

**bk**

J. BRYKALSKA  
M. GRZYBOWSKA

# 100 potraw z ziemniaków



*wiadomości  
wstępne*



## WARTOŚĆ ODŻYWCZA ZIEMNIAKÓW I PRZECHOWYWANIE ZAPASÓW ZIMOWYCH

W mowie potocznej stosuje się wymiennie nazwy: „ziemniaki“, „kartofle“. Obydwie nazwy są równoznaczne i przyjęte w polskim języku. Istnieje kilka odmian ziemniaków jadalnych, zasadniczo jednak rozróżnia się dwie odmiany: 1) okrągłe, o jasnej i cienkiej skórce, doskonale po ugotowaniu: mączyste, sypkie, puszyste, lekkie, białe, delikatne w smaku oraz 2) podłużne, tak zwane „rogalkowe“, o skórce nieco grubszej. Te ostatnie po ugotowaniu są ściśle, mają barwę lekko żółtawą, nie rozsypują się i przydatne są raczej do smażenia i przyrządzania sałatek.

Ziemniaki mają duże znaczenie odżywcze dla człowieka. Do najważniejszych składników ziemniaków należą: skrobia czyli krochmal (20% zawartości ziemniaka) i witamina C. Ponadto ziemniak zawiera pewne ilości cukru i tłuszczu, związki mineralne, białko oraz ślady witamin A i B.

Witamina C odgrywa dużą rolę przy zestawianiu posiłków, zwłaszcza zimą, gdyż w tej porze roku mamy w naszym klimacie bardzo mało produktów zawierających ten cenny składnik. Ze względu na zawartość witaminy C ziemniaki należy spożywać codziennie, w ilościach jednak nie przekraczających 30 dkg dla osób wykonujących lekką pracę fizyczną i dla pracowników umysłowych, a 50 dkg dla cięższej pracujących pracowników fizycznych.

Mimo dużych wartości odżywczych, ziemniaki nie mogą służyć jako jedyne pożywienie. Muszą one być uzupełniane produktami zawierającymi składniki, które w ziemniakach nie występują w ogóle lub w ilościach minimalnych, a są niezbędne dla organizmu człowieka.

Zakupując ziemniaki na zapas zimowy gospodynie nie mają możliwości przeprowadzenia badań ziemniaków metodami naukowymi; muszą się więc ograniczyć do oceny ogólnej.

Ziemniaki powinny być suche, czyste, średniej wielkości, równe, gładkie, o cienkiej skórce i płtykich oczkach, aby je można było łatwo obierać. Nie należy kupować ziemniaków różnej wielkości, mieszanych (różnych odmian), a zwłaszcza oblepionych mokrą ziemią, gdyż wtedy więcej ważą, a złożone w tym stanie do piwnicy szybko się psują.

Niektóre gospodynie, chcąc się upewnić o trwałości ziemniaków, przekrawają jeden z nich i pocierają połówki jedna o drugą sprawdzając czy przylegają one mocno do siebie w miejscu przecięcia, co jest rzekomo oznaką, że ziemniaki nadają się do przechowywania. Wartość takiej próby jest jednak wątpliwa.

Piwnica, w której przechowuje się zimowy zapas ziemniaków, powinna być sucha, ciemna, aby bulwy nie kielkowały zbyt wcześnie, dobrze zabezpieczona przed mrozem, jednak nie o wysokiej temperaturze.

W dużych miastach, gdzie w wielu domach jest centralne ogrzewanie, niektóre piwnice są położone blisko kotłowni. Trzeba wówczas umieścić ziemniaki w kącie najbardziej oddalonym od ściany przylegającej do kotłowni i odgrodzić je z tej strony pustymi skrzynkami. Ziemniaki przechowywane w takiej piwnicy należy często przeglądać i oczyszczać z kielków.

Okienko każdej piwnicy należy przed zimą starannie opatrzyć i trzymać otwarte dopóki nie ma mrozów. Po nadejściu mrozów pożądane jest co drugi lub trzeci dzień otwierać okienko na pół godziny. W czasie dużych mrozów należy kartofle przykryć workami z grubej tkaniny.

Miejsce (kąt), w którym przechowywane są ziemniaki, powinno być odgrodzone deskami. Ziemniaków nie wysypuje się bezpośrednio na ziemię. Jako podkład najlepiej nadaje się gruba warstwa suchego piasku rzeczno przykrytego kilkoma deseczkami. Zsypując ziemniaki należy pamiętać o pozostawieniu dostępu do nich, niezbędnego przy wybieraniu i oczyszczaniu ziemniaków z kielków.

Najlepszym urządzeniem do przechowywania ziemniaków jest wysoka skrzynia na niskich nóżkach, zrobiona z wąskich deseczek przybitych w kilkucentymetrowych odstępach, mająca u dołu małe zasuwane okienko, przez które wybiera się kartofle na codzienne użycie. Do ziemniaków znajdujących się w tak wykonanej skrzyni dopływa powietrze ze wszystkich stron, co zapewnia im większą trwałość. Przez okienko w dolnej części skrzyni wybiera się w pierwszej kolejności ziemniaki znajdujące się na spodzie, a więc najbardziej narażone na zepsucie. Skrzynie takie znajdują się

we wszystkich detalicznych punktach sprzedaży warzyw, można więc według tego wzoru wykonać skrzynię domowym sposobem, dostosowując ją rozmiarami do pomieszczenia, jakim się dysponuje.

Ziemniaki marzną już przy temperaturze  $-3^{\circ}\text{C}$ . Zamrożone, a nawet lekko tylko przeziębione ziemniaki są wodniste i nabierają słodkawego smaku, podobnego do smaku bulw\*). Ziemniaki odmrożone nadają się do spożycia, ponieważ nie straciły wartości odżywczych; jednak należy je jak najprędzej zużyć, gdyż szybko gniją.

Przechowywane ziemniaki zaczynają kiełkować już na przedwiośniu. Pod skórką ziemniaka, a zwłaszcza wokoło kiełków, zachodzą wówczas zmiany chemiczne, powodujące wytwarzanie się solaniny — silnie trującego związku. W okresie tym ziemniaki należy obierać nieco grubiej, bardzo dokładnie wycinać kiełki, następnie parzyć wrzącą wodą, odlać ją po kilku minutach, zalać świeżym wrzątkiem i w nim dopiero gotować. Na przedwiośniu nie należy spożywać ziemniaków gotowanych w łupinach.

#### O PRZYGOTOWYWANIU ZIEMNIAKÓW DO SPOŻYCIA

Szerokie zastosowanie ziemniaków w Polsce datuje się od niespełna 150 lat; dziś kuchnia nasza nie mogłaby się bez nich obejść. Łatwość uprawy, nie wymagająca zbyt pracochłonnych czynności ani wyjątkowo dobrej ziemi, stosunkowo wysokie plony — wszystko to sprawia, że ziemniaki stały się podstawowym produktem żywnościowym dla ludności miast i wsi. Są one najwłaściwszym i najtańszym z zapasów zimowych, a umiejętnie przechowywane mogą w dobrym stanie przetrwać od jesieni do późnej wiosny.

Ziemniaki trzeba umieć gotować. Przez nieumiejętne przyrządzanie można zepsuć smak nawet najlepszego gatunku danej odmiany.

Pierwszą czynnością jest obieranie. Ziemniaki — podobnie jak inne warzywa — należy obierać stalowym nożykiem

---

\*) Bulwa — jarzyna o delikatnym smaku, zwana w kuchni francuskiej topinambours i uważana przez smakoszy za przy-smak. W Polsce spotykana dość rzadko.

nierdzewnym. We wszystkich starych książkach kucharskich spotykamy wskazówkę, aby ziemniaków nie obierać nożem, lecz skrobać ostrą, cienką łyżką blaszaną; prawdopodobnie zetknięcie mięszu ziemniaka z nożem wykonanym ze zwykłego metalu musi mieć wpływ na smak produktu.

Zarówno młode, jak i stare kartofle obiera się tuż przed gotowaniem, tak aby nie leżały długo w wodzie. Po wypłukaniu należy je zaraz gotować.

Młodych ziemniaków nie obiera się, lecz skrobie \*). Najlepiej włożyć je na kilka minut do zimnej wody; cienką skórkę można wtedy z łatwością zeszkrobać. Jeśli ziemniaki są oblepione wilgotną ziemią, należy je przed skrobaniem opłukać do czysta, zmieniając kilkakrotnie wodę. Po usunięciu skórki i opłukaniu zalewa się ziemniaki wrzątkiem, dodaje kilka gałązek młodego koperku, soli, a następnie gotuje pod pokrywką. Gdy ziemniaki są już miękkie, odlewa się wodę, usuwa gałązki kopru, a odkryty garnek stawia się na chwilę na cieplej blasze. Do tak przygotowanych ziemniaków dodaje się sporo drobno usiekanego młodego koperku, łyżkę surowego nie solonego masła i potrząsa garnkiem kilka razy, aby cała zawartość pokryła się masłem i koperkiem. Zamiast masła można użyć do kraszenia świeżą sło-  
ninę ze skwarkami.

Ziemniaki dojrzałe obiera się jak najcieniej, co jest podyktowane przede wszystkim względami dietetycznymi, gdyż najcenniejsze składniki znajdują się tuż pod skórką bulwy ziemniaczanej. Nie bez znaczenia są także względy ekonomiczne; obierając ziemniaki zbyt grubo traci się do 25% ich wagi.

Z tej samej przyczyny należy jak najczęściej gotować ziemniaki w łupinach (z wyjątkiem okresu przedwiośnia, kiedy pod skórką, a zwłaszcza wokół kielków gromadzi się so-

---

\*) Przy skrobaniu młodych ziemniaków tworzą się na skórze rąk ciemne, trudne do usunięcia plamy. Aby temu zapobiec, należy ziemniaki starannie wypłukać przed oskrobywaniem, a po skończonej pracy opłukać ręce najprzód w czystej wodzie zakwaszonej octem, a gdy plamy zbledną, umyć ręce szczoteczką w cieplej wodzie z mydłem.

lanina; zdejmuje się wtedy tylko cienką skórkę, a miąższ zostaje nienaruszony.

Jeżeli ziemniaki są mieszane (duże i małe), należy większe poprzekrawać do odpowiedniej wielkości, aby zapewnić równomierne gotowanie.

Po ugotowaniu ziemniaków — zarówno młodych jak i starych — odlewa się z nich wodę i zostawia odkryte na kilka minut, aby wyparowała zbędna wilgoć. Ziemniaki z gatunku „rogalkowych“ gotują się nieco dłużej niż gatunki mączyste; pierwsze bardziej nadają się do gotowania w łupinach.

Wody wlewa się zawsze tyle, aby ziemniaki były tylko przykryte. Gotuje się je pod pokrywką, na silnym ogniu.

Najsmaczniejsze są ziemniaki gotowane w parze. Do wysokiego garnka wlewa się wrzącej wody na wysokość 2—3 cm, obrane i opłukane ziemniaki posypuje się solą, wysypuje do garnka i przykrywa szczelnie przylegającą pokrywką. Garnek stawia się na silnym ogniu, a gdy woda wlana na dno zacznie wrzeć, potrząsa się garnkiem co kilka minut, aby dolna warstwa ziemniaków, znalazła się w górze. W miarę wyparowywania wody dolewa się po kilka łyżek ukropu. Po 20 minutach ziemniaki powinny być miękkie. Wtedy odlewa się resztę wody, zdejmuje pokrywkę, garnek stawia na kilka minut na ciepłej blasze. Tak przygotowane ziemniaki należy od razu spożywać.

#### UBOCZNE KORZYŚCI Z ZIEMNIAKÓW

Gotowany sypki ziemniak ma własności spulchniające. To też dodaje się go do mielonego mięsa, a nawet do tak luksusowego ciasta, jak sernik.

Surowy ziemniak utarty na tarce może jako składnik wiążący zastąpić surowe jajko dodawane do mielonego mięsa lub mielonej ryby.

Woda, w której gotowały się ziemniaki (nie kielkujące), nadaje się jako wywar do każdej zupy jarzynowej.

W soku z utartych surowych ziemniaków rozcieńczonym ciepłą wodą można prać delikatne kolorowe wełny bez obawy, że zmieni się kolor tkaniny.

Osad, tak zwany „kamień“, tworzący się w garnkach i czajnikach na skutek ciągłego gotowania w nich wody, łatwo odpadnie, jeżeli kilkakrotnie wygotuje się w nich obierki z ziemniaków.

Ziemniaki są też cennym surowcem dla przemysłu. Wytwarza się z nich spirytus, krochmal itd.

Parowane ziemniaki stanowią podstawową karmę dla trzody chlewnej; są też stosowane jako pożywienie dla drobiu. Stare wyrośnięte ziemniaki, nie nadające się do spożycia, można zużytkować w gospodarstwie domowym robiąc z nich krochmal.

W tym celu ziemniaki należy obrać, opłukać, utrzeć na tarce. Miazgę wyłożyć na przetak, pod który podstawia się dużą miednicę, wyciskać dużą drewnianą łyżką, przelewając zimną wodą i zostawić na dwie godziny. Gdy na dnie miski utworzy się biały osad (krochmal), a woda nad nim będzie czysta, zlać ją ostrożnie i dolać do osadu trochę świeżej czystej wody. Znowu poczekać aż osad osiadzie na dnie, jeszcze raz zlać wodę. Płukanie takie powtórzyć kilka razy, aż krochmal będzie zupełnie biały. Wówczas wodę odlać ostrożnie, krochmal wyłożyć na kawałek płótna, wycisnąć, położyć cienką warstwą na czysty biały papier i suszyć w ciepłym piecyku nie zamykając drzwiczek. Po wysuszeniu połamać na kawałki i przechowywać w pudełku lub słoju w suchym pomieszczeniu.

#### ZAMIANA JEDNOSTEK OBJĘTOŚCIOWYCH NA JEDNOSTKI WAGOWE

Nie każda gospodyni posiada dokładną wagę, na której mogłaby odmierzać produkty przewidziane przepisami. Dla ułatwienia zamiany jednostek objętości na jednostki ciężaru i odwrotnie podajemy poniższą tabelkę:

	Miara		Waga	
1 szklanka	$\frac{1}{4}$ litrowa	śmietany	= 25 dkg	
1	„	„	mąki	= 12—15 dkg
1	„	„	cukru kryształ	= 15—18 dkg
1	„	„	cukru pudru	= 12—15 dkg
1	„	„	kaszy manny	= 15 dkg



	Miara		Waga
1	szklanka $\frac{1}{4}$ litrowa	kaszy krakowskiej	= 15—18 dkg
1	„	„ kaszy perłowej	= 15—18 dkg
1	„	„ ryżu	= 15—18 dkg
1	łyżka	mąki (płaska)	= 2 dkg
1	„	ryżu (płaska)	= 3 dkg
1	„	masła	= 2,5 dkg
1	łyżeczka	cukru (płaska)	= 1 dkg
1	„	soli (płaska)	= 1 dkg
1	„	kawy mielonej	= 0,5 dkg
1	„	kakao	= 0,5 dkg
1	„	herbaty	= 0,5 dkg





*przepisy*

Proporcje podane w broszurze obliczone są na 4 osoby. Wszystkie zostały wypróbowane, jednak nawet najdokładniej obliczone receptury wymagają w praktyce pewnych korektur. Dotyczy to przede wszystkim potraw drugodaniowych, deserów i pieczywa, gdyż w tym przypadku dużą rolę odgrywa wielkość użytych jaj (jajko małe ma mniejszą zawartość płynu niż jajko bardzo duże), stopień wilgotności mąki, procent tłuszczu w mleku, gęstość śmietany, wreszcie — bardziej lub mniej kopiasto nabrana łyżka suchego produktu (mąka, cukier).

Toteż stosując się zasadniczo do podanych przepisów gospodyni powinna w razie potrzeby dodać do zbyt płynnego ciasta odrobinę mąki czy innego, wchodzącego w skład potrawy suchego produktu, a do zbyt suchego wlać odrobinę płynu (śmietana, mleko, woda).

Trzeba także „znać“ posiadany piekarnik, zwłaszcza węglowy, ponieważ tylko piekarniki gazowe lub elektryczne, w których temperaturę można dowolnie regulować, dają zawsze takie same wyniki. Piekarnik węglowy powinien być tak wmurowany, aby przestrzeń pomiędzy nim a płytą kuchenną wynosiła nie więcej niż 7 cm. Piekarnik powinien być wykonany z grubej blachy, zaopatrzony w drzwiczki i zasuwę do regulowania temperatury. Wymiary najmniejszego piekarnika powinny wynosić 50 × 32 cm. Piekarnik wmurowany za nisko bardzo trudno się nagrzewa.

Cały piec kuchenny powinien być utrzymany w dobrym stanie, pęknięta płyta zwierzchnia, połamane fajerki, szpary między kaflami — wszystko to nie tylko jest przyczyną zużywania większej ilości opału, ale wpływa także ujemnie na działanie piecyka.





## SALATKI

### WSKAZÓWKI OGÓLNE

Na sałatki najlepiej nadają się ziemniaki ściśle, nie mączyste, to znaczy nie rozsypujące się po ugotowaniu. Gotuje się je przeważnie w łupinach, w lekko osolonej wodzie. Stopień ugotowania sprawdza się w ten sposób, że wyjęty z wody ziemniak ujmuje się przez ściereczkę i ściska w rękę. Jeżeli nadpęknie, trzeba wodę odlać, ziemniaki pozostawić odkryte, a gdy na wpół przestygną zdjąć z nich skórkę. Krajać dopiero wtedy, gdy będą zupełnie zimne.

