

# Piróg biłgorajski



## Składniki

10 średnich ziemniaków  
100 g masła  
300 g sera białego  
2 łyżki mąki pszennej  
1 szklanka kaszy  
gryczanej  
5 łyżek gęstej śmietany  
3 jajka  
sól i pieprz

## Opis wykonania

Piróg biłgorajski to danie regionalne, popularne na Lubelszczyźnie. Przygotowywany na bazie ziemniaków, kaszy gryczanej, sera białego, jajek i śmietany. Piróg biłgorajski znakomicie smakuje zarówno na zimno, jak i na ciepło ze śmietaną.



Ziemniaki obierz, umyj i ugotuj w lekko osolonej wodzie do miękkości. Kaszę gryczaną ugotuj w osolonej wodzie na sypko.



Ugotowane gorące ziemniaki umieść w dużej misce. Dodaj masło, kaszę, pokruszony ser biały, śmietanę, wbij jajka i wsyp mąkę. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Wymieszaj.



Do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia przełóż masę ziemniaczano - gryczaną. Piróg wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C i piecz około 80 min.



Piróg można podawać ciepły, wyciągnięty prosto z piekarnika lub odstawić w blaszce do przestygnięcia.