

[ÉCOUTE TRANSCRIPTION]

Leniwe pierogi sont ces grandes boulettes cylindriques que vous voyez là-bas. Ils n'ont pas de farce et la pâte est faite de fromage blanc aigre, des œufs et de la farine. Ils sont servis avec de la chapelure au beurre frit.

Łazanki sont nouilles fines plates et de forme carrée. Nous les servons habituellement avec de la choucroute frite, saucisses frites et champignons.

Kopytka sont des boulettes en forme de sabot faites de pommes de terre, de la fécule de pomme de terre et des œufs. Souvent on les frit avant de les servir. Les gens aiment les manger avec des sauces brunes épaisses, des champignons ou de la viande.

Pierogi ruskie sont mes boulettes polonaises préférées. Leur farce est composée de fromage blanc avec des pommes de terre. Ils sont vraiment incroyables avec quelques oignons caramélisés qu'on met au-dessus.

Pomidorowa est une soupe aux tomates servie avec de la crème fraîche, du riz ou des nouilles. On y met aussi un peu de cannelle, C'est une soupe vraiment délicieuse !

Barszcz est une soupe aux betteraves rouges. On la sert avec des carottes coupées en rondelles, des betteraves et des pommes de terre, du persil, de la viande et avec une cuillère à soupe de crème fraîche au-dessus.