Sałatki z ziemniaków przyrządzać na 1 godzinę przed podaniem, aby przesiąkły smakiem zaprawy. Po przyrządzeniu postawić sałatkę w chłodnym miejscu lub w elektrycznej lodówce nastawionej na  $+3^{\circ}\text{C}$ . W okresie letnim, kiedy produkty łatwo się psują, należy przyrządzać sałatkę tuż przed podaniem (jeżeli nie mamy lodówki).

Do sałatki najlepiej nadaje się ocet owocowy, przyrządzony w domu. Do zakwaszenia można też użyć kwasku cytrynowego.

Sałatki ziemniaczane doprawia się nie tylko octem, ale także różnymi sosami, o których mowa będzie dalej.

Pieprz powinien być biały, naturalny (prawdziwy), drobno

zmielony. W braku takiego można dodawać pieprz czarny albo — w ostatecznym razie — krajowy „pieprz ziołowy“. Najlepsza jest oliwa sojowa albo arachidowa, gdyż obie są pozbawione specyficznego zapachu oleju. Jeżeli doprawiamy sałatkę olejem krajowym, musi on być bardzo świeży.

Cebula najlepsza jest tak zwana „hiszpańska“, zupełnie biała, duża, o bardzo łagodnym smaku; gatunek ten jednak bardzo rzadko pojawia się na naszym rynku.

Jeżeli chcemy, aby sałatka miała łagodny smak, można zamiast cebuli dodać główki porów albo obraną cebulę sparzyć wrzątkiem.

Po ułożeniu sałatki na salaterce, należy ją czymś przybrać. Do tego celu można użyć albo dodatki wymienione w przepisie, albo gałązkę zielonej pietruszki.

#### SALAATKA PARYSKA

*1/2 kg ziemniaków, 2 średniej wielkości cebule,  
1 jabłko kompotowe, 1/2 szklanki dobrego oleju, sól,  
pieprz, szczypta cukru, odrobina octu, 1 łyżka musztardy, zielona pietruszka*

Ugotować ziemniaki w łupinach, przestudzić, obrać, pokrajać w kostkę. Obrane jabłko zetrzeć na tarce, obydwie cebule drobno posiekać. Olej utrzeć z musztardą. Wszystkie stałe składniki połączyć, wymieszać, dodać do smaku soli, pieprzu, octu i cukru. Na końcu dodać olej z musztardą. Wierzch posypać posiekaną zieloną pietruszką.

#### SALAATKA ŚLEDZIOWA

*1/2 kg ziemniaków, 1 śledź solony (z beczki), 1 cebula  
lub trochę młodego szczypiorku, 1 ogórek kiszony,  
kilka marynowanych grzybków lub korniszonów,  
1 jabłko kompotowe, 3 łyżki śmietany, 2 łyżki oleju,  
1 surowy pomidor, szczypta pieprzu, sól*

Ziemniaki ugotować w łupinach, obrać, przestudzone pokrajać w kostkę. Śledzia moczyć przez 2 godziny w zimnej wodzie, dobrze wypłukać, zdjąć skórkę, odrzucić ości, łebek i ogon, mięso drobno pokrajać. Ogórek i jabłko utrzeć na

tarce, cebulę czy szczypiorek drobno posiekać, mleczo śledzia utrzeć z olejem. Wszystko połączyć, wymieszać, doprawić solą, pieprzem, octem, śmietaną. Ułożoną na salaterce sałatkę przybrać na wierzchu pokrajanymi w paseczki korniszonami lub grzybkami oraz pomidorem w plasterkach.

#### SALAŃKA Z WĘDZONYM BOCZKIEM

*1/2 kg ziemniaków, 15 dkg chudego wędzonego boczku, kilka małych cebulek (szalotek), sos majonezowy, zielona pietruszka*

Ugotować ziemniaki w łupinach, przestudzić, obrać, pokrajać w plasterki. Boczek ugotować do zupełnej miękkości (najlepiej w zupie grochowej) i pokrajać w drobną kostkę. Cebulki poprzekrawać na 4 części. Wszystko wymieszać z połową sosu, ułożyć na salaterce. Resztą sosu polać po wierzchu sałatkę. Posypać usiekaną zieleniną.

#### SALAŃKA Z JAJAMI I SOSEM ŚMIETANOWYM

*1/2 kg ziemniaków, 3 jaja, pęczek młodego szczypiorku lub 3 młode cebulki razem ze szczypiorem, sos śmietanowy*

Ziemniaki ugotować w łupinach, przestudzić, obrać pokrajać w plasterki. Jaja ugotować na twardo i także pokrajać w plasterki. Na salaterce ułożyć w krąg „na mijanego“ ziemniaki i jajka, polać sosem śmietanowym i posypać drobno usiekanym szczypiorkiem lub cebulkami.

#### SALAŃKA Z JAJAMI

*1/2 kg ziemniaków, 2 jaja, 1 łyżka musztardy, 1 mała cebula, 3 łyżki oleju, troszkę octu, sól, szczypta pieprzu i cukru, zielona pietruszka*

Ziemniaki ugotować w łupinach, przestudzić, obrać, pokrajać w plasterki. Jaja ugotować na twardo i grubo posiekać. Cebulę posiekać drobno i wymieszać z jajami. Musztardę rozetrzeć z oliwą. Ułożyć na salaterce ziemniaki i jaja z ce-

bulą, doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem, wymieszać i zostawić na  $\frac{1}{2}$  godziny. Potem zalać oliwą utartą z musztardą i posypać zieleniną.

#### SAŁATKA NA SPOSÓB WŁOSKI

*$\frac{1}{2}$  kg ziemniaków, 4 główki młodego czosnku, 2 nie-  
duże ćwikłowe buraki, 3 jaja, sos majonezowy, sól,  
pieprz, cukier*

Ziemniaki i buraki upiec w łupinach w piecyku lub ugotować. Ostudzić, obrać ze skórki, pokrajać w drobne paseczki. Jaja ugotować na twardo, 2 z nich grubo posiekać, jedno pokrajać wzdłuż na 8 części. Ząbki czosnku obrać z łupinki i drobno posiekać. Wszystko połączyć, wlać 4 łyżki sosu, wymieszać. Doprawić solą, pieprzem, cukrem, ułożyć na salaterce, polać resztą sosu i przybrać częstkami jajka.

#### SAŁATKA WŁOSKA ZE ŚLEDZIEM

*$\frac{1}{2}$  kg ziemniaków, 3 jabłka kompotowe, 3 średniej  
wielkości ćwikłowe buraki, 1 śledź solony, 2 jaja,  
kilka korniszonów, 3 łyżki oleju, ocet, sól, pieprz,  
cukier*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, pokrajać w kostkę. Jaja ugotować na twardo i podzielić wzdłuż na ćwiartki. Buraki ugotować w skórce, obrać, pokrajać w paseczki. Jabłka utrzeć na tarce. Ziemniaki, buraki i jabłka wymieszać, doprawić octem, oliwą, pieprzem, cukrem. Ułożyć na salaterce. Śledzia moczyć przez 1 godzinę w zimnej wodzie, potem zdjąć skórę, odrzucić ości, łebek i ogonek, mięso pokrajać w wąskie paski. Sałatkę ułożoną na salaterce, przybrać na wierzchu śledziem, jajami, korniszonami.

#### SAŁATKA Z TARTYCH ZIEMNIAKÓW

*$\frac{1}{2}$  kg ziemniaków, 2 średniej wielkości stare cebule  
lub 4 młode ze szczypiorkiem, 1 żółtko, 1 łyżka octu,  
 $\frac{1}{2}$  szklanki oleju, sól, pieprz*

Ziemniaki obrać, przestudzić, utrzeć z solą, pieprzem, octem, oliwą i surowym żółtkiem, ułożyć na salaterce i posypać drobno posiekaną cebulką.

### SALATKA Z OGÓRKAMI

*1/2 kg ziemniaków, 2 kiszone ogórki, kwas ogórkowy,  
1/4 szklanki oleju, sól, pieprz, cukier, zielona pietruszka*

Ziemniaki ugotować w łupinach, przestudzić, obrać, pokrajać w kostkę. Tak samo pokrajać obrane ogórki. Wymieszać razem, doprawić kwasem ogórkowym rozartym z olejem, solą, pieprzem, cukrem. Na wierzchu posypać zieloną pietruszką.

### SALATKA Z FASOŁĄ I ŚLEDZIEM

*1/2 kg ziemniaków, 10 dkg drobnej białej fasoli, 1 śledź solony, 1/4 szklanki oleju, burak ćwikłowy, 1 kiszony ogórek, 1 jabłko kompotowe, ocet, sól, pieprz, kilka korniszonów, zielona pietruszka*

Fasolę opłukać, zalać na 2 godziny ciepłą wodą, potem ugotować ją w tej samej wodzie do miękkości. Śledzia włożyć do zimnej wody, potem opłukać, zdjąć skórkę, odrzucić ości, łebek, ogonek, mięso drobno posiekać razem z mleczkim. Ziemniaki obrać, ugotować, przestudzić, pokrajać w kostkę. Burak ugotować w skórce, obrać i cienko poszatkować. Ogórek i jabłko obrać, pokrajać w kostkę. Wszystko wymieszać, doprawić solą, pieprzem, octem, oliwą. Na wierzchu posypać zieleniną.







## SOSY DO SAŁATEK

### SOS MAJONEZOWY

*2 żółtka, 1 szklanka oliwy sojowej lub arachidowej albo oleju jadalnego (warunek — bardzo świeżego), sok cytrynowy lub trochę niezbyt mocnego octu, sól, szczypta cukru*

Do kamiennej miseczki wbić jedno żółtko, rozetrzeć je z odrobiną soli drewnianą łyżką, dolać powoli dwie łyżki leciutko podgrzanej oliwy i ucierać aż emulsja zbieleje. Wpuścić parę kropel soku z cytryny lub octu i rozcierać dalej. Dodać drugie żółtko i pomalutku dolewać resztę oliwy, ciągle sos mieszając. Pod koniec, gdy emulsja jest już jednolita, o kremowym kolorze, dodać do smaku sól, odrobinę białego (koniecznie) mielonego pieprzu, szczyptę cukru. Zdarza się czasem, że w majonezie żółtka oddzielią się od oliwy, co wygląda jak zwarzone mleko. Przyczyną tego jest zbyt zimna oliwa lub za duża jej ilość w stosunku do żółtek. Należy wtedy do drugiej miseczki wlać kieliszek letniej wody i powoli przelewać sos, ciągle go ucierając. Można też wstawić miseczkę z sosem do rondla z ciepłą wodą, wbić jeszcze jedno żółtko i na nowo sos ucierać.

## SOS MILANAISE

Jest to zwykły sos majonezowy, do którego po utarciu żóitek z oliwą, gdy emulsja jest już gotowa, dodać trzeba ciągle jeszcze ucierając parę łyżek soku z surowych pomidorów. Doprawić potem, jak sos majonezowy.

### SOS MAJONEZOWY „ZASTĘPCZY“

*1 szklanka mleka, 1 płaska łyżka mąki, 1 jajko, 1/2 płaskiej łyżki masła lub mlecznej margaryny, trochę lekkiego octu, sól, szczypta pieprzu lub papryki, odrobina cukru*

Jajko ubić w kubeczku na jednolity płyn. Mąkę rozbić w rondelku z przegotowanym ostudzonym mlekiem tak, aby nie było grudek. Dodać ubite jajko, wymieszać wszystko dokładnie, wstawić rondelk w drugi większy z gorącą wodą albo postawić go na skraju ciepłej płyty kuchennej i zaraz ucierać drewnianą łyżką, aż płyn zacznie gęstnieć. Wtedy postawić rondelk na niedużym ogniu (ciągle ucierać), potrzymać prawie do zagotowania. Zdjąć z ognia, wlać roztopiony tłuszcz i ucierać jeszcze aż do ostygnięcia, aby nie utworzył się kożuch, tylko gęsty sos o równej konsystencji. Zimny sos doprawić do smaku solą, octem, pieprzem lub papryką, cukrem.

### SOS ŚMIETANOWY

*1 żółtko, 1—2 łyżki musztardy, 1/2 szklanki śmietany, sól, cukier względnie 1 łyżka utartego chrzanu*

Żółtko wbić na miseczkę, powoli dolewać śmietanę ucierając ją drewnianą łyżką aż utworzy się jednolity gęsty płyn. Wtedy małymi porcyjkami dodawać musztardę wciąż sos ucierając. Doprawić do smaku solą i cukrem. Jeśli ktoś lubi sos wyjątkowo ostry, można na końcu dodać łyżkę utartego chrzanu i jeszcze odrobinę cukru.





## ZUPY

### WSKAZÓWKI OGÓLNE

Ziemniaki przeznaczone na zupę kraje się w cienkie plasterki, w paseczki lub w kostkę.

Do kraszenia najodpowiedniejszymi tłuszczami są: masło i słonina; wszelkie tłuszcze roślinne spływają zawsze na wierzch i niezbyt dobrze wiążą się z płynną potrawą. Nie wszyscy jednak lubią słoninę, masło zaś jest drogie. Stosując do kraszenia tłuszcz roślinny (margarynę, ceres czy olej) należy go mocno podgrzać na patelni i dopiero wlać do zupy. Tłuszcze roślinne można też przesmażyć na biało z drobno usiekaną cebulą lub wsypać szczyptę majeranku; zniknie wtedy specyficzny smak oleju czy margaryny.

Jeżeli nie wszyscy domownicy mogą być na obiedzie o tej samej porze i zupę trzeba odgrzewać, należy przed powtórny podaniem wlać parę łyżek gorącej wody, włożyć małą kawałek surowego masła lub wrzucić 1/2 łyżki dobrze wytopionych skwarków, a następnie zupę podgrzać (nie zagotowywać). Do każdej zupy ziemniaczanej można przed

podaniem wrzucić trochę usiekanego koperku lub zielonej pietruszki.

Aby zupa miała kremowy, ładny kolor, trzeba prócz włoszczyzny włożyć cebulę opłukaną, ale nie obraną z łupiny.

Jeżeli smak zupy byłby zbyt mdły, można go poprawić dodając kostkę bulionową lub troszkę płynnej przyprawy do zup.

Zupę na 4 osoby przyrządza się z 1½ litra, lekko osolonej wody. Jeśli woda zbyt szybko wyparuje, dolewa się kilka łyżek wody gorącej.

#### ZIEMNIACZANKA NA KOŚCIACH

*1 kg kości wołowych lub wieprzowych, ½ kg ziemniaków, włoszczyzna z kawałkiem włoskiej kapusty, kawałek listka bobkowego, 1 ząbek czosnku, sól, koperek lub zielona pietruszka*

Ugotować mocny wywar z kości. Przecedzić go, włożyć włoszczyznę pokrajaną w paseczki, dodać listek bobkowy i czosnek, lekko osolić. Pod koniec gotowania włożyć do zupy surowe ziemniaki pokrajane w plasterki lub kostkę i ugotować do miękkości. Przyprawić solą. Smak zupy bardzo się poprawi, jeżeli przed podaniem wrzucimy do niej ½ łyżeczki surowego masła. Do wazy wsypać trochę posiekanej zieleniny.

Najsmaczniejsza jest kartoflanka ugotowana na młodej baraninie.

#### ZIEMNIACZANKA POSTNA

*½ kg ziemniaków, włoszczyzna z włoską kapustą, 1 ząbek czosnku, 1 cebula, 1 płaska łyżka tłuszczu (margaryna lub ceres) albo 10 dkg świeżej słoniny, sól, koperek lub zielona pietruszka*

Włoszczyznę i kapustę poszatковать, ugotować w lekko osolonej wodzie. Pod koniec gotowania wrzucić surowe ziemniaki pokrajane w cienkie plasterki. Zasmażyć na tłuszczu drobno posiekaną cebulę i tym okrasić zupę. Podając wrzucić trochę posiekanej zieleniny.

#### ZIEMNIACZANKA PRZECIERANA Z GRZANKAMI

1 kg kości wołowych, 1/2 kg ziemniaków, włoszczyzna z włoską kapustą, 2 ząbki czosnku, 1/2 szklanki śmietany, 1 płaska łyżka dobrej margaryny, koperek, sól, grzanki z pszennej bulki

Kości i włoszczyznę ugotować w lekko osolonej wodzie z dodatkiem czosnku. Pod koniec gotowania wrzucić pokrajane na kawałki ziemniaki, a gdy będą miękkie przetrzeć wszystko przez cedzak. Dodać tłuszczu, soli, wymieszać, zagotować. Wlać śmietanę, zupę wymieszać, podgrzać, ale już jej nie zagotowywać. Podając wysypać trochę posiekanej zieleniny. Oddzielnie podać grzanki.

#### ZIEMNIACZANKA Z GĄSKAMI

1/2 kg ziemniaków, 1/2 kg „gąsek“ (są to smaczne je-sienne grzybki), włoszczyzna bez kapusty, 1 1/2 płaskiej łyżki dobrej margaryny, sól, cukier, zielona pietruszka

Zdrowe młode gąski opłukać, pokrajać w paski i uduścić oddzielnie na tłuszczu. Włoszczyznę uszatkować i ugotować z niej wywar w lekko osolonej wodzie. Po półgodzinnym gotowaniu wrzucić surowe, pokrajane w plasterki ziemniaki. Gdy będą miękkie, włożyć do zupy duszone gąski, wymieszać, zagotować. Podając wrzucić do wazy trochę posiekanej zieleniny.

