Pierogi (Πολωνία)

**Yλικά**

 2 αυγά

 2 ποτήρια χλιαρό νερό

 1 κιλό αλεύρι

 1/2 κ.γ αλάτι

Εκτέλεση

* Βάλτε το αλεύρι σε μια λεκανίτσα και σχηματίστε μια τρύπα στο κέντρο.
* Ρίξτε τα αυγά μέσα στην τρύπα.
* Προσθέστε το αλάτι και το νερό και ζυμώστε το. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 10 λεπτά σκεπασμένη με μια πετσέτα.
* Χωρίστε τη ζύμη στα δύο και ανοίξτε τη σε λεπτά φύλλα.
* Κόψτε κύκλους από τη ζύμη με κουπάτ για μπισκότα ή με ένα ποτήρι.
* Βάλτε λίγη από τη γέμιση στη μισή πλευρά κάθε κύκλου.
* Βρέξτε τις άκρες με λίγο νερό, διπλώστε την ζύμη και πιέστε καλά τις άκρες να κολλήσουν. Σιγουρευτείτε ότι είναι καλά κολλημένες για να μη χυθεί έξω η γέμιση.
* Ρίξτε τα pierogi σε αλατισμένο, βραστό νερό και βράστε τα για 3-5 λεπτά.
* Βγάλτε τα από την κατσαρόλα προσεκτικά με μια τρυπητή κουτάλα.
* Η ζύμη έχει την τάση να ξεραίνεται καθώς τη δουλεύετε και όταν ξεραθεί δεν κολλάει καλά. Γι’ αυτό το λόγο θα μπορούσατε εναλλακτικά να ανοίξετε ένα μεγάλο φύλλο, να βάζετε λίγη γέμιση ανά αραιά διαστήματα και μετά να διπλώνετε ένα ένα τα pierogi με τη ζύμη που έχει μείνει ανάμεσα. Έπειτα τα κόβετε με ένα κουπάτ ή ένα ποτήρι και πιέζετε καλά τις άκρες να κλείσουν. [Μην τα βάζετε το ένα πάνω ή δίπλα στο άλλο γιατί τα ωμά θα κολλήσουν μεταξύ τους ενώ τα μαγειρεμένα θα χάσουν το σχήμα τους].
* Σημείωση: Αφού βράσετε τα Pierogi, μπορείτε να καταψύξετε για να τα διατηρήσετε περισσότερο καιρό. Πολλοί τα προτιμούν στο τηγάνι με βούτυρο και κρεμμύδια, αλάτι και πιπέρι. Πρέπει να τηγανιστούν σε μέτρια προς χαμηλή θερμοκρασία μέχρι να ροδίσουν.

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ ΓΕΜΙΣΗΣ ΤΥΡΙΟΥ

* 1 φλ. cottage cheese, 1 κ.γ λιωμένο βούτυρο, 1 αυγό χτυπημένο, 3 κ.σ ζάχαρη, 3 κ.σ σταφίδες μαύρες, 1/4 κ.γ κανέλλα, τυρί κρέμα με λιωμένο βούτυρο
* Ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά
* Γεμίστε τα pierogi
* Σερβίρετε με λιωμένο βούτυρο και κρέμα γάλακτος.

ΤΥΡΙ

* 1 φλ. cottage cheese, λίγο αλάτι, 1 κ.γ λεμόνι, 1 κ.σ ζάχαρη, 1 ολόκληρο αυγό, 1 κρόκο
* Ανακατέψτε καλά τα υλικά
* Γεμίστε τα pierogi

ΛΑΧΑΝΟ ΚΑΙ ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

* 1 μικρό λάχανο, 2 φλ. μανιτάρια, 2 κ.σ κρέμα γάλακτος, 1 μικρό κρεμμύδι ψιλοκομμένο, βούτυρο ,αλάτι , πιπέρι
* Κόψτε το λάχανο στα τέσσερα και μαγειρέψτε το σε αλάτισμένο νερό για 15 λεπτά. Στραγγίξτε το, αφήστε να κρυώσει και ψιλοκόψτε το.
* Σωτάρετε το κρεμμύδι με το βούτυρο, προσθέστε τα ψιλοκομμένα μανιτάρια και μαγειρέψτε τα για 5 λεπτά.
* Μετά ρίξτε μέσα το ψιλοκομμένο λάχανο και συνεχίστε το μαγείρεμα μέχρι να ενωθούν όλα τα υλικά.
* Προσθέστε την κρέμα γάλακτος και αφήστε να κρυώσει.
* Γεμίστε τα pierogi.

 ΞΙΝΟΛΑΧΑΝΟ

* 2 φλ. ξινολάχανο (αντί για λάχανο)
* Ξεπλύνετε και ψιλοκόψτε το ξινολάχανο.
* Ακολουθείστε την προηγούμενη διαδικασία.

 ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ

* 1 φλ. ψιλοκομμένα μανιτάρια, 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο, αλάτι και πιπέρι, 2 κρόκους αυγών, βούτυρο
* Σωτάρετε το κρεμμύδι στο βούτυρο.
* Προσθέστε τα μανιτάρια.
* Αλατοπιπερώστε.
* Αποσύρετε από τη φωτιά , ρίξτε τους κρόκους και ανακατέψτε καλά.
* Αφήστε να κρυώσει και γεμίστε τα pierogi.
* Σερβίρετε με ψιλοκομμένο κρεμμύδι που το έχετε σωτάρει σε λίγο βούτυρο.

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΚΑΙ ΚΡΕΑΣ

* 1/2 φλ. μαγειρεμένο μοσχαρίσιο κρέας, 1/2 φλ. ψιλοκομμένα μανιτάρια, 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο, βούτυρο, αλάτι και πιπέρι, 2 κ.σ κρέμα γάλακτος
* Αλέστε το μαγειρεμένο κρέας στη μηχανή του κιμά.
* Σωτάρετε το κρεμμύδι με το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει και μετά ρίξτε τα μανιτάρια και το κρέας.
* Αλατοπιπερώστε.
* Ρίξτε την κρέμα γάλακτος και αφήστε το να κρυώσει.

 ΞΕΡΑ ΔΑΜΑΣΚΗΝΑ

* 1 φλ. μαγειρεμένα δαμάσκηνα, 1 κ.γ χυμό λεμόνι, 1 κ.γ ζάχαρη
* Μουλιάστε τα δαμάσκηνα σε νερό από το βράδυ. Μαγειρέψτε τα με τη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού.
* Όταν κρυώσουν, γεμίστε τα pierogi (αν τα δαμάσκηνα είναι με κουκούτσι, τα αφαιρείτε πρώτα και μετά τα γεμίζετε).
* Σερβίρετε με κρουτόν που έχετε σωτάρει λίγο πρώτα με βούτυρο.