

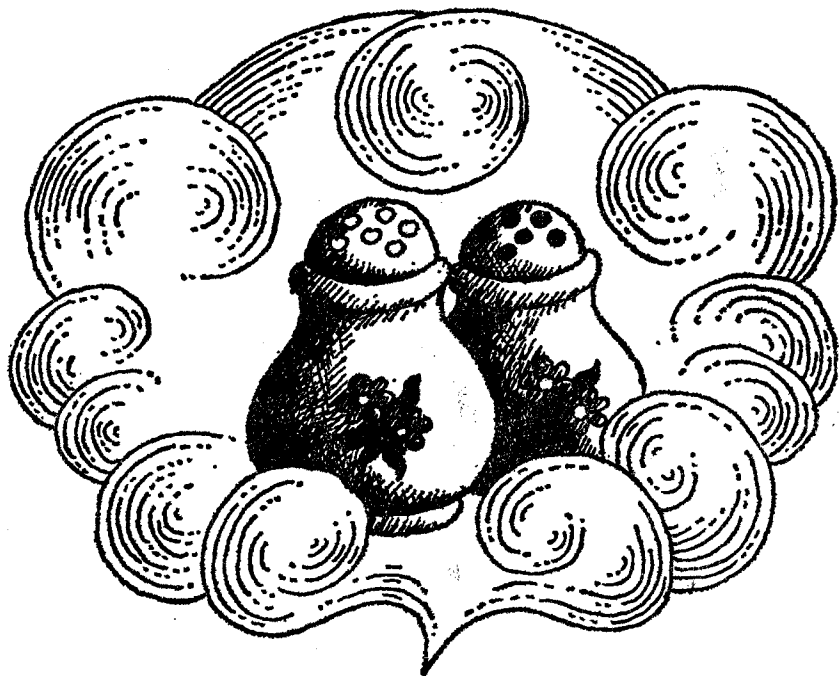
*Henryk Dębski*



*POTRAWY  
SMACZNE  
I NIEDROGIE*



*Henryk Dębski*



*potrawy  
smaczne  
i niedrogie*

WYDAWNICTWO „WATRA,, WARSZAWA 1980

Opiniodawca  
inż. JADWIGA CELCZYŃSKA  
Projekt okładki i ilustracje  
ELŻBIETA ZUBOWSKA  
Redaktor  
ALEKSANDRA CHOMICZ  
Redaktor techniczny  
KALINA GRZECHOCIŃSKA  
Korektor  
DANUTA WITKOWSKA

ISBN 83-225-0065-3

WSZELKIE PRAWA ZASTRZEŻONE  
PRINTED IN POLAND

WYDAWNICTWO WATRA

Warszawa 1981. Wydanie I. Nakład 30000+250 egz.  
Ark. wyd 17,5. Ark. druk. 18,75. Format A5.  
Symbol 10380/RK. Papier offset mat. V, 70 g, 61×86/16.  
Maszynopis oddano do składania 14 III 1980.  
Podpisano do druku 21 XI 1980.  
Druk ukończono w styczniu 1981. Cena zł 53.—  
Wrocławskie Zakłady Graficzne, Zakład Główny  
Wrocław. ul. Oławska 11. Zam. 1201/80 0-125

**DOBRY  
KUCHARZ  
UMIE  
KORZYSTAĆ  
Z TRADYCJI  
I WSPÓŁCZESNOŚCI**

## OD AUTORA

Każda pani domu zadaje sobie często pytanie, co ugotować? Wiele gospodyń znajdzie odpowiedź w tej książce kucharskiej. Zamieszczono tu ogromną liczbę przepisów, niekiedy znanych, a dziś zapomnianych, jak również receptury kulinarne przywiezione z licznych zagranicznych wojaży moich przyjaciół i znajomych, które przystosowałem do naszych upodobań. Potrawy propagowane tutaj miały zawsze wielu zwolenników, tym bardziej, że nie wymagają do przygotowania trudno dostępnych surowców. Sztuka gotowania bowiem nie polega wcale na tym, czy użyjemy drogich czy tanich produktów, ale wyłącznie na umiejętnym przyrządzaniu potraw, które powinno iść w parze z jak najpełniejszym wykorzystaniem właściwości odżywczych i smakowych zawartych w surowcach.

Przepisy obliczone są zasadniczo na 4 osoby, z tym że w przypadku wykorzystania potrawy na deser czy danie kolacyjne, liczba ich może się zwiększyć.