#### ZIEMNIACZANKA Z POMIDORAMI

1/2 kg ziemniaków, 1/2 kg pomidorów lub 4 łyżki przecieru pomidorowego, 2 ząbki czosnku, kawałek selera, 1 cebula, 1 marchewka, 1 pietruszka, 3 kostki bulionu lub trochę płynnej przyprawy do zup, majeranek, 5 dkg świeżej słoniny, sól, cukier

Cebulę, czosnek, marchewkę, pietruszkę, seler pokrajać w paseczki, zalać mało osoloną wodą, ugotować do miękkości. Włożyć surowe ziemniaki pokrajane w paseczki oraz

pokrajane w plasterki pomidory, dolać przepisową ilość wody, wrzucić kostki bulionowe lub wlać do smaku płynną przyprawę do zup i gotować aż ziemniaki będą miękkie. Jeżeli stosujemy przecier z pomidorów, należy dodać go po ugotowaniu ziemniaków i potrzymać zupę na ogniu jeszcze przez 5 minut. Doprawić zupę solą i cukrem, zagotować, odstawić z ognia, wsypać trochę roztartego w palcach majeranku i wlać topioną słoninę razem ze skwarkami.

#### ZIEMNIACZANKA NA SPOSÓB WŁOSKI

*1/2 kg ziemniaków, 1 cebula, 3 ząbki czosnku, kawałek selera, 1 marchewka, 1 pietruszka, kawałek włoskiej kapusty, 2 suszone grzyby, 5 dkg śmietany, 3 kostki bulionowe lub troszkę płynnej przyprawy do zup, sól, koperek lub zielona pietruszka*

Grzybki opłukać, zalać na 2 godziny ciepłą wodą, potem ugotować w tej samej wodzie. Cebulę, czosnek, marchewkę, seler, pietruszkę, kapustę pokrajać w paski, zalać gorącą, mało osoloną wodą, ugotować do miękkości. Pod koniec gotowania włożyć surowe ziemniaki pokrajane w plasterki i dalej gotować. Gdy ziemniaki będą miękkie, doprawić zupę solą, odstawić ją z ognia, wlać śmietanę i wrzucić drobno usiekaną zieleninę.

#### ZIEMNIACZANKA NA KWASNO

*1/2 kg ziemniaków, kawałek selera, 1 marchewka, 1 pietruszka, 1 cebula, 3 ząbki czosnku, 1/2 litra żytniego żurku, 3 kostki bulionowe lub płynna przyprawa do zup, 10 dkg wędzonej kiełbasy, 5 dkg świeżej słoniny, sól, cukier*

Seler, marchewkę, pietruszkę, cebulę, czosnek pokrajać w paseczki i ugotować w lekko osolonej wodzie. Dodać surowe pokrajane w plasterki ziemniaki. Gdy będą miękkie, wlać żurek (nie za dużo, aby zupa nie była zanadto kwaśna), dodać kostki bulionowe lub przyprawę płynną, gotować jeszcze kilka minut. Włożyć do zupy kiełbasę pokrajaną w plasterki (przedtem zdjąć z niej skórkę) i wlać słoninę wraz ze skwarkami.

#### ZIEMNIACZANKA PRZECIERANA Z POMIDORAMI

*1/2 kg ziemniaków, 1/2 kg dojrzałych pomidorów, 1 cebula, 1 płaska łyżka margaryny, pieprz, sól, cukier, koperek, grzanki z pszennej bulki*

Zasmażyć na tłuszczu na rumiano drobno posiekaną cebulę, włożyć pokrajane pomidory oraz pokrajane na kawałki ziemniaki. Wlać odpowiednią ilość gorącej wody, a gdy ziemniaki zupełnie się rozgotują przetrzeć zupę przez sitko, doprawić solą, pieprzem, cukrem, wsypać drobno posiekany koperek, wlać śmietanę, zupę podgrzać (nie zagotowywać). Oddzielnie podać pokrajane w kostkę grzanki, zrumienione bez tłuszczu w gorącym piecyku.

#### ZIEMNIACZANKA Z MLEKIEM I ŻÓŁTKAMI

*1/2 kg ziemniaków, 2 marchewki, 1 pietruszka, kawałek selera, 2 żółtka, 1/2 szklanki słodkiego mleka, 1 płaska łyżka margaryny, sól, cukier*

Marchew, pietruszkę i seler poszatkować drobno, zalać 1/2 l wrzącej wody, włożyć tłuszcz i udusić jarzyny do miękkości. Potem dolać 1 litr gorącej wody, włożyć surowe ziemniaki pokrajane w kostkę i gotować. Gdy ziemniaki będą miękkie, odstawić garnek z ognia, ubić żółtka z mlekiem, wlać do zupy, wymieszać, przyprawić solą i cukrem. Podając — zupę tylko podgrzać (nie zagotowywać).

#### ZIEMNIACZANKA Z FARFELKAMI

*1/2 kg ziemniaków, włoszczyzna bez kapusty, 5 dkg świeżej słoniny, sól. Do zupy oddzielnie przygotować farfelki, to znaczy zacierki zrobione z 1 jajka, 2 łyżek wody i odpowiedniej ilości mąki. Po zrobieniu rozsypać zacierki na blaszkę i zrumienić na brunatno w piecyku*

Ugotować wywar z włoszczyzny drobno poszatkowanej, osolić lekko. Wrzucić pokrajane w kostkę surowe ziemniaki, a gdy będą miękkie wsypać farfelki i ugotować je w zupie. Słoninę pokrajać w drobną kostkę, usmażyć i wlać do zupy razem ze skwarkami.

#### ZIEMNIACZANKA „SZYBKOŚCIOWA“

*1/2 kg ziemniaków, 2 średniej wielkości cebule, 1/2  
szklanki śmietany, sól*

Ziemniaki obrać, pokrajać w plasterki, cebulę drobno posiekać, wszystko zalać gorącą wodą, ugotować do miękkości, posolić. Podając wlać śmietanę i wymieszać.

#### ZIEMNIACZANKA NA SPOSÓB FRANCUSKI

*1/2 kg ziemniaków, 2 marchewki, 1 pietruszka, 3 duże  
pory, 1 płaska łyżka margaryny, 1/2 szklanki śmietany,  
koperek lub zielona pietruszka, sól, cukier*

Włoszczyznę drobno pokrajać, wlać 1/2 litra gorącej wody, włożyć tłuszcz i wszystko udusić do miękkości. Potem dolać odpowiednią ilość gorącej wody, włożyć surowe ziemniaki pokrajane w kawałki i dalej gotować. Gdy ziemniaki będą miękkie, przetrzeć zupę przez sito, doprawić solą i cukrem, zagotować. Zdjąć garnek z ognia, wlać śmietanę i już nie gotować.

Do wazy wsypać usiekaną zieleninę.

#### ZIEMNIACZANKA NA MIĘSIE KRÓLICZYM

*1/2 kg ziemniaków, włoszczyzna z kapustą, 2 łopatki królika, 2 płaskie łyżki smalca, sól, zielona pietruszka*

Łopatki królicze dobrze opłukać, obrumienić na smalcu. Przełożyć z patelni do rondla, wlać gorącą wodę, gotować pod pokrywą. Szumowiny zbierać cedzakową łyżką, a gdy przestaną się pokazywać włożyć poszatkwoną włoszczyznę, posolić, gotować na małym ogniu; gotować aż mięso będzie miękkie. Wtedy włożyć surowe, pokrajane w kostkę ziemniaki, a łopatki wyjąć, odrzucić kości, mięso pokrajać na małe kawałki i włożyć z powrotem do zupy. Posolić do smaku.

Podając należy wsypać do wazy posiekaną zieloną pietruszkę.



#### ZIEMNIACZANKA RYBNA

*1/2 kg ziemniaków, 1/2 kg dorsza lub filetów rybnych,  
2 cebule, 1 łyżka margaryny, sól*

Rybę wypłukać w wodzie zakwaszonej octem, potem w czystej, zimnej wodzie. Pokrajać ją na porcyjki, ugotować w małej ilości wody. Wyjąć z wody, wybrać i odrzucić wszystkie, nawet małe ości. W rondelku zasmażyć na tłuszczu drobno posiekaną cebulę, włożyć rybę, wlać odpowiednią ilość gorącej wody, posolić i wrzucić surowe ziemniaki pokrajane w kostkę. Gotować na małym ogniu, aż ziemniaki będą miękkie.

Zupę taką można przetrzeć przez sitko, ale wtedy trzeba do niej podać grzanki z białej bułki, pokrajane w kostkę i zrumienione w piecyku.

#### ZIEMNIACZANKA Z OSTRYM SEREM

*1/2 kg ziemniaków, włoszczyzna bez kapusty, 10 dkg  
żółtego przesuszonego sera, 1 płaska łyżka margaryny,  
1/2 szklanki słodkiego mleka, sól, cukier*

Ugotować wywar z włoszczyzny, przecedzić go. Surowe ziemniaki utrzeć na tarce. Tłuszcz rozetrzeć z utartym serem, dodać ziemniaki. Wlać mleko, dobrze wszystko wymieszać, potem powoli dolewać gorący wywar, ciągle mieszając. Postawić garnek na niezbyt ostrym ogniu i gotować 20 minut. Wszystko przetrzeć przez sito, doprawić solą i cukrem. Oddzielnie podać grzanki z białej bułki, pokrajane w kostkę i zrumienione w piecyku.





## DODATKI DO ZUP

### GRZANKI

Do przecieranych zup ziemniaczanych bardzo smacznym dodatkiem są grzanki z pszennej bułki. Czerstwą bułkę pokrajać w kostkę, ułożyć cienką warstwą na blaszce (blachy nie smarować tłuszczem) i wstawić do gorącego piecyka lub wsypać do prodiża na kilkanaście minut. Wyjąć, gdy są mocno zrumienione.

### KNEDLE

*1 płaska łyżka dobrej margaryny, 1/2 kg ziemniaków,  
1 lub 2 jaja, 2 łyżki tartej bułki, 1 cebula, 2 łyżki mąki,  
sól*

Ziemniaki obrać, ugotować w lekko osolonej wodzie, utrzeć. Surowe jaja i tłuszcz rozetrzeć na jednolitą masę, dodać mąkę, cebulę posiekać drobno, po czym wszystkie składniki połączyć, starannie wymieszać, posolić. Skręcić najprzód w dłoniach małą kulkę wielkości orzecha włoskiego, wrzucić do wrzącej wody. Gdyby się rozleciała, dodać do ciasta jeszcze trochę mąki i dopiero wtedy wyrobić kulki z całej

porcji ciasta. Gotować je przez 10 minut w lekko osolonej wodzie. Wyjmować cedzakową łyżką, kłaść do wazy, zalać gorącą zupą.

Dłonie natrzeć mąką, aby ciasto nie przyklepiało się do rąk.

#### KLUSECZKI PIECZONE

*1/4 kg ziemniaków, 1/2 szklanki słodkiego mleka, 2 jajka, 1 1/2 płaskiej łyżki dobrej margaryny, sól. Do posypania użyć szczypiorek, koperek lub zieloną pietruszkę*

Ziemniaki obrać, ugotować w lekko osolonej wodzie, przetrzeć przez gęsty cedzak. Żółtka utrzeć z 1 łyżką tłuszczu, dodać przetarte ziemniaki, mleko, dobrze wyrobić łyżką, posolić, dodać ubitą na sztywno pianę z białek, wymieszać. Blaszkę posmarować tłuszczem, rozciągając na niej ciasto na grubość palca i upiec na rumiano w średnio gorącym piecyku. Gdyby ciasto było za rzadkie, można dodać trochę mąki. Po wyjęciu z pieca pokrajać ciasto w kostkę i podać oddzielnie na salaterce. Posypać je drobno usiekanym szczypiorkiem, koperkiem lub zieloną pietruszką.





## ZIEMNIAKI JAKO DRUGIE DANIE

### ZIEMNIAKI GOTOWANE W WODZIE

*1 1/2 kg ziemniaków młodych lub starych. Do młodych  
1 łyżka surowego masła, sól i koperek; do starych  
5 dkg świeżej słoniny, sól*

Ziemniaki stare obrać. Młode włożyć na chwilę do zimnej wody, opłukać i oskrobać nożem lub specjalną twardą szczotką. Stare jak i młode zalać wrzącą wodą biorąc jej tyle, aby ziemniaki były nią przykryte. Do gotujących się młodych ziemniaków wrzucić 2 lub 3 gałązki młodego koperku. Ziemniaki odcedzić, młode posypać usiekanym koperkiem, włożyć masło i potrząsnąć garnkiem. Stare ziemniaki po wyłożeniu na salaterkę połać słoniną ze skwarkami. Solić w czasie gotowania.

Ziemniaki mogą stanowić drugie danie, jeżeli podamy do nich jarzynkę lub sos. Do ziemniaków młodych najbardziej nadaje się zielona sałata ze śmietaną. Ziemniaki stare można podać z gorącym sosem grzybowym, szczypiorkowym lub cebulowym. Jeśli ziemniaki podajemy z sosem, nie należy krasić ich słoniną.

### ZIEMNIAKI PIECZONE W LUPINACH

*1 kg ziemniaków, 1 łyżka masła lub dobrej margaryny, sól*

Ziemniaki umyć i dokładnie wyszorować twardą szczoteczką. Ułożyć je na blasze, wstawić do gorącego piecyka. W czasie pieczenia obracać ziemniaki kilka razy, aby upiekły się równomiernie ze wszystkich stron. Gdy skórka zacznie pękać, wyłożyć je na salaterkę i podać do nich surowe masło i sól.

### ZIEMNIAKI SMAŻONE (FRYTKI)

*1 kg ziemniaków, 15 dkg smalcu, sól*

Ziemniaki surowe starannie opłukać w skórce, potem obrać i już nie płukać. Pokrajać w cienkie plasterki lub w paseczki, wsypać na czystą płócienną ściereczkę i wytrzeć prawie do sucha. Rozpuścić smalec na głębszej patelni, potem na niezbyt rozgrzany wrzucić ziemniaki. Smażyć je 10 minut, po czym wyjąć cedzakową łyżką na głęboki talerz, a tłuszcz na patelni rozgrzać bardzo mocno. Gdy tłuszcz zacznie dymić, wrzucić z powrotem ziemniaki i usmażyć na rumiano. Wyjmować cedzakową łyżką, otrząsnąć z tłuszczu i wyłożyć na półmisek. Posolić na półmisku. Do frytek można podać zieloną sałatę ze śmietaną, szpinak, lub marchewkę z groszkiem. Frytki można też podawać jako dodatek do smażonych dań mięsnych i rybnych.

Aby się ładnie zrumieniły, trzeba w czasie drugiego smażenia oprószyć je odrobiną mąki.

Frytki najlepiej jest smażyć na roztopionej fryturze. Jest to wołowy nerkowy tłuszcz, jednak trudno jest go dostać. Na tłuszczach roślinnych frytki się raczej gotują, nie smażą, trzeba więc używać do tego celu smalcu.

### ZIEMNIAKI ZAPIEKANE Z JAJAMI

*1 kg ziemniaków, 4 jaja, 1/2 szklanki śmietany, 1 łyżka margaryny, młody szczypiorek, sól, tarta bułka*

Ziemniaki obrać i ugotować, odcedzić, gdy jeszcze nie są zupełnie miękkie. Jaja ugotować na twardo. Ziemniaki i jaja pokrajać w plasterki, szczypiorek opłukać i drobno

posiekać. Rondel wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, ułożyć w nim warstwami ziemniaki i jaja, każdą warstwę posypać szczyptą soli i szczypiorkiem, skropić śmietaną i roztopionym tłuszczem. Pierwszą warstwę od spodu i ostatnią górną powinny stanowić ziemniaki. Skropić po wierzchu tłuszczem i piec przez 15 minut w gorącym piekarniku. Zapieczone ziemniaki ostrożnie wyłożyć na okrągły półmisek lub na duży płaski talerz.

W ten sam sposób można przyrządzić ziemniaki biorąc zamiast jaj szynkę lub kiełbasę. Do ziemniaków z kiełbasą lub szynką nie należy dodawać śmietany.

#### ZIEMNIAKI ZE SŁONINĄ I JAJAMI

*1 kg ziemniaków, 2 jaja, 10 dkg słoniny, 1 duża  
cebula, sól*

Ziemniaki opłukać, obrać, pokrajać w cienkie plasterki, wysuszyć w czystej ściereczce i usmażyć na rumiano w połowie słoniny pokrajanej w drobną kostkę. Resztę tak samo pokrajanej słoniny przesmażyć z drobno posiekaną cebulą, połączyć z usmażonymi ziemniakami, posolić, ułożyć równą warstwą na ogniotrwałym lub grubym kamiennym półmisku. Jajka wymieszać na surowo z solą, połać nimi ułożone ziemniaki i wstawić do średnio gorącego piekarnika, aby na wierzchu zapiekła się rumiana skorupka.

#### ZIEMNIAKI PIECZONE NADZIEWANE ŚLEDZIEM

*1 kg ziemniaków jednakowej wielkości, 2 śledzie  
z beczki, 1 duża cebula, 1 jajko, 1/2 szklanki śmietany,  
1 łyżka dobrej margaryny, gruboziarnista sól, gruba  
żytnia mąka, troszkę kminku, trochę ostrego sera,  
tarta bułka, sól*

Ziemniaki opłukać, obrać (po obraniu nie płukać). Obrane ziemniaki obtoczyć w gruboziarnistej soli, mące, kminku, umieścić na blasze i upiec w gorącym piekarniku na rumiano. Śledzie wymoczyć, obrać ze skórki, usunąć ości, łebki i ogonki, mięso drobniutko posiekać. Cebulę posiekać, przesmażyć na tłuszczu razem z posiekanym śledziem, do-

dać jajko, 2 łyżki śmietany, trochę tartą bułkę i wymieszać. Upieczone ziemniaki poprzekrawać na połówki, wydrążyć okrągłą łyżeczką do drążenia zostawiając cienką ściankę i wypełnić przygotowanym farszem. Ułożyć je ciasno w płaskim rondlu, posypać z wierzchu tartą bułką wymieszaną z tartym serem, skropić resztą śmietany i zapiec na rumiano w piekarniku.

