

## **PRYZYMAK WÓJTA**

*Pierogi z kaszą gryczaną i bundzem*

*(4 porcje, czas przygotowania około 180 minut)*



### **Ciasto**

500 g mąki  
1 jajko  
15 g masła  
250 ml ciepłej wody  
2 g soli

Mąkę połączyć z połową wody i roztopionym masłem, dodać jajko i wyrabiać ciasto dolewając resztę wody, rozwałkować, wyciąć krążki, nakładać farsz, zlepić, gotować 8 minut we wrzącej, osolonej wodzie.

### **Farsz**

250 g bundzu  
250 g kaszy gryczanej  
2 cebule  
15 g smalcu  
100 g boczku  
sól, pieprz, majeranek

Kaszę ugotować na sypko dodać rozgnieciony widelcem ser i drobniutko pokrojony, usmażony boczek z cebulką, sól, pieprz, majeranek, wymieszać.

### **Omasta** 200 g boczku

50 g smalcu  
1 cebula

Boczek, cebulkę drobno posiekać, usmażyć na smalcu, polać ugotowane pierogi.

### **Surówka z owczym serem w greckim stylu** 1 czerwona papryka

1 żółta papryka  
3 średnie pomidory  
1 ogórek świeży  
2 średnie czerwone cebule  
60 g oliwek  
150 g oscypka

3 łyżki octu winnego  
4 łyżki oleju lub oliwy  
3 łyżki wody  
sól, pieprz

Paprykę pokroić w kostkę, pomidory w ósemki, cebulę w krążki, ogórki wzdłuż na ćwiartki, a potem na kawałki długości 2 cm, oliwki na pół, ser owczy w dużą kostkę. Ocet winny wymieszać z wodą, solą, pieprzem, dodać olej, ubić lub wstrząsać w słoiku. Składniki posypać serem, polać sosem, delikatnie wymieszać – schłodzić 20 minut.

### **Surówka z marchwi i pomarańczy**

3-4 marchewki  
2 pomarańcze  
15 g cukru

1 łyżka soku z cytryny

Marchew zetrzeć na drobnej tarce (nitki), pomarańcze rozebrać na cząstki i pokroić dość drobno, dodać cukier, skropić sokiem z cytryny, wymieszać.

### **Surówka zielona<sup>1/2</sup> główki kapusty pekińskiej**

1 świeży ogórek

4 kiwi

1 pęczek szczypiorku

4 łyżki oleju lub oliwy

2 łyżeczki octu winnego

1 łyżka soku z cytryny

1 łyżeczka cukru

3 łyżki przegotowanej wody

1 ząbek czosnku

sól, pieprz

Kapustę pokroić w paseczki, ogórek ze skórą pokroić w półplastry, kiwi obrać i pokroić w ćwierćplastry, szczypiorek drobno posiekać. Ocet wymieszać z wodą, cukrem, solą, pieprzem, sokiem z cytryny, rozgniecionym czosnkiem, dodać olej i wstrząsać. Warzywa polać sosem i wymieszać.