Książkę dedykuję  
gen. brygady  
Józefowi Petrukowi



# PODSTAWOWE PRODUKTY DO PRZYRZĄDZANIA POTRAW Z MAKI I KASZ

## Mąki

W handlu występuje kilka jej rodzajów — wrocławska, ki upczatka, tortowa, luksusowa i bułkowa. Gatunki te różnią się stopniem przemiału, dlatego też mają różną barwę; gatunki lepsze — jaśniejszą, gorsze — ciemniejszą. Ich zastosowanie do wypieków zależy od zawartości glutenu oraz właściwości zatrzymania i pochłaniania dużej ilości płynów, co ma zasadnicze znaczenie w otrzymaniu porowatego, pęcznego i wyrośniętego pieczywa. Mąka do wyrobu ciast powinna być sucha, o odpowiednim smaku i zapachu; dlatego ważne jest przechowywanie mąki, gdyż bardzo szybko wchłania ona obce zapachy oraz wilgoć, przez co ulega różnym niekorzystnym zmianom, np. zbija się w grudy, nabiera stęchłego, pleśniowego zapachu, a ponadto zwiększa się jej kwasowość i gorzknieje. Przed użyciem mąkę należy przesiać w celu spulchnienia oraz usunięcia zanieczyszczeń i grudek.

Mąka tortowa (typ 450) jest to mąka pszenna o barwie białej z odcieniem żółtym. Doskonale nadaje się do wyrobu luksusowych wyrobów cukierniczych, przy czym dodanie jaj i mleka wzbogaca jej wartość białkową.

Mąka luksusowa (typ 580) jest to mąka pszenna, gładka, zawierająca mniej glutenu i dlatego nie mająca zastosowania do przyrządzania ciast o spoistej, określonej strukturze. Nadaje się na kluski, pierogi, a także do podprawiania sosów, zup itp. oraz do wypieku pieczywa pszennego wyborowego.

Mąka wrocławska (typ 500) znajduje szerokie zastosowanie do sporządzania potraw i wypieków. Odznacza się drobnoziarnistością, barwą białą z odcieniem żółtym. Zawiera około 20% glutenu.

Mąka krupczatka jest to mąka pszenna, biała z odcieniem żółtym, ziarnista, o łatwo wyczuwalnych granulkach. Zawiera około 20% glutenu. Nadaje się do wyrobu wysokojakościowego pieczywa domowego, ciast kruchych i drożdżowych oraz klusek francuskich. Natomiast ciasto naleśnikowe czy pierogowe z niej jest twarde, zbite i niesmaczne.

Krupczatka wolniej wchłania płyny, ale ciasto jest sprężyste, zachowuje nadany kształt.

Mąka bułkowa jest to mąka pszenna, barwy białej z odcieniem żółtym; znajduje zastosowanie przy wypieku pieczywa zwykłego. Zawiera około 18% glutenu.

## Tłuszcze

Ze względu na pochodzenie dzieli się je na roślinne i zwierzęce. Oprócz energetycznej tłuszcze mają również wartość witaminową. Ponadto występują w nich kwasy tłuszczowe nienasycone, których organizm nie może wytworzyć, a są niezbędne dla prawidłowego jego funkcjonowania.

Tłuszcze naturalne są produktami nietrwałymi, łatwo ulegającymi zepsuciu, dlatego należy je chronić przed działaniem światła, tlenu, wilgoci i temperatury; szczególnie podatne na zepsucie są tłuszcze zawierające wodę, jak masło i margaryna.

W czasie dłuższego przechowywania jętczej nie tylko produkty tłuszczowe, ale również artykuły zawierające tłuszcze.

Dodatek tłuszczu do potraw zwiększa wartość kaloryczną oraz pozwala na urozmaicenie posiłków, przy jednoczesnym podniesieniu jego walorów smakowych. Stosowanie tłuszczu przy sporządzaniu potraw jest więc wskazane, ale i w tym względzie należy zachować umiar, bowiem potrawy przesiąknięte tłuszczem są niezdrowe.

## Jaja

Jaja, podobnie jak przetwory mleczne, są produktami o dużej wartości odżywczej. Zawierają przede wszystkim pełnowartościowe białka, składniki mineralne, jak żelazo, chlor, siarka i wapń, a ponadto witaminy A, B<sub>2</sub>, D, E, K. Żelazo i tłuszcz występują w żółtku w postaci najłatwiej przyswajalnej. Składniki mineralne jajka, tj. chlor, siarka i fosfor — są czynnikami kwasotwórczymi i w dużym stopniu wpływają na zakwaszenie organizmu.

