

P i e r ó g B i ł g o r a j s k i

Wyglądem przypomina pasztet, na zewnątrz zapieczona powłoka, a w przekroju można wyróżnić drobne cząstki jego składników, które tworzą zespoloną masę.

Pieróg biłgorajski ma różne kształty - występuje okrągły lub prostokątny. Wielkość pieroga jest zależna od potrzeb i upodobań ale najczęściej w domach wypiekany jest w dużych prostokątnych blaszkach. W sprzedaży natomiast występują znacznie mniejsze formy, także prostokątne. Pieróg biłgorajski na zewnątrz ma kolor ciemno słonkowy do jasnego brązu - zależnie od upodobań, bardziej lub mniej przypieczony. Konsystencja pieroga jest stała. Zbita mięsista masa, którą z łatwością można przełamać lub rozkruszyć. Zapach pieroga łączy ze sobą zapach gotowanych ziemniaków i gryczanej kaszy - tak samo jest ze smakiem, ten jednak wzbogacony jest lekko kwaśnobiałym serem oraz skwarkami i przyprawami.

PRZEPIS:

Składniki:

*kasza gryczana 1 kg, *ser biały 70 dkg, *ziemniaki 1 kg, *50 dkg stopionej na skwarki słoniny *6 jajek, *margaryna 250 g, *śmietana 18% 400 g, *sól, pieprz

Wykonanie:

Całość wyrabiamy na jednolitą masę. Dodajemy przyprawy. Wykładamy do wysokiej blachy grubo wysmarowanej smalcem i starannie ugniatamy. Wierzch wygładzamy i można posmarować jajkiem. Pieróg wstawiamy do nagrzanego pieca (180-200 st.C) i pieczemy około 1,5 godziny.

Najlepiej smakuje podawany z masłem.