#### ZIEMNIAKI Z RYBĄ

*1 kg ziemniaków, 1/2 kg dorsza, 2 łyżki margaryny, tarta bułka, sól, trochę mąki, względnie 10 dkg śmietany*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, pokrajać w plasterki. Rybę opłukać w wodzie z octem, rozciąć wzdłuż, odrzucić ości, posolić, obtoczyć każdy kawałek w mące, usmażyć na tłuszczu na rumiano. Płaski rondel wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, ułożyć warstwami na przemian ziemniaki i kawałki ryby. Ziemniaki powinny być na spodzie i na wierzchu. Posypać wierzch tartą bułką, skropić tłuszczem i wstawić do średnio gorącego piekarnika na 30 minut. Jeśli potrawa jest zbyt sucha, wlać parę łyżek śmietany i wstawić jeszcze na kilka minut do piecyka.

#### ZIEMNIAKI Z WĄTRÓBKĄ

*1 kg ziemniaków, 1/4 kg wątróbki cielecej lub wieprzowej, 2 cebule, 2 jaja, 2 łyżki margaryny, sól, tarta bułka, szczypta pieprzu*

Wątróbkę wymoczyć w wodzie, zdjąć błonkę i żyłki, włożyć do wrzątku i gotować 15 minut. Po ugotowaniu wątróbkę posiekać i przesmażyć na tłuszczu razem z posiekaną cebulą i szczyptą pieprzu. Ziemniaki obrać, ugotować, przetrzeć przez cedzak. Wyłożyć na miseczkę wątróbkę i ziemniaki, dodać jajka ubite na jednolitą płynną masę, wszystko wymieszać starannie, doprawić solą. Płaski rondel albo głęboką patelnię wysmarować tłuszczem, wysypać bułką tartą, napelnić przygotowaną miazgą, posypać po wierzchu tartą bułką i skropić tłuszczem. Piec w średnio gorącym

piecyku około 1/2 godziny. Wyłożyć na okrągły mocno wygrzany półmisek. Można podać do tego zieloną sałatę ze śmietaną lub małosolone ogórki.

#### ZIEMNIAKI NADZIEWANE GRZYBAMI LUB MIĘSEM

*8 dużych ziemniaków, 5 dkg suszonych grzybów, 1 duża cebula, 2 łyżki dobrej margaryny, 1 łyżeczka mąki, 1 jajko, 1/2 szklanki śmietany, sól, pieprz, tarta bułka, zielona pietruszka*

Grzybki opłukać, zalać ciepłą wodą, zostawić na 2 godziny, po czym ugotować w tej samej wodzie do miękkości. Ziemniaki obrać, opłukać, z jednego końca skrajając cienki plasterek, aby ziemniak mógł stać, w drugim końcu wydrążyć wgłębienie (najlepiej specjalną łyżeczką do drążenia ziemniaków). Ugotowane grzybki i cebulę drobno posiekać, przesmażyć na rozpalonym tłuszczu, dodać tyle tartej bułki, aby miazga nie była zbyt rzadka, doprawić solą, pieprzem, posiekaną zieloną pietruszką. Farszem napełnić wydrążone ziemniaki, przykryć otworki skrajanymi ze spodu plasterkami, ustawić ciasno w rondlu, wlać wywar z grzybków i dusić pod przykryciem na małym ogniu. W miarę potrzeby dolewać po łyżce wody. Gdy ziemniaki są prawie miękkie, zrobić białą zasmażkę z tłuszczu i mąki, wlać ją do rondla i całość dusić jeszcze parę minut, aby sos zgęstniał. Do tak przyrządzonej potrawy dodać śmietaną i potrzymać ją parę minut na gorącej płycie lub na małym ogniu (nie zagotowywać).

Na nadzienie mięsne najlepiej nadaje się chuda wieprzowina. Mięso zemleć w maszynce, przesmażyć na tłuszczu z posiekaną cebulą, posolić, można też dodać szczyptę majeranku. Do ziemniaków z mięsnym nadzieniem można podać małosolone ogórki.

#### ZIEMNIAKI PO NELSONSKU

*1 kg ziemniaków, 5 dkg suszonych grzybów, 1/2 szklanki śmietany, 1 łyżka margaryny, sól, pieprz*

Grzyby opłukać, zalać ciepłą wodą, zostawić tak na 2 godziny, potem w tej samej wodzie ugotować do miękkości.



Wyjąć je z wody, pokrajać w paseczki, w rondlu zasmażyć na złotawo drobno posiekaną cebulę, włożyć grzybki, troszkę posolić, wlać trochę wywaru, w którym się gotowały i dusić pod przykryciem przez 1/2 godziny. Ziemniaki obrać, opłukać, pokrajać w plasterki, połączyć z grzybami, dodać jeszcze parę łyżek grzybowego wywaru i dusić aż ziemniaki będą miękkie. Gdy ziemniaki są miękkie wlać śmietanę, wymieszać lekko, aby nie połamać plasterków, doprawić szczyptą pieprzu i soli.

#### ZIEMNIAKI ZAPIEKANE W SOSIE BESZAMELOWYM

*1 kg ziemniaków, 2 łyżki masła lub dobrej margaryny, 1 łyżka mąki, 1 1/2 szklanki słodkiego mleka, 1/2 szklanki śmietanki, 2 jaja, 10 dkg utartego suchego, żółtego sera, tarta bułka, sól*

Ziemniaki opłukać, wyszorować szczoteczką, ugotować w łupinach w lekko osolonej wodzie. Przystudzić trochę, zdjąć skórkę, ziemniaki pokrajać w plasterki, wymieszać z połową sera, ułożyć na wysmarowanym tłuszczem grubym kamiennym lub metalowym półmisku. Rozpuścić w rondelku łyżkę tłuszczu, przesmażyć go na biało z mąką, dolać powoli ciepłe mleko ucierając starannie zasmażkę, aby nie powstały grudki. Dodać śmietankę, zagotować. Sos doprawić jeszcze żółtkami wymieszanymi z paroma łyżkami mleka i resztą sera. Pokryć nim ułożone na półmisku ziemniaki, polać zrumienioną na tłuszczu tartą bułką i wstawić do gorącego piekarnika, aby na wierzchu utworzyła się rumiana skorupka.

#### ZIEMNIAKI SMAŻONE NA SŁONINIE

*1 kg ziemniaków, 10 dkg świeżej słoniny, sól*

Ziemniaki obrane ugotować w lekko osolonej wodzie. Przystudzić, pokrajać w plasterki. Na patelni usmażyć drobno pokrajaną, świeżą, niesoloną słoninę i wybrać z niej cedzakową łyżką wszystkie skwarki. Na rozpalonym tłuszczu usmażyć na rumiano pokrajane ziemniaki, wyłożyć je na półmisek i posypać skwarkami.

### ZIEMNIAKI ZAPIEKANE ZE ŚLEDZIEM

*1 kg ziemniaków, 2 śledzie z beczki, 2 cebule, 1 łyżka margaryny, 1/4 szklanki śmietany, pieprz, sól, tarta bułka*

Ziemniaki obrać, ugotować w lekko osolonej wodzie, ostudzić, pokrajać w plasterki. Śledzie wymoczyć w zimnej wodzie, zdjąć skórę, odrzucić ości, łebki, ogonki, mięso pokrajać w paski. Płaski rondel wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, ułożyć warstwami ziemniaki, śledzie i pokrajaną w plasterki cebulę. Każdą warstwę skropić tłuszczem. Na spodzie i na wierzchu układać ziemniaki (nie solić). Wstawić do gorącego piekarnika na 1/2 godziny, potem wlać śmietanę, przykryć i wstawić jeszcze na 15 minut. Do potrawy można też podać sos musztardowy.

### KROKIETKI Z ZIEMNIAKÓW

*1 kg mączystych ziemniaków, 10 dkg margaryny, 10 dkg utartego sera szwajcarskiego, 2 jaja, trochę słodkiego mleka, tarta bułka, sól*

Ziemniaki obrać, pokrajać na nieduże kawałki, ugotować w niewielkiej ilości wody. Gdy zaczną się rozpadać, odlać resztę wody i przetrzeć je przez cedzak. Dodać 2 żółtka, 1 białko, utarty ser, troszkę mleka, posolić, dokładnie wymieszać. Z przygotowanej miazgi formować w dłoniach wałeczki długości i grubości palca, maczać je w białku, obsypać tartą bułką i smażyć na tłuszczu na silnym ogniu, aż wokoło będą zrumienione.

### GULASZ Z ZIEMNIAKÓW (przepis oryginalny węgierski)

*1 kg ziemniaków, 4 średnie cebule, 5 średnich pomidorów lub 3 łyżki przecieru pomidorowego, 2 łyżki margaryny, 1 łyżeczka papryki, sól, szczypta cukru*

Cebulę drobno pokrajać, wrzucić na rozpuszczony tłuszcz i usmażyć na rumiano. Do usmażonego z cebulą tłuszczu dodać pomidory, paprykę, szczyptę soli, cukier i dusić pod

przykryciem na małym ogniu dolewając po odrobinie wody, aż zrobi się sporo sosu, który następnie przetrzeć przez sito. Wrzucić do sosu surowe pokrajane w kostkę ziemniaki i dalej dusić pod przykryciem aż będą miękkie. Podać natychmiast po ugotowaniu. Doskonała w smaku potrawa, odpowiednia na beźmięсны obiad.

#### KNEDLE Z GOTOWANYCH ZIEMNIAKÓW

*1½ kg ziemniaków, 20 dkg mąki, 1 jajo lub trochę wrzącego mleka, 10 dkg słoniny lub dobrej margaryny, sól*

Ziemniaki obrać, ugotować, przestudzić, dokładnie utłuc. Dodać mąkę, jajko lub mleko, posolić i szybko wyrobić na ściśle, gęste ciasto. Ciasto musi być gęste, aby kluski nie pękały i nie rozpadały się w gotowaniu. Najlepiej na próbę wrzucić jedną kluskę na wrzątek i w razie potrzeby ciasto jeszcze raz przegnieść dodając trochę mąki. Z ciasta uformować długie, trochę spłaszczone wałeczki i krajać na ukośne kawałki. Gotować knedle w dużej ilości osolonego wrzątku. Do chwili ponownego zagotowania garnek przykryć, potem pokrywkę zdjąć i gotować knedle około 10 minut. Wyjmować je łyżką cedzakową na wygrzany półmisek i polać słoniną ze skwarkami lub zrumienioną na tłuszczu tartą bułką. Knedle takie można także polać sosem pomidorowym lub cebulowym.

#### KNEDLE „ZBÓJNICKIE“ Z SUROWYCH ZIEMNIAKÓW

*1 kg ziemniaków, ¼ kg białego czerstwego chleba, 15 dkg świeżej słoniny, 30 dkg kaszki manny, 1 szklanka słodkiego mleka, sól*

Chleb pokrajać w dość drobną kostkę i zrumienić na rozpalonym tłuszczu. Ziemniaki obrać, surowe utrzeć na tarce i wycisnąć mocno nad miseczką przez czyste płótno. Gdy spływająca woda ustoi się, odlać ją a osad utworzony na spodzie połączyć z utartą miazgą ziemniaczaną wyjętą z płótna. W oddzielnym rondelku zagotować mleko, posolić, wrzucić kaszkę, gotować przez 5 minut, po czym dodać ją

do miazgi kartoflanej. Posolić, wyrobić dość twarde ciasto rzucić na wrzątek próbną kluskę i szybko, aby ciasto nie szerniało, wyrabiać w dłoniach okrągłe kulki kładąc w każdą po kilka przyrumienionych grzanek z chleba. Dłonie zwilżać wodą, aby ciasto nie przyklepiało się do rąk. Gotować w osolonym wrzątku około 20 minut. Ugotowane kluski wyłożyć na półmisek, polać słoniną ze skwarkami.

#### KNEDLE Z ZIEMNIAKÓW Z MIĘSEM

*1 kg kartofli, 1 jajo, 20 dkg mąki, 1 cebula, sól, mięso wołowe z rosolu, 5 dkg margaryny, 10 dkg świeżej słoniny, majeranek*

Obrane kartofle ugotować, ostudzić, przepuścić przez maszynkę, dodać mąkę, jajko, sól i wyrobić niezbyt twarde ciasto. Jeżeli ciasto jest zbyt suche, dodać odrobinę wody. Mięso dwukrotnie przepuścić przez maszynkę. Rozpuścić trochę tłuszczu na patelni, przysmażyć na nim drobno posiekaną cebulkę, dodać mięso, posolić, popieprzyć i usmażyć, dodając na końcu trochę majeranku. Z ciasta formować palcami niezbyt grube placuszki wielkości średnicy filiżanki, nakładać na nie przysmażone mięso, zwiąć i wyrabiać w dłoniach okrągłe kulki. Uformowane w ten sposób knedle wrzucać na osoloną wrzącą wodę i gotować 5 do 10 minut. Ugotowane knedle wyjmować łyżką cedzakową, kłaść na wygrzaną salaterkę, oblać przesmażoną słoninką ze skwarkami.

#### PLACKI WESTFALSKIE

*1½ kg ziemniaków, 3 cale jaja, 15—20 dkg margaryny albo smalcu, sól*

Ziemniaki obrać, utrzeć na tarce, zaraz wymieszać z jajami, posolić i szybko kłaść miazgę łyżką na rozpalony na patelni tłuszcz. Rozplaszczać łyżką jak najcieniej, aby placuszki były całe chrupiące i rumiane. Placki można robić tylko ze starych ziemniaków — młode są zbyt wodniste. Można też do surowej miazgi dodać trochę utartej cebuli i szczyptę pieprzu.

## ZIEMNIĄKI NA SPOSÓB SZWAJCARSKI

*1 kg ziemniaków, 1 duża cebula, 1 marchewka, kawałek selera, 1 łyżka margaryny lub smalcu, sól, szczypta pieprzu i cukru, odrobina octu*

Cebulę i jarzyny pokrajać w paseczki, usmażyć na tłuszczu, potem dodać pokrajane w kostkę surowe ziemniaki, wlać trochę wody i dusić pod pokrywką, w miarę potrzeby dolewając po łyżce wody. Pod koniec duszenia doprawić solą, pieprzem, octem i cukrem.

## KOTLETY ZIEMNIACZANE

*1 kg ziemniaków, niepełna szklanka mąki pszennej, 2 jaja, 2 łyżki margaryny lub smalcu, 1 cebula, sól, pieprz, tarta bułka*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić. Przepuścić je przez maszynkę do mięsa, dodać mąkę, jaja, przesmażoną na tłuszczu drobno posiekaną cebulę, doprawić solą i pieprzem. Wymieszać wszystko na jednolitą masę, uformować podłużne kotlety grube na palec, posypać tartą bułką. Smażyć obustronnie na rumiano na rozpalonym tłuszczu. Do kotletów takich odpowiedni jest sos grzybowy, cebulowy lub pomidorowy.

Można też zrobić kotlety ziemniaczane z nadzieniem. Po całkowitym przygotowaniu miazgi włożyć między dwie cienkie jej warstwy trochę przesmażonego z cebulką mielonego mięsa lub plaster usmażonej na tłuszczu dobrej kiszki kaszanej, z której przed smażeniem należy zdjąć skórkę. Potem zacisnąć boki kotleta, aby nadzienie nie wypadło, posypać tartą bułką i smażyć.

## ZIEMNIĄKI ZAPIEKANE W MLEKU

*1 kg ziemniaków, 1 łyżka margaryny, 2 łyżki cukru, około 1 szklanki mleka słodkiego, sól*

Okrągłe, nieduże ziemniaki obrać, oplukać, natrzeć solą i odstawić na 1/2 godziny. W płaskim rondlu rozpuścić tłuszcz, wsypać cukier i na małym ogniu zrumienić na żół-

ty kolor. Na to poukładać ściśle ziemniaki i zalać je taką ilością mleka, aby były przykryte nim do połowy. Przykryć rondel pokrywką i postawić na małym ogniu, dusić dotąd, aż powierzchnia ziemniaków nie pokryta mlekiem będzie rumiana. Kiedy skórka jest dostatecznie podpieczona, należy ziemniaki odwrócić i trzymać jeszcze na ogniu, aby zapiekła się skórka na drugiej stronie każdego ziemniaka.

#### ZIEMNIAKI W 4 KOLORACH Z JAJAMI

*1 kg ziemniaków, 1/4 kg szpinaku, 1/4 kg pomidorów lub 2 łyżki przecieru pomidorowego, 2 surowe żółtka, 4 jajka, 1 łyżka margaryny, 1/2 szklanki słodkiego mleka, sól, 2 łyżeczki cukru, tarta bułka*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, dodać mleko i wymieszać starannie, przetrzeć przez cedzak lub wyciskaczkę. Przetartą miazgę podzielić na 4 części. Do jednej dodać ugotowany i przetarty przez sito szpinak doprawiony 1 łyżką mleka, 1 łyżeczką tłuszczu i szczyptą cukru; do drugiej — ugotowane bez dodawania wody, przetarte oraz doprawione cukrem i solą pomidory; trzecią utrzeć z żółtkami; czwartą zostawić bez dodatków. Na mocno wygrzonym, okrągłym półmisku ułożyć ziemniaki w 4 kolorową gwiazdę, na nich położyć usmażone 4 jaja sadzone, posypać tartą bułeczką, skropić roztopionym tłuszczem i wstawić na 10—15 minut do średnio gorącego piekarnika.

