

Danuta Bagińska – Kibiny z nadzieniem mięsnym

Nazwa zgłoszenia: „Kibiny” z nadzieniem mięsnym Producent/Wykonawca: Danuta Bagińska

Opis zgłoszenia: Rumiane, ładnie upieczone, kruche pierogi nadziewane karkówką. Wykonane z ciasta półfrancuskiego (co wyróżnia je od innych kibinów) delikatnie wyrobionego z mąki pszennej i śmietany pochodzącej z własnego gospodarstwa, jak również jaj od kur hodowanych w gospodarstwie oraz masła wykonanego własnoręcznie, co wpływa na jakość wytwarzanych pierogów, a w szczególności podnosi smak.



Mięso odróżnia się wyglądem i smakiem, ponieważ świnie są karmione metodą tradycyjną i pochodzą z własnego gospodarstwa. Mięso jest krojone nożem, a nie p maszynką. Pierogi są pieczone w piecu opalanym drzewem, a nie w elektrycznym piekarniku. Możemy spożywać na zimno lub jako danie obiadowe. Cieszą się ogromnym zainteresowaniem na festynach, jarmarkach, targach.