Jaja należą do produktów nietrwałych ze względu na dużą zawartość wody oraz białka stanowiącego dobrą pożywkę dla drobnoustrojów, a także enzymów, które przyspieszają zmiany w składzie chemicznym. Jaja świeże przed użyciem należy umyć w celu usunięcia zanieczyszczeń i wybijać osobno na spodek. Przy oddzielaniu żółtka od białka trzeba uważać, aby żółtka nie zmieszały się z białkami, ponieważ zanieczyszczone białka trudno ubić.

## Kasze

Kasze są to produkty z ziarna zbożowego pozbawione łuski — częściowo lub całkowicie — i ewentualnie rozdrobnione. W zależności od kształtu i wielkości kasze można podzielić na drobnoziarniste i gruboziarniste. Ich wartość odżywcza zależy nie tylko od rodzaju, ale również od sposobu przerobu, który decyduje o zawartości najważniejszych składników odżywczych. Kasze gruboziarniste są dobrym źródłem niektórych składników mineralnych, zwłaszcza fosforu, żelaza i wapnia oraz witamin B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> i PP, które ze względu na dużą odporność na działanie wysokiej temperatury, jak również sprzyjające warunki środowiska (niealkaliczne), zostają podczas obróbki kulinarnej w dużej mierze zachowane. Kasze drobnoziarniste, wskutek kilkakrotnego rozdrabniania i odsiewania obłuszczonego ziarna, tracą znaczną część składników mineralnych, jak i witamin. Kasze jako produkty zbożowe przedstawiają przede wszystkim wysoką wartość kaloryczną, która wypływa z dużej zawartości skrobi. Skrobia ta, wypełniając środkową część ziarna, związana jest z fosforem. Poza skrobią, która jest dominującym składnikiem kaszy, występuje też duża ilość białka niepełnowartościowego, wymagającego uzupełnienia białkiem zwierzęcym w postaci mięsa, jaj, mleka i serów. Kasze dostarczają również niewielkich ilości tłuszczu, przy czym należy pamiętać, że płatki owsiane, kasza kukurydzana i jaglana, ze względu na zawartość łatwo rozkładających się tłuszczów prostych i złożonych, mogą — w czasie złych warunków przechowywania — stać się artykułem niezdatnym do spożycia. Ważnym składnikiem kasz jest także błonnik, występujący zwłaszcza w kaszach gruboziarnistych. Pod wpływem gotowania błonnik traci sztywność i sprężystość, mięknie, wskutek czego jego działanie mechaniczne w jelitach jest znacznie złagodzone. Błonnik ten w procesie trawienia nie ulega zmianom, ponieważ w przewodzie pokarmowym człowieka brak jest odpowiedniego enzymu. Dzięki jednak zdolności wchłaniania wody, a co za tym idzie pęcznienia, ułatwia perystaltykę jelit i przeciwdziała zaparciom. Tak więc największą wartość odżywczą mają kasze gruboziarniste: kasza gryczana, jaglana i płatki owsiane. Płatki owsiane zawierają najwięcej spośród kasz witamin grupy B, fosforu, białka i tłuszczu. Należy jednak zwrócić uwagę na obecność w płatkach znacznej ilości kwasu fitynowego, nieprzyswajalnego przez organizm. W czasie gotowania część tego kwasu ulega rozłożeniu, to jednak pozostała część jest szkodliwa, ponieważ wiąże się w organizmie z wapniem, zmniejszając w ten sposób zawartość tego cennego



składnika. Aby temu zapobiec należy do gotowania płatków stosować dodatek mleka.

