



Törts povidlot igale tainasektorile.



Sellised need rogalikud ongi – suhkruvaabaga kaetud ja keerdus.



Pierogid näevad välja nagu liiga suured pelmeenid.

## Poola köök

Poola köögis tarvitatakse rohkesti hapukoort ja võid, toitvusele pan-nakse tugevasti rõhku. Supid on tavaliselt paksud, hapud ning rohke maitserohelisega. Lihatoite valmistatakse sageli mitmest lihasor-dist, kasutades värsket lihaga koos vorste, sinki ja siseelundeid. Tihtipeale tarvitatakse kala- ja lihatoitude maitsestamiseks seeni. Eelistatakse kuivatatud puravikke.

Koorige sibul ja küüslauk ning lõigake neljaks. Loputage seened ja leotage neid veerandis klaasis vees. Peske vorstid, tehke neisse sisselõiked. Lõigake rinnatükk kuubikuteks.

Keetke 3 klaasi vett, lisage seened, sibul, küüslauk ja veidi soola. Pange juurde vorst ning pool rinnatükki, keetke 30–40 minutit tasasel tulel. Pärast 20 minutit keetmist lisage Vegeta, loorberileht, nelk ja pipar.

Keedetud vorst võtke välja, lõigake sõrideks ja pange supisse tagasi. Seened viilustage, lisage taas supile. Valage juuretisse sisse, puistake juurde peenestatud majaraan ning ajage keema. Võtke tulelt ära, lisage hapukoort. Munad lõigake neljaks ja pange taldrikule, valage supp peale.

Ülejäänud rinnatükk pruunistage ning lisage eraldi serveeritavatele kartulitele.

## JUURETIS

100 g rukkijahu  
leivakoore tükk

2 küüslauguküünt

Koorige küüslaugud, lõigake kumbki küüs neljaks. Puistake jahu savipotti või purki. Valage peale 2 kl sooja keedetud vett, segage, pange sisse leivakoort ja küüslauk. Katke kahekordse marliga.

Asetage segu 4–5 päevaks sooja kohta. Juuretis on piisavalt hapnenud, kui tekib meeldiv lõhn ja hapukas maitse. Juhul, kui selle pinnale ilmub hallitusekiht, eemaldage see.

## ŽUR (II VARIANT)

Talitage nagu I variandi puhul, aga ärge lisage soola ja Vegetat. Supile võite sisse panna kuubikuteks lõigatud kartulid, mitte serveerida neid eraldi. Juuretise asemel kasutage pakendis juuretisepulbrit. Pakendi sisu segage 1½ kl külma veega, lisage see supile ja keetke kõike koos tasasel tulel segades umbes 10 minutit. Võtke supp tulelt ning lisage hapukoort.

REPRO