

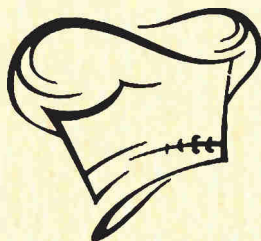
POWIAT KIELECKI  
*ze smakiem*



# **PIEROŻKOWE SAKIEWKI**

i inne potrawy

**XI Konkurs na Najsmaczniejszą Potrawę  
Powiatu Kieleckiego  
2018**



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*

**Redakcja i zdjęcia:** Wydział Informacji i Promocji.

Wszystkie treści oraz sposoby podania potraw  
zawarte w publikacji pochodzą od uczestników konkursu.

**Starostwo Powiatowe w Kielcach,**

ul. Wrzosowa 44, 25-211 Kielce,

tel. 41 200 12 00, 41 200 12 08,

fax 41 200 12 10,

[www.powiat.kielce.pl](http://www.powiat.kielce.pl)

## GOTUJEMY ZE SMAKIEM

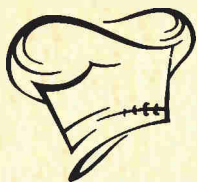
Tradycja kulinarna jest nieodłącznym elementem kultury Powiatu Kieleckiego. To przekazywane z pokolenia na pokolenie przepisy na smaczne i sycące dania. Powrót do przeszłości może być jednak połączony z twórczymi modyfikacjami potraw. W ten trend wpisuje się niniejsze wydawnictwo, które jest pokłosiem XI Konkursu na Najsmaczniejszą Potrawę Powiatu Kieleckiego, który odbył się 16 lipca 2018 r. w Rakowie.

Do kulinarnych zmagających pod hasłem „Pierogi na sto sposobów” stanęło osiemnaście Kół Gospodyń Wiejskich, sześć stowarzyszeń oraz zespoły ludowe i osoby indywidualne z 15 gmin Powiatu Kieleckiego. Gospodynie wykazały się wielką kreatywnością i prześcigały się w oryginalności, ale też sięgały po pomysły z kuchni swoich babć. Niecodzienne kształty i zaskakujące nadzienia to znaki rozpoznawcze tegorocznych dań. Pierogi zawijane w kształcie róży, lepione w formie sakiewek, pieczone, nadziewane botwinką czy kaszą jaglaną, podane z czosnkiem niedźwiedzim i pstrągiem – to tylko niektóre z ciekawych przepisów. W sumie na powiatowy konkurs zgłoszono 41 rodzajów pierogów.

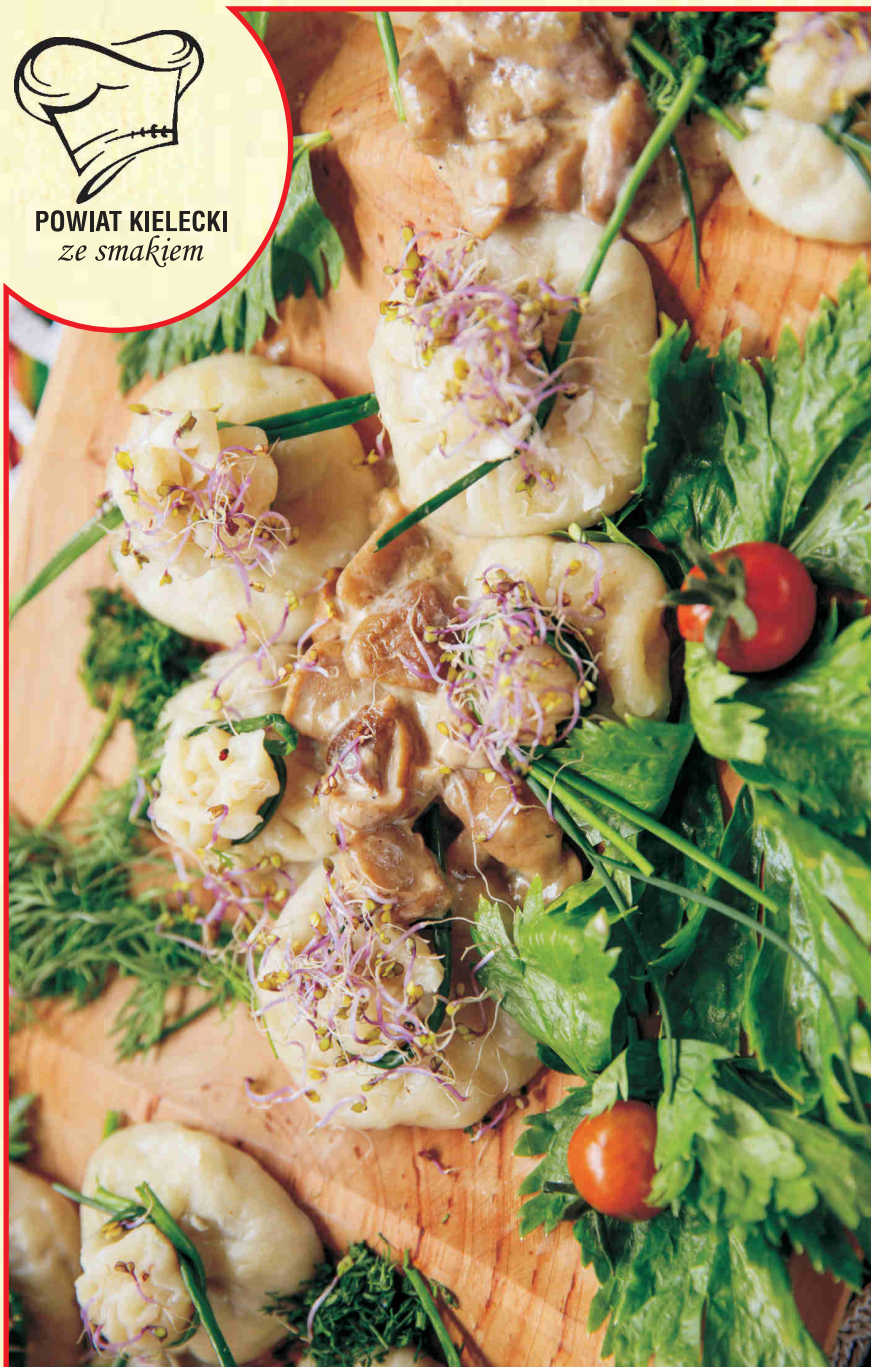
W tym roku jurorów, którzy oceniali nadzienie, konsystencję ciasta, wygląd i smak, najbardziej zachwyciły „Pierozkowe sakiewki z sosem grzybowym” przygotowane przez Koło Gospodyń Wiejskich Skorzeszyce z gminy Górno. Sekret dania tkwi w sosie ze świętokrzyskich borowików oraz w rozpluwającym się w ustach cieście. Drugie miejsce przypadło „Pierogom zawijanym z kiszoną kapustą” przygotowanym przez Halinę Talar z gminy Raków, zaś trzecią lokatę zajęły „Pierogi z botwiną” Stowarzyszenia „Działam dla Gminy Bieliny”.

Przepisy na wszystkie te pomysłowe dania znajdziecie Państwo w tej publikacji. Mamy nadzieję, że ich smaki przypadną Państwu do gustu, a receptury na stałe zagospodzą w Państwa kuchniach. Życząc smacznego, zapraszamy wszystkich mieszkańców Powiatu Kieleckiego do udziału w kolejnych edycjach konkursu.

Smacznego!



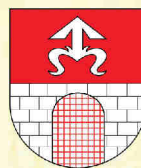
**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*





Koło Gospodyń Wiejskich  
Skorzeszyce

**I miejsce**



Gmina Górno

## **PIEROŻKOWE SAKIEWKI Z SOSEM GRZYBOWYM**

### **SKŁADNIKI**

*ciasto:*

1 jajko, ½ kg mąki,  
1 szczypta soli,  
150 ml ciepłej wody,  
1 łyżka oleju,

*farsz:*

400 g kaszy gryczanej palonej,  
150 g twarogu białego  
wędzonego, 125 g kostki masła,  
2 cebule, sól, pieprz.

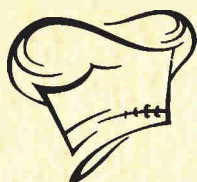
### **SOS GRZYBOWY**

0,5 kg grzybów, 2 cebule, 2 łyżki masła,  
100 ml śmietany 30%, sól, pieprz.

### **WYKONANIE**

Ugotować kaszę gryczaną. Po wystudzeniu dodać twaróg biały wędzony i zeszkloną na złoto cebulę. Wszystko dokładnie wymieszać. Doprawić solą i pieprzem. Na ciasto położyć farsz i uformować sakiewki. Przygotować sos. Usmażyć grzyby z cebulą i zalać je 1 l bulionu. Gotować przez około 30 minut. Przyprawić solą i pieprzem. Zrobić zasmażkę na maśle i doprawić słodką śmietaną. Sakiewki gotować w osolonej wodzie z olejem przez około 5-10 minut. Podać z sosem grzybowym i posypać koperkiem.

Sposób wykonania sakiewek dostępny na kanale youtube - Powiat Kielecki  
pod linkiem [https://www.youtube.com/channel/UCchrVmN\\_z79QLJu4tMWR90A](https://www.youtube.com/channel/UCchrVmN_z79QLJu4tMWR90A)



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Halina Talar



Gmina Raków

## II miejsce

# PIEROGI ZAWIJANE Z KISZONĄ KAPUSTĄ

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

0,5 kg mąki pszennej,  
1 jajko,  
szczypta soli, ciepła woda,  
2 łyżki oleju,

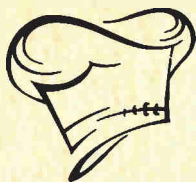
*farsz:*

1,5 kg kapusty kiszonej,  
smalec, 2 cebule,  
sól i pieprz do smaku.

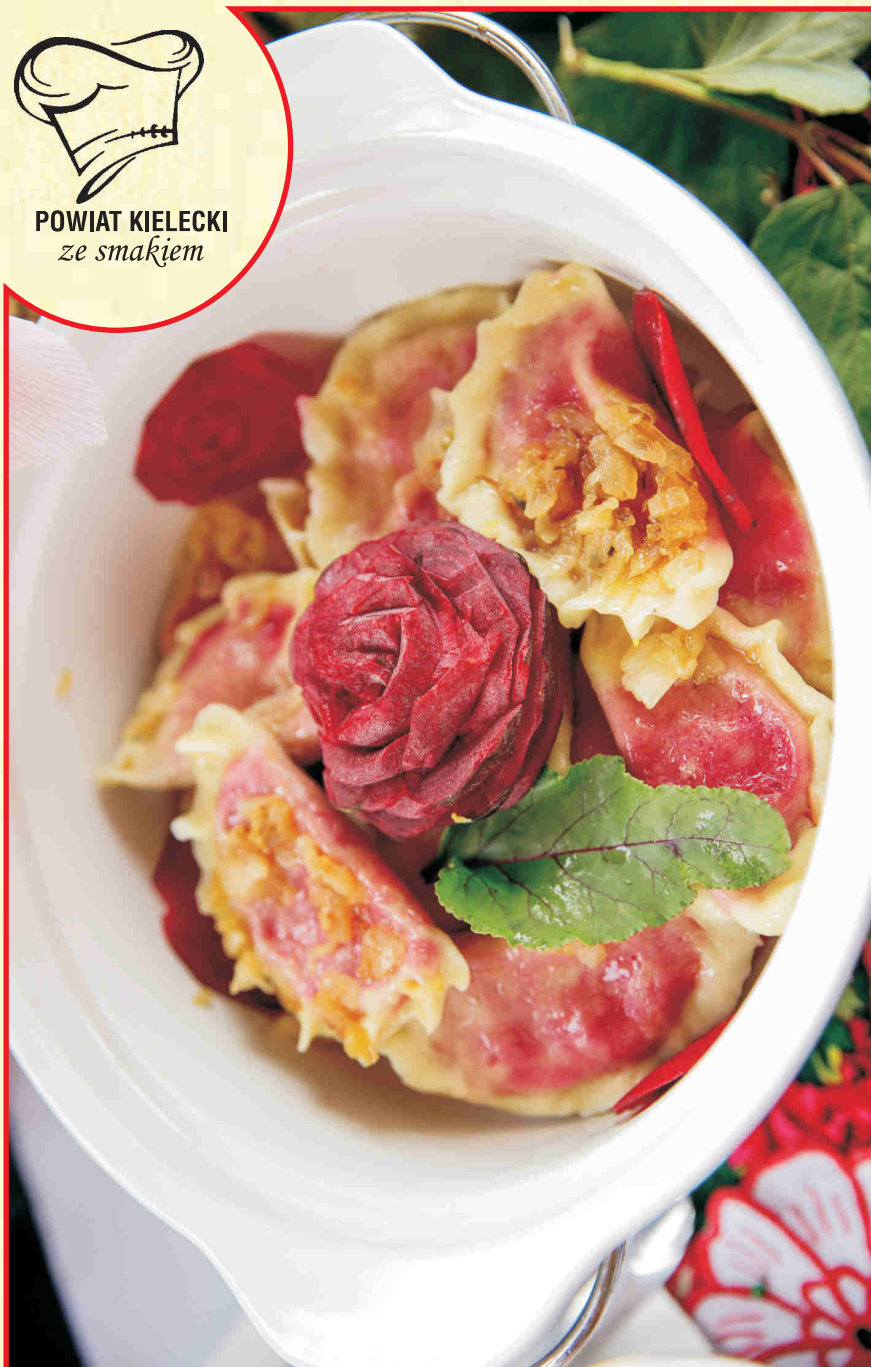
### WYKONANIE

Kiszoną kapustę obgotować i odcedzić. W garnku roztopić smalec i zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę. Dodać odcedzoną kapustę i dusić na wolnym ogniu przez około 20 minut. Ciasto rozwałkować na okrągłe placki, pokroić na paski o szerokości około 7 cm. Na paski nałożyć kapustę i zawinąć każdy na wzór rolady. W naczyniu do pieczenia roztopić smalec lub olej i położyć zawinięte pierogi. Po kilku minutach podlać pierogi wodą. Piec przez około 40 minut, do momentu aż pierogi od spodu się podpieką.

Sposób wykonania pierogów dostępny na kanale youtube - Powiat Kielecki  
pod linkiem [https://www.youtube.com/channel/UCChrVmN\\_z79QLJu4tMWR9OA](https://www.youtube.com/channel/UCChrVmN_z79QLJu4tMWR9OA)



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*





Stowarzyszenie  
„Działam dla gminy Bieliny”

### III miejsce



Gmina Bieliny

## PIEROGI Z BOTWINĄ

### SKŁADNIKI

#### *ciasto:*

30 dag mąki pszennej,  
1 jajko,  
1 łyżka masła, pół  
szklanki  
wrzącej woda,

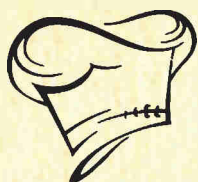
#### *farsz:*

1 pęczek botwiny z dużymi  
burakami, 15 dag tłustego  
twarogu, 10 dag sera bryndza,  
1 łyżka masła, 1 ząbek czosnku,  
pół szklanki bulionu z drobiu,  
1 łyżeczka suszonego majeranku,  
szczypta mielonej gałki  
muszkatołowej, sól, pieprz.

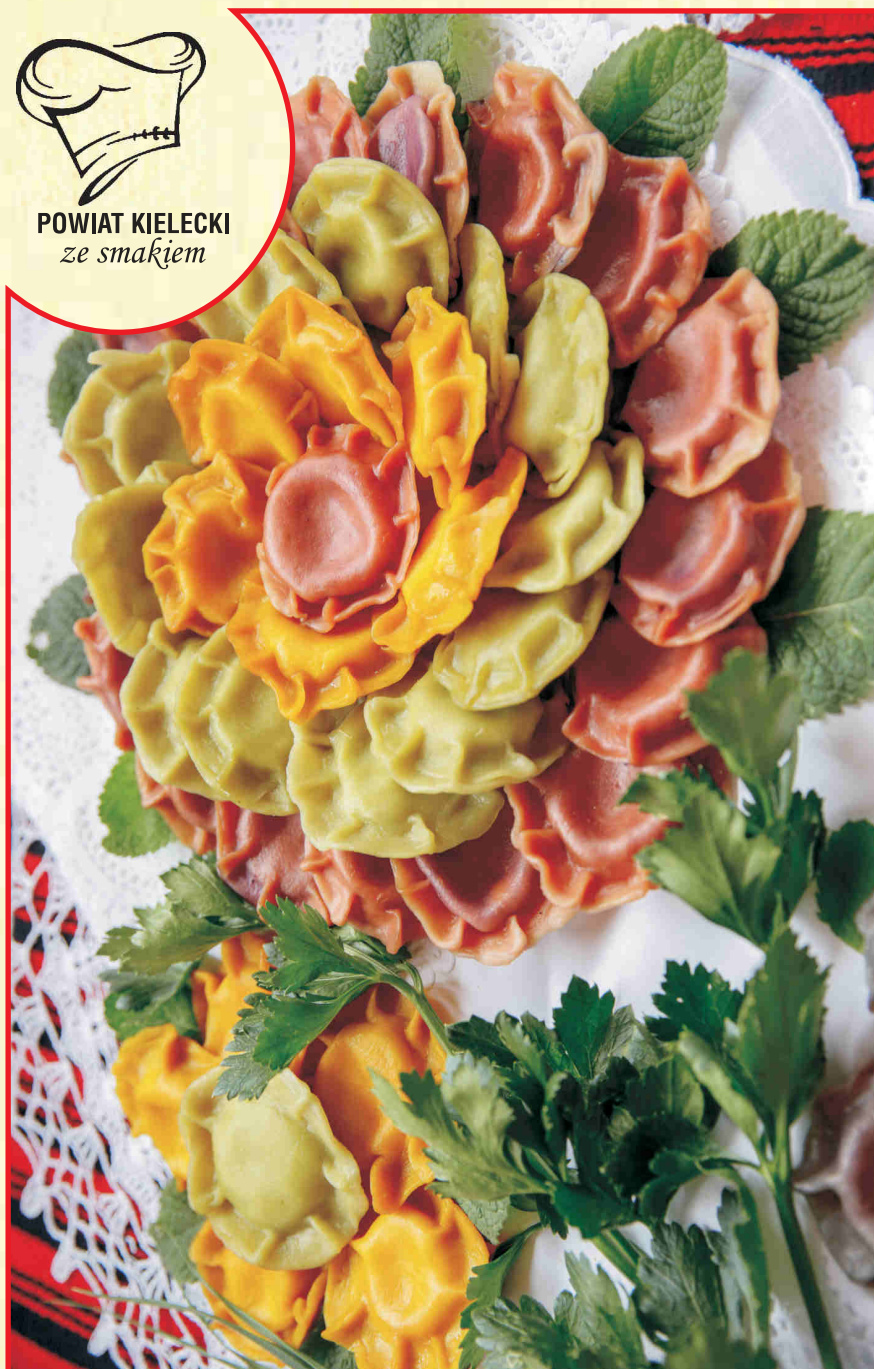
### WYKONANIE

Botwinę (buraki zetrzeć na tarce, a liście pokroić) wrzucić na patelnię z roztopionym masłem. Dodać ząbek czosnku, gałkę muszkatołową i bulion. Wymieszać twaróg, ser bryndza, sól, pieprz, majeranek i dodać do uduszonych buraków. Z podanych składników zagnieść ciasto. Rozwałkować na cienkie placki i wykrawać szklanką krążki, na które nałożyć łyżkę farszu i skleić. Pierogi wrzucać na gotującą się osoloną wodę. Gotować chwilę od wypłynięcia. Podawać z okrasą.

