

# Poljski pirogi punjeni heljdom i belim sirom i medenjaci

## Testo punjeno heljdom i belim sirom – Pierogi

### Nadev

200 g heljde  
500 g belog sira  
1 kašičica kuhinjske soli  
1 kašičica mlevenog crnog bibera

### Testo

500 g pšeničnog brašna  
250 ml vode  
1 jaje  
 $\frac{1}{4}$  kašičice kuhinjske soli

### Za kuvanje

2 l vode  
1 kašičica kuhinjske soli

### Prilog

1 glavica crnog luka  
100 g kisele pavlake

## Način pripreme

U skuvanu heljdu dodati sir, sve sjediniti, začiniti. Čuvati do serviranja. U posudu dodati brašno, so, jaje i mlaku vodu. Umesiti glatko testo. Tanko ga razvući, pa okruglim aušteherom izvlačiti krugove. Svaki napuniti jednom kašikom nadeva, preklopiti, zatvoriti prstima. Ako je potrebno, ruke navlažiti vodom, pa zatvarati, kako bi se lakše zatvorile. Pripremljene kuvati u slanoj vodi dok ne isplivaju, ocediti.

Pirogi servirati sa dinstanim lukom i pavlakom.

## Poljski medenjaci – Pierniczki

100 g meda  
300 g brašna  
65 g šećera u prahu  
70 g margarina  
1 jaje  
3 kašike mleka

1 kašičica kuhinjske soli  
1 kašičica mešavine za medenjake  
 $\frac{1}{2}$  kašičice sode bikarbone  
20 g brašna za posipanje

#### **Glazura**

1 belance  
195 g šećera u prahu  
1 kašika limunovog soka

#### **Način pripreme**

Med, šećer u prahu i margarin promešati u šerpi i rastopi na slaboj vatri, povremeno mešajući. Dodati sodu bikarbonu umešanu u mleko, dobro promešati i skloniti da se masa ohladi. U posudi sjediniti brašno, so i začine. U sredini napraviti udubljenje, dodati jaje i prohladene sastojke iz šerpe. Sve umesiti u glatko testo. Testo oblikovati u kuglu, zamotati u foliju i odložiti na jedan sat u frižider.

Zagrejati rernu na 180°C, pleh obložiti papirom za pečenje. Radnu površinu posuti brašnom, testo razvući na debljinu od 3 mm, željenim modlama izvlačiti medenjake. Peći od 8 do 10 minuta. Ohlađene medenjake ukasiti glazurom, po želji.

Za glazuru u belance dodati šećer u prahu i limunov sok, umuti u glatku masu. Gotovu glazuru sipati u manju plastičnu kesicu ili dresir kesu. Na uglu kesice napraviti rupicu. Istiskati kroz nju glazuru na medenjake, praveći šare. Odložiti da se osuše. Medenjake čuvati u limenoj kutiji.