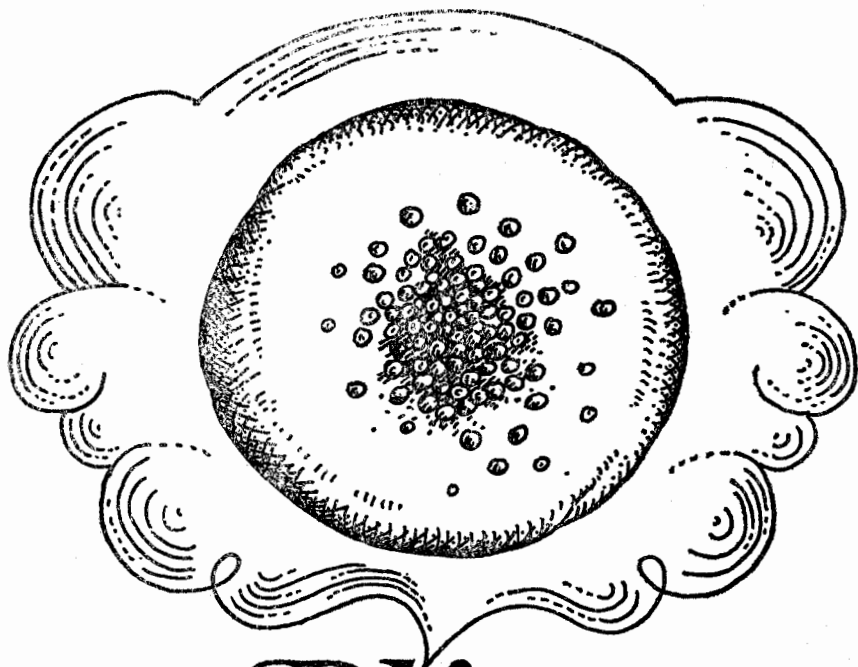
Kasza gryczana, zwłaszcza nie prażona, jest bogata w witaminy, a także dostarcza znacznej ilości wapnia, żelaza i także witamin z grupy B.

Trzecią z kolei, co do wartości odżywczych, jest kasza jaglana, która niestety jest u nas mało rozpowszechniona. Kasza jęczmienna zawiera mniejsze ilości składników mineralnych i witamin (B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>) oraz białka.

Najmniejszą wartość odżywczą z kasz mają ryż i kasza manna, są one natomiast godne polecenia dla ludzi chorych, że względu na małą zawartość błonnika.

Kasze można stosować jako dodatek do zup, w postaci kostki z kaszy manny i kaszy krakowskiej, lub na sypko i półsypko. Dania podstawowe, zwłaszcza z mięs duszonych, jak i niektóre dania jarskie z warzyw, jaj lub grzybów uzupełnia się kaszami ugotowanymi na sypko i półsypko. Godne polecenia są również kotlety, kluski, zapiekanki z kasz, w skład których wchodzi dodatki podnoszące wartość odżywczą potraw.





# *Bliny*

Są jedną z najbardziej popularnych potraw kuchni rosyjskiej; cieszą się również międzynarodową sławą. Usmażone na odpowiednich małych patelnkach i podane z kawiolem lub wędzonym łososiem, należą do wspaniałych osiągnięć sztuki kulinarnej. Można je także polewać masłem albo śmietaną. Bliny muszą być podawane koniecznie zaraz po usmażeniu.

## 1. Bliny popularne

400 g mąki, 3 szklanki mleka, 3 łyżki masła lub margaryny, 2 jaja, 30 g drożdży, płaska łyżka cukru, sól, tłuszcz do smażenia

Mleko (ok. 1/2 szklanki) wymieszać z drożdżami utartymi z cukrem, dodać łyżkę mąki, pozostawić do wyrośnięcia. Następnie połączyć z solą, pozostałym mlekiem, przesianą mąką i żółtkami, dokładnie wyrobić. Przygotowane ciasto wymieszać ze stopionym masłem, potem z ubitą pianą z białek, pozostawić do wyrośnięcia. Patelni o średnicy 14 cm posmarować tłuszczem, nałożyć ciasta na grubość 1 cm i smażyć z obu stron lub upiec w gorącym piekarniku. Podawać zaraz po usmażeniu polane stopionym masłem.

## 2. Bliny po litewsku I

200 g mąki wrocławskiej, 200 g mąki gryczanej, 3 szklanki mleka, 40 g drożdży, 3 łyżki masła lub margaryny, 3 jaja, 2 łyżki cukru pudru, sól, tłuszcz do smażenia

Mleko (ok. 1/2 szklanki) wymieszać z drożdżami utartymi z cukrem, dodać łyżkę mąki wrocławskiej, pozostawić do wyrośnięcia. Następnie połączyć z jajami, pozostałą przesianą mąką i mlekiem, dokładnie wyrobić. Pod koniec wyrabiania dodać stopione masło i sól. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.

