

PIEROGI BABUNI

1. Kasza gryczana, ser biały, przyprawy: sól, pieprz, majeranek, czosnek

Kaszę ugotować, pokruszyć ser, dodać przyprawy i wymieszać.

2. Kapusta kiszona, ziemniaki, cebula, przyprawy: sól, pieprz

Ugotować kapustę, ziemniaki też ugotować i przetrzeć praską. Cebulę podsmażyć. Wszystko razem wymieszać z przyprawami.

3. Mięso wieprzowe, przyprawy: sól, pieprz

Mięso ugotować, zmielić i doprawić.

Ciasto: mąka, jajko, sól, ciepła woda i mleko

Nadziać pierogi różnymi farszami ugotować. Podawać polane przetopionym boczkiem z cebulą.