#### ZIEMNIAKI Z PARÓWKAMI W OSTRYM SOSIE

*1 kg ziemniaków, 4 pary cienkich parówek lub 4 sztuki grubszych, 1 łyżka smalcu, 1 łyżka mąki, 1 cebula, 1 listek bobkowy, 1 łyżka octu, sporo zielonej, usiekanej pietruszki, 1 łyżeczka karmelu, sól, pieprz, cukier*

Ziemniaki obrać, pokrajać w kostkę, ugotować. Parówki również ugotować i zostawić w gorącej wodzie. Zrobić zasmażkę ze smalcu i mąki, dodać drobno usiekaną cebulę, rozprowadzić wywarem z ziemniaków, dodać ocet, liść bobkowy, karmel. Zagotować, doprawić do smaku cukrem, solą,

pieprzem, wrzucić ziemniaki, dusić jeszcze przez kilka minut. Ziemniaki z sosem wyłożyć na salaterkę, a na wierzchu ułożyć wyjęte z ciepłej wody parówki. Parówki można zastąpić serdelową kielbasą ugotowaną w całości i podzieloną na porcje.

#### PRAZUCHA Z ZIEMNIAKÓW

*1 kg ziemniaków, 2 łyżki kaszki manny, 10 dkg  
świeżej słoniny, sól*

Ziemniaki obrać, poprzekrawać na kawałki, ugotować w niewielkiej ilości osolonej wody. Gdy są miękkie, wody nie odlewać, lecz rozsunąć łyżką w garnku tak, aby zrobić się głęboki dołek. Do utworzonego dolka wsypać kaszkę, rondel przykryć i postawić na brzegu ciepłej płyty na  $\frac{1}{2}$  godziny; po czym wszystko dokładnie wymieszać, dosolić i podgrzać na ogniu. Wyłożyć na półmisek i połać słoniną ze skwarkami.

#### KLUSKI ZIEMNIACZANE „PYZY“

*1 kg ziemniaków surowych,  $\frac{1}{4}$  kg ziemniaków ugotowanych, sól, 10 dkg słoniny*

Ziemniaki obrać, utrzeć na tarce, wycisnąć przez płótno. Potem dodać wystudzone, utarte, ugotowane kartofle. Po wyrobieniu ciasta formować w rękę okrągłe małe kulki robiąc w nich palcem dołek. Ukształtowane kluski wrzucić na gotującą się słoną wodę, a gdy wypłyną na wierzch wyjmować łyżką cedzakową i układać na wygrzonym półmisku. Połać słoniną ze skwarkami i podać.

#### KLUSKI ZIEMNIACZANE „KOPYTKA“

*1 kg ziemniaków, 10—15 dkg mąki, 1 jajo, sól,  
10 dkg słoniny*

Gotowane ziemniaki (można użyć pozostałe z poprzedniego dnia) przepuścić przez maszynkę, wbić całe jajko, dodać mąkę i sól. Ciasto dobrze wyrobić, podzielić na 4—5 części

i uformować średniej grubości wałki, które krajać w ukośne, podłużne kawałki. Kopytka wrzucić na gotującą się dobrze osoloną wodę i gotować 5 minut. Po ugotowaniu wybrać cedzakową łyżką, wyłożyć na salaterkę, polać słoninką ze skwarkami. Kopytka można również podawać do pieczeni wołowej, cielęcej lub baraniej, a ponadto z sosem pomidorowym, cebulowym lub grzybowym.

#### POLENTA Z ZIEMNIAKÓW

*3/4 kg ziemniaków, 5 jaj, 5 dkg utartego żółtego sera,  
1 1/2 łyżki margaryny, 1/2 szklanki słodkiego mleka,  
tarta bułka, 1/2 kg szpinaku, sól, cukier*

Ziemniaki obrać, ugotować, przetrzeć przez rzadkie sito lub gęsty cedzak. Rozetrzeć je z 3 żółtkami, kawałkiem tłuszczu, wlać trochę mleka, dodać pianę z 3 białek, posolić. Pozostałe 2 jaja ugotować na twardo. Płaski rondel wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, włożyć do niego przygotowaną miazgę ziemniaczaną i wstawić na 1 godzinę do średnio gorącego piekarnika. Szpinak ugotować, posiekać, dodać do niego 1 łyżeczkę tłuszczu oraz parę łyżeczek mleka. Przyrządzone już ziemniaki wyłożyć na okrągły półmisek lub duży płaski talerz i posypać tartym serem. Obłożyć wokół szpinakiem, który posypać dwoma grubo posiekаныmi jajami.

#### KNEDLE ZIEMNIACZANE SMAŻONE

*1/2 kg ziemniaków, 1/4 kg białej czerstwej bułki, 1/4 kg  
świeżego twarogu, 2 jaja, 2 łyżki margaryny, trochę  
mąki, sól, sos pomidorowy lub grzybowy*

Ziemniaki obrać, ugotować, przetrzeć przez gęsty cedzak. Bułkę pokrajać w kostkę i zrumienić w piekarniku. Połączyć ziemniaki z twarogiem i grzankami, wbić jaja, wymieszać, dodać tyle mąki, aby można uformować w dłoniach okrągłe knedle. Każdy knedel lekko spłaszczyć i posolić. Tłuszcz roztopić na patelni i smażyć knedle z obydwu stron na rumiano.

Podać do nich sos pomidorowy lub grzybowy.



#### PIEROGI ZIEMNIACZANE

*1/2 kg ziemniaków, 1 szklanka mąki, 1 jajo, 1 duża cebula, 2 łyżki margaryny, szczypta pieprzu i majeranku, sól, tarta bułka*

Ziemniaki obrać, ugotować, przetrzeć przez cedzak. Na tłuszczu zasmażyć na rumiano drobno posiekaną cebulę, połączyć ją z ziemniakami. Całość starannie wymieszać, doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Z jajka, mąki, paru łyżek wody i szczypty soli zagnieść ciasto. Rozwałkować je na cienkie plastry. Kłaść małą łyżeczką porcyjki nadzienia z ziemniaków, zawijać ciasto rzędem, wykrawać dużym kieliszkiem pierożki i zaciskać mocno ich brzegi, aby w czasie gotowania nie wyleciało nadzienie. Najlepsza do wykrawania pierogów jest specjalna drewniana foremka z karbowanym kancikiem. Gotowe pierożki wrzucać na dużą ilość osolonego wrzątku, aby się nie zlepiały. Gotować kilka minut, wyjmować cedzakową łyżką. Kłaść na wygrzany półmisek, okrasić zrumienioną na tłuszczu tartą bułką.

#### PIEROGI ZIEMNIACZANE PIECZONE ZE ŚLEDZIEM

*1 kg ziemniaków, 1 śledź solony, 1 łyżka masy lub margaryny, 2 łyżki mąki, 1 jajo, sól*

Śledzia namoczyć, oczyścić, odrzucić skórę, ości, łebek i ogonek, pokrajać na wąskie pojedyncze dzwonka. Ziemniaki obrać, ugotować, przetrzeć póki są jeszcze gorące, dodać tłuszcz, mąkę, żółtko, sól, szybko wyrobić ciasto i zostawić je w całości na 1 godzinę. Po upływie godziny ciasto rozwałkować do grubości 1/2 palca, pokrajać na małe kwadraty, na każdy położyć kawałek śledzia, kwadracik złożyć na połowę wzdłuż śledziowego dzwonka, brzeżki mocno zacisnąć. Wysmarować tłuszczem blachę, ułożyć, a raczej „postawić“ na niej pierożki, zlepionymi brzeżkami do góry, posmarować białkiem i upiec na rumiano w dość gorącym piekarniku.

Pierożki takie są doskonałym dodatkiem do czystego czerwonego barszczu, nadają się też jako drugie danie lub gorąca przekąska.

### KLUSKI ZIEMNIACZANE Z TARTĄ BULKĄ

*1 kg ziemniaków, 1 szklanka mleka, 2 łyżki masła lub margaryny, 1/4 kg tartej bułki, 2 jaja, parę łyżek mąki, sól*

Ziemniaki obrać, ugotować, odcedzić, rozgnieść łyżką. Wlać wrzące mleko, włożyć połowę tłuszczu, wsypać bułkę, rozetrzeć wszystko na jednolitą miazgę. Wtedy dodać jaja i tyle mąki, aby ciasto było jak na kładzione kluski. Wyrobić wszystko starannie, kłaść deserową łyżką cienkie kluski na osolony wrzątek. Gotować kilka minut, wyjmować cedzakową łyżką na półmisek, polać tłuszczem zrumienionym z tartą bułką.

### STRUDEL ZIEMNIACZANY NADZIEWANY KAPUSTĄ

*1 kg ziemniaków, 1/4 kg mąki pszennej, 1 jajo, sól, nadzienie: mała główka kapusty cukrowej, 1 cebula, 1 łyżka smalcu lub margaryny, sól, papryka*

Ziemniaki ugotować, utłuc, wyłożyć na miskę, dodać mąkę, jajko, sól, wymieszać. Następnie na stolnicy wyrobić miazgę na gładkie ciasto. Rozwałkować niezbyt cienko i jak najrówniej, na serwetce posypanej mąką. Nakładając nadzienie uważać, aby nie było zanadto wilgotne. Nadzienie rozsmarowywać równą warstwą na całym płacie ciasta zostawiając puste brzegi lewego i prawego boku, tak aby po zawinięciu strudel był w tych miejscach cieńszy. Zawijać razem z nadzieniem przyciągając ku sobie serwetę i podnosząc ją od spodu. Zakończenie ciasta powinno wypaść od spodu. Strudel można zostawić w formie prostego wałka, ale ładniej wygląda zwinięty w kształt rogala; w tej formie można go upiec także w prodiżu. Blachę czy prodiż wysmarować tłuszczem, piec w bardzo gorącym piekarniku. Podczas pieczenia smarować ciasto piórkiem maczanym w tłuszczu.

Nadzienie. Kapustę drobno poszatkować sparzyć wrzątkiem, odcedzić, w rondelku przyrumienić na tłuszczu posiekaną cebulę, wrzucić kapustę, wlać odrobinę wody i dusić aż kapusta zbrązowieje. Posolić, dodać paprykę, a gdy miazga

zgęstnieje, odstawić ją do przestygnięcia. Na ciasto nakładać kapustę zimną. W razie potrzeby można dodać do farszu trochę pszennej tartej bułki.

#### STRUDEL ZIEMNIACZANY NADZIEWANY GRZYBAMI

*1 kg ziemniaków, 1/4 kg mąki pszennej, 1 jajo, sól;  
nadzienie: 1/2 kg grzybów (najlepiej borowików), 1 cebula, 1 łyżka margaryny, sól, pieprz*

Przygotować ciasto i zawijać strudel jak w przepisie „Strudel ziemniaczany nadziewany kapustą“.

Nadzienie. Grzyby opłukać, odrzucić robaczywe, korzonki przyciąć do połowy, wszystko pokrajać w paski. W rondelku przyrumienić na tłuszczu usiekaną cebulę, dusić pod przykryciem, aż grzyby będą zupełnie miękkie — co najmniej 1/2 godziny. Dodać sól i pieprz. Przystudzić.

#### STRUDEL ZIEMNIACZANY NADZIEWANY MIĘSEM

*1 kg ziemniaków, 1/4 kg mąki pszennej, 1 jajo, sól;  
nadzienie: 1/4 kg mielonego mięsa, 1 łyżka smalcu,  
1 cebula, 1 ząbek czosnku, nać pietruszki, majeranek,  
namoczona i wyciśnięta 1 mała bułeczka albo utarty  
gotowany ziemniak, sól*

Przygotować ciasto i zawijać strudel jak w przepisie „Strudel ziemniaczany nadziewany kapustą“.

Nadzienie. Przesmażyć na smalcu drobno usiekaną cebulę, na tym przesmażyć mięso, dodać obrany i drobno posiekany czosnek, przesiany majeranek, drobno posiekane gałązki pietruszki, bułkę lub gotowany ziemniak. Wymieszać dobrze, posolić.

#### STRUDEL ZIEMNIACZANY NADZIEWANY JABŁKAMI

*1 kg ziemniaków, 1/4 kg mąki pszennej, 1 jajo, sól;  
nadzienie: 1 kg jabłek, 20 dkg cukru, tarta bułka*

Przygotować ciasto i zawijać strudel, jak w przepisie „Strudel ziemniaczany nadziewany kapustą“.

Nadzienie. Jabłka obrać, odrzucić gniazdka z pestkami, miąższ pokrajać jak najdrobniej, dodać cukier i surowe na-

kładać na ciasto posypane tartą bułką. Można też jabłka obrane i drobno pokrajane udusić z cukrem bez wody, a gdy się rozgotują, otrzymaną marmoladę ostudzić przed nałożeniem.

Trzeba pamiętać, że pod nadzienie z jabłek ciasto trzeba grubo posypać tartą bułką.

#### PASZTET Z ZIEMNIAKÓW

*1 kg ziemniaków, ¼ szklanki mąki pszennej, 2 jaja,  
2 cebule, 1½ łyżki smalcu lub margaryny, ¼ kg mie-  
lonego mięsa wieprzowego, trochę ostrego tartego  
sera, tarta bułka, sól, pieprz*

Ziemniaki ugotować, ostudzić, przetrzeć przez cedzak lub wyciskacz, dodać mąkę, usiekaną i przesmażoną na tłuszczu 1 cebulę, 1 jajko, posolić, wymieszać. Mięso przesmażyć na tłuszczu także z 1 drobno posiekaną cebulą, wymieszać z 1 jajkiem, dodać sól, pieprz i tyle tartej bułki, aby miazga nie była za mokra. Tortownicę wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, wyłożyć do niej ciasto warstwą grubą na palec, na to położyć mięso, przykryć je drugą warstwą ciasta. Wierzch masy kartoflanej posmarować białkiem (zostać trochę białka z jaja użytego do mięsa), posypać tartą bułką wymieszaną z utartym serem, na to położyć parę małych kawałeczków tłuszczu. Zamknąć tortownicę, wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika i piec około 1 godziny.

#### DOŁKI ZIEMNIACZANE Z KMINKIEM

*½ kg ziemniaków, 1 łyżka masła lub margaryny,  
1 jajko, ½ szklanki mąki, ½ łyżeczki proszku do pie-  
czenia, sól, kminek*

Ziemniaki obrać, ugotować, przetrzeć. Dodać tłuszcz, mąkę, proszek, żółtko, wyrobić na jednolite ciasto, rozwałkować cienko. Wykrawać okrągłe placuszki, posmarować białkiem, posypać solą i kminkiem, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze i upiec na rumiano w dobrze gorącym piekarniku.

## NALEŚNIKI Z SUROWYCH ZIEMNIAKÓW

*3/4 kg ziemniaków, 2 jaja, 2 łyżki śmietany, 1 łyżka  
smalcu lub margaryny, sól, 10 dkg cukru pudru lub  
1/2 szklanki śmietany*

Obrane surowe ziemniaki utrzeć na tarce, zalać zimną wodą, po chwili odcedzić, do miazgi dodać jajko, 2 łyżki śmietany, sól. Wymieszać. Ciasto powinno być takiej gęstości, jak na zwykłe naleśniki z mąki. Gdyby było zbyt suche, dolać troszkę zsiadłego mleka lub śmietany. Smażyć na wysmarowanej tłuszczem patelni. Podawać posypane cukrem pudrem lub polane śmietaną.

## RACUSZKI Z SUROWYCH ZIEMNIAKÓW („DRANIE“)

*2 kg ziemniaków, 1/2 szklanki mąki pszennej, 2 jaja,  
1/2 szklanki śmietany, smalec albo dobry olej, sól, jako  
dodatek kwaśna śmietana lub marynowany śledź*

Ziemniaki obrać, opłukać, utrzeć na tarce, sok odlać, miazgę wycisnąć przez płótno. Do miazgi dodać mąkę, jaja, śmietaną, posolić, wymieszać, wyrobić łyżką na ciasto. Kłaść po dużej łyżce ciasta na rozpalony tłuszcz, lekko łyżką rozplaszczać, aby racuchy były cienkie, gdyż tylko wtedy są smaczne i kruche. Usmażyć je na rumiano z obu stron, kłaść na wygrzaną dużą salaterkę, podać na stół bardzo gorące.

Oddzielnie podać kwaśną śmietaną lub marynowanego śledzia.

## PLACKI ZIEMNIACZANE

*1 kg ziemniaków, 2 łyżki mąki, 1 mała cebula, sól,  
pieprz, 20 dkg smalcu lub oleju*

Ziemniaki i cebulę umyć, obrać, zetrzeć na tarce, dodać mąkę, sól i szczyptę pieprzu. Po wymieszeniu kłaść łyżką na rozpalony na patelni tłuszcz bardzo cieniutkie placuszki. Rumienić z obydwu stron. Placki układać na wygrzanym płaskim talerzu.