Sposób wykonania pierogów dostępny na kanale youtube - Powiat Kielecki  
pod linkiem [https://www.youtube.com/channel/UChprVmN\\_z79QLJu4tMWR90A](https://www.youtube.com/channel/UChprVmN_z79QLJu4tMWR90A)

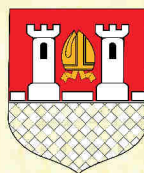


**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Stowarzyszenie  
„Świątokrzyskie Jodły”

**Wyróżnienie**



Miasto i Gmina  
Bodzentyn

## PIEROGI „ŚWĄTOKRZYSKICH JODEŁ”

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

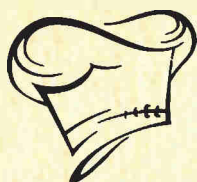
375 g mąki,  
1,5 łyżki oleju, sól,  
 $\frac{3}{4}$  szklanki letniej wody,

*farsz:*

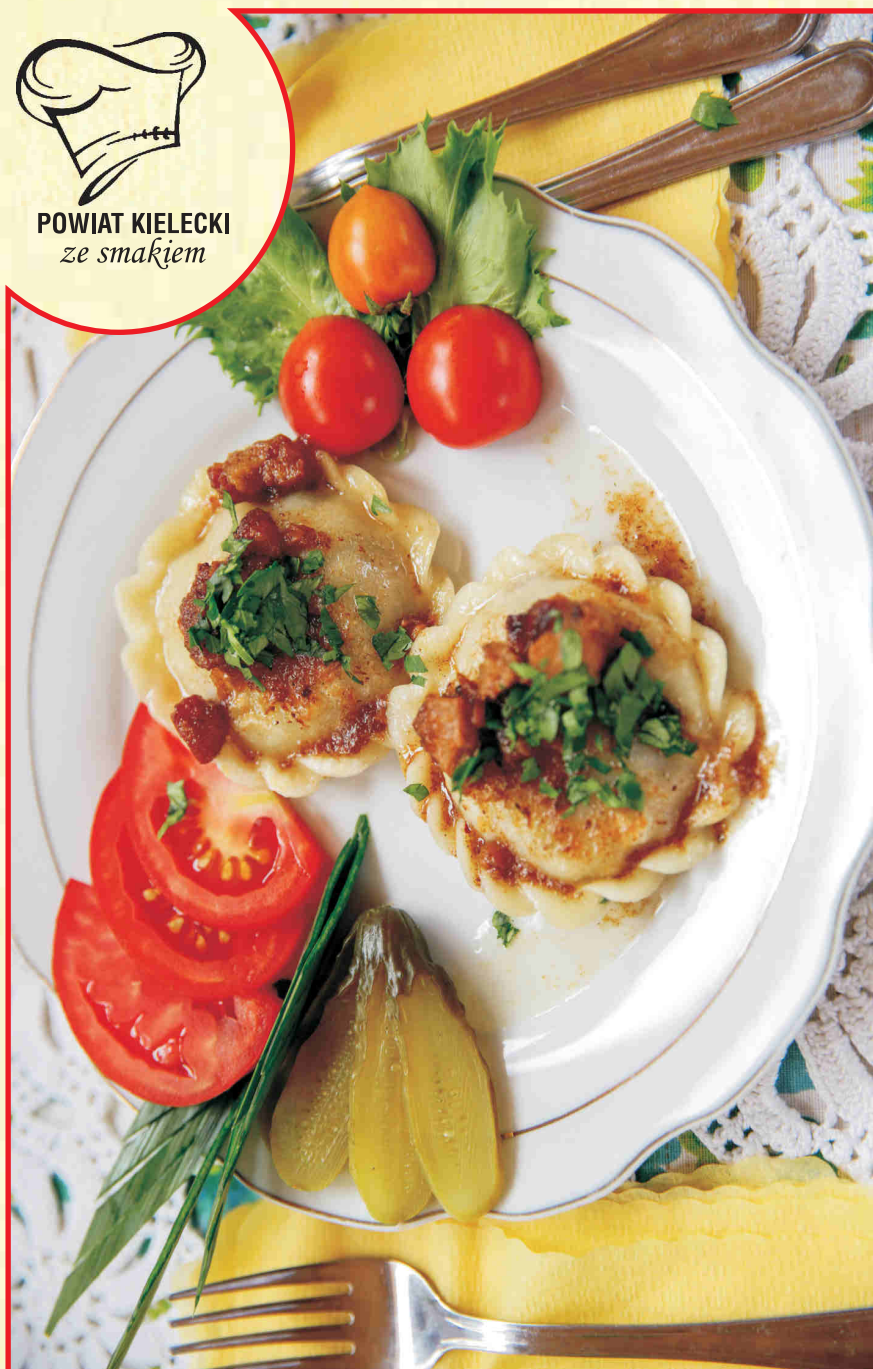
1 szklanka jagód, 1 jajko,  
250 g twarogu półtłustego,  
3-4 łyżki cukru,  
świeża mięta.

### WYKONANIE

Do miski włożyć ser i rozgnieść go widelcem. Dodać jajko, cukier, posiekaną miętę i dokładnie wymieszać. Masa powinna być kremowa. Następnie dodać jagody i delikatnie wymieszać. Do miski wsypać mąkę, dodać oliwę i stopniowo wlewać letnią wodę, zagniatając ciasto. Wyrobić ciasto, rozwałkować na placek o grubości około 5 mm i wyciąć szklanką koła. Na każdym kole ułożyć porcję farszu i skleić pierogi. Zagotować wodę ze szczyptą soli. Wrzucić pierogi i gotować około 2-3 minuty od wypłynięcia. Podawać polane śmietaną lub z bułką tartą podsmażoną na maśle.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*





Koło Gospodyń Wiejskich  
„Źródło Sanicy”

## Wyróżnienie



Miasto i Gmina  
Chmielnik

# MAŚLAK Z KASZĄ NA ROZSTAJU W PIETRUSZKOWO-MIĘSNYM GAJU

### SKŁADNIKI

#### *ciasto:*

3 szklanki mąki,  
1 jajko, 1 łyżeczka oleju,  
zcypta soli, gorąca  
prze gotowana woda,

#### *farsz:*

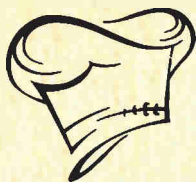
1 szklanka kaszy jęczmiennej,  
1 kg świeżych maślaków,  
2 cebule, 2 łyżki maśta,  
świeże zioła, sól i pieprz.

### SOS

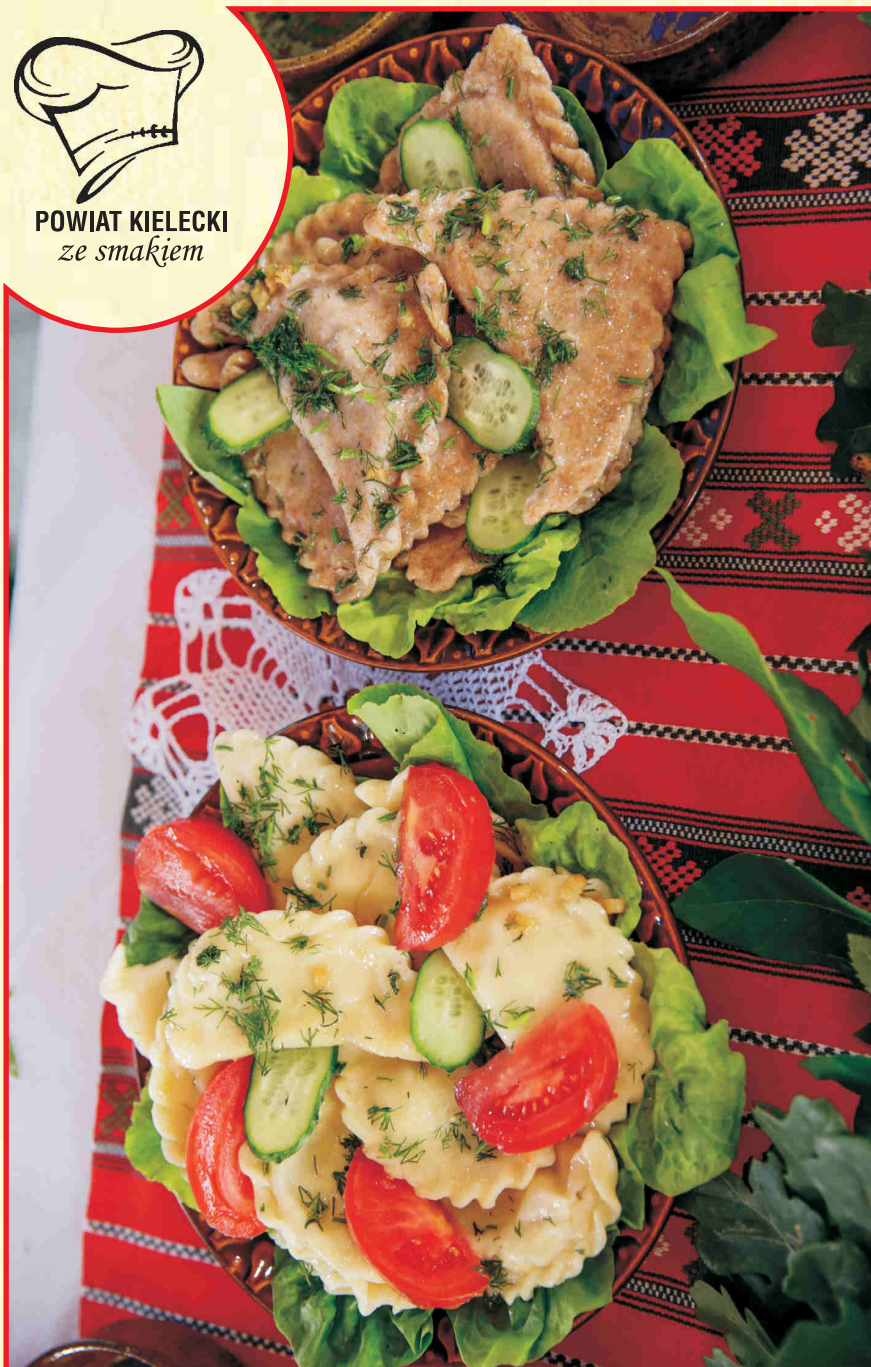
70 dag mięsa wołowego typu razówka,  
0,5 kg cebuli, 1 szklanka bulionu warzywnego,  
duża garść natki pietruszki, zioła, sól i pieprz do smaku.

### WYKONANIE

Ugotować kaszę. Maślaki podsmażyć na maśle na złoty kolor, dodać pokrojoną cebulkę oraz przyprawy i chwilę jeszcze smażyć. Kaszę połączyć z grzybami. Z podanych produktów wyrobić gładkie ciasto na pierogi. Wykrawać kółka i nadziewać farszem. Pierogi ugotować w osolonej wodzie. Podsmażyć na złoto tłuste części razówki pokrojone w małą kostkę. Dodać cebulę pokrojoną w piórka oraz resztę mięsa pokrojonego w grubszą kostkę i podsmażyć. Podlać bulionem i dusić pod przykryciem. Na koniec duszenia dodać pokrojoną natkę pietruszki. Pierogi podawać polane sosem.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Beata Och



Gmina Masłów

## Wyróżnienie

# PIEROGOWE ROZMAITOŚCI PO MASŁOWSKU

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

2 kg mąki pszennej,  
2 jajka,  
4 szklanki gorącej wody,  
5 łyżek oleju,  
½ łyżeczki kurkumy,  
3 łyżki szpinaku,  
3 łyżki buraka (ugotowany),

*ciasto z mąki razowej:*

2 szklanki mąki żytniej  
razowej, 1 szklanka mąki  
pszennej,  
1 szklanka gorącej wody,  
2 łyżki oleju, ½ łyżeczki soli.

*farsz pierwszy:*

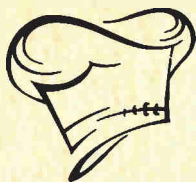
6 łyżeczek mielonego  
szpinaku (może być  
mrożony),  
1 łyżeczka masła,  
ząbek czosnku,  
5 kawałków suszonych  
pomidorów, pieprz,

*farsz drugi:*

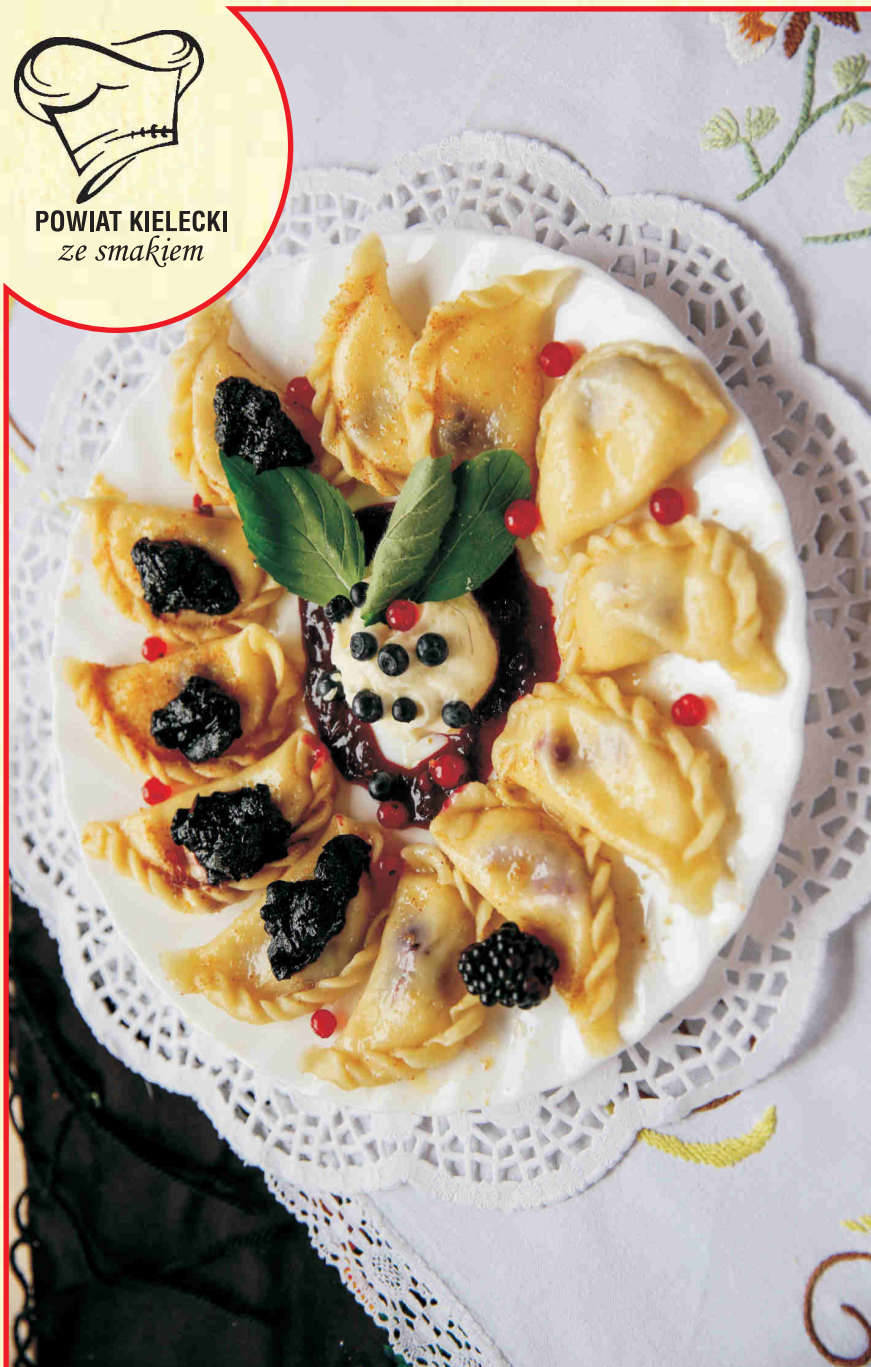
200 g sera białego,  
1 łyżeczka cząbrzu,  
1 łyżeczka oregano,  
1 łyżeczka tymianku,  
1 łyżeczka słodkiej papryki,  
sól, pieprz.

### WYKONANIE

Ciasto dzielimy na pięć części: do pierwszej dodajemy kurkumę, do drugiej szpinak, do trzeciej buraka, reszta pozostaje bez dodatków.



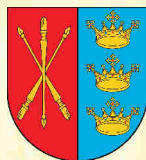
**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*





Koło Gospodyń Wiejskich  
Drochowianie

**Wyróżnienie**



Miasto i Gmina  
Morawica

## PIEROGI Z OCZKIEM

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

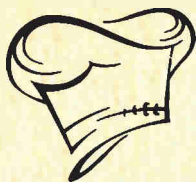
50 dag mąki,  
2 jajka, masło,  
woda,

*farsz:*

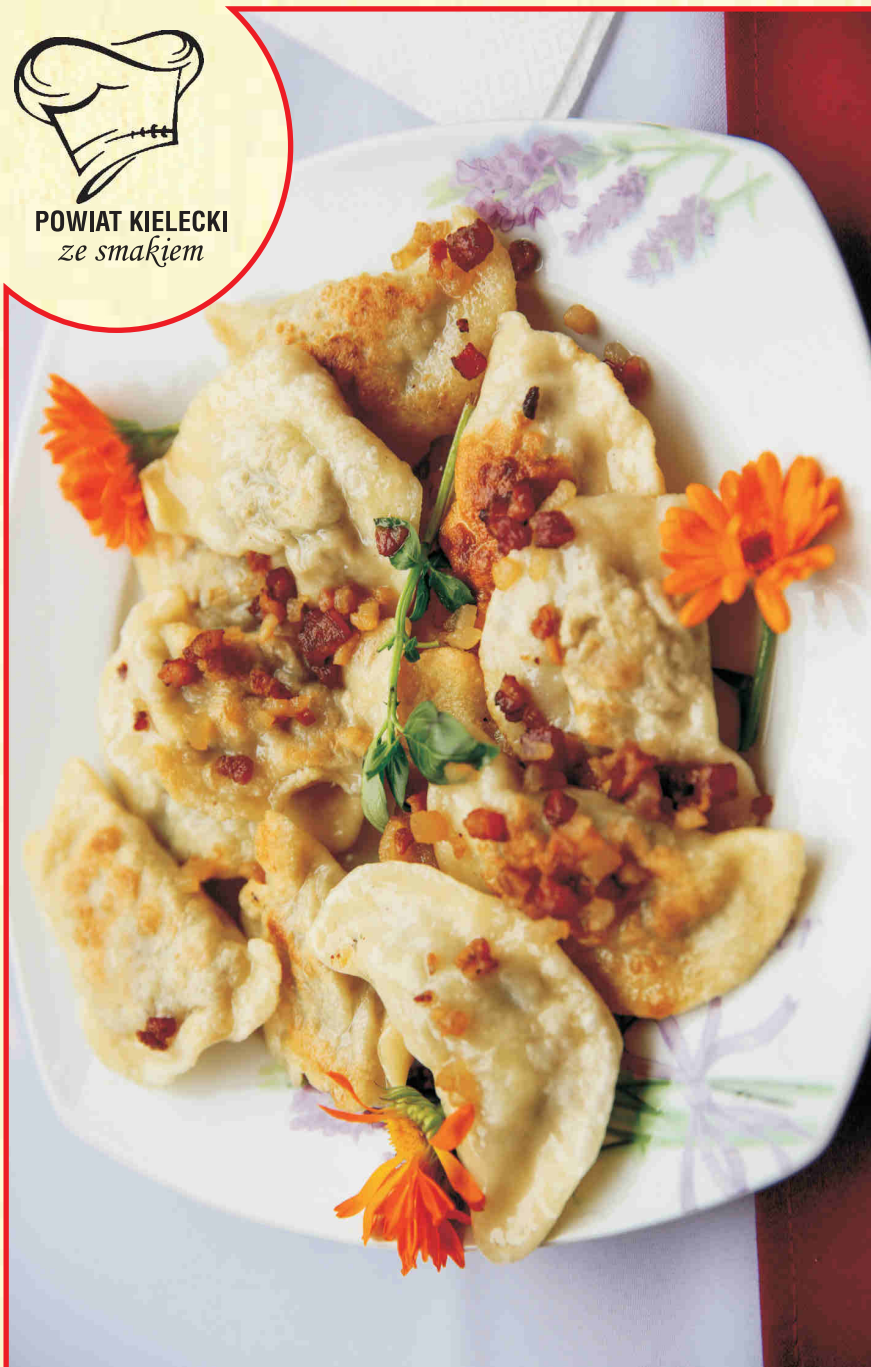
0,5 kg sera białego,  
cukier, cukier waniliowy,  
śmietana kremówka 30%.

