

TORTE SALATE

Pierogi o Uszka

LUOGO: Europa / Polonia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

RIPIENO DI FORMAGGIO - PIEROGI Z

SEREM

½ kg di formaggio fresco

1 uovo

sale

COMPOSTA DI FRUTTA SECCA - KOMPOT

Z OWOCOW SUSZONYCH

½ kg di frutta secca mista

2 tazze d'acqua

succo e buccia sminuzzata di 1 limone

6 chiodi di garofano interi

1 ½ tazze di zucchero

PREPARAZIONE

1 Su di un piano di lavoro miscelate la farina, l'uovo ed il sale, aggiungete poco alla volta l'acqua e impastate.

L'impasto è pronto quando non s'appiccica alle mani o sul piano di lavoro. Dividete l'impasto in quattro parti e stendete ciascuna finemente. Con un bicchiere da vino tagliate dei dischi di diametro 5- 6 1/2. Per gli Uszka tagliate dei quadrati. Mettete un cucchiaino di ripieno in ciascun disco, piegate a metà e sigillate i bordi. Cuocete per 5 minuti.

Per il ripieno ai funghi e crauti:

cuocete i crauti per 10 minuti. Scolateli e tritateli bene. Friggete la cipolla e i funghi tritati nel burro, aggiungete i crauti e friggete fino a che tutti gli ingredienti abbiano preso sapore. Fate raffreddare e farcite i dischi di pasta.

Per il ripieno di patate:

Passate le patate e il formaggio in un macina-carne. Aggiungete 1 uovo crudo e 1 cipolla media tritata finemente, fate cuocere fino a doratura. Aggiungete sale e pepe.

Per il ripieno di formaggio:

Passate il formaggio fresco al setaccio, quindi miscelatelo con 1 uovo crudo e aggiungete di sale. Questo ripieno si gonfia in cottura, quindi non riempite troppo i dischi di pasta.

Per la composta di frutta secca:

Sciacquate e lasciate in ammollo in 2 tazze d'acqua per una notte la frutta secca.

Aggiungete lo zucchero e scaldate fino a quando lo zucchero non si sia sciolto. Aggiungete il succo di limone, la scorza e i chiodi di garofano. Fate raffreddare.