dough is soft, check with your finger, picking out one dumpling).
- Cooking time depends on the thickness of the dough. Remove with a slotted spoon to a plate.



MENU



KUCHNIA POLSKA

pierogi

kawałek ciasta z farszem w różnych wersjach



bigos

kapusta kiszona z kielbasą, sos i przyprawy



zurek

kwaśny biały barszcz z jajkiem, kielbasą i chlebem



Kuchnia polska

Tradycyjne polskie menu zaczyna się od kanapek, które Polacy chętnie jedzą na śniadanie, brunch i kolację. Najbardziej typową zupą jest zupa pomidorowa, jarzynowa lub rosół. Królem drugiego dania jest mięso. Polacy lubią kotlet mielony, kotlet schabowy czy pieczony drób.



SKŁADNIKI

- 300 g mąki pszennej
- szczypta soli
- 125 ml wrzącej wody
- 1 jajko
- 20 g masła

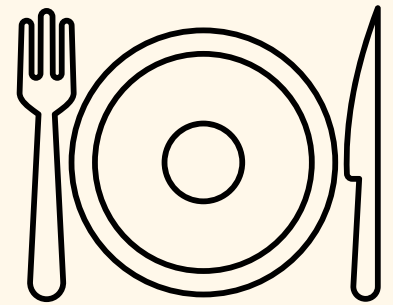


PRZYGOTOWANIE

- Mąkę wsypać do miski, dodać sól. Do wrzącej wody włożyć masło i roztopić, stopniowo wlewać do mąki, mieszając wszystkim łyżką.
- W międzyczasie dodać roztrzepane jajko i połączyć wszystkie składniki, zagnieść gładkie ciasto.
- Wyłożyć na podsypany mąką blat i wygniatać przez około 7 - 8 minut. Zawinąć w folię i odstawić na ok. 30 minut.
- Ciasto podzielić na 4 części i kolejno rozwałkować na cienki placek (około 2 - 3 mm), obsypując w razie potrzeby stolnicę mąką.
- Małą szklanką wycinać kółka, rozciągnąć je trochę w palcach, następnie na środek nakładać po jednej czubatej łyżeczce farszu.
- Składać na pół i zlepiać dokładnie brzegi, układać na stolnicy.
- W dużym garnku zagotować osoloną wodę i jak będzie mocno wrzała, włożyć pierwszą partię pierogów (około 15 sztuk).
- Po ponownym zagotowaniu zmniejszyć ogień do średniego i gotować pierożki przez około 2 minuty licząc od czasu wypłynięcia ich na powierzchnię wody (do czasu aż ciasto będzie miękkie, sprawdzamy palcem wyławiając jednego pieroga).
- Długość gotowania zależy od grubości ciasta. Wyłowić łyżką cedzakową na talerz.



μενού



ΠΟΛΩΝΙΚΉ ΚΟΥΖΊΝΑ

pierogi

κομμάτι ζύμης με γέμιση σε
διάφορες εκδοχές



bigos

Ξινολάχανο με λουκάνικο,
σάλτσα και μπαχαρικά



zurek

Ξινό λευκό μπορς με αυγό,
λουκάνικο και ψωμί



Πολωνική κουζίνα

Το παραδοσιακό πολωνικό μενού ξεκινά με σάντουιτς, τα οποία αρέσει στους Πολωνούς να τρώνε για πρωινό, brunch και δείπνο. Η πιο χαρακτηριστική σούπα είναι η σούπα ντομάτας, λαχανικών ή κοτόπουλου. Ο βασιλιάς του δεύτερου πιάτου είναι το κρέας. Πολωνοί όπως κιμάς, χοιρινή μπριζόλα ή ψητό πουλερικό.



ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 300 γραμμάρια αλεύρι σίτου
- πρέζα αλάτι
- 125 ml βραστό νερό
- 1 αυγό
- 20 γρ βούτυρο



ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ

- Σε ένα μπολ βάζουμε το αλεύρι, αλατίζουμε. Βάζουμε το βούτυρο στο νερό που βράζει και το λιώνουμε, το ρίχνουμε σταδιακά στο αλεύρι, ανακατεύοντας τα πάντα με ένα κουτάλι.
- Στο μεταξύ προσθέτουμε το χτυπημένο αυγό και ενώνουμε όλα τα υλικά, ζυμώνουμε μια λεία ζύμη.
- Το βάζουμε σε αλευρωμένο πάγκο και ζυμώνουμε για περίπου 7 - 8 λεπτά. Τυλίγουμε σε αλουμινόχαρτο και αφήνουμε στην άκρη για περίπου 30 λεπτά.
- Χωρίζουμε τη ζύμη σε 4 μέρη και ανοίγουμε ένα ένα σε ένα λεπτό κέικ (περίπου 2 - 3 mm), πασπαλίζοντας τη σανίδα με αλεύρι αν χρειάζεται.

- Με ένα μικρό ποτήρι κόψτε κύκλους, τεντώστε τους λίγο στα δάχτυλά σας και μετά βάλτε ένα γεμάτο κουταλάκι του γλυκού γέμιση στη μέση.
- Διπλώνουμε στη μέση και τσιμπάμε προσεκτικά τις άκρες, τοποθετούμε πάνω στη ζαχαροπλαστική.
- Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βράζουμε αλατισμένο νερό και όταν πάρει μια δυνατή βράση βάζουμε την πρώτη παρτίδα ζυμαρικά (περίπου 15 κομμάτια).
- Αφού ξαναπάρουν βράση, χαμηλώνουμε τη φωτιά σε μέτρια και μαγειρεύουμε τα ζυμαρικά για περίπου 2 λεπτά, μετρώντας από τη στιγμή που επιπλέουν στην επιφάνεια του νερού (μέχρι να μαλακώσει η ζύμη, τσεκάρουμε με το δάχτυλό μας, διαλέγοντας ένα ζυμαρικό).
- Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος της ζύμης. Βγάζουμε με τρυπητή κουτάλα σε ένα πιάτο.

