

Jaki farsz do pierogów wybrać?



# Opis wskazówki

Pierogi to doskonały pomysł na prosty i sycący obiad.

Jednak standardowe farsze mogą stać się monotonne i powtarzalne. Jeśli szukasz nowych pomysłów lub inspiracji przeczytaj nasz artykuł.

## Na słodko

Najpopularniejszą wersją pierogów na słodko są pierogi z owocami i pierogi z serem. Możliwości przygotowania jest znacznie więcej. Najprostszą modyfikacją przepisu jest dodanie do białego sera mięty lub wanilii. Gotowe pierogi będą nie tylko słodkie, ale i orzeźwiające. Inną opcją jest dodanie wiórków kokosowych i kakao. Zamiast kakao możesz zdecydować się na dodatek ulubionej czekolady.

Nietypowym, ale smacznym pomysłem będą pierogi z makiem. Gotowany mak z dodatkiem miodu i lub bakalii będzie doskonale pasował do delikatnego ciasta pierogowego. W przypadku owoców nie musisz ograniczać się do tylko do śliwek, wiśni, malin, truskawek czy borówek. Jako dodatek do serowego farszu równie dobrze sprawdzą się suszone i świeże morele, banany, jabłka z cynamonem, porzeczka, granat czy ananas.

Amatorzy słodkości będą zachwyceni pierogami z serem i budyniem. Możesz do nich dodać również owoce z kwaśną nutą, by przełamać smaki.

## Wytrawnie

Chyba każdy zna pierogi ruskie, z mięsem czy z kapustą. Jednak to nie jedyne, wytrawne możliwości podania pierogów. Możesz zmieniać rodzaje mięs i dodatków warzywnych. Kurczak lub wołowina z kukurydzą, papryką i fasolą zasmakują miłośnikom kuchni meksykańskiej. Mięso z dodatkiem pieczarek i sera będzie przypominało smakiem włoskie calzone. Wielbicieli wykwintnych smaków zachwycą pierogi z kaczką i morelami.

Wytrawne pierogi to nie tylko mięso. Jarskie klasyki to pierogi z kapustą i grzybami oraz pierogi ze szpinakiem. Warto spróbować różnych kombinacji warzyw oraz strączków. Zamiast szpinaku do fety, twarogu lub sera koziego dodaj różyczki brokuła lub serca karczochów. Pierogi z farszem z ciecierzycy i marchewki będą miały orzechowy i orientalny smak. Do pierogów warto dodawać warzywa, które po ugotowaniu dalej będą chrupiące np. marchew lub paprykę. Będą one ciekawym kontrastem dla miękkiego ciasta. Warto dodać również podsmażoną cebulę, której słodki smak dobrze skomponuje się z farszem i zbalansuje smaki.

## Zainspiruj się kuchnią świata

Ciekawe pomysły możesz czerpać z kuchni świata. Warte spróbowania są soczyste, gruzińskie chinkali, koreańskie mandu, szwedzkie koppkakor, niemieckie maultascheon, meksykańskie tamale, japońskie gyoza, indyjskie samosy, włoskie ravioli czy chińskie wonton, shumai i jiaozi.