



**Magiczny
Kraków**

Pierogowa ucza po raz 13! [WIDEO]

2015-08-16

Znamy wyniki 13. Festiwalu Pierogów w Krakowie. Jury kucharzy i cukierników za najlepsze uznało pierogi z „Suską”. Publiczność wybrała pierogi św. Franciszka z Asyżu.

Pierogi z „Suską” to pomysł firmy „Magi” z Trzciany. W miękkim i delikatnym cieście zamknięty został smak wędzonej śliwki węgierki „suski sechłońskiej”, faszerowanej orzechami włoskimi i miodem lipowo spadziowym. Całość doprawiona jest kruszonką z bułki tartej, miodu i rumu. Twórcy tych pierogów otrzymali w nagrodę przechodnią statuetkę św. Jacka z Pierogami.

Najlepsze pierogi według publiczności to przysmak św. Franciszka z Asyżu. W cieście znalazły się: farsz z kaczki zagrodowej, świeża figa i bazylija cytrynowa. Statuetkę Kazimierza Wielkiego za te pierogi otrzymała restauracja „Polskie Smaki”.

W konkursie rywalizowało 18 producentów pierogów.

Organizatorami 13. Festiwalu Pierogów są Urząd Miasta Krakowa i Krakowska Kongregacja Kupiecka.