**Uwaga:** Mąkę gryczaną można przygotować z kaszy gryczanej, mieląc ją w młynku do kawy.

## 3. Bliny po litewsku II

400 g mąki gryczanej, 3 szklanki mleka, 3 jaja, 40 g drożdży, 1,5 łyżki cukru, sól, tłuszcz do smażenia

Mleko (ok. 1/2 szklanki) wymieszać z drożdżami utartymi z cukrem, dodać łyżkę mąki, pozostawić do wyrośnięcia. Pozostałe mleko podgrzać do temperatury ok. 70°C, połączyć z przesianą mąką, przestudzić, wymieszać z roztworem, jajami i solą, dokładnie wyrobić. Dalej przygotować wg przepisu 1.

**Uwaga:** Mąkę gryczaną można przygotować z kaszy gryczanej, mieląc ją w młynku do kawy.

## 4. Bliny po wileńsku I

300 g mąki gryczanej, szklanka śmietany, 2 jaja, 3 łyżki cukru pudru,  
1 łyżeczka proszku do pieczenia, sól, tłuszcz do smażenia

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać, połączyć ze śmietaną, cukrem i jajami, posolić, dokładnie wyrobić. Patelnie dołkownicze wysmarować tłuszczem, nalać do połowy ciasto, usmażyć.

**Uwaga:** Mąkę gryczaną można przygotować z kaszy gryczanej, mieląc ją w młynku do kawy.

## 5. Bliny po wileńsku II

250 g mąki, szklanka śmietany, 2–3 jaja, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 2–3 łyżki ketchupu, sól, tłuszcz do smażenia

Mąkę połączyć z proszkiem do pieczenia, przesiać, wymieszać z żółtkami, śmietaną, solą i ubitą pianą z białek. Patelnie dołkownicze posmarować tłuszczem, nalać do połowy ciasto, skropić ketchupem, upiec w piekarniku lub usmażyć.

## 6. Bliny ukraińskie

400 g mąki, 2,5 szklanki mleka, 3 jaja, 3 łyżki masła lub margaryny,  
150 g żółtego twardego sera, 40 g drożdży, 3 łyżki ketchupu,  
sól i pieprz do smaku, tłuszcz do smażenia

Mleko (ok. 1/2 szklanki) wymieszać z rozartymi drożdżami i mąką (1 łyżka), pozostawić do wyrośnięcia. Następnie połączyć z pozostałą mąką, mlekiem i jajami; dokładnie wyrobić. Pod koniec wyrabiania dodać stopione masło i przyprawy, pozostawić do wyrośnięcia. Patelni o średnicy 14 cm posmarować tłuszczem nalać ciasta na grubość 0,5 cm, podsmażyć, posypać startym serem, skropić ketchupem. Nalać ponownie cienką warstwę ciasta, wstawić do piekarnika, upiec.

## 7. Bliny z kaszy manny

200 g kaszy manny, 2 szklanki mleka, 3 łyżki masła lub margaryny,  
3 jaja, 3 łyżki cukru pudru, sól, smażona skórka pomarańczowa,  
tłuszcz do smażenia

Mleko zagotować z masłem, połączyć z kaszą mieszając drewnianą łyżką do dna naczynia. Gotować ok. 10 min. ciągle mieszając. Następnie przestudzić, wymieszać z żółtkami, cukrem, solą, startą skórką pomarańczową oraz ubitą pianą z białek. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.

## 8. Bliny z ryżu

200 g ryżu, 1 3/4 szklanki mleka, 3 łyżki masła lub margaryny, 3 jaja, 4 łyżki cukru pudru, łyżeczka proszku do pieczenia, sól, smażona skórka pomarańczowa, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącym mlekiem z dodatkiem masła, posolić, ugotować na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu. Następnie zemleć, połączyć z żółtkami, proszkiem do pieczenia, cukrem, solą, startą skórką pomarańczową oraz ubitą pianą z białek. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.

## 9. Bliny na piwie

400 g mąki wrocławskiej, butelka piwa jasnego, 4—5 jaj, sól, tłuszcz do smażenia

Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Żółtka utrzeć do białości, wymieszać z piwem, dosypując jednocześnie przesianą mąkę, posolić, połączyć z ubitą pianą z białek. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.

## 10. Bliny „Hotel Europa” I

200 g mąki wrocławskiej, 200 g mąki gryczanej, 4 jaja, 1 3/4 szklanki śmietany, sól, tłuszcz do smażenia

Jaja umyć, wybić do naczynia. Naczynie z jajami wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ubijać na parze, aż masa zgęstnieje. Następnie połączyć z mąką wrocławską i gryczaną oraz śmietaną, posolić. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.  
**Uwaga:** Mąkę gryczaną można przygotować z kaszy gryczanej, mieląc ją w młynku do kawy.