### WYKONANIE

50 dag mąki zagnieść z 2 jajkami i z dodatkiem masła. Dodać wodę by połączyć wszystkie składniki. Wyrobić a następnie rozwałkować ciasto i wykroić z niego kółka. 0,5 kg sera przekręcić przez maszynkę. Dodać 2 żółtka i cukier wymieszany z cukrem waniliowym. Wyrobić masę tak by nie było grudek. Na każdy z krążków ciasta nałożyć ser i kilka jagód. Gotowe pierogi wrzucić na osoloną wodę i gotować przez 3-4 minuty od chwili wypłynięcia. Pierogi można podawać z ubitą śmietaną kramówką.

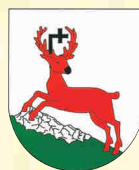


**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Klub Seniora  
ze Starej Słupi

## Wyróżnienie



Gmina  
Nowa Słupia

# PIEROGI TRADYCYJNE

### SKŁADNIKI

#### *ciasto:*

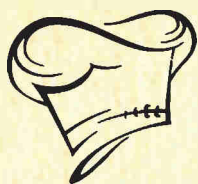
1 kg mąki pszennej,  
1 duże wiejskie jajko,  
3 łyżki masła,  
1 szklanka letniej wody,  
sól,

#### *farsz:*

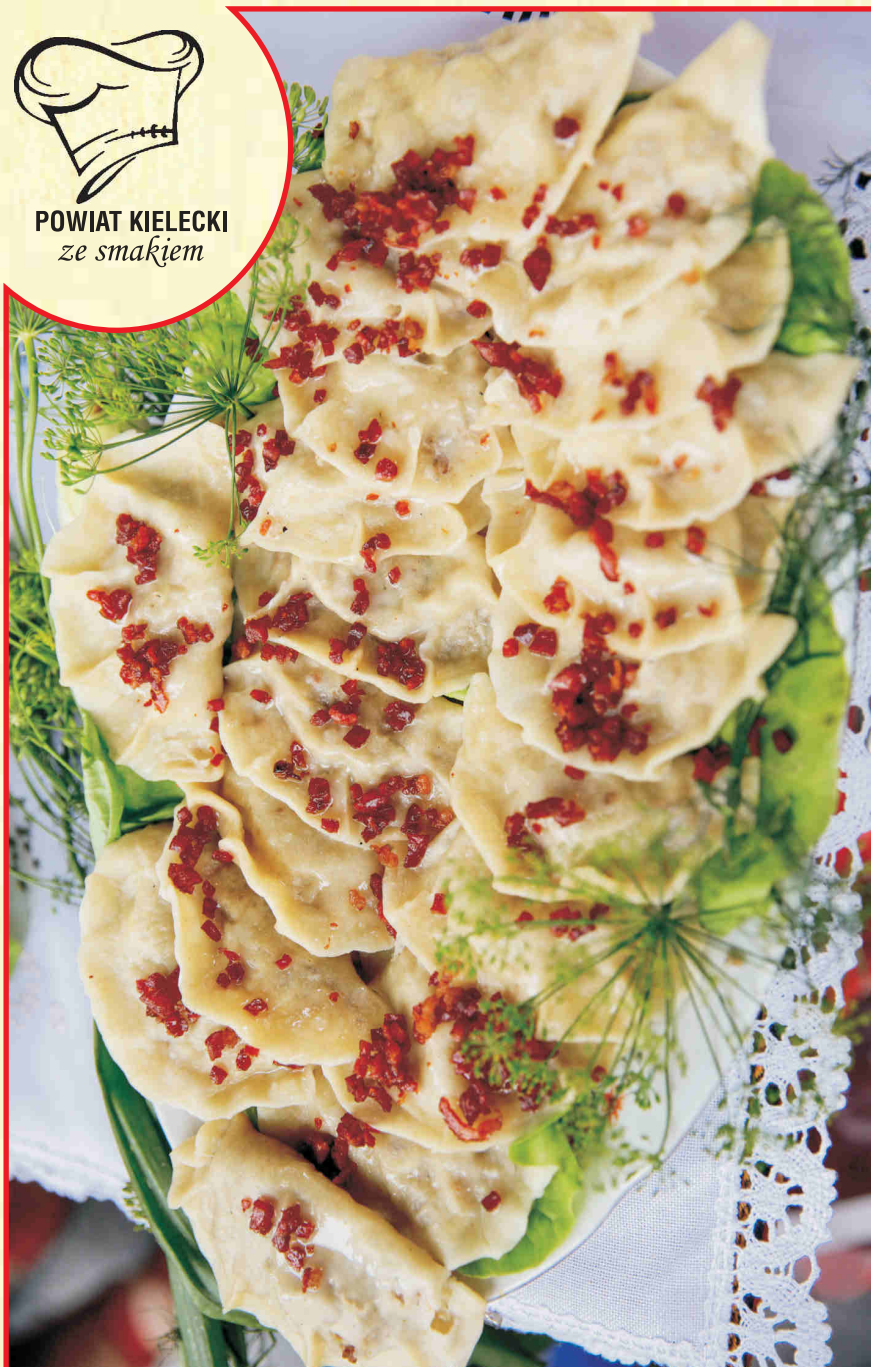
900 g łopatki wieprzowej,  
600 g ugotowanej kapusty  
kiszzonej, 200 g ugotowanych,  
świeżych grzybów,  
3 ząbki czosnku,  
1 cebula, 1 jajko,  
sól, pieprz.

### WYKONANIE

Ugotować mięso. Po ostudzeniu pokroić je na kawałki, a cebulę w plastry, grzyby ugotować, odcedzić. Wszystko razem zmielić. Wbić surowe jajko. Doprawić do smaku. Z podanych składników zagnieść ciasto, rozwałkować, nakładać na nie farsz. Gotować w osolonej wodzie 2-3 minuty od wypłynięcia.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*





Stowarzyszenie Rozwoju  
Wsi Brody „Brodowianki”

**Wyróżnienie**



Gmina  
Pierzchnica

## **PIEROGI MAMY ZOSI Z KAPUSTĄ I MIĘSEM**

### **SKŁADNIKI**

*ciasto:*

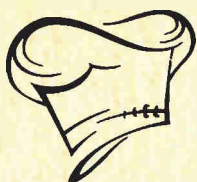
0,5 kg mąki,  
1 jajko, 1 łyżka oleju,  
1 szklanka ciepłej wody,

*farsz:*

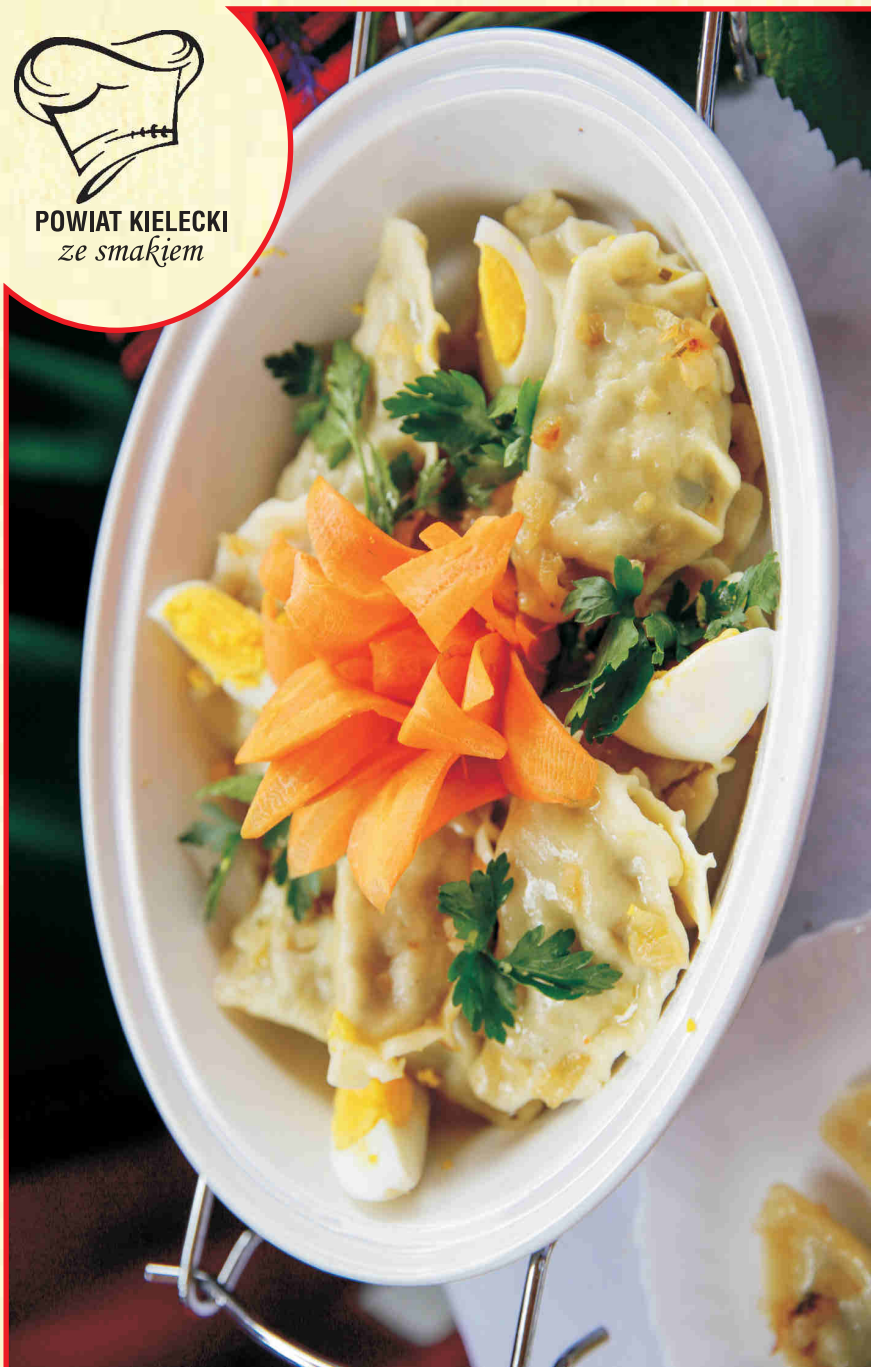
1 kg kapusty kiszonej,  
0,70 kg karczku wieprzowego,  
0,30 kg surowego boczku,  
10 dag mięsa od szynki,  
2 cebule, 1 łyżka smalcu,  
sól, pieprz.

### **WYKONANIE**

Kapustę wytlukać i gotować do miękkości przez około 15 minut. Kapustę odcedzić, wystudzić i pokroić na drobno. Mięso i boczek zmielić. Cebulę podsmażyć na oleju na złoty kolor, dodać mięso i smażyć razem. Gorące mięso dodać do kapusty, wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem. Z mąki, jajka i wody zagnieść ciasto, wyciąć krążki i nałożyć farsz. Sklejone pierogi gotować w osolonej wodzie przez kilka minut aż do wypłynięcia. Podsmażyć na smalcu mięso od szynki i przygotować okrasę na pierogi.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Koło Gospodyń Wiejskich  
„Śwarne Kakonianki”



Gmina Bieliny

## PIEROGI KAKONIANEK

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

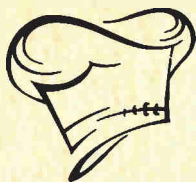
2 szklanki mąki  
pszennej, 1 jajko,  
1 łyżka masła,  
pół szklanki wody, sól,

*farsz:*

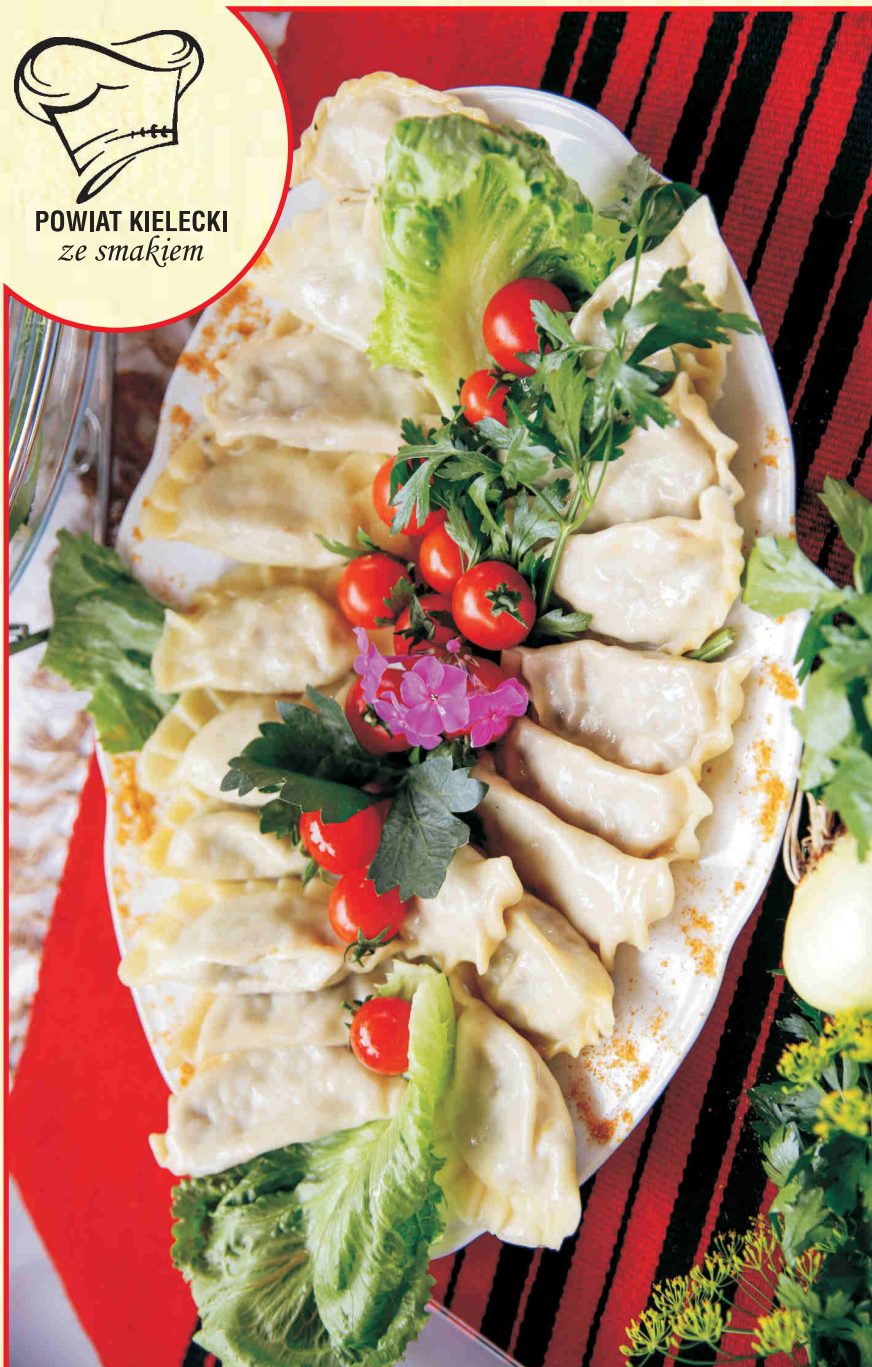
0,5 kg suszonych grzybów,  
0,5 kg szynki,  
2 jajka,  
natka pietruszki,  
1 łyżka smalcu,  
sól, pieprz.

### WYKONANIE

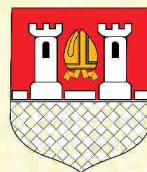
Grzyby i szynkę pokroić w drobną kostkę. Wrzucić na patelnię z roztopionym smalcem i dusić do miękkości. Doprawić świeżą natką pietruszki, solą i pieprzem. Do przestudzonego farszu dodać 2 jajka i wymieszać. Z podanych wyżej składników zagnieść ciasto. Rozwałkować na cienkie placki i wykrawać szklanką krążki, na które nałożyć łyżkę farszu i skleić. Pierogi wrzucić na gotującą się osoloną wodę. Gotować chwilę od wypłynięcia. Podawać z okrasą.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Stowarzyszenie Wilków  
– Nasz Dom



Miasto i Gmina  
Bodzentyn

## WILKOWSKIE PIEROGI

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

0,5 kg mąki, 1 jajko,  
2 łyżki oleju,  
szklanka ciepłej wody,  
sól,

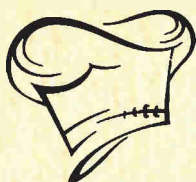
*farsz:*

1,4 kg kapusty kwaszonej,  
0,5 kg ugotowanego mięsa  
wieprzowego,  
0,1 kg ugotowanych  
grzybów suszonych,  
3 cebule, olej,  
sól i pieprz.

### WYKONANIE

Kapustę ugotować i cienko poszatkować. Mięso i grzyby zmielić, dodać cebulę pokrojoną w kostkę i usmażyć na oleju. Farsz przyprawić i dokładnie wymieszać. Z podanych składników zagnieść ciasto, rozwałkować na cienkie placki i szklanką wykrawać kółka. Nałożyć farsz i zlepić pierogi. Następnie gotować we wrzącej, osolonej wodzie przez około 3 minuty od ich wypłynięcia.

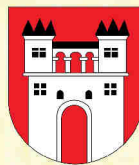




**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Stowarzyszenie  
Zelejowa Piękna i Zdrowa



Miasto i Gmina  
Chęciny

## PIEROGI Z FARSZEM RYBNYM I CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

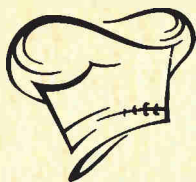
40 dag mąki, 1 jajko,  
2 łyżki rozpuszczonego  
masła,  
sól, ciepła woda,

*farsz:*

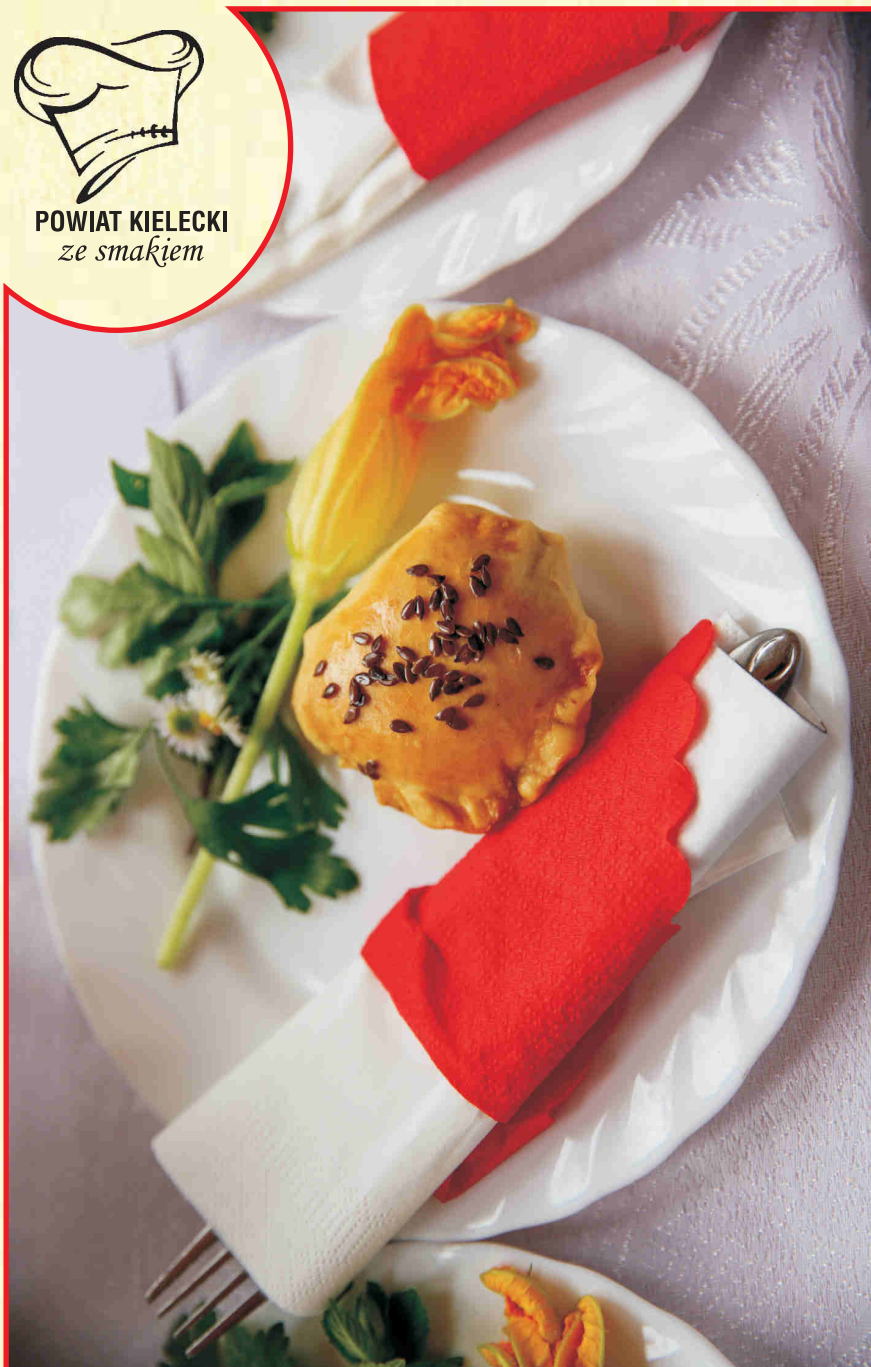
40 dag filetów z dorsza,  
2 ugotowane ziemniaki,  
cebula, 5 łyżek masła,  
2 łyżki oleju,  
sól, pieprz, gałka muskatołowa,  
kminek, czosnek niedźwiedzi.

