



UNE RECETTE POLONAISE

PIEROGI

#CanapEurope #JMEurope



ÉLABORATION DE LA RECETTE

INGRÉDIENTS (pour 4 personnes)

Pour la pâte :

- Eau (chaude)
- Sel (1 cuillère à café)
- 300 g de farine
- 2 œufs

Pour la farce :

- 200 g de poulet
- 100 g de porc
- 1/2 oignon
- Une pincée de sel

1.- Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients

2.- *Rouler cette pâte plusieurs fois au rouleau.*

3.- Éplucher l'oignon et le ciseler finement. Placez l'oignon avec une pincée de sel. Réserver.

4.- Hacher la viande et la faire cuire. Le poulet sera cuit pendant une demi-heure et le porc pendant 2 heures.

5.- Mélanger la viande cuite et l'oignon.

6.- Aplatir le gâteau et couper uniformément avec le couteau. Farcir avec le mélange de la viande et fermer le gâteau.

7.- Porter à ébullition 2 litres d'eau avec 2 cuillères à soupe de sel. Faire cuire les pierogi.