



Farce des PIROJKI

Пирожки

Le mot russe ПИР (pir) signifie testin. De ce mot decouient les mots « pirog » et son diminutif « pirojok » (pluriel : pirojki). Ce sont des mets préparés à base de pâte roulée et farcis. Il existe autant de recettes que de maîtresses de maison.

Quelques exemples de farce de pirojki

Les classiques mais non moins délicieuses :

Au chou (1 chou blanc, 3 œufs durs, 2 gros oignons, huile, beurre, persil, aneth)

1. Découper un chou d'environ 1 à 1kg200 en tronçons, ôter le trognon. Le « blanchir » en le plaçant 10 mn. dans une eau bouillante. Retirer du feu, écouter et rafraîchir.
2. Pendant ce temps, dans une grande poêle, verser 2 c. à s. d'huile et 10 g de beurre. Faire rissoler 2 gros oignons, hachés fin.
3. Tailler le chou en tout petits morceaux et l'ajouter aux oignons. Saler, poivrer le tout couvrir et faire cuire pendant 1 H à feu doux (le chou doit être tendre et ne pas dorer).
4. Dans une assiette, écraser les œufs à la fourchette et les mélanger au chou refroidi. Rectifier le goût et ajouter du persil ou de l'aneth selon le goût.

A la viande (500 g de viande hachée, 2 gros oignons, huile, beurre, persil, aneth)

Faire rissoler les oignons, dans l'huile, ajouter la viande quelques minutes, hors du feu, ajouter persil ou aneth. Ajouter des œufs durs écrasés si vous le souhaitez.

Laissez libre cours à votre imagination avec du poisson et du riz, de la kacha et des œufs, des champignons, et même du gruyère, etc...

Sucrés à la pomme (faire fondre des pommes épluchées et découpées en tranche dans du beurre et du sucre),

Ou au fromage blanc (mélanger 600 g du fromage blanc égoutté pendant une nuit avec 2-3 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 80 g de sucre semoule)...