### WYKONANIE

Z mąki, jajka, masła i ciepłej wody zagnieść elastyczne ciasto. Dorsza usmażyć na maśle, ostudzić i połączyć z przeciśniętymi przez praskę ziemniakami i usmażoną na oleju cebulką. Doprawić solą, pieprzem, gałką muskatołową, kminkiem i czosnkiem niedźwiedzim. Ciasto rozwałkować i wyciąć kółka. Następnie nałożyć farsz i zlepić pierogi. Pierogi wrzucić na osolony wrzątek i gotować od 3 do 5 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię wody. Podawać okraszone masłem ze zrumienioną cebulką lub podsmażonym boczkem.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Koło Gospodyń Wiejskich  
Zrecze Chałupczańskie



Miasto i Gmina  
Chmielnik

## PIECZONE PIEROGI OSZCZĘDNEJ GOSPOSI

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

25 dag mąki pszennej,  
25 dag mąki orkiszowej,  
5 dag drożdży, 0,5 szklanki  
ciepłej wody,  
2 łyżki oleju, cukier, sól,

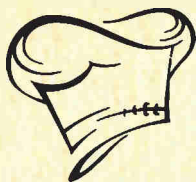
*farsz:*

mięso gotowane lub duszone  
(np. z rosółu), ugotowana  
włoszczyzna z rosółu,  
1 zrumieniona cebula,  
3 ząbki wyciśniętego czosnku,  
1 jajko, sól, pieprz.

### WYKONANIE

Na wodzie zrobić rozczyn, gdy wyrośnie dodać resztę mąki i oliwę. Ciasto wyrobić. Mięso zmielić razem z włoszczyzną, przyprawić solą i pieprzem. Dodać jajko. Ciasto rozwałkować, wyciąć kółka, nałożyć farszem i zlepić. Posmarować jajkiem, posypać makiem, dynią lub ziołami. Piec w rozgrzanym piekarniku w temperaturze 190 °C przez około 20 minut.



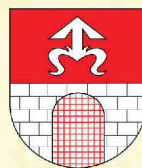


**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*





Koło Gospodyń Wiejskich  
„Radlinianki”



Gmina Górno

## PIEROGI Z „LEKKIEGO”

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

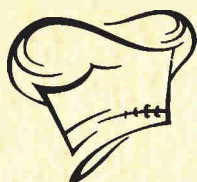
30 dag mąki, 1 jajko,  
szklanka wody,  
sól, zielona pietruszka,  
10 dag słoniny  
lub surowego boczku  
na omastę,

*farsz:*

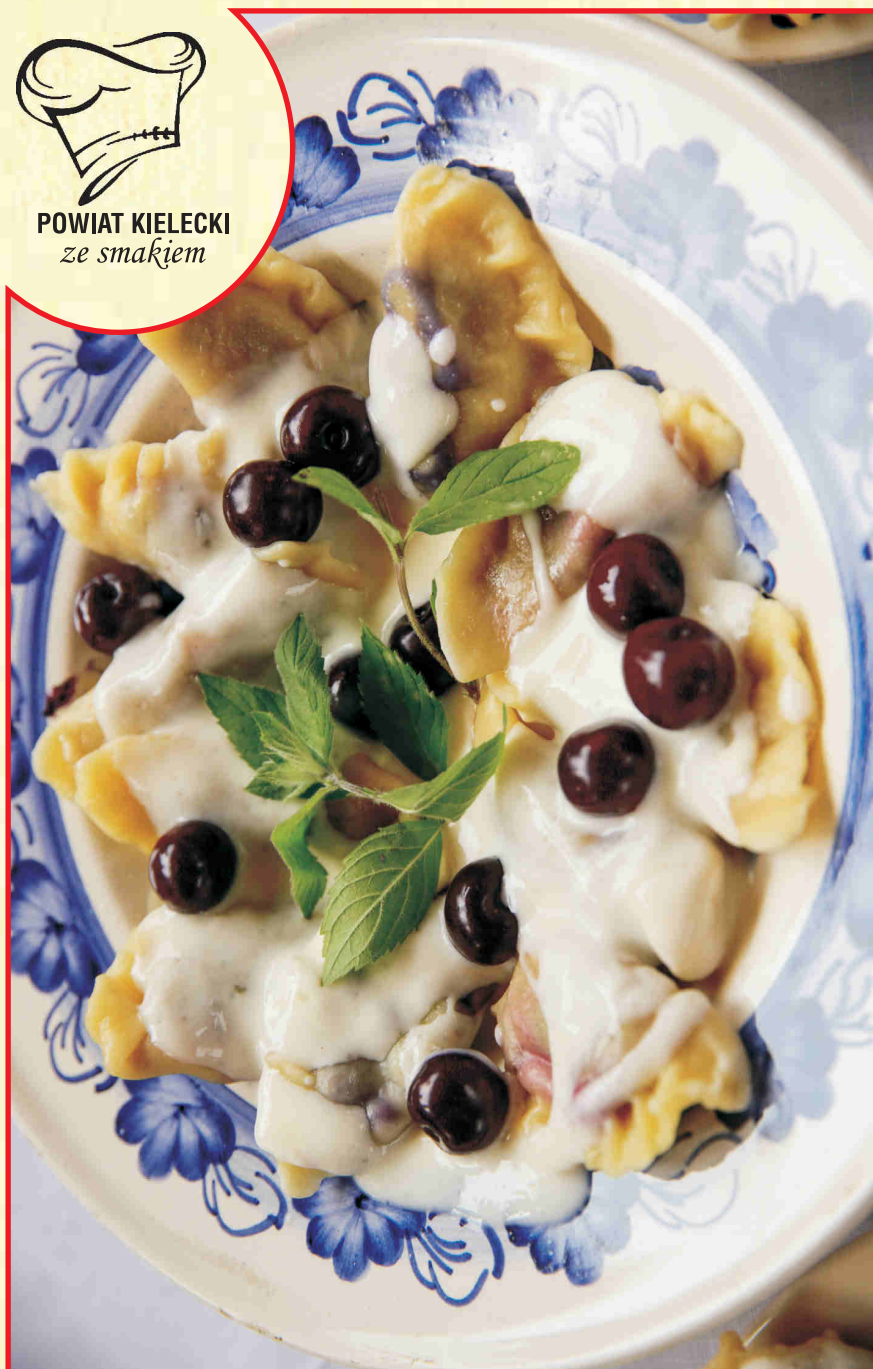
30 dag płuckek,  
3 dag czerstwej bułki,  
2 dag cebuli, łyżka  
oleju, pół pęczka natki  
pietruszki,  
sól, pieprz.

### WYKONANIE

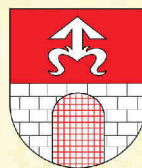
Płucka opłukać, pokroić na małe kawałki i gotować około godzinę. Bułkę namoczyć w wodzie, cebulę drobno pokroić i zrumienić na łyżce oleju na złoty kolor. Bułkę wycisnąć, zmielić razem z płuckami i zrumienioną cebulą. Dodać jajko, posiekaną pietruszkę, przyprawić do smaku, wymieszać farsz na jednolitą masę. Zagnieść ciasto na pierogi, cienko rozwałkować i wykrawać szklanką krążki. Na każdy krążek nałożyć farsz, zlepić i uformować pierogi. Wkładać partiami do wrzącej osolonej wody. Gotować lekko mieszając. Usmażyć na patelni słoninę lub surowy boczek na skwarki. Pierogi podawać polane omastą i posypane natką pietruszki.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Stowarzyszenie Na Rzecz Rozwoju  
Radlina i Gminy Górno



Gmina Górno

## WIŚNIOWE PIEROŻKI Z SOSEM WANILIOWYM

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

30 dag mąki, ciepłe mleko  
– tyle ile wchłonie mąka,  
1 jajko,

*farsz:*

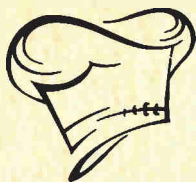
30 dag wydrylowanych  
wiśni, 4 łyżki cukru pudru.

### SOS WANILIOWY

150 ml mleka, 100 ml słodkiej śmietany 30 – 36%,  
1 laska wanilii, 3 żółtka, 40 dag cukru.

### WYKONANIE

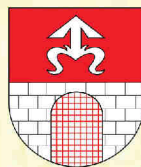
Wiśnie posypać cukrem pudrem, odstawić na sitku by puściły sok. W międzyczasie zrobić sos. Laskę wanilii rozciąć ostrym nożem, wyciągnąć ziarenka. Zmieszać mleko ze śmietaną i dodać laskę wanilii i ziarenka. Wszystko razem zagotować. Żółtka utrzeć z cukrem. Gdy będą gotowe, dodawać przez gęste sitko gorące mleko dalej ubijając. Masę przelać ponownie do garnka, postawić na małym ogniu i ciągle mieszając doprowadzić do zgęstnienia sosu. Nie zagotować masy aby nie zwarzyć jajek. Po ugotowaniu sos należy wystudzić, od czasu do czasu mieszają aby nie powstał kożuch. Z mąki, jajka i ciepłego mleka zagnieść ciasto na pierogi. Rozwałkować i wyciąć krążki szklanką. Na każdy krążek położyć po kilka odsączonych wiśni, dokładnie zlepić każdy pierożek. Wrzucać partiami na wrzącą, osoloną wodę. Polać sosem waniliowym. Udekorować kilkoma wydrylowanymi wiśniami i listkami mięty.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Koło Gospodyń Wiejskich  
Leszczyny



Gmina Górno

## PIEROGI Z BROKUŁAMI I SERCAMI DROBIOWYMI

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

80 dag mąki,  
1 jako, 3 łyżki oleju,  
szczypta soli,  
ciepła woda,

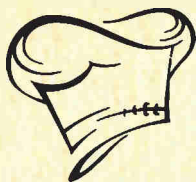
*farsz:*

2 duże brokuły,  
50 dag serc drobiowych,  
50 dag pieczarek,  
40 dag sera żółtego,  
4 łyżki kwaśnej śmietany,  
2 cebule,  
2 ząbki czosnku.

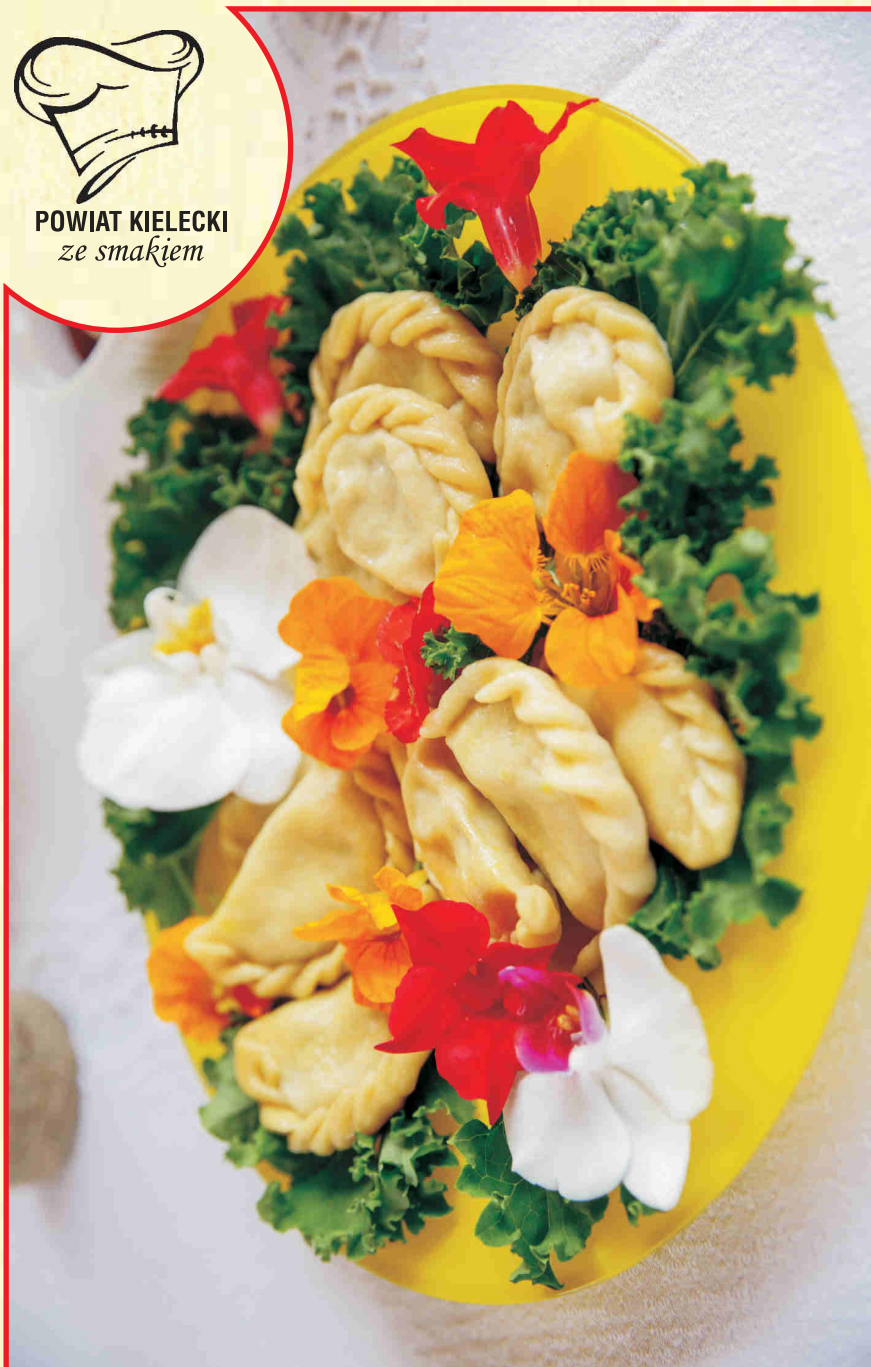
### WYKONANIE

Ugotować brokuły na półtwardo, oddzielić łodygę i dobrze rozdrobnić. Serca ugotować i skręcić w maszynie. Pieczarki udusić z drobno pokrojoną cebulą. Ser żółty zetrzeć na tarce. Czosnek rozgnieść i wszystko razem połączyć. Dodać śmietanę i doprawić do smaku. Ciasto zagnieść z wyżej wymienionych składników. Rozwałkować, wyciąć krążki, nałożyć farsz i zlepić. Gotować w osolonej wodzie.





**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Koło Gospodyń Wiejskich  
„Ekobabki”



Gmina Górno

## PIEROGI Z PSTRĄGIEM W SOSIE BURACZKOWO-CHRZANOWYM

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

2 szklanki mąki,  
 $\frac{3}{4}$  szklanki gorącej wody,  
1 jajko,

*farsz:*

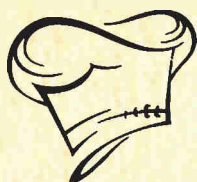
2 świeże pstrągi, 250 g twarogu  
jędrzejowskiego,  $\frac{1}{4}$  szklanki oleju  
rzepakowego, duży pęczek  
świeżego koperku,  
kilka ziaren gorczycy, 2 szczypty  
pokrojonego kopru włoskiego,  
ziele angielskie, sól, pieprz.

### SOS BURACZKOWO-CHRZANOWY

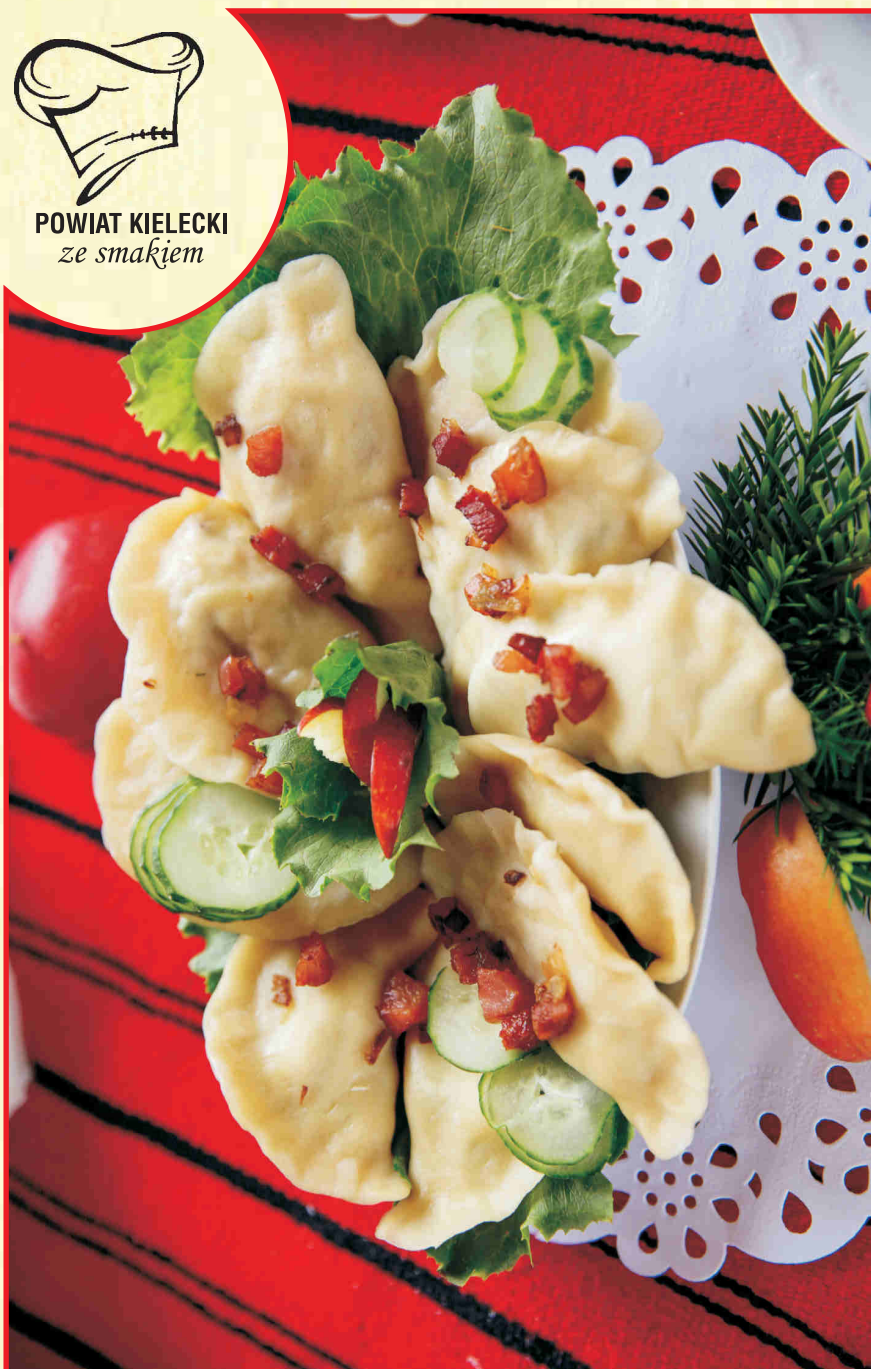
3 duże buraki, 2 łyżeczki chrzanu, 4 łyżki śmietany 18%,  
sok z cytryny, sól, pieprz.