#### BABKA Z ZIEMNIAKÓW Z GRZYBAMI

*1 kg ziemniaków, 3 dkg grzybków suszonych, 3 jaja,  
3 cebule, 2 łyżki margaryny, sól, pieprz, tarta bułka*

Grzyby dokładnie wypłukać, zalać ciepłą wodą, po dwugodzinnym wymoczeniu ugotować w tej samej wodzie do miękkości i drobno pokrajać. Ziemniaki ugotować, ostudzić, pokrajać w plasterki. Jaja ugotować na twardo, pokrajać w talarki. Cebulę posiekać, usmażyć, dodać grzybki, przesmażyć razem, posolić. Można dodać szczyptę pieprzu. Rondel wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, ułożyć na spód warstwę ziemniaków, na to warstewkę cebuli z grzybami, dalej jajka, znów ziemniaki i tak na przemian. Jako ostatnią wierzchnią warstwę ułożyć ziemniaki. Skropić po wierzchu rozpuszczonym tłuszczem, posypać tartą bułką i wstawić do gorącego piecyka na 15 minut. Babkę należy zρέcznie wyłożyć na okrągły półmisek, ale jeśli ktoś nie umie tego ładnie zrobić, można podać na stół potrawę w rondelku, ale wówczas należy ronderek owinąć serwetką.

#### BABKA Z SUROWYCH ZIEMNIAKÓW

*1 kg ziemniaków, 1/4 kg gotowanego tłustego baleronu  
lub chudego boczku, 5 dkg tartego ostrego sera,  
1 łyżka margaryny, szczypta pieprzu, tarta bułka, sos  
pomidorowy lub cebulowy*

Ziemniaki obrać, pokrajać w cienkie paseczki, wymieszać z tak samo pokrajaną wędzonką i serem, doprawić pieprzem, wymieszać (soli nie dodawać, ponieważ wędzonka jest dość słona). Włożyć do rondla wysmarowanego tłuszczem i wysypanego tartą bułką. Piec około 1 godziny w dość gorącym piekarniku. Wyłożyć na okrągły półmisek, oddzielnie podać sos.

#### MAŁE BABECZKI Z SOSEM

*1/2 kg ziemniaków, 2 jaja, 1 łyżka margaryny, 2 łyżki  
śmietany, 5 dkg utartego ostrego sera, sól, tarta bułka,  
sos grzybowy lub ogórkowy*

Ziemniaki obrać, ugotować, gdy trochę przestygną utrzeć je ze śmietaną, połową tłuszczu, żółtkami, serem, posolić,

na końcu dodać pianę z białek, wymieszać. Masę nałożyć w małe głębokie foremki wielkości spodka wysmarowane tłuszczem i wysypane tartą bułką. Upiec w dobrze gorącym piekarniku. Wyłożyć babeczki z foremek na półmisek i polać bardzo gęstym sosem grzybowym lub ogórkowym.

#### BUDYŃ ZIEMNIACZANY Z MIĘSEM

*3/4 kg ziemniaków, 2 jaja, 1/4 kg surowego lub gotowanego mięsa, 1 cebula, 1 łyżka margaryny lub smalcu, zielona pietruszka, sól, tarta bułka, szczypta pieprzu, sos grzybowy, pomidorowy lub korniszonowy*

Ziemniaki obrać, ugotować, utrzeć, cebulę drobno posiekać, mięso zemleć w maszynce. Wszystko połączyć razem, dodać jajka, sól, pieprz, trochę tartej bułki, posiekane gałązki pietruszki i wymieszać na jednolitą masę. Uformować jedną dużą kulę, zawinąć w dobrze nasmarowany tłuszczem kawałek płótna, zawiązać go łącząc rogi razem i włożyć do osolonego wrzątku. Gotować 1 godzinę. Wyjąć potem z płótna na półmisek, pokrajać w grube plastry. Oddzielnie podać sos grzybowy, pomidorowy lub korniszonowy.

#### ZIEMNIAKI PIECZONE, OBRANE

*1/2 kg ziemniaków, gruboziarnista sól, gruba żytnia mąka, trochę kminku*

Ziemniaki należy umyć, wyszorować szczoteczką, potem obrać i już nie płukać, tylko obtoczyć w gruboziarnistej soli i w grubej żytniej mące wymieszanej z kminkiem. Ułożyć je na blasze i upiec w gorącym piekarniku. Tak przyrządzone ziemniaki mają rumianą chrupiącą skórkę i wybornie smakują jako dodatek do marynowanych śledzi lub do zsiadłego mleka.

#### PURÉE Z ZIEMNIAKÓW

*1 kg ziemniaków, 1 łyżka masła lub dobrej margaryny, trochę słodkiego mleka, sól*

Ziemniaki obrać, opłukać, pokrajać w nieduże kawałki, ugotować w niewielkiej ilości lekko osolonej wody. Gdy są

miękkie, wodę odlać, ziemniaki przetrzeć przez cedzak. Dodać gorące mleko uważając, aby miazga nie była za rzadka, włożyć tłuszcz, jeszcze raz przetrzeć przez cedzak lub specjalny wyciskacz i zaraz podawać. Ziemniaki takie są odpowiednie do szpinaku, jajecznicy, smażonego białego mięsa i smażonych ryb.

#### ZIEMNIAKI STARE PRZYRZĄDZONE JAKO MŁODE

*1 kg ziemniaków, 10 dkg masła lub margaryny, sól,  
koperek lub zielona pietruszka*

Z dużych niemączystych ziemniaków wykrajać specjalną łyżeczką kulki wielkości włoskiego orzecha i ugotować w lekko osolonej wodzie. Gdy będą przygotowane, ale jeszcze twarde, wodę odlać, ziemniaki przełożyć do mniejszego rondla, dołożyć surowy tłuszcz, sporo drobno posiekanego koperku lub zielonej natki pietruszki i udusić pod przykryciem do miękkości. Są smacznym dodatkiem do duszonych mięs i mielonych kotletów.

#### ZIEMNIAKI ZE SMIETANĄ

*1 kg ziemniaków, 1/2 szklanki śmietany, sól, 2 łyżki  
margaryny*

Ziemniaki opłukać w skórce, obrać, już nie płukać, pokrajać w plastry, wysuszyć w czystej ściereczce, smażyć na tłuszczu dolewając po trochu śmietanę. Smażyć tak długo, aż ziemniaki nabiorą ciemnozłotego koloru. Solić w czasie smażenia. Jest to doskonały dodatek do duszonych mięs

#### ZIEMNIAKI NA KWASNO

*1 kg ziemniaków, 1 łyżka masła lub margaryny,  
1 łyżka mąki, ocet, sól, pieprz, troszkę cukru*

Ziemniaki obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, ugotować. Mąkę zasmażyć na rumiano z tłuszczem, rozprowadzić 1 szklanką przestudzonego wywaru z ziemniaków, rozetrzeć, aby nie porobiły się grudki, doprawić octem, solą, pieprzem, cukrem (najlepiej karmelem), włożyć w ten sos



ziemniaki i przez parę minut dusić pod przykryciem. Ziemniaki tak przyrządzone podawać można do sztuki mięsa i mielonych wołowych kotletów.

#### ZIEMNIAKI Z JABŁKAMI

1 kg ziemniaków, 1/2 kg jabłek kompotowych,  
1/2 szklanki śmietany, sól

Ziemniaki obrać, opłukać, ugotować na pół miękko. Jabłka obrać, pokrajać na ćwiartki, odrzucić gniazdka z pestkami i wrzucić do gotujących się ziemniaków. Gdy wszystko jest miękkie, odlać zbędną wodę, jabłka i ziemniaki posolić, wlać śmietanę i wszystko przetrzeć przez cedzak lub rzadkie sito. Podawać bardzo gorące.





## SOSY DO DRUGICH DAŃ ZIEMNIACZANYCH

### SOS Z SUSZONYCH GRZYBÓW

*2 dkg grzybów suszonych, 1/2 łyżki margaryny,  
1/2 szklanki śmietany, płaska łyżka mąki, sól, pieprz*

Grzyby starannie wypłukać, zalać 1 szklanką ciepłej wody. Po upływie godziny ugotować pod pokrywką do miękkości w tej samej wodzie, dodając 1/2 płaskiej łyżeczki soli. Grzyby odcedzić, pokrajać w cieniutkie paseczki. W małym rondelku zasmażyć na tłuszczu mąkę, rozprowadzić wywarem z grzybów, doprawić do smaku solą i pieprzem, zagotować. Dodać śmietanę, wymieszać i postawić rondelk na małym ogniu lub na brzegu gorącej płyty, aby sos się mocno podgrzał (nie gotować).

### SOS POMIDOROWY

*1/2 kg dajrzałych pomidorów lub 1/2 szklanki przecieru, 1 łyżka margaryny, ocet, sól, cukier, zielony koperek*

Pomidory pokrajać i dusić w bardzo małej ilości wody, przetrzeć przez sito, dodać tłuszcz, ocet, sól i cukier do smaku. Na końcu wrzucić trochę posiekanego koperku. Sos

pomidorowy najlepszy jest bez zasmażki, gdyby jednak był zbyt rzadki, dodać płaską łyżkę mąki ugniecionej z masłem lub margaryną, włożyć do sosu i zagotować.

#### SOS CEBULOWY

*3 duże cebule, 1 jabłko kompotowe, 1 płaska łyżka mąki, 1 kopiasta łyżka margaryny, ocet, sól, cukier*

Cebule drobno posiekać, jabłko utrzeć na tarce, wymieszać razem, zasmażyć na tłuszczu na rumiano. Dodać łyżkę mąki rozproawdzonej w paru łyżkach zimnej wody oraz ocet, sól i cukier do smaku, wlać do sosu, zagotować i przetrzeć przez sito.

#### SOS OGÓRKOWY

*1 kiszony ogórek, 1 płaska łyżka mąki, 1/2 łyżki margaryny, 1/2 szklanki śmietany, 1/2 szklanki rosółu lub wywaru z jarzyn, kwas ogórkowy lub 1 łyżka octu, sól, cukier*

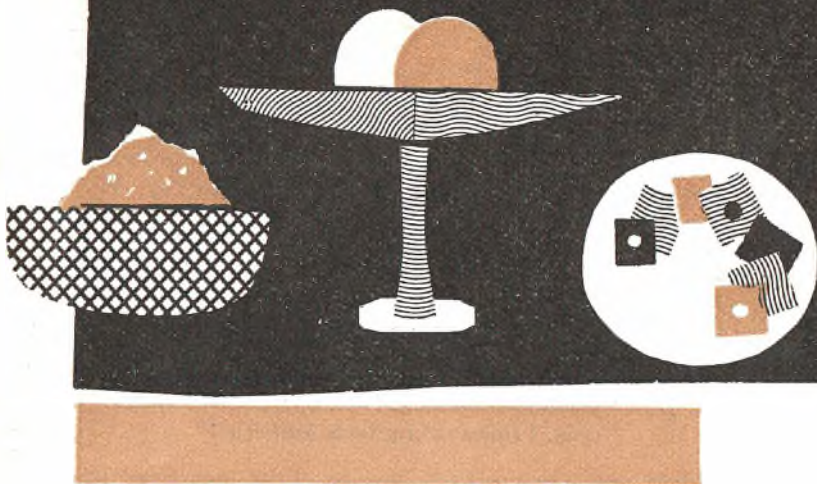
Ogórek obrać, pokrajać w kostkę. W rondelku zasmażyć na biało tłuszcz z mąką, włożyć ogórek, rozproawdzić rosółem lub wywarem jarzynowym, zagotować. Dodać śmietanę, wymieszać, doprawić do smaku octem lub kwasem ogórkowym, solą, cukrem i podgrzać mocno (nie zagotowywać).

#### SOS SZCZYPIORKOWY

*2 łyżki drobno usiekanego młodego szczypiorku, 1/2 łyżki margaryny, 1 płaska łyżka mąki, 1/2 szklanki śmietany, sól, cukier, ocet*

Zrobić białą zasmażkę z tłuszczu i mąki, rozproawdzić ją 1/2 szklanki rosółu, wywaru z jarzyn lub wody, rozetrzeć aby nie było grudek. Wsypać szczypiorek, wymieszać, doprawić do smaku solą, cukrem, octem, zagotować. Dodać śmietanę i sos podgrzać mocno (nie zagotowywać).





## DANIA SŁODKIE

### DOŁKI ZIEMNIACZANE NA DROŹDZACH

1 kg ziemniaków, 1 szklanka mąki, 2 łyżki smalcu,  
1 łyżka margaryny, 2 jaja, zapach cytrynowy,  
3 dkg drożdży,  $\frac{1}{4}$  szklanki mleka, 25 dkg marmo-  
lady lub dżemu, sól, cukier puder

Ziemniaki obrać, ugotować, przetrzeć. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku. Połączyć razem ziemniaki, drożdże, jaja, mąkę, margarynę, zapach cytrynowy, szczyptę soli, wymieszać starannie, wyłożyć na stolnicę, rozwałkować, wykrawać kieliszkiem lub foremką okrągłe placuszki. Zostawić je na  $\frac{1}{2}$  godziny w ciepłe, aby wyrosły, po czym smażyć na smalcu rumieniąc z obydwu stron. Gdy troszkę przestygną, połowę placuszków posmarować marmoladą, poskładać po dwa i posypać cukrem pudrem.

### BUDYŃ NA SŁODKO

10 dkg margaryny, 10 dkg cukru, 3 jaja, skórka otarta z cytryny lub zapach cytrynowy,  $\frac{1}{2}$  kg sypkich ziemniaków, sos szodonowy,  $\frac{1}{2}$  szklanki soku owocowego lub 20 dkg śmietany ubitej z cukrem

Ziemniaki ugotować, przetrzeć przez cedzak, ostudzić. Utrzeć na jednolitą masę dodając cukier, żółtka i połowę

zu. Pod koniec dodać skórkę z cytryny lub zapach cytrynowy i pianę z białek. Uformować dużą kulę, zawinąć ją w dobrze wysmarowany tłuszczem kawałek płótna, związać i włożyć do wrzątku. Gotować  $\frac{1}{2}$  godziny. Wyjąć z płótna, wyłożyć na półmisek i podać gorący. Polać sokiem owocowym lub szodonowym. Można również polać śmietaną ubitą z cukrem.

#### SUFLET Z PIECZONYCH ZIEMNIAKÓW

*1 kg ziemniaków, 5 dkg margaryny, 2 łyżki mąki,  
2 jaja,  $\frac{1}{2}$  szklanki kwaśnego mleka,  $\frac{1}{2}$  szklanki śmietany,  
1 łyżka cukru, tarta bułka, sól*

Ziemniaki upiec w łupinach, gorące obrać, przetrzeć przez cedzak i wymieszać z tłuszczem. Gdy ostygną dodać mąkę, żółtka, kwaśne mleko, sól, wszystko starannie utrzeć, pod koniec ucierania dodać pianę z białek. Wysmarować tłuszczem ogniotrwały półmisek, ułożyć na nim miążgę w wysoką okrągłą babkę, posypać tartą bułeczką i wstawić do gorącego piekarnika na 30—40 minut. Po wyjęciu polać śmietaną wymieszaną z cukrem; podać gorący.

#### NALEŚNIKI Z GOTOWANYCH ZIEMNIAKÓW

*$\frac{1}{2}$  kg ziemniaków, 2 jaja, 1 łyżka smalcu, 1 płaska łyżka margaryny,  $\frac{1}{2}$  szklanki zsiadłego mleka, trochę mąki, sól, cukier puder, 15 dkg marmolady lub dżemu albo 25 dkg twarożku utartego z żółtkiem i cukrem*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, przetrzeć przez cedzak, dodać rozpuszczoną margarynę, mleko, jaja, mąkę (ciasto musi być dużo gęściejsze niż na naleśniki z mąki). Wszystko wyrobić łyżką w misce, wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować dość cienko. Wykrawać krążki wielkości dna patelni; smażyć smarując patelnię cieniutko tłuszczem. Naleśników ziemniaczanych nie można przewracać na drugą stronę, ponieważ mogą się połamać. Po zdjęciu z patelni nie należy naleśników składać ani zawijać, tylko każdy posmarować marmoladą, dżemem, lub twarożkiem i układać na półmisku po kilka jeden na drugi. Posypać grubo cukrem pudrem i krajać na cząstki jak tort.

#### RACUSZKI ZIEMNIACZANE NA SŁODKO

*1 kg ziemniaków, 1 szklanka słodkiego mleka, 1 mały proszek do pieczenia, 2 łyżki cukru, 2 jaja, 1 łyżeczka mielonego cynamonu, 15 dkg smalcu, sól, cukier puder*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić. Przetrzeć przez sito, rozprowadzić mlekiem, dodać żółtka, wszystko dokładnie rozetrzeć. Wsypać 2 łyżki cukru wymieszanego na sucho z proszkiem do pieczenia, dodać cynamon, szczyptę soli, utrzeć wszystko starannie, dodać sztywno ubitą pianę i lekko miazgę wymieszać. Na głębszej patelni roztopić tłuszcz, kłaść łyżką ciasto, porcyjki lekko rozplaszczając łyżką i smażyć na rumiano z obydwu stron. Po zdjęciu z patelni posypać cukrem pudrem i gorące podawać.

Można też racuszki takie uformować na stolnicy posypanej mąką, obtoczyć je kolejno w mące, rozbitym jajku i tartej bułce, a następnie smażyć na smalcu.

