



# Polonia/Polska/Poland(ing)



**Nome:** Polonia

**Capital:**Varsovia (Español),  
Warsaw (Inglés), Warszawa  
(Polaco)

**Idioma/s:**polaco, eslovaco,  
checo, ucraíno e ruso

**Poboación:**37 840 001

**Extensión:** 312.679 km<sup>2</sup>

**Lugares de interese:**

Cracovia, Wroclaw, Zacobane  
e Poznan, Castelo de  
Malbork

**Outras informacións:**

Marie Curie era polaca

## RECETA / RECIPE / RECEITA

### Pierogi

#### ***Ingredientes/ Ingredients / Przepis:***

*500 g fariña, 1 ovo, 40 g manteiga, 250cl auga tibia, 1 kg de puré de patacas, 1 cebola grande, 1 cullerada de noz moscada, 1 culleradiña de pementa negra.*



#### ***Elaboración / Elaboration/Przygotowanie:***

A masa, feita mesturando fariña e auga morna, ás veces cun ovo, enrólase plana e córtase en anecos cun coitelo ou en círculos cunha cunca ou vaso. A masa tamén pode estar feita con puré de pataca, sendo máis lisa.

O recheo colócase no medio e a masa dóbrase para formar un semicírculo, rectángulo ou triángulo. As costuras presiónanse xuntas para selar os *pierogi* de modo que o recheo ficará dentro. Os *pierogi* cócense a lume lento ata que flotan, escórrese e, ás veces, frítense ou se enfornan en mateiga antes de servilos, tamén se friten como sobras. Poden ser servidos con manteiga fundida ou crema agre, ou adornarse con pezas pequenas de touciño frito, cebolas, e cogomelos. As variedades de sobremesa pódense adornar con salsa de mazá, marmelada, ou *varenye*.