### WYKONANIE

Buraki upiec w piekarniku w temperaturze 180°C. Pstrągi umyć i osuszyć. Na patelni podprażyć koper włoski, ziele angielskie, gorczycę i wlać olej. Pstrągi usmażyć na wolnym ogniu. Ostudzić, usunąć ości oraz skórę. Rybę mieszać z serkiem i posiekanym koprem oraz doprawić solą i pieprzem. Ze składników wyrobić ciasto na gładką masę. Rozwałkować, wykrawać kółka, uformować pierogi. Ugotować w osolonym wrzątku. Buraki obrać, drobno zetrzeć, połączyć z chrzanem, sokiem z cytryny i śmietaną, dodać sól i pieprz. Ciepłe pierogi podawać z sosem i posiekanym koperkiem.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Koło Gospodyń Wiejskich  
z Lechówka



Miasto i Gmina  
Łagów

## PIEROGI Z NIESPODZIANKĄ JAPOŃSKĄ

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

0,5 kg mąki pszennej,  
1 szklanka letniej wody,  
1 jajko,  
50 ml oleju, szczypta soli,

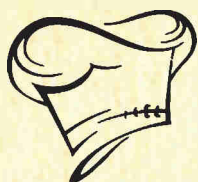
*farsz:*

1 kg ziemniaków,  
0,5 kg sera białego,  
1 główka kapusty  
japońskiej, 2 duże cebule,  
150 ml oleju,  
pieprz, sól,  
zioła prowansalskie.

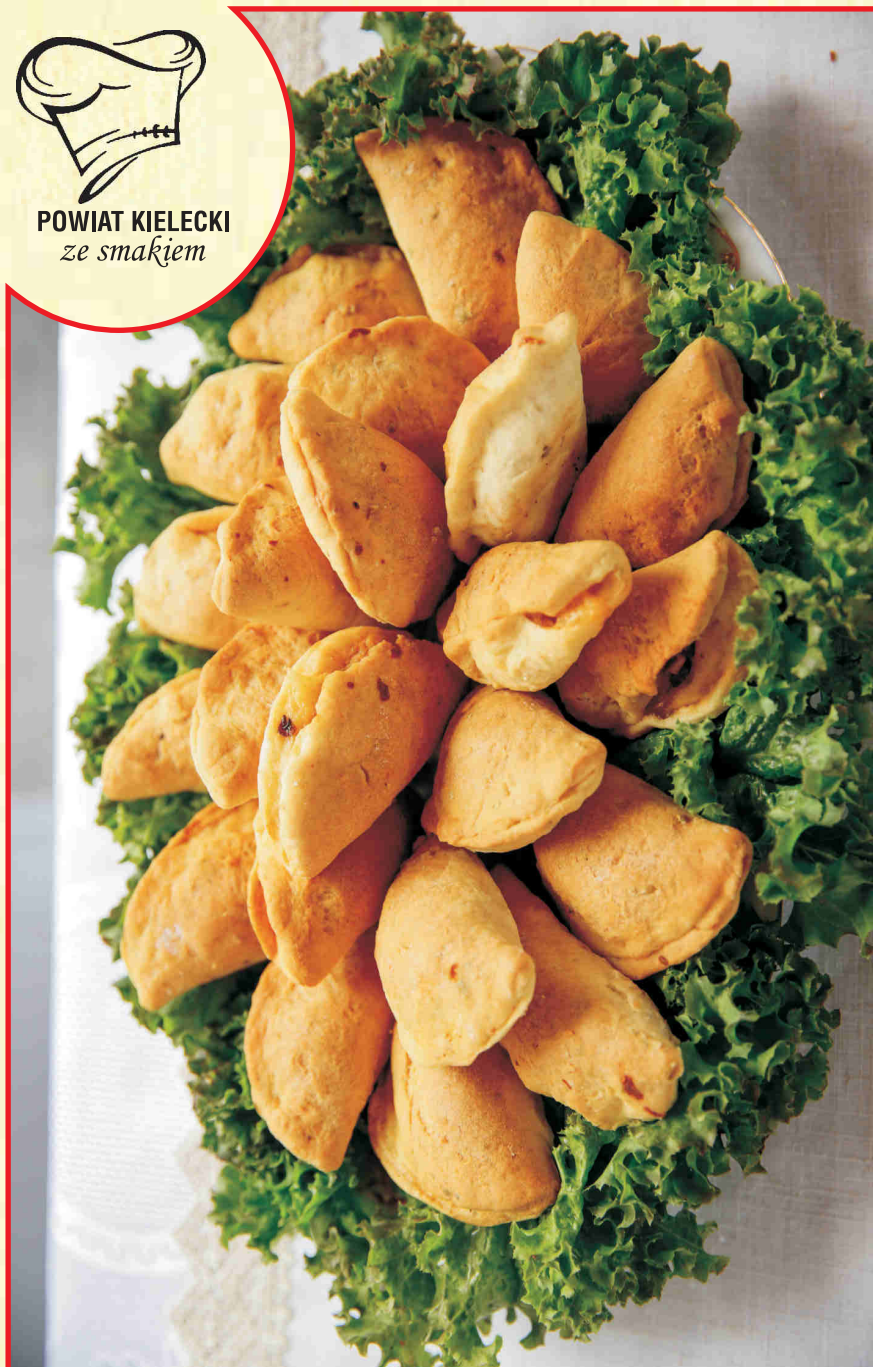
### WYKONANIE

Ziemniaki ugotować. Ser i ciepłe ziemniaki przecisnąć przez praskę. Pokrojoną w kostkę cebulę i kapustę japońską podsmażyć na oleju. Wymieszać składniki, doprawić solą, pieprzem i ziołami. Ciasto rozwałkować, wyciąć kółka, nałożyć farsz i zlepić brzegi. Wrzucić na gotującą się wodę i gotować do wypłynięcia pierogów przez 3 do 5 minut.





**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*





Koło Gospodyń Wiejskich  
„Wolanie”



Miasto i Gmina  
Łagów

## **ZAPIEKANE PIEROGI Z KURCZAKIEM I WARZYWAMI**

### **SKŁADNIKI**

*ciasto:*

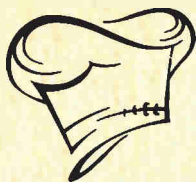
1,5 kg mąki, 0,75 l mleka,  
4 łyżki cukru, 1,5 łyżeczki soli,  
3 łyżki oregano,  
15 dag drożdży,  
1,5 kostki margaryny,

*farsz:*

1 kg filetu z kurczaka,  
1 puszka kukurydzy,  
2 pory (białe części),  
kolorowe papryki,  
20 dag pieczarek,  
2 duże cebule.

### **WYKONANIE**

Filety z kurczaka pokroić w kostkę, przyprawić przyprawą do kurczaka i usmażyć. Wszystkie składniki farszu wymieszać i podsmażyć na patelni. Do wystudzonego farszu dodać 20 dag drobno startego żółtego sera. Ciasto zagnieść jak na pierogi i nałożyć farsz. Położyć na blachę wyłożoną pergaminem i piec około 40 minut w temperaturze 180 °C.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Koło Gospodyń Wiejskich  
w Piotrowie



Miasto i Gmina  
Łagów

## PIEROGI Z KAPUSTĄ I MIĘSEM

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

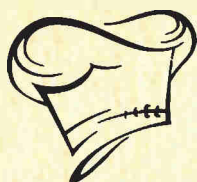
1 kg mąki,  
2 jajka,  
2 łyżki oleju,  
gorąca woda,

*farsz:*

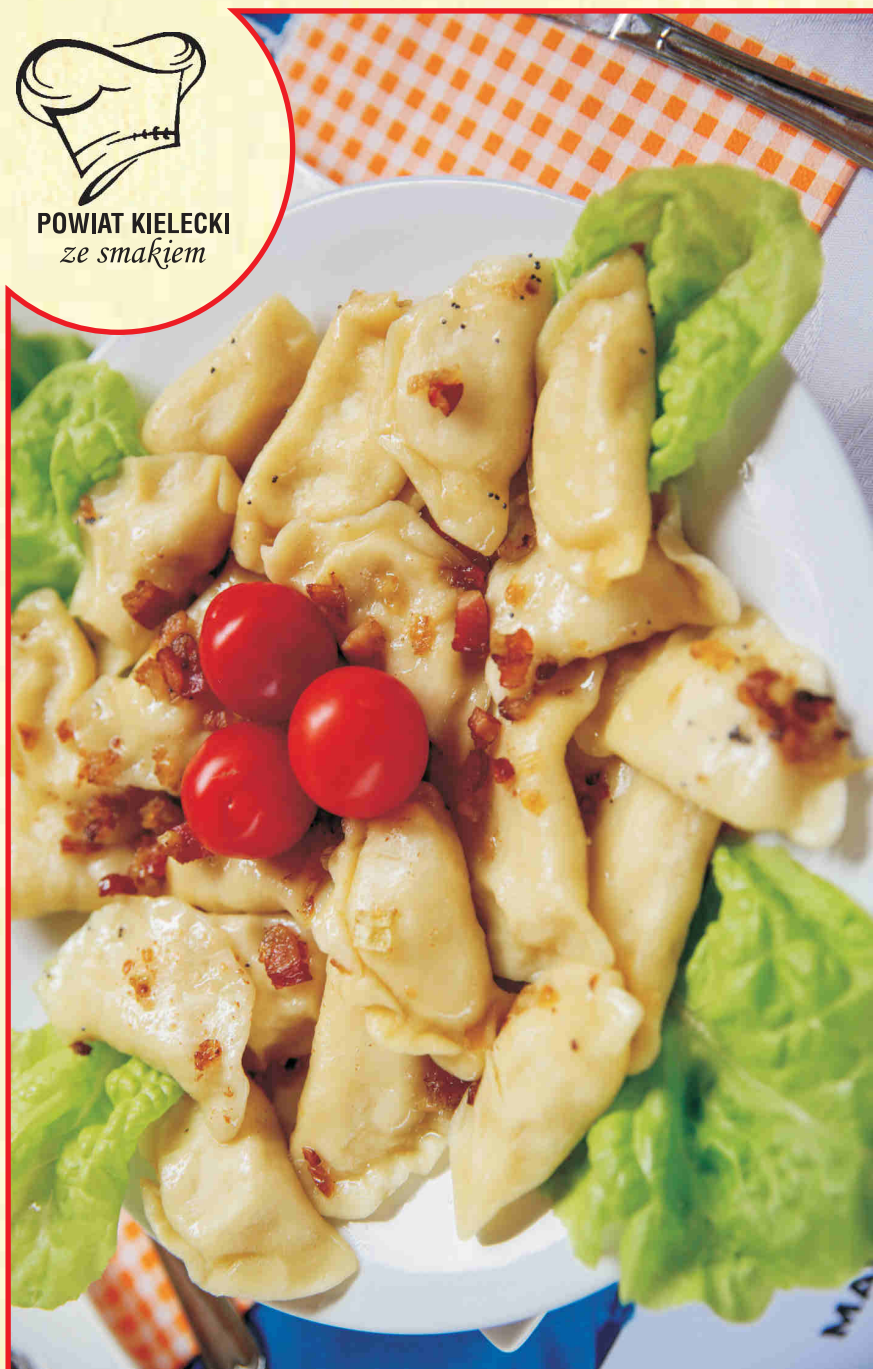
2 kg kapusty kiszzonej,  
1 kg łopatki wieprzowej,  
4 cebule,  
sól, pieprz.

### WYKONANIE

Z podanych wyżej składników zagnieść ciasto. Do posiekanej i ugotowanej kapusty dodać zmielone mięso, przysmażoną cebulę i przyprawy. Ciasto rozwałkować, wyciąć kółka i nadziewać farszem. Zlepione pierogi gotować w osolonej wodzie 3 minuty od chwili wyłynięcia.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Małgorzata Kargul



Miasto i Gmina  
Łagów

## PIEROGI Z KASZĄ JAGLANĄ I SEREM

### SKŁADNIKI

#### *ciasto:*

40 dag mąki,  
300 ml wrzątku,  
1 łyżka oleju,  
1 łyżeczka soli,

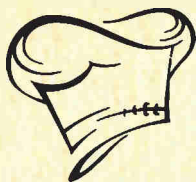
#### *farsz:*

1 szklanka kaszy jaglanej,  
15 dag sera białego,  
1 jajko,  
3 łyżki śmietany,  
sól, pieprz.

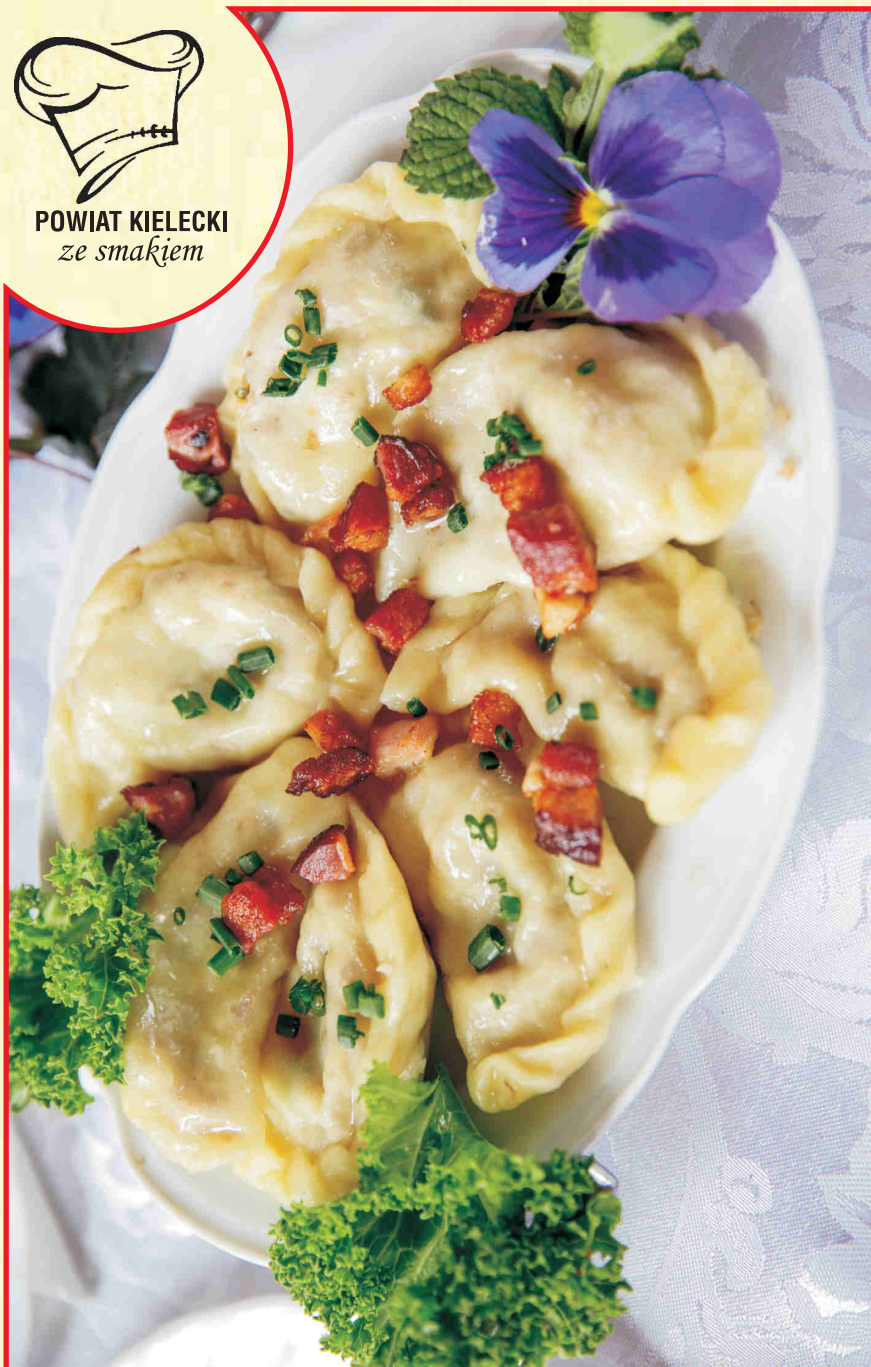
### WYKONANIE

Mąkę wymieszać z solą i olejem. Zalać wrzątkiem i zagnieść ciasto. Kaszę ugotować w dwóch szklankach osolonej wody. Odstawić pod przykryciem aż do wystygnięcia. Kaszę dobrze wymieszać ze zmielonym serem, śmietaną, doprawić do smaku pieprzem i solą. Z zagniecionego i cienko rozwałkowanego ciasta ulepić pierogi. Ugotować we wrzątku z odrobiną soli i oleju. Można podawać z delikatnie przyrumienioną na tłuszczu cebulą lub ze skwarkami.





**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Koło Gospodyń Wiejskich  
„Żurawianki”



Gmina Mniów

## PIEROGI OPATA

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

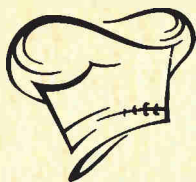
40 dag mąki,  
1 jajko,  
1 szklanka wody,  
olej,  
sól,

*farsz:*

10 dag kaszy gryczanej,  
30 dag białego sera,  
cebula,  
1 łyżka masła,  
natka pietruszki,  
sól i pieprz.

### WYKONANIE

Kaszę ugotować na miękko. Twaróg rozdrobnić. Cebulę pokroić i usmażyć na maśle na złoty kolor. Kaszę, cebulę, ser, pokrojoną natkę pietruszki i przyprawy dobrze wymieszać. Ciasto zagnieść i rozwałkować. Wyciąć krążki, nałożyć farsz i zlepić. Ugotować w osolonej wodzie. Podawać ze skwarkami.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Bogumiła Włodarska  
Gospodarstwo Agroturystyczne  
w Borkach



Gmina Mniów

## PIEROGI Z FASOLI

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

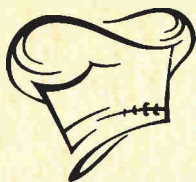
70 dag mąki,  
jajko,  
2 łyżki oleju, woda,

*farsz:*

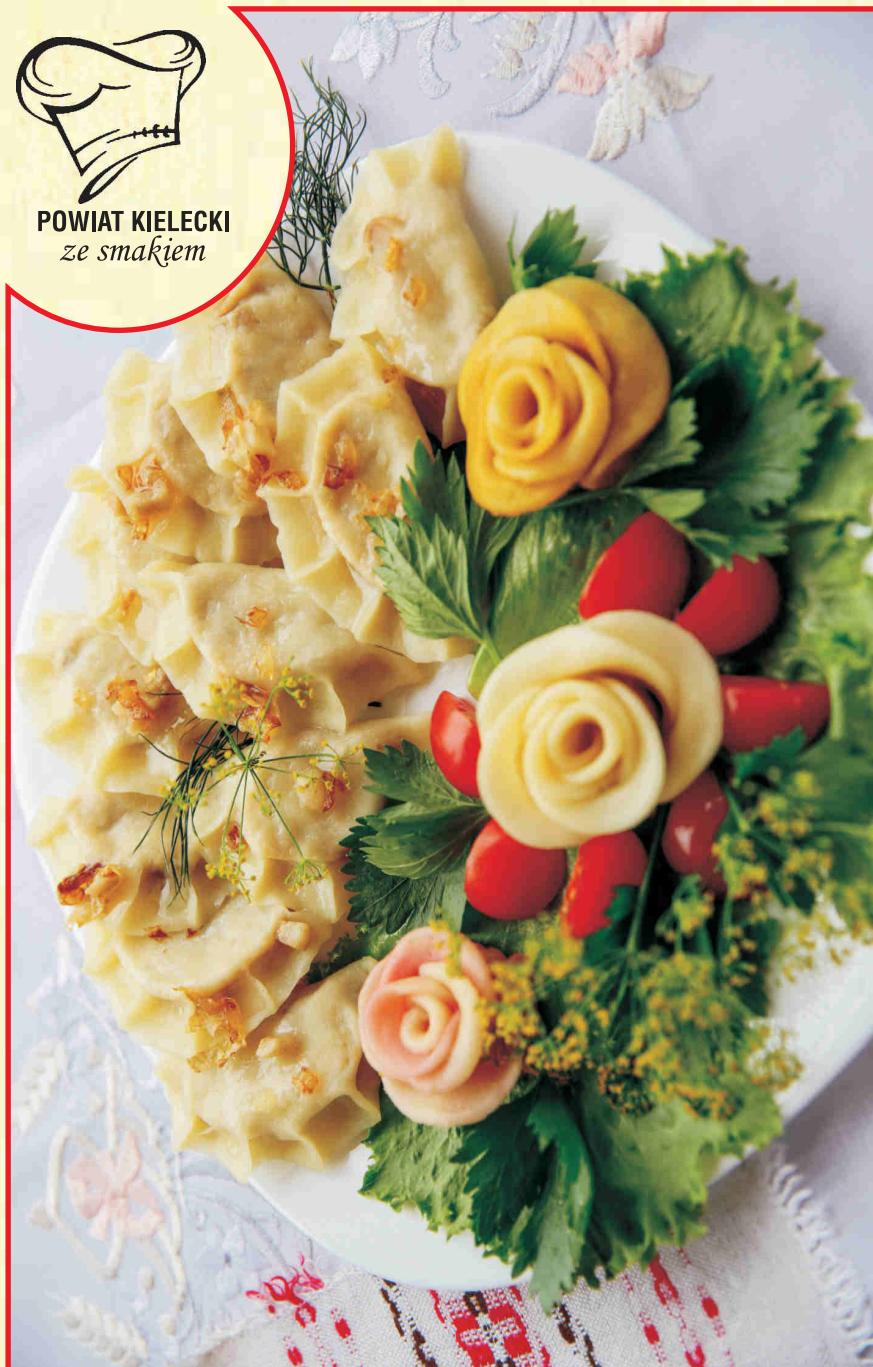
50 dag białej fasoli,  
jajko, 2 cebule,  
5 szt. suszonych grzybów,  
olej, majeranek,  
sól i pieprz.