#### KNEDLE ZIEMNIACZANE ZE ŚLIWKAMI

*1 kg ziemniaków, 4 łyżki mąki, 1 jajo, sól; 1/2 kg śliwek, cukier, 2 łyżki margaryny, cukier puder, szczypta soli*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, utrzeć. Dodać jajo, mąkę, szczyptę soli, zagnieść na niezbyt twarde ciasto. Śliwki opłukać, wysuszyć w czystej ściereczce, każdą naciąć z boku wzdłuż, wyjąć pestkę, w miejsce pestki wsypać troszkę cukru. Brać ciasto po kawałku, owinać nim śliwkę, utoczyć w dłoniach na kulkę. Knedle ugotować w lekko osolonej wodzie, po kilku minutach wyjmować cedzakową łyżką, kłaść na wygrzany półmisek, polać zrumienionym lekko tłuszczem i posypać cukrem pudrem. Podawać gorące.

#### PIEROGI ZIEMNIACZANE Z POWIDŁAMI

*1/2 kg ziemniaków, 1/2 kg mąki, 1 jajo, sól, 1 łyżka margaryny, cukier puder, powidła ze śliwek, szczypta soli, tarta bułka*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, przetrzeć przez cedzak. Dodać mąkę, jajko, sól, jeśli miazga jest zbyt sucha

dolać odrobinę wody lub mleka. Wyrobić dość ściśle ciasto, rozwałkować trochę grubiej niż ciasto z samej mąki. Wykrawać je w kwadraty, każdy nałożyć powidłami, zlepić w trójkąty, dobrze zaciskając brzegi. Ugotować w lekko osolonej wodzie, wyjmować cedzakową łyżką na półmisek, polać tłuszczem zrumienionym z tartą bułką i posypać cukrem pudrem.

#### LEGUMINA Z ZIEMNIAKÓW

*1/2 kg ziemniaków, 1 łyżka margaryny, 10 dkg cukru, 3 jaja, skórka otarta z cytryny lub zapach cytrynowy, sól, tarta bułka; sok owocowy lub śmietana ubita z cukrem*

Ziemniaki obrać, ugotować i przestudzone przetrzeć przez cedzak. Wyłożyć na miskę i ucierać starannie, dodając kolejno tłuszcz, cukier, żółtka, zapach. Gdy masa jest już jednolita, dodać pianę z 3 białek, wymieszać, przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką i upiec na rumiano w dobrze gorącym piekarniku. Wyłożyć na salaterkę i polać sokiem owocowym lub śmietaną ubitą z cukrem.

#### LEGUMINA Z ZIEMNIAKÓW Z TARTĄ BUŁKĄ

*1/2 kg ziemniaków, 6 czubatych łyżek cukru, 6 czubatych łyżek tartej bułki, 2 jaja, sok z 1/2 cytryny lub odrobina rozpuszczonego kwasu cytrynowego, zapach cytrynowy lub skórka otarta z cytryny, zapach migdałowy, płaska łyżeczka proszku do pieczenia, 1/2 łyżki margaryny, sól; sok owocowy lub śmietana ubita z cukrem*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, utrzeć. Całe jaja utrzeć do białości z cukrem, dodać utarte ziemniaki, sok cytrynowy lub kwas, skórkę z cytryny lub zapach cytrynowy, zapach migdałowy, sól, wymieszać. Na końcu dodać tartą bułkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Masę starannie wymieszać i nałożyć do wysmarowanego marga-

ryną i wysypanego tartą bułką płaskiego rondla lub głębokiej patelni.

Piec  $\frac{1}{2}$  godziny w dobrze gorącym piekarniku. Podać z sokiem owocowym lub śmietaną ubitą z cukrem.

#### SUFLET ZIEMNIACZANY

*1 kg ziemniaków, 5 dkg margaryny, 2 łyżki mąki,  
2 jaja,  $\frac{1}{2}$  szklanki zsiadłego mleka, 4 łyżki cukru, sól;  
 $\frac{1}{2}$  szklanki śmietany ubitej z cukrem lub sok owocowy, tarta bułka*

Ziemniaki upiec w skórce w piekarniku. Gorące obrać, przetrzeć przez cedzak i zaraz rozetrzeć z łyżką tłuszczu. Gdy trochę przestygną, dodać mąkę, żółtka, cukier, mleko, sól, wyrobić dobrze łyżką na jednolitą masę. Dodać pianę z białek, wymieszać i włożyć do wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką ogniotrwałej foremki, z którą suflet podaje się na stół. Piec w dobrze gorącym piekarniku około 40 minut. Podać do niego śmietaną z cukrem lub sok owocowy.

#### KLUSKI ZIEMNIACZANE DROŹDZOWE NA SŁODKO

*$\frac{1}{4}$  kg ziemniaków,  $\frac{1}{2}$  kg mąki, 3 dkg drożdży, 1 łyżka margaryny, 1 łyżka smalcu, 3 łyżki cukru,  $\frac{1}{2}$  szklanki słodkiego mleka, sól, cukier puder, 1 łyżeczka cynamonu*

Ziemniaki obrać, utrzeć na tarce, sok odlać, a do miazgi dodać mąkę, cukier, rozpuszczone w  $\frac{1}{2}$  szklanki ciepłego mleka drożdże, rozpuszczoną margarynę, szczyptę soli. Wyrobić na misce ciasto gęste jak na kładzione kluski. Na wrzącą osoloną wodę kłaść łyżeczką do herbaty wąskie kluseczki. Jak tylko spłyną, wyłożyć je na cedzak, dobrze osączyć z wody i natychmiast smażyć na bardzo gorącym smalcu.

Podać dobrze przyrumienione i posypane cukrem pudrem z dodaniem cynamonu.



## LUKI ZIEMNIACZANE

*1/4 kg ziemniaków, 15 dkg orzechów włoskich (środków), 2 łyżki margaryny, 1 jajko, 10 dkg mąki, 1 łyżka cukru, sól*

Ziemniaki obrać, ugotować, przetrzeć przez cedzak. Dodać do nich 1 1/2 łyżki margaryny, mąkę, żółtko, cukier, sól. Dobrze wyrobić na jednolitą masę, dodać pianę z białka, ostrożnie wymieszać. Rozwałkować, pokrajać w wąskie paski, ułożyć na ogniotrwałym talerzu, wysmarowanym tłuszczem, posypać usiekanymi orzechami włoskimi, skropić roztopionym tłuszczem i upiec w dość gorącym piekarniku. Podać nie przekładając na inny półmisek.





## SOSY DO DAŃ SŁODKICH

### SOS SZODONOWY Z WINEM (GORĄCY)

5 żółtek, 5 łyżek cukru,  $\frac{1}{2}$  litra owocowego białego  
wina

Ubić trzepaczką w rondlu do białości żółtka z cukrem, postawić rondel na brzegu ciepłej płyty kuchennej i po mału dolewając wino dalej ubijać trzepaczką, aż płyn się zapieni i zgęstnieje. Podawać zaraz, gdyż wytworzona piana szybko opada. Jeśli chcemy sos taki podać na zimno, trzeba po ubiciu go przestawić rondel na lód i jeszcze przez kilka minut ubijać. Zarówno jednak sos gorący, jak i zimny najlepiej podać zaraz po zrobieniu.

### SOS OWOCOWY

$\frac{1}{2}$  kg surowych jagód (porzeczek, malin, wisien, poziomek),  $\frac{1}{4}$  kg cukru,  $\frac{1}{2}$  szklanki owocowego białego  
wina, 1 łyżeczka mąki kartoflanej

Jagody opłukać, przetrzeć przez sito. Dodać cukier, wino, mąkę kartoflaną rozrobioną w jak najmniejszej ilości wody. Wszystko dobrze wymieszać i zagotować, ciągle mieszając. Potem sos ostudzić i polać nim budyń, krem, naleśniki itp. Jeśli jagody są kwaśne, dodać więcej cukru.

### SOS WANILIOWY

5 żółtek, 5 łyżek cukru,  $\frac{1}{2}$  l mleka, kawałek wanilii  
lub paczka cukru waniliowego

Żółtka ubić z cukrem do białości. Mleko przegotować z wanilią, przestudzone wlać do żółtek i ubijać na małym ogniu trzepaczką, aż płyn spieni się i zgęstnieje. Podawać zaraz, aby nie opadł.

### SOS ANGIELSKI SŁODKI

15 dkg masła lub margaryny, 10 dkg cukru pudru,  
1 kieliszek aromatycznej wódki (pomarańczówki,  
cytrynowki) lub kieliszek czystej wódki i zapach cy-  
trynowy lub pomarańczowy

Do rondelka wstawionego w drugi rondel większy z gorącą wodą włożyć tłuszcz, a gdy się rozpuści, dodać cukier i wódkę. Ubijać trzepaczką, aż utworzy się sos gęstości majonezu. Gorącym poleć słodkie danie.





## PIECZYWO I CIASTKA

### BUŁKI DROŹDZOWE SŁODKIE Z ZIEMNIAKAMI

*1/4 kg ziemniaków, 3 jaja, 1 kg mąki pszennej, 15 dkg margaryny, 1/2 szklanki słodkiego mleka, 5 dkg drożdży, 1/4 kg cukru, sól, mak lub kminek*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić. Drożdże rozbić w ciepłym mleku z dodatkiem 1 łyżeczki cukru i postawić w ciepłe. Ziemniaki przetrzeć przez cedzak, 2 jaja i jedno żółtko utrzeć z cukrem do białości. Gdy to wszystko będzie przygotowane, kłaść do miski kolejno: mąkę, roztwór drożdży, rozpuszczony tłuszcz, przetarte ziemniaki, żółtka ubite z cukrem, odrobinę soli i wyrobić ciasto — najlepiej ręką. Postawić w ciepłe, przykryć ściereczką, aby podrosło, potem formować w ręku okrągłe bułeczki, ułożyć na posmarowanej tłuszczem blasze, znów postawić, aby troszkę podrosły. Po wyrośnięciu posmarować je po wierzchu białkiem, posypać makiem lub kminkiem i upiec na rumiano w dobrze gorącym piecyku.

### CHLEB ŻYTNI Z ZIEMNIAKAMI

*1 kg żytniej mąki, 1/2 kg ziemniaków, 5 dkg drożdży, 1 łyżeczka soli, troszkę zakwasu chlebowego*

Wieczorem rozrobić połowę mąki z zakwasem rozpuszczonym w 3 szklankach letniej wody, przykryć, postawić

w ciepłej kuchni na całą noc. Rano dodać drugą połowę mąki, ugotowane i przetarte ziemniaki, drożdże rozpuszczone w 1/2 szklanki letniej wody, sól. Wyrobić ciasto starannie ale szybko, nie dłużej niż w ciągu 15 minut. Postawić przykryte w ciepłe, blisko kuchni na 4 godziny. Po upływie tego czasu uformować nieduże bochenki okrągłe lub podłużne, ułożyć na posypanej mąką blasze i jeszcze zostawić na 1/2 godziny w ciepłe, do wyrośnięcia. Piec w dobrze gorącym piekarniku około 1 godziny.

#### ROGALIKI WIELKOPOLSKIE

*1/4 kg ziemniaków, 1/4 kg świeżego twarogu, 1 szklanka dobrej gryczanej kaszy, 1 szklanka mleka, 2 łyżki margaryny, 3 jaja, sól*

Ziemniaki obrać, obgotować. Na pół ugotowane utrzeć na tarce. Kaszę sparzyć wrzącym mlekiem i nie gotować, tylko zostawić tak aż wystygnie. Połączyć razem ziemniaki, twaróg, kaszę, tłuszcz, jaja. Posolić i dobrze wymieszać. Na wysypaną mąką stolnicę wyłożyć ciasto, rozplaszczyc je na grubość 1/2 palca, wykrawać trójkąci i zawijać je w podłużne rogaliki, jak solanki lub zwinąwszy zagiąć półokrągło — jak zwykły rogalik. Każdy rogalik zawinąć w biały papier posmarowany tłuszczem, ułożyć na blasze cieniutko posmarowanej tłuszczem i upiec na rumiano w dobrze gorącym piekarniku.

Ciepłe podać do herbaty.

#### PALUSZKI Z ZIEMNIAKÓW ZWYKŁE

*1 kg ziemniaków, 2 jaja, 2 łyżki mąki, tarta bułka, sól,*

Ziemniaki obrać, ugotować, przestudzić, przetrzeć przez cedzak, dodać mąkę, jaja, sól. Zagnieść na jednolitą masę, wyrabiać w rękach wąskie wałeczki, pociąć je na długość palca i wrzucić na wrzącą osoloną wodę. Natychmiast gdy spłyną wyjmować je cedzakową łyżką, dobrze osączyć z wody, obtoczyć w tartej bułce, ułożyć na posypanej mąką blasze.

Upiec na rumiano w dość gorącym piekarniku.

#### PALUSZKI Z ZIEMNIAKÓW Z SEREM

*1/2 kg ziemniaków, 1/2 kg świeżego twarożku, 15 dkg margaryny, 1/4 kg cukru, zapach cytrynowy, 1 jajo, trochę mąki i mleka, sól*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, przetrzeć przez cedzak. Na misce utrzeć najprzód tłuszcz, potem dodawać — ciągle ucierając — na przemian: łyżkę twarożku, łyżkę ziemniaków, łyżkę cukru. Na końcu wbić jajo, rozetrzeć, dodać tyle mąki, żeby ciasto można było wałkować w rękach. Posolić, wyrobić na jednolitą masę. Formować w rękach cienkie wałeczki, krajać je na długość palca, ułożyć na posypanej mąką blasze, każdy posmarować ciepłym mlekiem z dodatkiem odrobiny tłuszczu.

Upiec na złoty kolor.

#### PALUSZKI ZIEMNIACZANE SMAŻONE LUB TORCIK

*1 kg ziemniaków, 3 łyżki kaszki miannej, 2 jaja, 3 łyżki śmietany lub kwaśnego mleka, 1 łyżka rozpuszczonej margaryny, 1 łyżka smalcu, sól*

Ziemniaki ugotować w łupinach, jeszcze ciepłe obrać, utrzeć w misce dodając kolejno kaszkę, jaja, margarynę, śmietanę lub mleko, sól. Wyrobić na jednolitą masę, formować w rękę wałeczki, krajać na paluszki i smażyć na rumiano na rozpalonym smalcu. Paluszki takie będą jeszcze delikatniejsze, jeśli po zrobieniu wrzuci się je najprzód do wrzącej osolonej wody na 2 minuty, a po wyjęciu i otrząśnięciu z wody (na cedzakowej łyżce) usmaży się na smalcu. Można też zrobić z nich coś w rodzaju torcika o pikantnym smaku, bardzo odpowiedniego jako gorąca przekąska. Po wyrobieniu paluszków wyłożyć je na miskę, zalać wrzącą osoloną wodą i tak zostawić na kilka minut. Tortownicę wysmarować tłuszczem, wysypać tartą bułką, wyjmować ostrożnie osączone z wody paluszki, ułożyć je do połowy wysokości w tortownicy grubo przesypując je utartym ostrym serem. Ubić 2 jaja z sześciu łyżkami kwaśnej śmietany, dodać szczyptę soli, połać tym sosem paluszki i upiec „torcik“ w dobrze gorącym piecyku na złoty kolor.

## SŁODKIE PALUSZKI Z ZIEMNIAKÓW

*1½ kg ziemniaków, 2 jaja, 1½ łyżki margaryny, mąka, trochę mleka, sól, cukier*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, przetrzeć przez cedzak. Dodać jaja, 1 łyżkę tłuszczu, mąkę, sól. Uformować w rękach wałeczki. Blachę posmarować tłuszczem, ułożyć na niej placuszki, wlać trochę mleka tak, aby od spodu były ciasteczka w nim zanurzone, posypać grubo cukrem, przykryć natłuszczonym papierem i upiec w piecyku na ciemno-złoty kolor.

## CIASTEczKA MAKOWE

*½ kg ziemniaków, ¼ kg mąki, 20 dkg maku, 15 dkg margaryny, 15 dkg cukru, sól*

Mak sparzyć wrzątkiem poprzedniego dnia wieczorem — rano przepuścić go dwa razy przez maszynkę do mięsa. Ziemniaki obrać, ugotować, przestudzić, przetrzeć przez cedzak, dodać mąkę, rozpuszczoną margarynę, mak, cukier, szczyptę soli. Ciasto wyrobić starannie. Powinno być tak ściśle, aby je można wałkować. Do zbyt wilgotnego dodać trochę mąki, do zbyt suchego — odrobinę mleka. Rozwałkować jak na kruche ciastka, to znaczy nie za cienko, wykrawać małe ciasteczka, układać na wysmarowanej tłuszczem blasze i upiec na rumiano w dobrze gorącym piekarniku. Zamiast cukru i maku można dodać 2 łyżki kminku i więcej soli, a będą także doskonałe do herbaty.

## CIASTEczKA ZIEMNIACZANE Z ANYŻKIEM

*1 kg ziemniaków, ½ kg mąki, 8 dkg drożdży, 15 dkg margaryny, 4 łyżki cukru, 3 jaja, 2 łyżki anyżku, ½ szklanki słodkiego mleka, sól*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, przetrzeć przez cedzak. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku z 1 łyżeczką cukru. Połączyć razem ziemniaki, mąkę, rozczyń z drożdży, ⅔ margaryny, anyżek, cukier, jaja, sól. Wyrobić ciasto sta-

rannie i zostawić na misce pod przykryciem na całą noc. Na drugi dzień ciasto jeszcze raz przerobić, wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować, całe plastry kłaść po jednym na posmarowaną tłuszczem blachę, skropić roztopioną margaryną, posypać cukrem i piec w średnio gorącym piekarniku przez 15 minut. Krajać na kwadraty zaraz po wyjęciu z pieca, póki ciasto jest jeszcze gorące.

