



POLAND

between 49°00' and 54°50' north latitude, and
between 14°07' and 24°09' east longitude



POLISH CUISINE



POLISH DISHES
DELICIOUS DISHES

Pierogi

WHAT EXACTLY THEY ARE

Dumplings are a popular dish of Polish cuisine, which has also gained fame around the world. They are small pieces of dough traditionally filled with various types of filling and cooked in boiling water. They can be served as a main course, snack or addition to other dishes!

INGREDIENTS FOR PIE DOUGH

4 CUPS OF POZNAŃ WHEAT FLOUR TYPE 500 - ABOUT 640 G

1.5 CUPS OF HOT WATER - ABOUT 375 ML

2 TABLESPOONS OF BUTTER
1 SPOON OF SALT

INGREDIENTS FOR THE STUFFING OF CABBAGE AND MUSHROOMS

800 G SAUERKRAUT

60 G OF DRIED MUSHROOMS

2 MEDIUM ONIONS - 300 G

7 TABLESPOONS OF OIL

SPICES AND HERBS: A TEASPOON OF SUGAR, 3 SMALL BAY LEAVES, 4 GRAINS OF ALLSPICE, A FLAT TEASPOON OF PEPPER

stuffing recipe

Meat and vegetables from the broth, fried mushrooms and onion, mix in a bowl, and then grind in a meat grinder. This will make a very tasty stuffing. Season the mix of ingredients with your favorite spices, such as salt, pepper, hot or sweet paprika.





POLSKIE DANIE
PYSZNE DANIE



POLSKA

po między 49°00' a 54°50' szerokości
geograficznej północnej, oraz między 14°07' a
24°09' długości geograficznej wschodniej.

**"Odkryj smaki Polski - uczta dla
podniebienia!"**



Polska
KUCHNIA



Pierogi

CZYM TAK DOKŁADNIE SĄ

Pierogi to popularne danie kuchni polskiej, które zdobyło również rozgłos na całym świecie. Są to małe kawałki ciasta, tradycyjnie wypełnione różnymi rodzajami nadzienia i gotowane we wrzącej wodzie. Mogą być podawane jako danie główne, przekąska lub dodatek do innych dan!

SKŁADNIKI NA CIASTO PIEROGOWE

4 SZKŁANKI MĄKI PSZENNEJ POZNAŃSKIEJ
TYP 500 - OKOŁO 640 G
1,5 SZKŁANKI GORĄCEJ WODY - OKOŁO 375
ML
2 ŁYŻKI MASŁA
ŁYŻECZKA SOLI

SKŁADNIKI NA FARSZ Z KAPUSTY I GRZYBÓW

800 G KAPUSTY KISZONEJ
60 G SUSZONYCH GRZYBÓW
2 ŚREDNIE CEBULE - 300 G
7 ŁYŻEK OLEJU

PRZYPRAWY I ZIOŁA: ŁYŻECZKA CUKRU, 3
MAŁE LIŚCIE LAUROWE, 4 ZIARNA ZIELA
ANGIELSKIEGO, PŁASKA ŁYŻECZKA PIEPRZU

Przepis na farsz

Mięso i warzywa z rosołu, podsmażone pieczarki i cebulę, wymieszaj w misce, a następnie zmiel na maszynie do mięsa. W ten sposób powstanie wyjątkowo smaczny farsz. Przypraw mieszankę składników ulubionymi przyprawami, na przykład solą, pieprzem, papryką ostrą lub słodką.





POLISH DISH ENA
ΝΟΣΤΙΜΟ ΠΙΑΤΟ



POLSKA

μεταξύ 49°00' και 54°50' βόρειου
γεωγραφικού πλάτους και μεταξύ 14°07'
και 24°09' ανατολικού γεωγραφικού
μήκους.

"Ανακαλύψτε τις γεύσεις της Πολωνίας -
μια γιορτή για τον ουρανίσκο!"



Πολωνική
ΚΟΥΖΙΝΑ

Pierogi

ΤΙ ΑΚΡΙΒΩΣ ΕΙΝΑΙ ΑΥΤΟΙ

Τα ζυμαρικά είναι ένα δημοφιλές πιάτο της πολωνικής κουζίνας, το οποίο έχει επίσης αποκτήσει φήμη σε όλο τον κόσμο. Είναι μικρά κομμάτια ζύμης που παραδοσιακά γεμίζονται με διάφορα είδη γέμισης και μαγειρεύονται σε βραστό νερό. Μπορούν να σερβιριστούν ως κυρίως πιάτο, σνακ ή προσθήκη σε άλλα πιάτα!

ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΖΥΜΗ ΠΙΤΑΣ

4 ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ ΑΛΕΥΡΙ ΣΙΤΟΥ ΡΟΖΝΑΪ
ΤΥΠΟΥ 500 - ΠΕΡΙΠΟΥ 640 G
1,5 ΦΛΙΤΖΑΝΙΑ ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ - ΠΕΡΙΠΟΥ
375 ML

2 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΒΟΥΤΥΡΟ
ΚΟΥΤΑΛΙΑ ΑΛΑΤΙ
ΥΛΙΚΑ ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ ΤΟΥ ΛΑΧΑΝΟΥ ΚΑΙ
ΤΩΝ ΜΑΝΙΤΑΡΙΩΝ

800 ΓΡ ΞΙΝΟΛΑΧΑΝΟ

60 ΓΡΑΜΜΑΡΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΑ
ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

2 ΜΕΤΡΙΑ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ - 300 G

7 ΚΟΥΤΑΛΙΕΣ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΛΑΔΙ

ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΚΑΙ ΒΟΤΑΝΑ: ΈΝΑ ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ
ΓΛΥΚΟΥ ΖΑΧΑΡΗ, 3 ΜΙΚΡΑ ΦΥΛΛΑ Δ'ΑΦΝΗΣ, 4
Κ'ΟΚΚΟΙ ΜΠΑΧΑΡΙ, ΈΝΑ ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΟΥ ΓΛΥΚΟΥ
ΠΙΠΕΡΙ

Συνταγή γέμισης

Το κρέας και τα λαχανικά από το ζωμό, τα τηγανητά μανιτάρια και το κρεμμύδι, ανακατέψτε σε ένα μπολ και στη συνέχεια αλέστε σε ένα μύλο κρέατος. Έτσι θα γίνει μια πολύ νόστιμη γέμιση. Καρυκεύστε το μείγμα των υλικών με τα αγαπημένα σας μπαχαρικά, όπως αλάτι, πιπέρι, καυτερή ή γλυκιά πάπρικα.