### WYKONANIE

Fasolę i grzyby namoczyć przez całą noc w letniej wodzie. Ugotować w tej samej wodzie i odcedzić. Cebulę pokroić w piórka i zrumienić na oleju. Fasolę, grzyby i cebulę zmielić. Wbić jajko, doprawić i wymieszać. Z mąki, jajka, oleju i ciepłej wody zagnieść ciasto. Rozwałkować na cienki placek i wyciąć krążki. Nałożyć farsz, zlepić i ugotować w osolonej wodzie. Gdy pierogi wypłyną należy je odcedzić i podać z okrasą lub z kwaśną śmietaną.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*





Koło Gospodyń Wiejskich  
„Chetmowianki”



Gmina  
Nowa Słupia

## PIEROGI TOMATINA

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

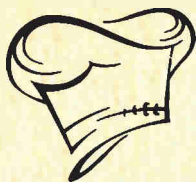
½ kg mąki,  
1 całe jajko,  
gorąca woda do  
zarobienia, sól,

*farsz:*

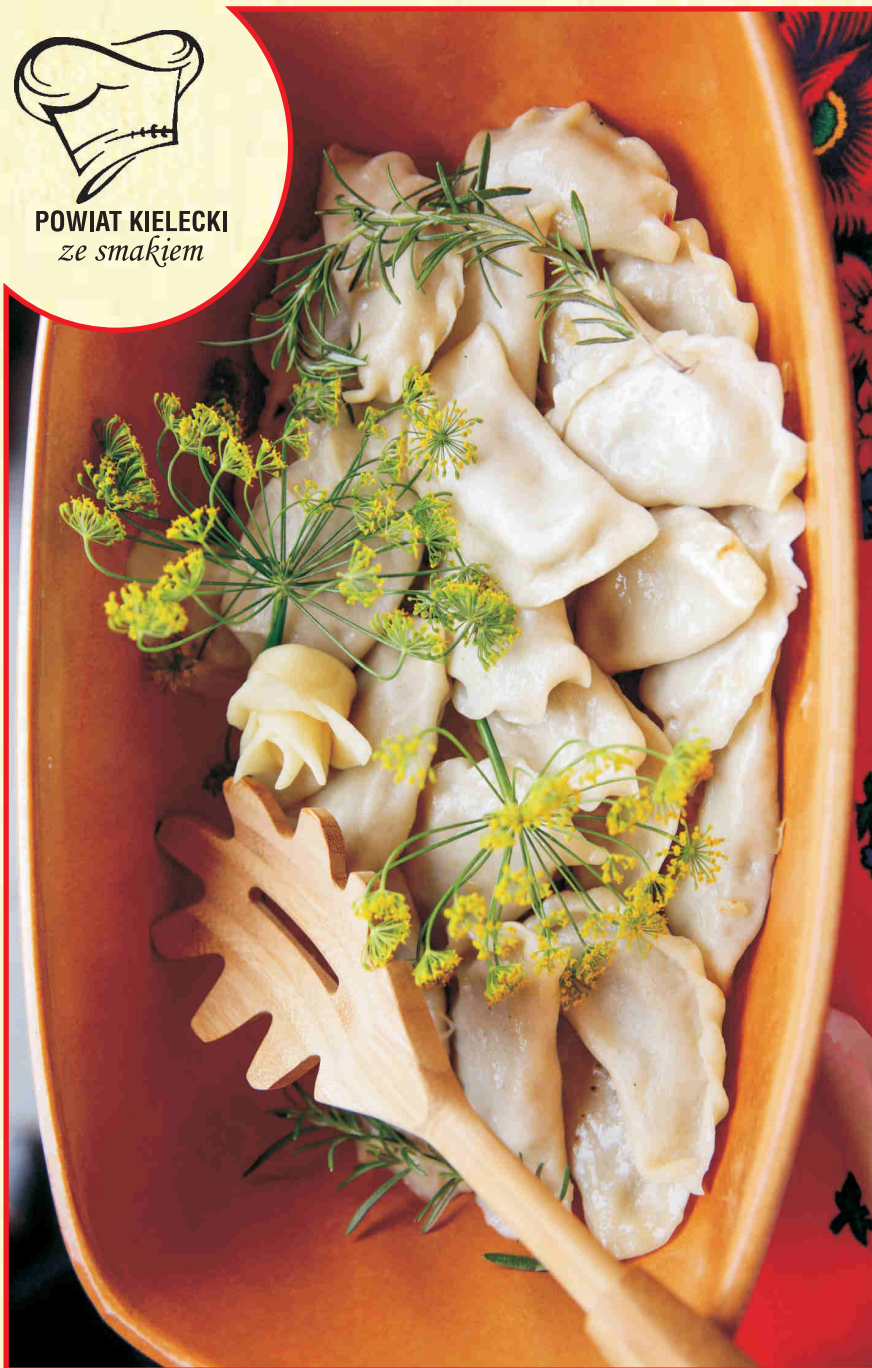
½ kg ugotowanych  
ziemniaków,  
300 dag białego sera,  
1 duża cebula,  
8 kawałków suszonych  
pomidorów (z zalewy),  
sól, pieprz,  
zioła prowansalskie.

### WYKONANIE

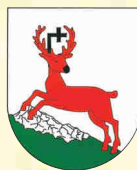
Ciasto wyrobić na jednolitą gładką masę i przykryć ściereczką. Drobno posiekaną cebulę przysmażyć na patelni na złoty kolor. Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę lub ugnieść tłuczkiem. Do miski dodać ser biały, pokrojone drobno suszone pomidory, cebulę i doprawić do smaku. Pierogi ugotować w osolonej wodzie aż wypłyną na wierzch. Podawać z okrasa lub przypieczone



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Koło Gospodyń Wiejskich  
Mirocice



Gmina  
Nowa Słupia

## PIEROGI Z TARTYMI ZIEMNIAKAMI

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

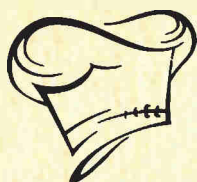
1 kg mąki,  
1 jajko,  
woda,  
sól,

*farsz:*

1 kg ziemniaków,  
½ kg podgardla,  
sól, pieprz,  
boczek i cebula  
na okrasę.

### WYKONANIE

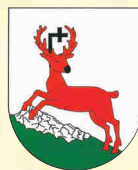
Ziemniaki obrać, umyć i zetrzeć na tarce. Podgardle wytopić i usmażyć na nim ziemniaki aż do czasu wyparowania wody. Doprawić solą i pieprzem. Z podanych składników zagnieść ciasto, rozwałkować i nadziewać farszem. Po ugotowaniu pierogów podawać polane przysmażonym boczkiem z cebulą.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Koło Gospodyń Wiejskich  
„Modrzewianki”



Gmina  
Nowa Słupia

## PIEROGI ZE ŚWIĘTOKRZYSKIM KAWIOREM

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

1 kg mąki, 1 jajko,  
1 żółtko jajka,  
woda, sól,

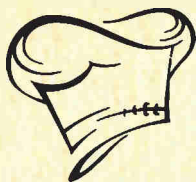
*farsz:*

średniej wielkości  
kapusta,  
kaszanka,  
cebula,  
sól, pieprz.

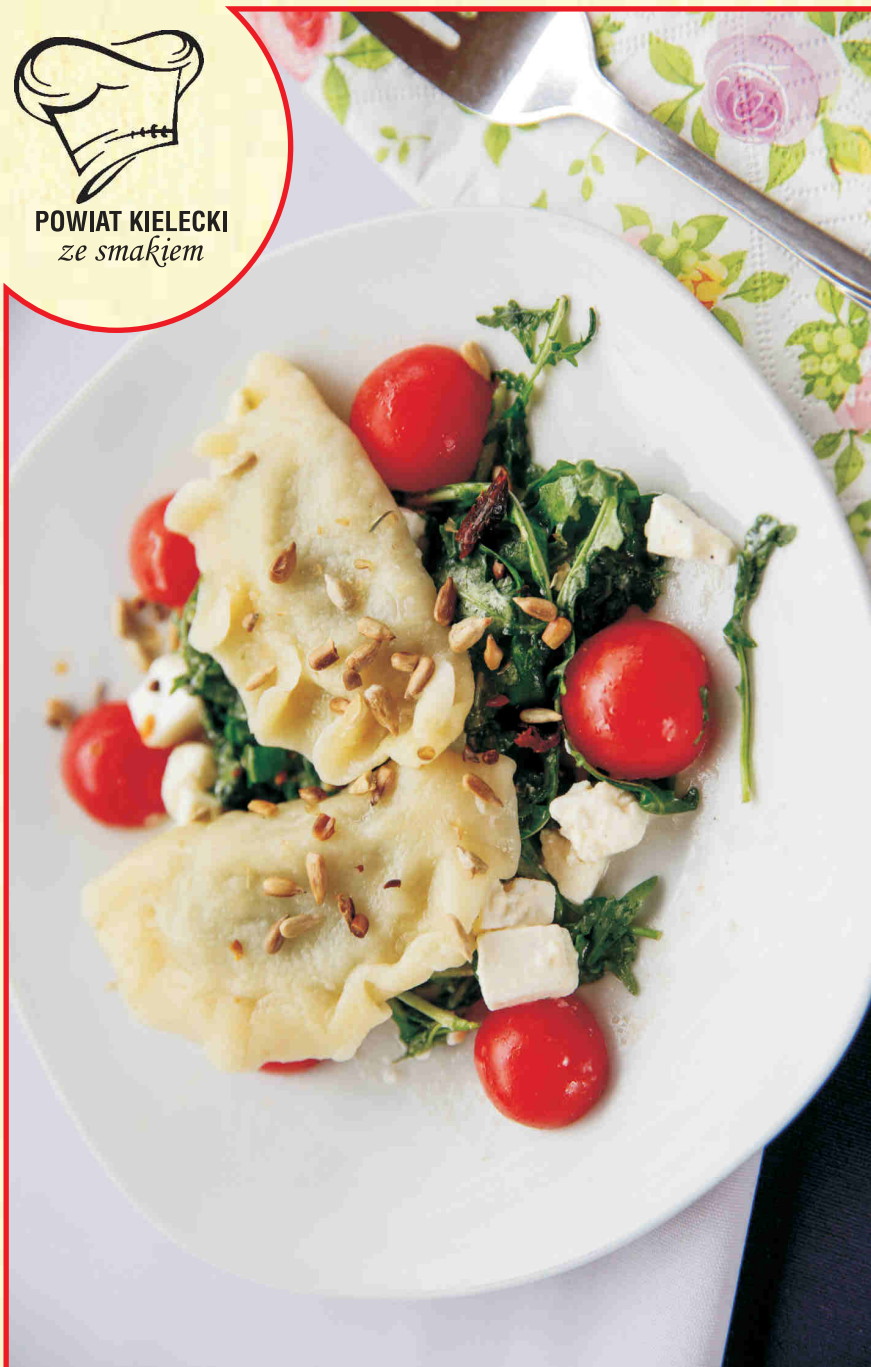
### WYKONANIE

Kapustę ugotować, odcisnąć, przepuścić przez maszynkę. Kaszankę podsmażyć z cebulką, dodać do kapusty, wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Z podanych składników zagnieść ciasto, rozwałkować i wykrawać kółka. Nałożyć farsz. Pierogi wrzucić na osolony wrzątek i gotować od 3 do 5 minut od chwili wypłynięcia na powierzchnię wody.

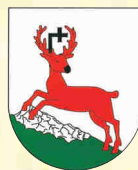




**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Koło Gospodyń Wiejskich  
ze Starej Słupi



Gmina  
Nowa Słupia

## PIEROGI ZE SZPINAKIEM

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

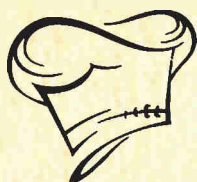
1 kg mąki pszennej,  
1 wiejskie duże jajko,  
letnia woda,  
sól,

*farsz:*

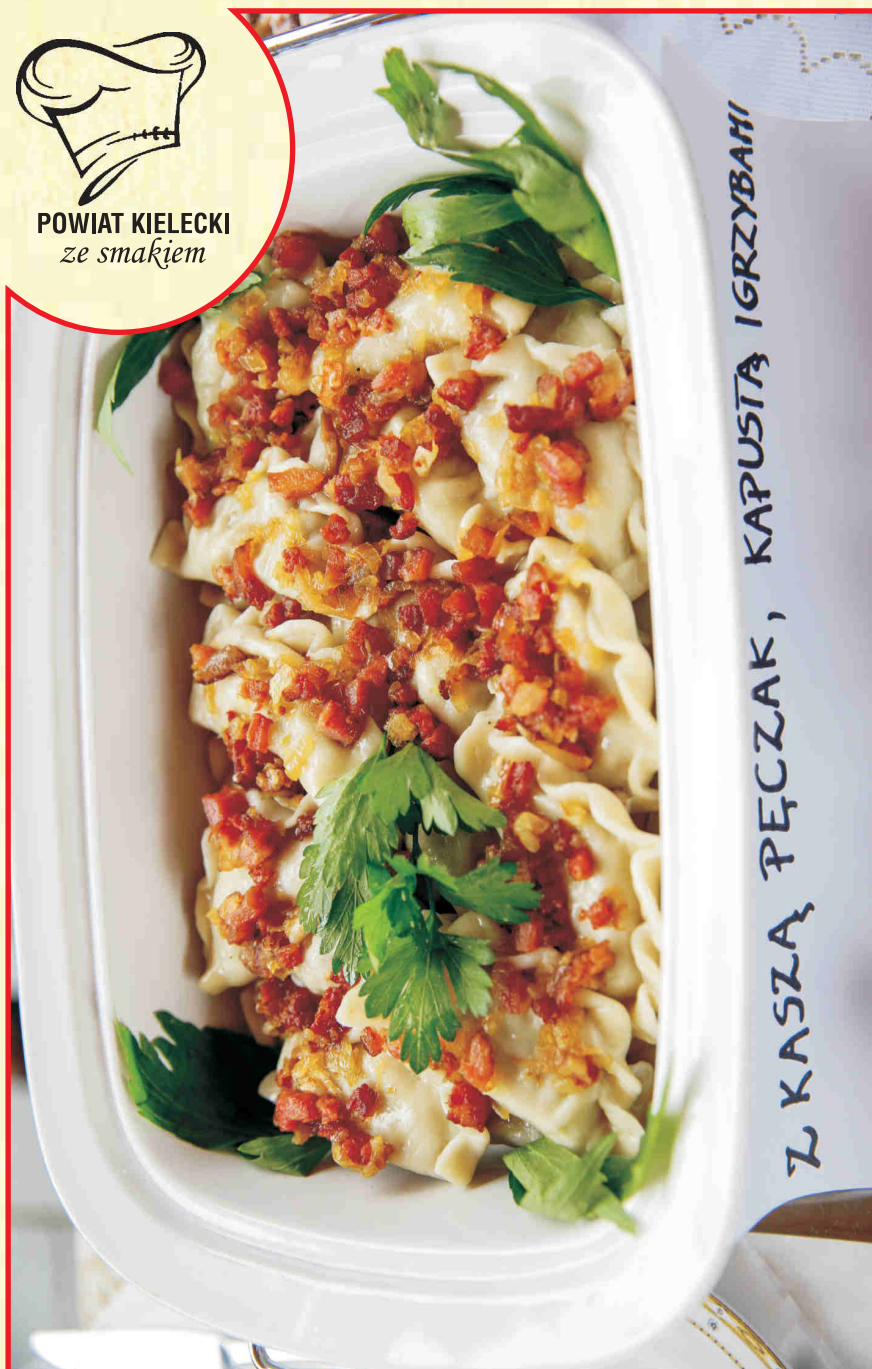
3 opakowania szpinaku,  
3 sery typu feta,  
3 serki topione,  
3 ząbki czosnku,  
suszone pomidory.

### WYKONANIE

Szpinak smażyć na maśle z czosnkiem aż do odparowania wody. Dodać serki topione oraz fetę pokrojoną w kostkę. Całość jeszcze chwilę podsmażyć. Dodać pokrojone w drobną kostkę suszone pomidory i wymieszać. Z podanych składników zagnieść ciasto. Rozwałkować ciasto, wyciąć kółka i nadziewać farszem. Pierogi ugotować w osolonej wodzie. Gotować około 4 minuty od wypłynięcia pierogów.



POWIAT KIELECKI  
*ze smakiem*



Z KASZĄ PEĆZAK, KAPUSTĄ I GRZYBAHI

Koło Gospodyń Wiejskich  
z Rykoszyna



Gmina  
Piekoszków

## PIEROGI Z KASZĄ, PĘCZAK, KAPUSTĄ I GRZYBAMI

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

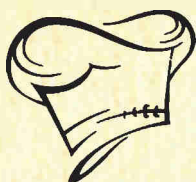
0,5 kg mąki,  
200 ml wody (wrzątek),  
8 dag masła,  
1 łyżeczka soli,

*farsz:*

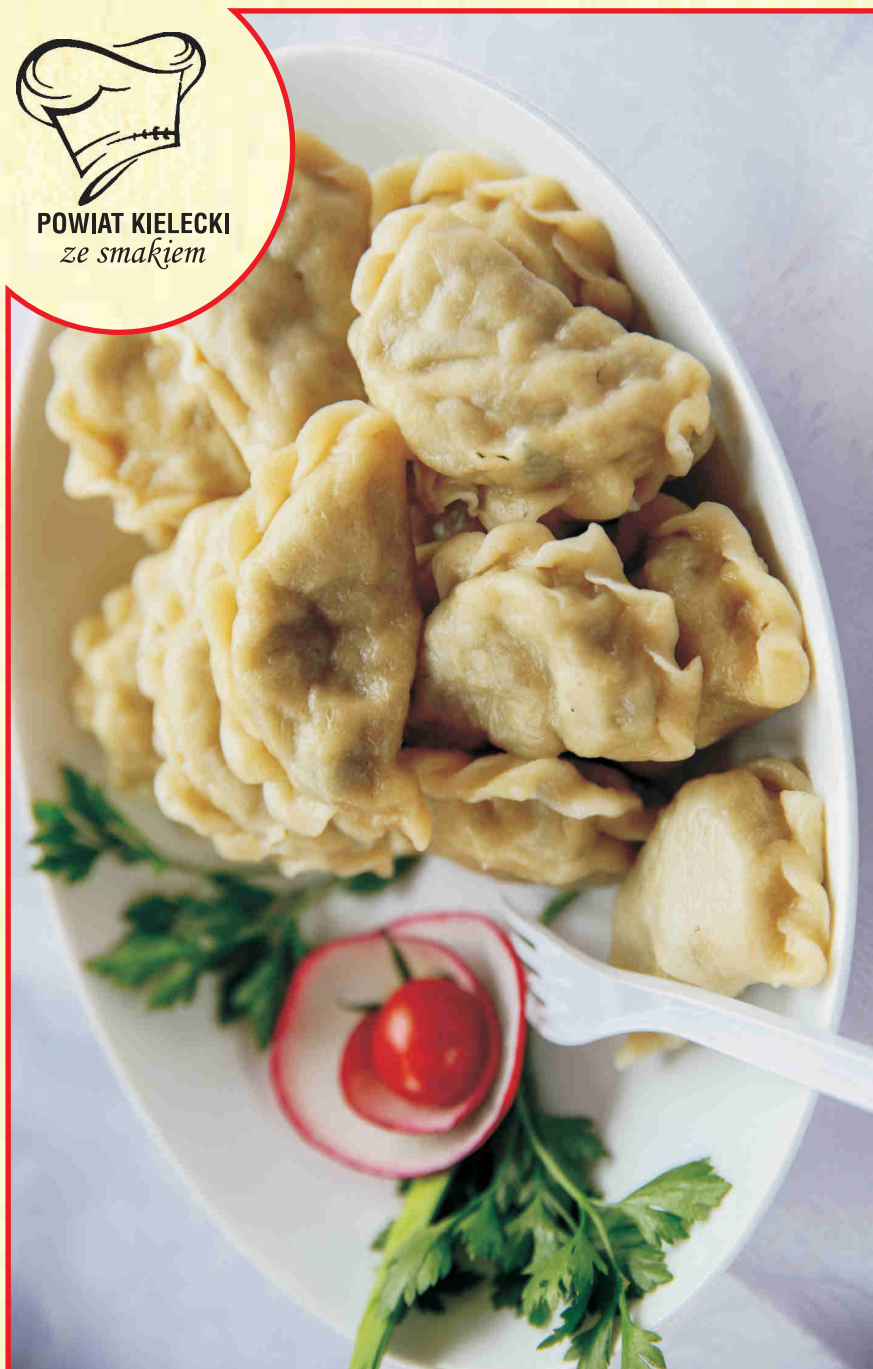
25 dag kapusty, 10 dag kaszy  
pęczak, 15 dag suszonych  
grzybów, pół pęczka pietruszki,  
5 dag tłuszczu, 2 małe  
cebule, sól, pieprz.

