**Polská kuchyně a DOBROU CHUŤ!!!**

**Polská kuchyně je bohatá na chutné pokrmy plné tradice a historie. Tato kuchyně je ovlivněna svou bohatou minulostí, která zahrnuje vlivy ze sousedních zemí jako Německo, Rusko a Ukrajina. Mezi oblíbené suroviny patří například houby, maso, zelí, smetana, vajíčka a nejrůznější druhy zeleniny či salámů. Někteří z nás ochutnali národní jídlo PIROHY a musím říct, že moc chutnaly. Zde je přehled některých tradičních polských pokrmů:**

***Bigos:*** *Tento pokrm, známý také jako „polní zelí“, je směsí zelí, masa, klobásy a dalších přísad, často dušená v kořeněném vývaru. Je to oblíbená polská specialita, která se často podává během zimních měsíců.*

***Pierogi:*** *Pierogi jsou národním jídlem Polska a jsou to plněné knedlíky, které se vaří a poté obvykle smaží nebo pečou. Mohou být plněny mnoha různými náplněmi, jako jsou brambory a sýr, kapusta a houby nebo maso.*

***Żurek****: Tento hustý polévkový pokrm je založen na kyselém těstě, které se vyrábí z kvásku z žita. Je často podáván s klobásou, bramborami a vajíčkem.*

***Kotlet schabowy****: Podobný vídeňskému řízkovi, kotlet schabowy je vepřový řízek obalovaný v drobtích a smažený. Podává se obvykle s bramborovou kaší nebo salátem.*

***Sernik:*** *Toto je polská verze cheesecakeu, který je obvykle vyroben z tvarohu a má krémovou konzistenci. Je často podáván s ovocem nebo ovocnou omáčkou.*

**A teď recept na tradiční polské pierogi:**

**Jedná o nejtradičnější pokrm polské kuchyně. Také ho lze najít na jídelním lístku pod názvem plněné ravioly.**

**Suroviny:**

**2 šálky hladké mouky**

**1 velké vejce**

**½ šálku vody**

**½ lžičky soli**

**Náplň dle preference (např. brambory a sýr, kapusta a houby, mleté maso)**

**Postup:**

**Ve velké míse smíchejte mouku a sůl. Udělejte v důlku malou díru a do ní rozklepněte vejce.**

**Postupně přilijte vodu a hněte těsto, dokud nedosáhne hladké a pružné konzistence. Případně přidejte více vody, pokud je těsto příliš suché, nebo více mouky, pokud je příliš vlhké.**

**Zakryjte těsto hadříkem a nechte ho odpočinout asi 30 minut.**

**Mezitím připravte náplň podle preference a nechte ji stranou.**

**Po odpočinku těsto rozdělte na menší části a rozválejte na tenký plát.**

**Pomocí skleničky nebo speciálního vykrajovadla na pierogi vykrajujte kruhy z těsta.**

**Na každý kruh položte lžičku náplně a pečlivě uzavřete okraje těsta, aby se vytvořil pevný uzávěr.**

**Vařte pierogi ve vroucí osolené vodě asi 3-5 minut, dokud nevyplavou na povrch.**

**Vyjměte pierogi, nechte je okapat a podávejte s máslem, cibulí nebo smetanou.**

Takto připravené pierogi jsou skvělým způsobem, jak ochutnat tradiční polskou kuchyni a uchvátit své chuťové buňky autentickými chutěmi.

***Kristjna Jana Messina, C3B***

