

## TRANSCRIERE AUDIO

### Mâncăruri poloneze

**Pierogi Leniwe sau pierogi leneșe** sunt acele găluște mari, cilindrice pe care le vezi acolo. Nu au umplutură, iar aluatul este făcut din brânză acră, ouă și făină. Se servesc cu pesmet prăjit în unt.

**Łazanki** sunt niște paste sub formă de pătrat, plate, subțiri, mai mici de un centimetru. Le servim, de obicei, cu varză acră prăjită, cârnați prăjiți și ciuperci.

**Kopytka** sunt găluște în formă de copite, făcute din cartofi, amidon de cartofi și ouă. De multe ori sunt prăjite înainte de a fi servite. Se poate servi cu sosuri maro groase și cu ciuperci sau carne.

**Pierogi ruskie sau pierogi rusești** sunt găluștele mele poloneze preferate. Acestea au o umplutură din brânză albă cu cartofi. Se servesc cu niște ceapă caramelizată. Sunt cu adevărat uimitoare!

**Pomidorowa** este o supă de roșii cu smântână care are orez sau tăiței. Se pun și niște scorțișoară aici. Asta o face și mai gustoasă!

**Barszcz** sau borșul ucrainean este o ciorbă din sfeclă. Se servește cu morcovi cubuleți, sfeclă și cartofi, pătrunjel, puțină carne și o lingură de smântână deasupra.