### WYKONANIE

Mąkę przesiać do miski lub na stolnicę. Masło i sól rozpuścić w gorącej wodzie. Następnie stopniowo wlewać wodę do mąki, ciągle mieszając. Zagniatać ciasto do momentu aż będzie miękkie i gładkie. Odstawić ciasto na 30 min. pod przykryciem. Kapustę odcisnąć i przepłukać zimną wodą. Kaszę pęczak opłukać i wlać do garnka trzy razy tyle wody ile wynosi objętość kaszy. Gotować do miękkości na małym ogniu. Grzyby zalać wrzątkiem. Cebulę posiekać, podsmażyć na dużej patelni. Następnie dodać drobno pokrojone grzyby, po 5 min. dodać kapustę i podlać wodą z grzybów. Kiedy kapusta będzie już miękka, a woda odparuje dodać kaszę i posiekaną pietruszkę. Doprawić do smaku. Ciasto rozwałkować, wyciąć kółka, nałożyć farsz i skleić boki. Gotować w lekko osolonej wodzie od 3 do 5 minut.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*





Alina Bokota



Gmina Raków

## PIEROGI „ZIELENIATKOWE”

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

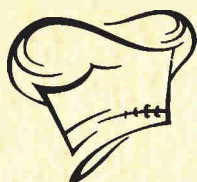
0,5 kg mąki pszennej,  
1 jajko,  
0,5 płaskiej  
łyżeczki soli,  
0,5 szklanki letniej  
wody,  
0,5 szklanki mleka,

*farsz:*

0,5 kg grzybów  
(gąska zielonka),  
20 dag kapusty  
kiszzonej,  
cebula,  
masło.

### WYKONANIE

Grzyby i kapustę lekko obgotować. Cebulę podsmażyć na maśle, dodać grzyby i kapustę. Doprawić do smaku. Mąkę przesiać, wbić jajka, dodać sól, wodę i mleko. Zagnieść ciasto i dobrze wyrobić. Rozwałkować ciasto i wyciąć z niego krążki. Nałożyć na krążki farsz i zlepić. Gotować w osolonej wodzie.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Janina Haba



Gmina Raków

## PIEROGI „SPOD ZAMCZYSKA”

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

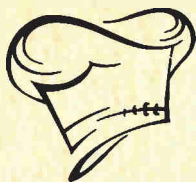
0,5 kg mąki pszennej,  
2 jajka,  
pół płaskiej łyżeczki soli,  
1 szklanka letniej wody,

*farsz:*

0,5 kg kiszonej  
kapusty,  
5 dag suszonych  
grzybów,  
1 cebula,  
olej,  
sól, pieprz.

### WYKONANIE

Grzyby ugotować i zmielić w maszynce lub pokroić razem z kapustą. Pokrojoną cebulę poddusić na oleju. Dodać grzyby z kapustą. Doprawić do smaku. Mąkę przesiać, wbić jajka, dodać sól i wodę. Zagnieść ciasto, dobrze wyrobić – ma być wolne – i rozwałkować na stolnicy. Wyciąć krążki. Nałożyć farsz i zlepić. Gotować w osolonej wodzie.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Koło Gospodyń Wiejskich  
w Nowej Hucie



Gmina Raków

## „PIEROGOWA PYCHOTKA”

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

0,5 kg mąki pszennej,  
2 jajka,  
pół płaskiej łyżeczki soli,  
1 szklanka letniej wody,  
łyżka masła,

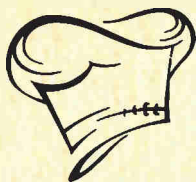
*farsz:*

owoce sezonowe,  
np. maliny.

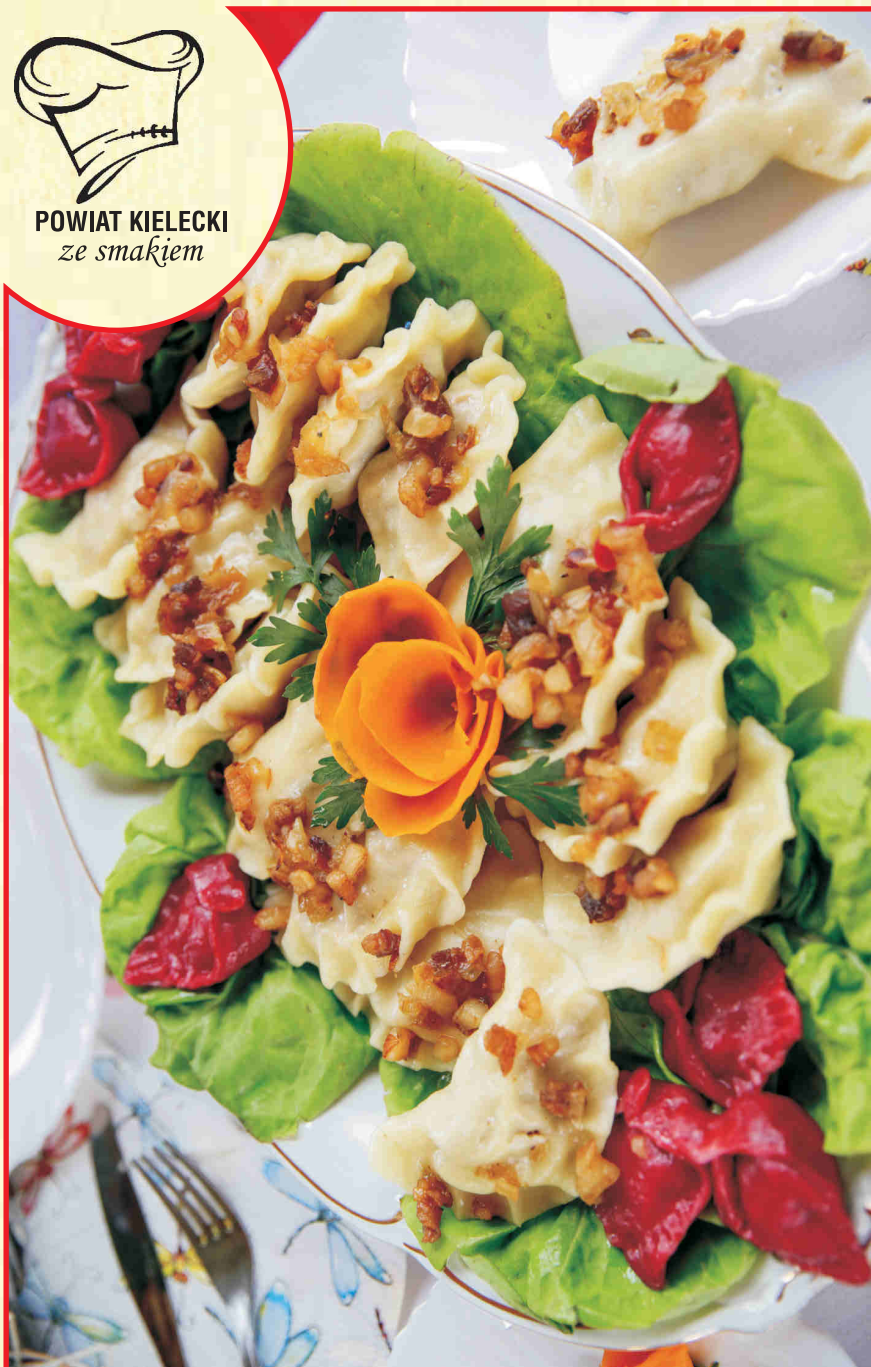
### WYKONANIE

Mąkę przesiać, wbić jajka, dodać sól i wodę. Zagnieść i rozwałkować na stolnicy. Wyciąć krążki z ciasta, nappełnić je owocami i zlepić. Gotować w osolonej wodzie. Podawać polane śmietaną.





**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Jadwiga Zięcik



Gmina Raków

## PIEROGI Z MIĘSEM

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

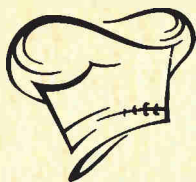
0,5 kg mąki, 1 jajko,  
woda, olej,  
szczypta soli,

*farsz:*

20 dag mięsa wieprzowego,  
20 dag mięsa wołowego,  
20 dag mięsa drobiowego,  
1 jajko, 1 cebula, czosnek,  
włoszczyzna, sól, pieprz,  
ziele angielskie,  
majeranek,  
liść laurowy.

### WYKONANIE

Zagnieść ciasto z wyżej wymienionych składników. Mięso ugotować z warzywami, a następnie zmielić. Dodać jajko i doprawić do smaku. Cebulę podsmażyć z czosnkiem i dodać do farszu. Z rozwałkowanego ciasta wyciąć kółka. Na każde kółko nałożyć farsz i skleić. Gotować w osolonej wodzie.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Bożena Komada



Gmina Raków

## PIEROGI Z MIĘSEM, KAPUSTĄ I GRZYBAMI

### SKŁADNIKI

#### *ciasto:*

500 g mąki tortowej,  
1 jajko,  
2 łyżki oleju,  
1 szklanka wody,

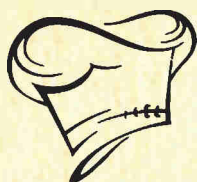
#### *farsz:*

500 g kapusty kiszonej,  
500 g karczku,  
200 g słoniny, 100 g grzybów  
suszonych, 2 cebule, przyprawy  
(pieprz, sól, ziele angielskie  
i liście laurowe).

### WYKONANIE

Z wyżej wymienionych składników zagnieść ciasto. Grzyby zalać wrzątkiem, pozostawić na około 2 godziny. Następnie grzyby odcedzić, przełożyć do czystej wody i gotować do miękkości. Kapustę wyplukać, zalać wodą i ugotować. Mięso ugotować w wodzie z przyprawami. Wszystkie składniki zmielić. Posiekaną cebulę podsmażyć na 100 g słoniny, dodać do zmielonych składników. Doprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać farsz. Ciasto rozwałkować i wyciąć kółka. Na środku krążka ułożyć farsz, brzegi zlepiać i gotowe pierożki wrzucić do osolonego wrzątku. Wyjąć po około 2 minutach od momentu wypłynięcia na powierzchnię. Pierogi wyłożyć na talerze i podać polane okrasą ze słoniny i cebuli.





**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*





Koło Gospodyń Wiejskich  
Ociesęki



Gmina Raków

## PIEROGI EKSTRA Z SZYJEK INDYCZYCH NA DWA SPOSOBY

### SKŁADNIKI

#### *ciasto:*

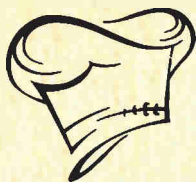
0,5 kg mąki,  
1 szklanka letniej  
wody, 1 jajko kacze,

#### *farsz:*

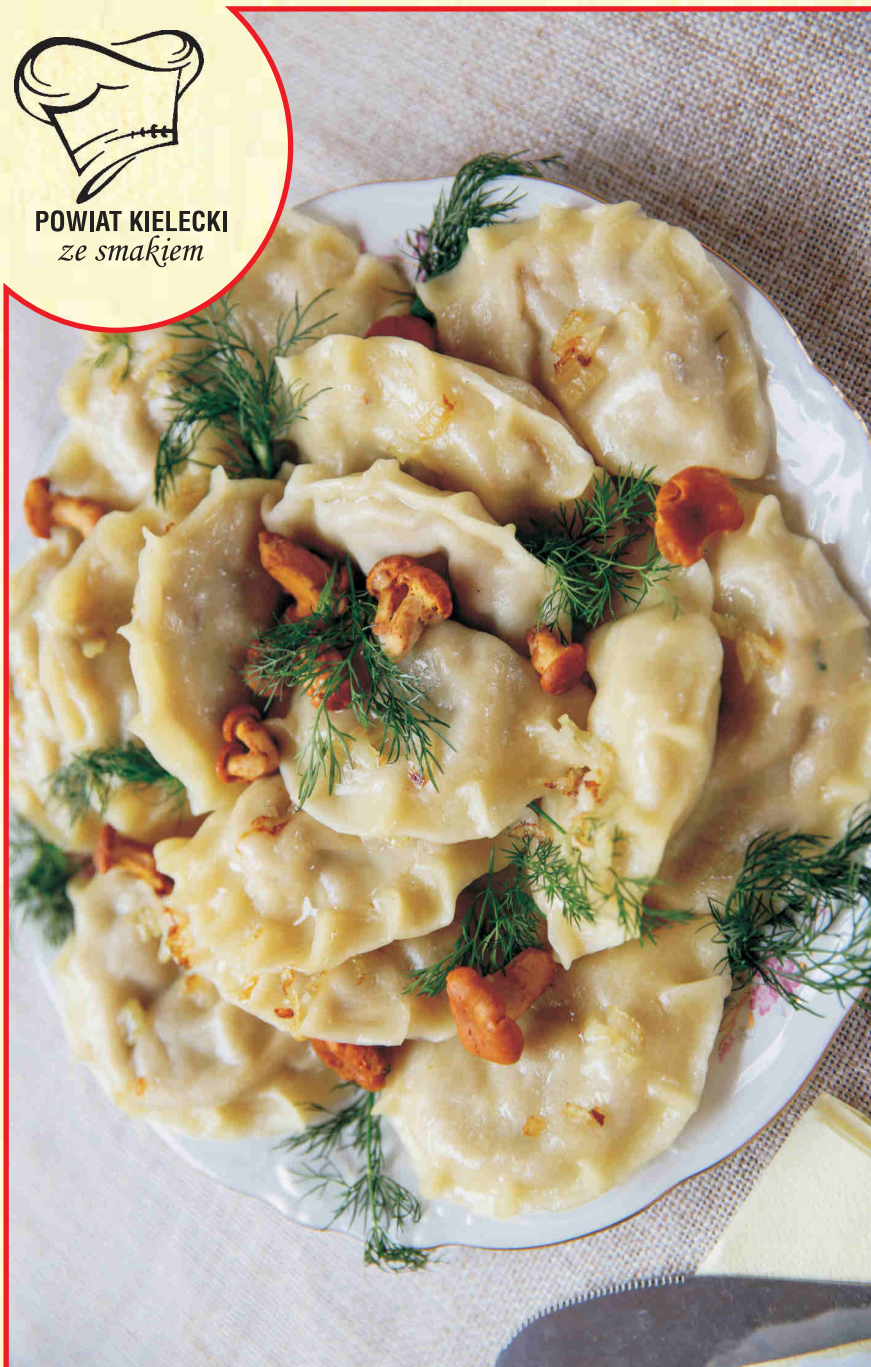
1,5 kg szyi indyczych,  
0,5 kg kapusty kiszzonej,  
1 duża cebula,  
20 dag wędzonego  
boczek lub słoniny,  
1 marchew, pietruszka,  
1 mały seler,  
bułka tarta, olej,  
sól, pieprz.

### WYKONANIE

Szyje indycze ugotować z warzywami, podgotować kapustę. Oddzielić mięso od kości. Posiekać kapustę i mięso. Boczek/słoninę i cebulę drobno pokroić, następnie dodać mięso i kapustę. Składniki smażyć przez kilkanaście minut, cały czas mieszając. Dodać przyprawę. Zarobione ciasto podzielić na dwie części. Z jednej części zrobić pierogi o tradycyjnym kształcie. Ugotować w posolonej wodzie. Okrasić boczkiem i cebulą. Z drugiej części ciasta zrobić pierogi w kształcie prostokątów. Obtoczyć w jajku i bułce tartej. Smażyć na gorącym oleju.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Koło Gospodyń Wiejskich  
„Życiniarki”



Gmina Raków

## PIEROGI Z KURKAMI I SERKIEM ŚMIETANKOWYM

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

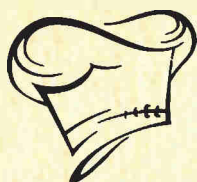
0,5 kg mąki,  
1 jajko,  
woda,  
olej,  
szczypta soli,

*farsz:*

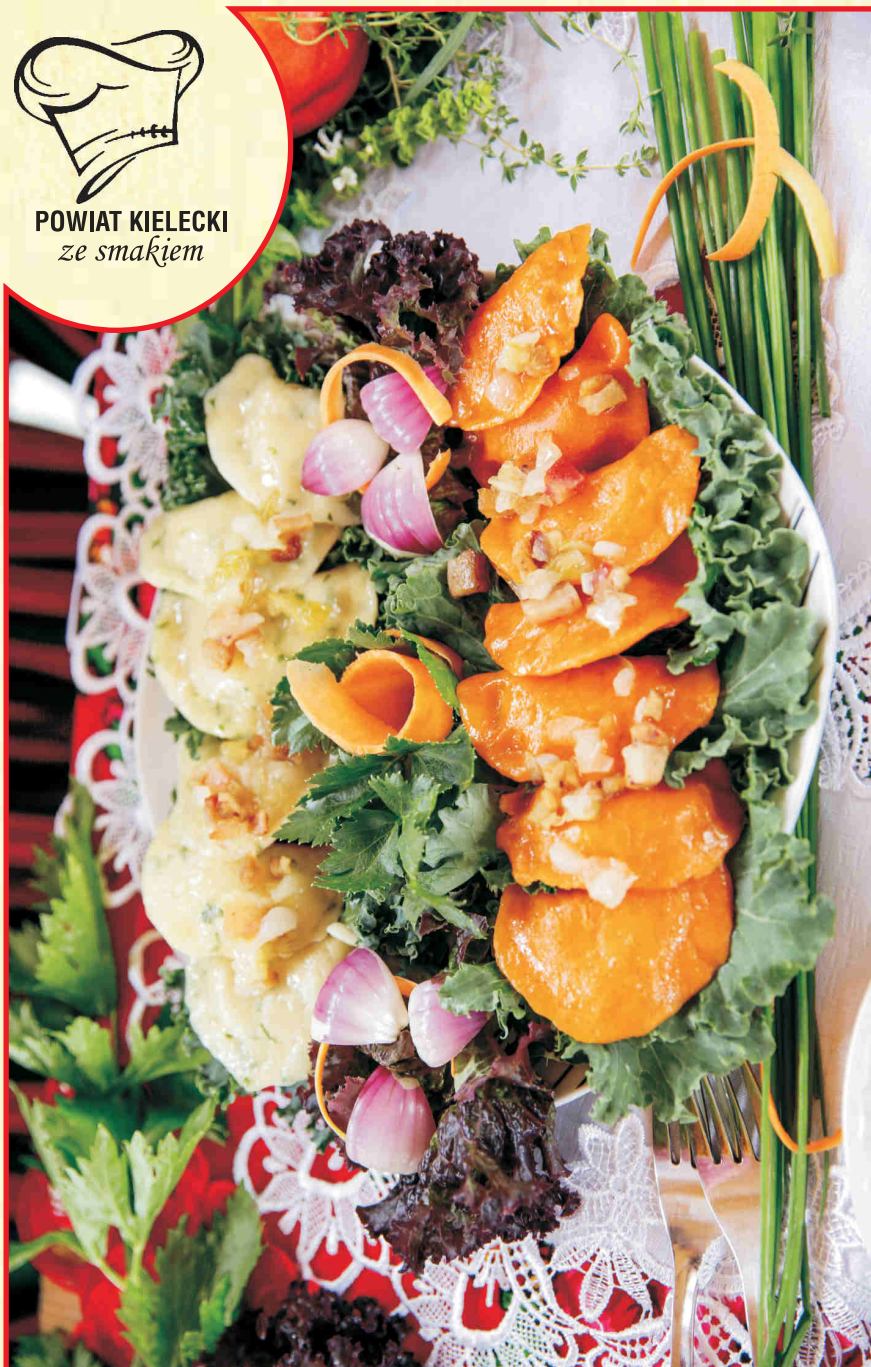
25 dag kurek,  
2 cebule,  
30 g serka śmietankowego,  
sól, pieprz,  
koperek,  
łyżka masła.