#### SŁODKIE BUŁKI ZIEMNIACZANE Z RODZYNKAMI

*1/2 kg ziemniaków, 1/4 kg mąki, 8 dkg drożdży, zapach cytrynowy i migdałowy, 1/2 szklanki mleka, 15 dkg margaryny, 4 łyżki cukru, 2 jaja, 5 dkg rodzynek, sól*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, przetrzeć przez cedzak. Mąkę podzielić na 3 części. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku. Jedną część mąki zarobić w oddzielnej misce z roztworem drożdży i postawić w ciepłe, aby zaczyn podrośł. Tymczasem utrzeć w drugiej misce margarynę i cukier, dodać obydwie zapachy, 1 jajko, utarte ziemniaki, pozostałą mąkę. Dobrze wymieszać, połączyć z podrośniętym roztworem z mąki i drożdży, wyrobić starannie na jednolitą masę. Jeśli ciasto jest zbyt suche, dodać trochę mleka, jeśli za wilgotne dosypać mąki. Na końcu wsypać opłukane i obrane z korzonek rodzynek (zamiast rodzynek można dodać drobno pokrajane suszone śliwki), wymieszać. Uformować podłużne bułki, ułożyć je na wysmarowanej tłuszczem blasze, po wierzchu posmarować ubitym jajkiem i upiec w średnio gorącym piekarniku. Bułki kłaść nie za blisko siebie, ponieważ w czasie pieczenia dość szybko rosną.

#### TORT Z ZIEMNIAKÓW

*1/2 kg ziemniaków, 15 dk mąki, 3 jaja, 30 dkg cukru, zapach cytrynowy, 10 dkg włoskich orzechów (środków), 5 dkg smażonej skórki pomarańczowej, mała paczka proszku do pieczenia, 2 łyżki margaryny; marmolada lub dżem, lukier*

Ziemniaki obrać, ugotować, przestudzić, przetrzeć przez cedzak. Proszek do pieczenia wymieszać na sucho z mąką.



Żółtka, cukier i zapach cytrynowy utrzeć w misce na jednolitą masę, dodać ziemniaki, mąkę, drobno posiekane orzechy, 1 łyżkę tłuszczu, wyrobić starannie. Pod koniec wyrabiania dodać do masy drobno pokrajaną skórkę pomarańczową i sztywno ubitą pianę z białek. Masę tę włożyć do wysmarowanej margaryną tortownicy i piec w średnio gorącym piecyku około 1 godziny. Gdy tort wystygnie, przekrajać go na 2 plastry, przełożyć marmoladą lub dżemem, oblać lukrem i wstawić na 10 minut do ciepłego piekarnika, aby lukier zasechł.

#### TORT KAKAOWY Z ZIEMNIAKÓW

*1/4 kg ziemniaków, 10 dkg mąki, 1/4 kg cukru, 3 jaja, 2 torebki cukru waniliowego, 10 dkg włoskich orzechów (środków), 1 mały proszek do pieczenia, tarta bułka, 2 łyżki naturalnego kakao, 1/2 łyżki margaryny, lukier*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, przetrzeć przez cedzak. Żółtka utrzeć do białości z wanilią i cukrem. Proszek do pieczenia wymieszać na sucho z mąką. Połączyć razem ziemniaki, mąkę, żółtka, drobno posiekane orzechy, kakao, wyrobić wszystko na jednolitą masę, na końcu dodać pianę z białek. Masą tą napęścić wysmarowaną tłuszczem i wysypaną tartą bułką tortownicę i piec około 1 godziny w średnio gorącym piekarniku. Gdy tort ostygnie, pokryć go lukrem i wstawić jeszcze na 10 minut do ciepłego piekarnika, aby lukier zasechł.

#### BISZKOPT ZIEMNIACZANY

*1/2 kg ziemniaków, 3 jaja, 15 dkg cukru, zapach cytrynowy, łyżeczka proszku do pieczenia, jedna lub dwie łyżki wody, 1/2 łyżki margaryny, tarta bułka*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, przetrzeć przez cedzak. Żółtka, zapach cytrynowy, 2 łyżki wody, cukier utrzeć w misce aż masa spieni się mocno. Wtedy dodać proszek do pieczenia, ziemniaki i pianę z białek, dobrze wy-

mieszać, wyłożyć ciasto w głębszą podłużną blaszkę wysmarowaną tłuszczem i wysypaną tartą bułką i piec przez 15 minut w średnio gorącym piekarniku. Ciasto wyjąć z blaszki, gdy nieco przestygnie.

#### KRUCHE CIASTKA Z ZIEMNIAKÓW

(przepis angielski)

*1/4 kg ziemniaków, 1 łyżka mąki, 5 dkg suszonych śliwek, 1 1/2 łyżki margaryny, 2 łyżki cukru, 2 łyżki marmolady lub dżemu, 1 mały proszek do pieczenia, 1 łyżeczka cynamonu, cukier puder*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, przetrzeć przez cedzak. Śliwki opłukać, zalać letnią wodą i zostawić w niej na 1/2 godziny, aby zmiękły. 1 łyżkę margaryny, cukier i marmoladę rozetrzeć starannie i ciągle ucierając dodawać po 1 łyżce utarte ziemniaki. Dosypać mąkę wymieszaną przed tym na sucho z proszkiem do pieczenia i śliwki osączone z wody i pokrajane w cienkie paseczki, odrobinę osolić. Wszystko dobrze wymieszać, jeśli ciasto jest za rzadkie do rozwałkowania dodać jeszcze trochę mąki, uważać jednak, aby było miękkie. Wyłożyć je na posypaną mąką stolnicę, rozwałkować, wykrawać okrągłe lub kwadratowe ciasteczka, ułożyć je na blasze wysmarowanej tłuszczem i piec w gorącym piekarniku przez kilka minut, po czym obrócić ciastka na drugą stronę, aby po obydwu stronach były rumiane. Po upieczeniu jeszcze gorące posypać cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem.

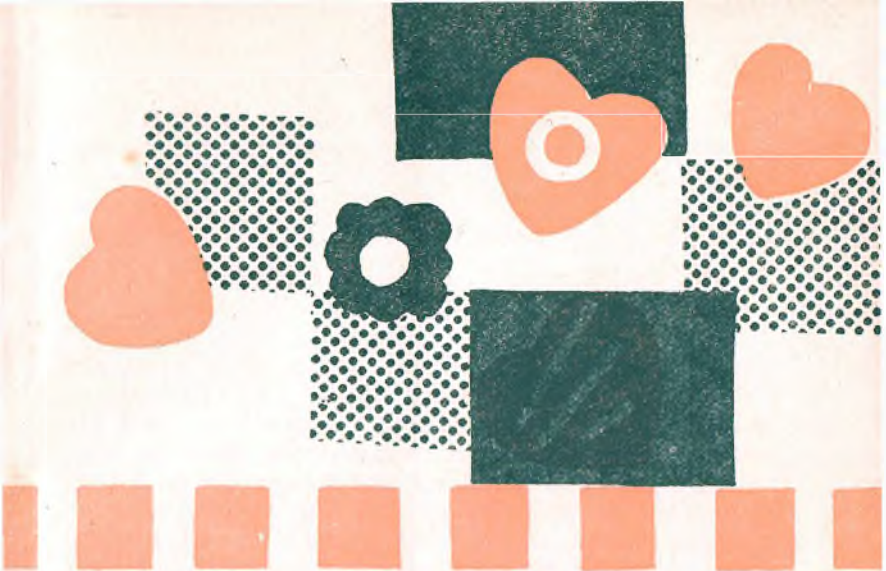
#### SERNIK ZIEMNIACZANY

*1/2 kg ziemniaków, 1/2 kg świeżego niekwaśnego twarogu, 3 jaja, 1/4 kg cukru, zapach cytrynowy i pomarańczowy, 1 1/2 łyżki margaryny, tarta bułka*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, przetrzeć przez cedzak lub przepuścić przez maszynkę. Żółtka utrzeć do białości z cukrem. Połączyć ziemniaki, żółtka, twaróg, obydwa zapachy, 1 łyżkę tłuszczu, wyrobić na jednolitą masę, na końcu dodać ubitą na sztywno pianę. Wyłożyć masę na

wysmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką blachę i piec w gorącym piekarniku, aż do zrumienienia się wierzchniej skórki. Jeśli chcemy, aby sernik był jeszcze lepszy, można przygotowaną masę serową ułożyć na podpieczonym spodzie z kruchego ciasta i dopiero sernik upiec.





## LUKRY DO TORCIKÓW I CIASTEK

### LUKIER ROBIONY NA GORĄCO

*1/2 kg cukru, 1/2 szklanki wrzącej wody, parę kropli soku z cytryny lub 1 łyżka mocnej czarnej kawy*

Cukier zalać wrzątkiem i na małym ogniu gotować tak długo, aż kropla syropu spadając z łyżki pociągnie za sobą nitkę. Wówczas syrop wylać do miski i ucierać drewnianą łyżką. Zdarza się, że lukier zbieleje i zgęstnieje zbyt szybko, zanim będzie rozarty na idealnie gładki gęsty płyn. Można go wtedy rozrzedzić wlewając troszeczkę kawy lub soku z cytryny. Lukier trzeba ucierać dopóty, aż będzie zupełnie zimny, dopiero wtedy można posmarować nim ostudzony torcik. Smaruje się wąskim niedużym nożem maczając go w ciepłej wodzie, po czym tort postawić trzeba w ciepłym piecyku na parę minut, aby powierzchnia obeschła.

### LUKIER ROBIONY NA ZIMNO

*1/4 kg cukru pudru, 1 duże jajo*

Jajko ubić z cukrem do białości i smarować nim wąskim nożem ciasteczka czy torciki. Postawić torcik na parę mi-

nut w ciepłym piecyku, aby lukier zasechl. Do lukru takiego można w czasie ucierania dosypać 2 łyżeczki dobrego naturalnego kakao.

#### SERKI Z ZIEMNIAKÓW

*1½ kg ziemniaków, ¼ l kwaśnego mleka, 1 łyżka kminku, 1 łyżka soli*

Ziemniaki obrać, ugotować, ostudzić, utrzeć w misce, aby nie było grudek. Wymieszać z mlekiem, solą i kminkiem, przełożyć do kamiennego garnka i zostawić tak na 3 dni. Potem miazgę wyrobić jeszcze raz bardzo starannie, uformować w rękę małe kulki, spłaszczyć je, ułożyć na deseczce, umieścić w przewiewnym miejscu na powietrzu lub w letnim piecyku, aby obeschły. Obeschnięte ułożyć w płaskim kamiennym garnku, przykryć płótnem i zostawić tak na 10 do 14 dni. Serki z ziemniaków są doskonałe do piwa.



## TREŚĆ

WIADOMOŚCI WSTĘPNE . . . . .	3
Wartość odżywcza ziemniaków i przechowywanie zapasów zimowych . . . . .	4
O przygotowywaniu ziemniaków do spożycia . . . . .	6
Uboczne korzyści z ziemniaków . . . . .	8
Zamiana jednostek objętościowych na jednostki wagowe . .	9
PRZEPISY . . . . .	11
SAŁATKI . . . . .	13
Wskazówki ogólne . . . . .	13
Sałatka paryska (14); Sałatka śledziowa (14); Sałatka z wędzonym boczkim (15); Sałatka z jajami i sosem śmietanowym (15); Sałatka z jajami (15); Sałatka na sposób włoski (16); Sałatka włoska ze śledziem (16); Sałatka z tartych ziemniaków (16); Sałatka z ogórkami (17); Sałatka z fasolą i śledziem (17).	
SOSY DO SAŁATEK . . . . .	18
Sos majonezowy (18); Sos milanaise (19); Sos majonezowy zastępczy (19); Sos śmietanowy (19).	
ZUPY . . . . .	20
Wskazówki ogólne . . . . .	20
Ziemniaczanka na kościach (21); Ziemniaczanka postna (21); Ziemniaczanka przecierana z grzankami (22); Ziemniaczanka z gąskami (22); Ziemniaczanka z pomidorami (22); Ziemniaczanka na sposób włoski (23); Ziemniaczanka na kwaśno (23); Ziemniaczanka przecierana z pomidorami (24); Ziemniaczanka z mlekiem i żółtkami (24); Ziemniaczanka z farfelkami (24); Ziemniaczanka „szybkościowa“ (25); Ziemniaczanka na sposób francuski (25); Ziemniaczanka na mięsie króliczym (25); Ziemniaczanka rybna (26); Ziemniaczanka z ostrym serem (26).	
DODATKI DO ZUP . . . . .	27
Grzanki (27); Knedle (27); Kluseczki pieczone (28).	
ZIEMIENIAKI JAKO DRUGIE DANIE . . . . .	29
Ziemniaki gotowane w wodzie (29); Ziemniaki pieczone w łupinach (30); Ziemniaki smażone (frytki) (30); Ziemniaki zapiekane z jajami (30); Ziemniaki ze słoniną i jajami (31); Ziemniaki pieczone nadziewane śledziem (31); Ziemniaki z rybą (32); Ziemniaki z wątróbką (32); Ziemniaki nadziewane grzybami lub mięsem (33); Ziemniaki po nelsonsku (33); Ziemniaki zapiekane w sosie beszamelowym (34); Ziemniaki smażone na słoninie (34);	

Ziemniaki zapiekane ze śledziem (35); Krokietki z ziemniaków (35); Gulasz z ziemniaków (35); Knedle z gotowanych ziemniaków (36); Knedle „zbójnickie“ z surowych ziemniaków (36); Knedle z ziemniaków z mięsem (37); Placki westfalskie (37); Ziemniaki na sposób szwajcarski (38); Kotlety ziemniaczane (39); Ziemniaki zapiekane w mleku (38); Ziemniaki w czterech kolorach z jajami (39); Ziemniaki z parówkami w ostrym sosie (39); Prażucha z ziemniaków (40); Kluski ziemniaczane „pyzy“ (40); Kluski ziemniaczane „kopytka“ (40); Polenta z ziemniaków (41); Knedle ziemniaczane smażone (41); Pierogi ziemniaczane (42); Pierogi ziemniaczane pieczone ze śledziem (42); Kluski ziemniaczane z tartą bułką (43); Strudel ziemniaczany nadziewany kapustą (43); grzybami (44); mięsem (44); jabłkami (44); Paszтет z ziemniaków (45); Dołki ziemniaczane z kminkiem (45); Naleśniki z surowych ziemniaków (46); Racuszki z surowych ziemniaków (46); Placki ziemniaczane (46); Babka z ziemniaków z grzybami (47); Babka z surowych ziemniaków (47); Małe babeczki z sosem (47); Budyń ziemniaczany z mięsem (48); Ziemniaki pieczone obrane (48); Purée z ziemniaków (48); Ziemniaki stare przyrządzone jako młode (49); Ziemniaki ze śmietaną (49); Ziemniaki na kwaśno (49); Ziemniaki z jabłkami (50).

**SOSY DO DRUGICH DAŃ ZIEMNIACZANYCH . . . . . 51**  
 Sos z suszonych grzybów (51); Sos pomidorowy (51); Sos cebulowy (52); Sos ogórkowy (52); Sos szczypiorkowy (52).

**DANIA SŁODKIE . . . . . 53**  
 Dołki ziemniaczane na drożdżach (53); Budyń na słodko (53); Suflet z pieczonych ziemniaków (54); Naleśniki z gotowanych ziemniaków (54); Racuszki ziemniaczane na słodko (55); Knedle ziemniaczane ze śliwkami (55); Pierogi ziemniaczane z powidłami (55); Legumina z ziemniaków (56); Legumina z ziemniaków z tartą bułką (56); Suflet ziemniaczany (57); Kluski ziemniaczane drożdżowe na słodko (57); Łuki ziemniaczane (58).

**SOSY DO DAŃ SŁODKICH . . . . . 59**  
 Sos szodonowy z winem (gorący) (59); Sos owocowy (59); Sos waniliowy (60); Sos angielski słodki (60).

**PIECZYWO I CIASTKA . . . . . 61**  
 Bułki drożdżowe słodkie z ziemniakami (61); Chleb żytni z ziemniakami (61); Rogaliki wielkopolskie (62); Paluszki z ziemniaków zwykłe (62); Paluszki z ziemniaków z serem (63); Paluszki ziemniaczane smażone lub torcik (63); Słodkie paluszki z ziemniaków (64); Ciasteczka makowe (64); Ciasteczka ziemniaczane z anyżkiem (64); Słodkie bułki ziemniaczane z rodzynkami (65); Tort z ziemniaków (65); Tort kakaowy z ziemniaków (66); Biskopt ziemniaczany (66); Kruche ciastka z ziemniaków (67); Sernik ziemniaczany (67).

**LUKRY DO TORCIKÓW I CIASTEK . . . . . 69**  
 Lukier robiony na gorąco (69); Lukier robiony na zimno (69); Serki z ziemniaków (70).

POMAGAMY W PROWADZENIU  
GOSPODARSTWA DOMOWEGO

**BIBLIOTECZKA KULINARNA**

---

cena broszury od 4,50 do 12,00 zł

---

Dotychczas ukazały się:

*W. Perkowicz*

Domowy wyrób win i miodów

●

*W. Piotrowiakowa*

Domowe wyroby cukiernicze

●

*K. Pyszkowska*

Drób w naszej kuchni

●

*H. Sadowska*

Sosy w naszej kuchni

●

*H. Sadowska*

Najsmaczniejsze zupy

●

*I. Szlęzakowa*

Kuchnia w gospodarstwie domowym

●

*Z. Zawistowska, Z. Gutowska*

Specjalności kuchni węgierskiej