### WYKONANIE

Zagnieść ciasto z wyżej wymienionych składników. Cebule pokroić w kostkę i usmażyć na maśle na złoty kolor, dodać pokrojone kurki. Dusić do miękkości. Ostudzić, doprawić do smaku. Na koniec dodać serek i koperek.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Koło Gospodyń Wiejskich  
w Bardzie



Gmina Raków

## PIEROGI Z MIĘSA KRÓLIKA

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

0,5 kg mąki, 1 jajko,  
szczypta soli, woda,  
olej,

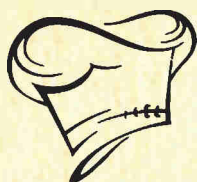
*farsz:*

mięso z królika,  
0,5 kg podgardla,  
3 bułki zwykłe,  
2 cebule, sól, pieprz,  
imbir,  
ostra papryka.

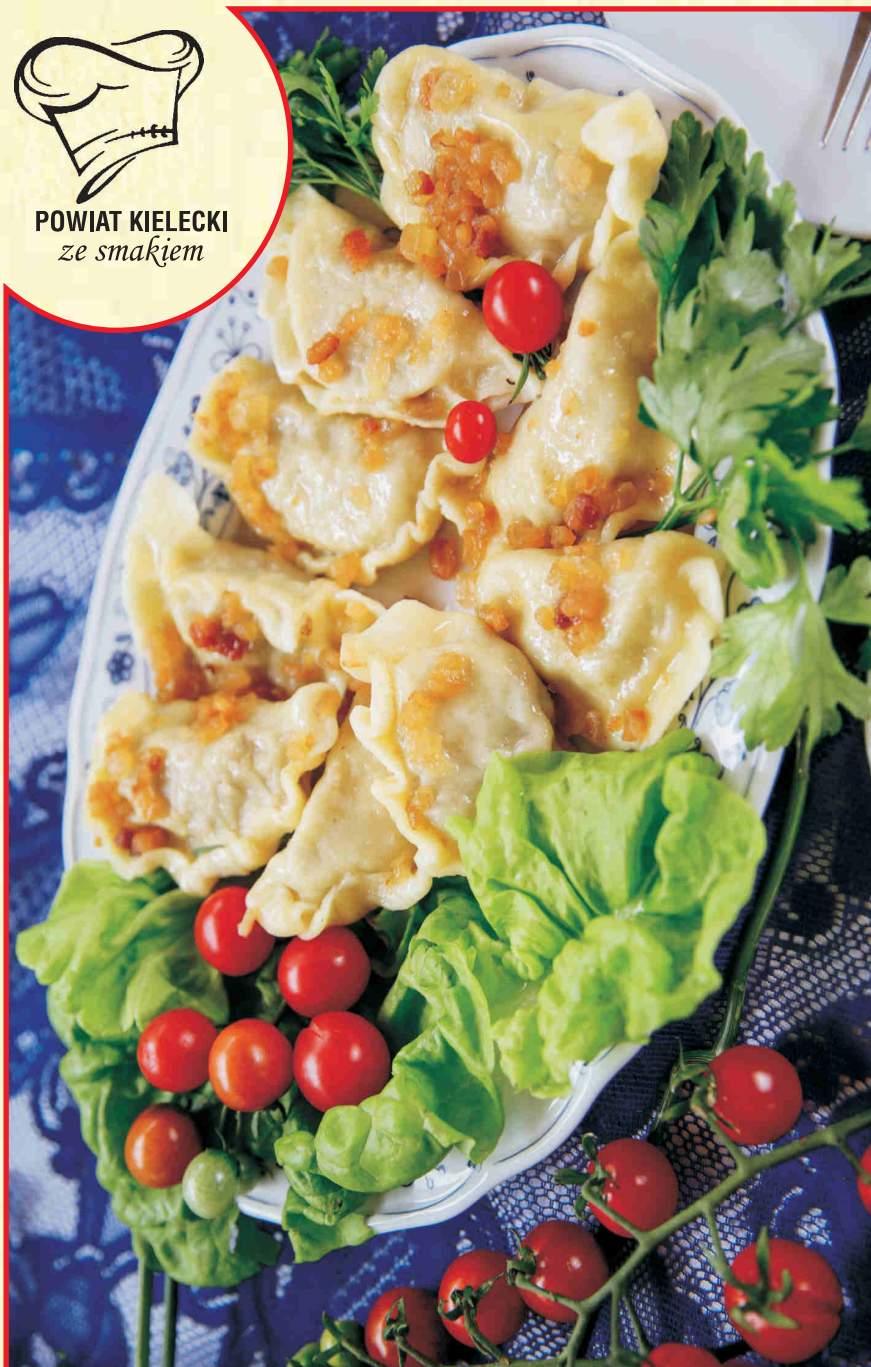
### WYKONANIE

Królika ugotować, podgardle udusić z cebulą. Bułki namoczyć w wywarze, w którym gotował się królik. Wszystko razem zmielić. Przyprawić do smaku. Z podanych składników zagnieść ciasto, wyciąć kółka, rozłożyć farsz i gotować w osolonej wodzie. Podawać z usmażonym boczkiem z cebulką.





**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Stowarzyszenie  
„Przyszłość Stawczynka”



Gmina Stawczyn

## PIEROGI Z KAPUSTĄ, MIĘSEM I GRZYBAMI

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

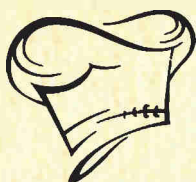
1 kg mąki pszennej,  
2 jajka, 3 łyżki oleju,  
ciepła woda,

*farsz:*

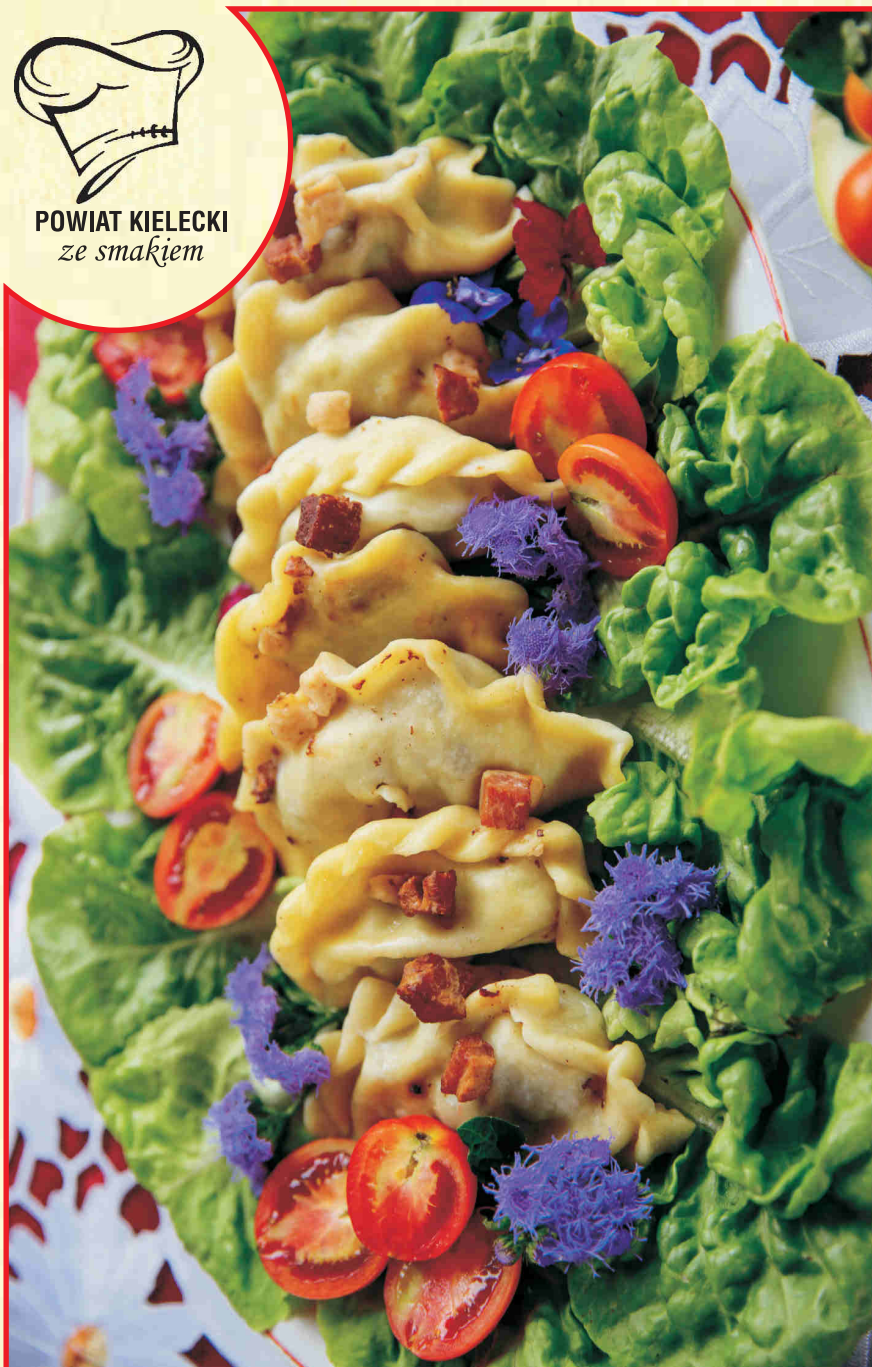
2 kg kapusty kiszonej,  
1 kg mięsa (łopatka  
i podgardle),  
suszone grzyby,  
1 cebula, liść laurowy,  
ziele angielskie,  
sól i pieprz.

### WYKONANIE

Kapustę ugotować, wycisnąć i pokroić na drobno. Mięso ugotować z przyprawami. Podgardle udusić z cebulą. Grzyby umyć i namoczyć, ugotować i odcisnąć. Mięso i grzyby przekręcić w maszynce. Wszystko razem połączyć i doprawić – farsz powinien być wyrazisty w smaku. Z podanych składników zagnieść ciasto. Uformować pierogi i gotować do miękkości w osolonej wodzie. Ugotowane można okrasić słoniną z dodatkiem cebuli.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Koło Gospodyń Wiejskich  
z Chełmiec



Gmina Strawczyn

## **PIEROGI Z POLICZKAMI I WIEPRZOWYMI I NUTĄ PRAWDZIWKÓW**

### **SKŁADNIKI**

*ciasto:*

0,5 kg mąki,  
1 jajko,  
1 szklanka letniej wody,

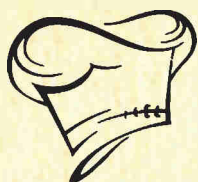
*farsz:*

1 kg policzek wieprzowych,  
2 cebule,  
2 łyżki oleju,  
20 dag świeżych prawdziwków,  
3 łyżki masła,  
20 dag wędzonego boczku,  
sól, pieprz.

### **WYKONANIE**

Mięso ugotować w osolonej wodzie, a następnie zmielić. Cebulę i prawdziwki drobno posiekać i udusić na maśle. Połączyć z mięsem. Doprawić solą i pieprzem. Z mąki, jajka, wody i szczypty soli zagnieść ciasto. Uformować pierogi i gotować do miękkości w osolonej wodzie. Podawać okraszone wysmażonym wędzonym boczkiem.





**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*





Stowarzyszenie Kobiet  
„Jagienka”



Gmina Strawczyn

## PIEROGI Z SOCZEWICĄ „BIBLIJNE”

### SKŁADNIKI

#### *ciasto:*

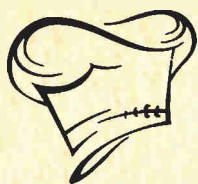
500 g mąki, 1 jajko,  
2 łyżki oleju,  
1 szklanka ciepłej  
wody,  
szczypta soli,

#### *farsz:*

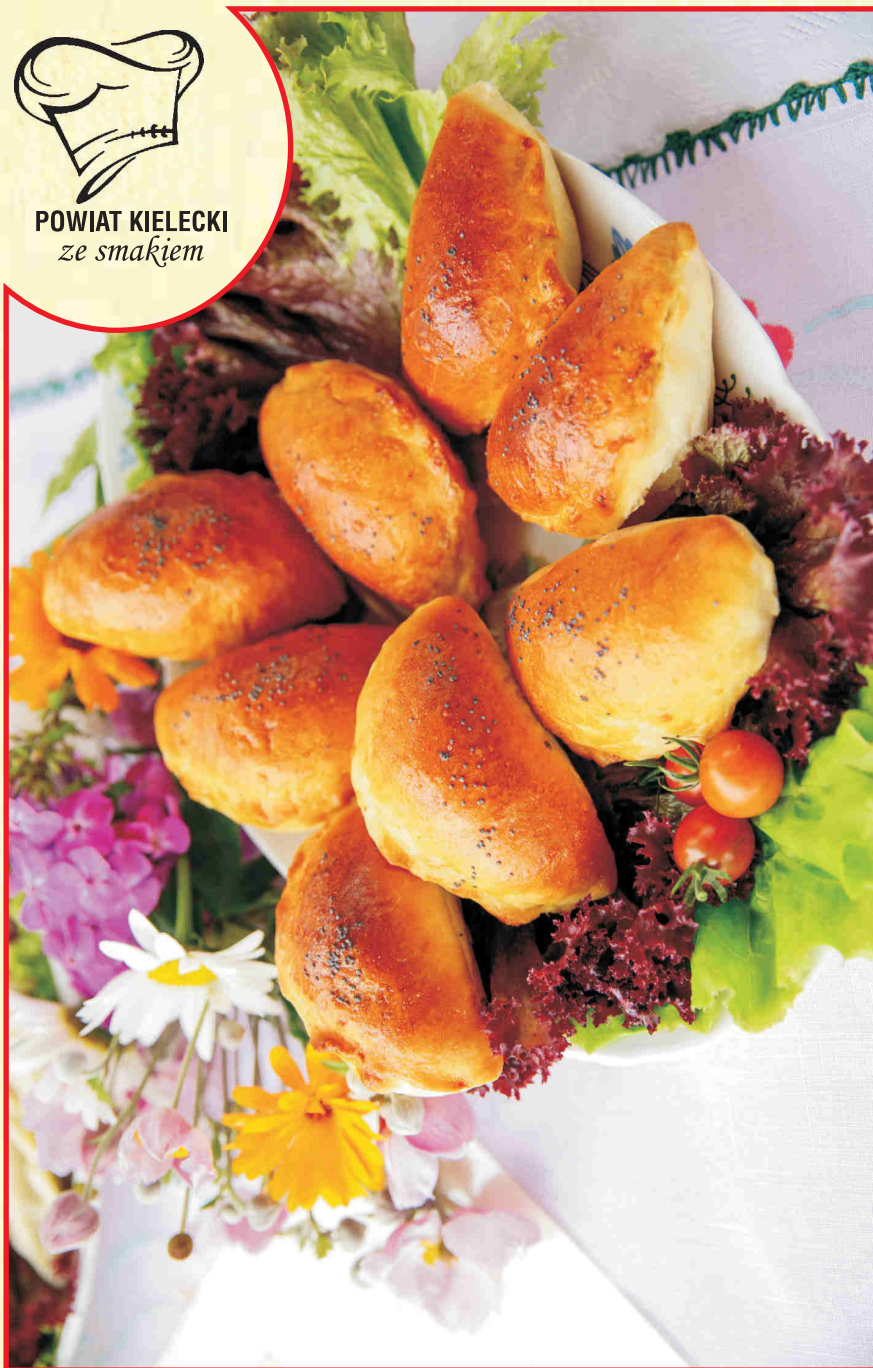
300 g zielonej soczewicy, 2 jajka  
ugotowane na twardo, 1 średni  
ugotowany ziemniak,  
1 średnia cebula, 200 g pieczarek,  
1 łyżka masła, majeranek,  
sól i pieprz.

### WYKONANIE

Soczewicę moczyć przez 2 godziny w chłodnej wodzie. Następnie gotować do miękkości przez około godzinę. Odparować, ostudzić i zmielić soczewicę wraz z jajkami i ziemniakami. Cebulę i pieczarki drobno posiekać, lekko poddusić na maśle i dodać do farszu. Następnie przyprawić majerankiem, pieprzem i solą oraz dobrze wymieszać. Składniki na ciasto dobrze wyrobić. Jeśli ciasto za bardzo się klei należy dodać odrobinę mąki. Rozwałkować na 2 mm i wyciąć szklanką krążki. Nałożyć łyżeczką farsz na krążki i skleić brzegi. Układać pierogi na wysypanej mąką desce. Wrzucić do wrzącej, osolonej wody i po wypłynięciu pierogów, gotować jeszcze przez 1 minutę. Podawać okraszone masłem.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



Zespół Ludowy  
„Jaworzanki”



Gmina Zagnańsk

## PIEROGI PIECZONE

### SKŁADNIKI

*ciasto:*

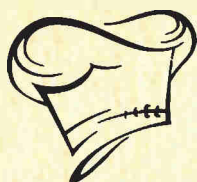
1 kg mąki,  
5 dag drożdży z mleka  
do rozczynu,  
2 łyżki oleju, sól,  
cukier,

*farsz:*

10 dag grzybów suszonych,  
30 dag mięsa duszonego,  
5 dag słoniny,  
2 duże cebule,  
1 kg kwaszonej kapusty,  
sól, pieprz.

### WYKONANIE

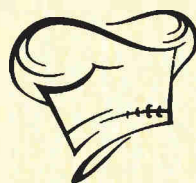
Grzyby ugotować i posiekać. Słoninę usmażyć z pokrojoną w kostkę cebulą. Duszone mięso i wszystkie składniki przekręcić przez maszynkę i doprawić solą i pieprzem. Zrobić rozczyń z drożdży, wody, mąki i soli. Zagnieść ciasto z olejem. Formować duże pierogi z zawiniętymi brzegami. Blachę natłuścić, ułożyć pierogi, posmarować rozmąconym jajkiem i piec do zarumienienia w temperaturze 150°C.



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*

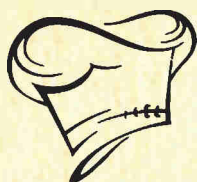
- n o t a t k i -

- n o t a t k i -



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*

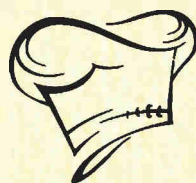




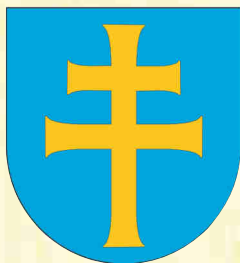
**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*

- n o t a t k i -

- n o t a t k i -



**POWIAT KIELECKI**  
*ze smakiem*



POWIAT KIELECKI