## 11. Bliny „Hotel Europa” II

400 g mąki wrocławskiej, 1 3/4 szklanki mleka zsiadłego, 100 g masła lub margaryny, kieliszek likieru (50 g), 4 jaja, sól, tłuszcz do smażenia, łyżeczka proszku do pieczenia

Mleko, jaja, likier, proszek do pieczenia i stopiony tłuszcz wlać do miksera, włączyć na 30 sek. Następnie połączyć z przesianą mąką, posolić. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.

## 12. Bliny ruskie I

250 g mąki wrocławskiej, 150 g mąki gryczanej, 1 1/4 szklanki wody, 1 1/4 szklanki mleka, 3 łyżki masła lub margaryny, 3 jaja, 40 g drożdży, 2 łyżki cukru pudru, sól, tłuszcz do smażenia

Wodę wymieszać z mąką wrocławską i drożdżami utartymi z cukrem, pozostawić do wyrośnięcia. Następnie połączyć z żółtkami, stopionym masłem i mąką gryczaną, pozostawić do wyrośnięcia. Ciasto zaparzyć wrzącym mlekiem i pozostawić jeszcze trochę do wyrośnięcia. Przed smażeniem posolić i wymieszać z ubitą pianą z białek. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.

## 13. Bliny ruskie II

250 g mąki gryczanej, 150 g mąki wrocławskiej, 3 szklanki wody, 40 g drożdży, 1,5 łyżki cukru, sól, tłuszcz do smażenia

Drożdże utrzeć z cukrem, wymieszać z ciepłą wodą (1 1/4 szklanki), mąką gryczaną i wrocławską, pozostawić do wyrośnięcia. Następnie zalać wrzącą osoloną wodą, silnie mieszając łyżką drewnianą i pozostawić ponownie do wyrośnięcia. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.

## 14. Bliny ruskie III

500 g ziemniaków, 150 g mąki gryczanej, 150 g sera twarogowego, szklanka mleka, 3—4 jaja, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem, odcedzić, odparować, zemleć razem z serem, wymieszać z mąką, żółtkami, mlekiem, ubitą pianą z białek; doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.

## 15. Bliny zaparzane

400 g mąki, 3 1/4 szklanki mleka, 3 łyżki masła lub margaryny, 5 jaj, 5–6 łyżek cukru pudru, sól, smażona skórka pomarańczowa, tłuszcz do smażenia

Mleko zagotować z masłem, połączyć z przesianą mąką ciągle mieszając łyżką. Następnie wymieszać z żółtkami utartymi z cukrem, ubitą pianą z białek, solą i startą skórką pomarańczową. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.

## 16. Bliny bawarskie I

700 g ziemniaków, 2 szklanki mleka, 3 bułki czerstwe (po 50 g), szklanka śmietany, 3 jaja, 30 g drożdży, 5 łyżek mąki, sól, tłuszcz do smażenia

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o drobnych otworach. Bułki namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć, wymieszać z ziemniakami, drożdżami utartymi z cukrem, śmietaną i solą oraz żółtkami, pozostawić do wyrośnięcia. Następnie połączyć z ubitą pianą z białek i mąką, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.

## 17. Bliny bawarskie II

5 bułek (ok. 200 g), 100 g mąki, pół szklanki śmietany, 3 łyżki masła lub margaryny, natka pietruszki, 40 g żółtego twardego sera, 4 jaja, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Bułki pokrajać w drobną kostkę, polać masłem, wysuszyć w piekarniku, połączyć z żółtkami, startym serem, posiekaną natką pietruszki, śmietaną oraz ubitą pianą z białek, przesypując przesianą mąką, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.

## 18. Bliny serbskie I

1 kg ziemniaków, 2/3 szklanki śmietany, 100 g żółtego twardego sera, 3 jaja, 5–6 łyżek mąki, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem, odcedzić, odparować, zemleć. Następnie połączyć ze śmietaną, startym serem, żółtkami, ubitą pianą z białek przesypując przesianą mąką i przyprawami. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.

## 19. Bliny serbskie II

1 kg ziemniaków, 3—4 łyżki śmietany, pół szklanki ketchupu, 3 cebule, 2 łyżki tłuszczu, natka pietruszki, 3 jaja, 5—6 łyżek mąki, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

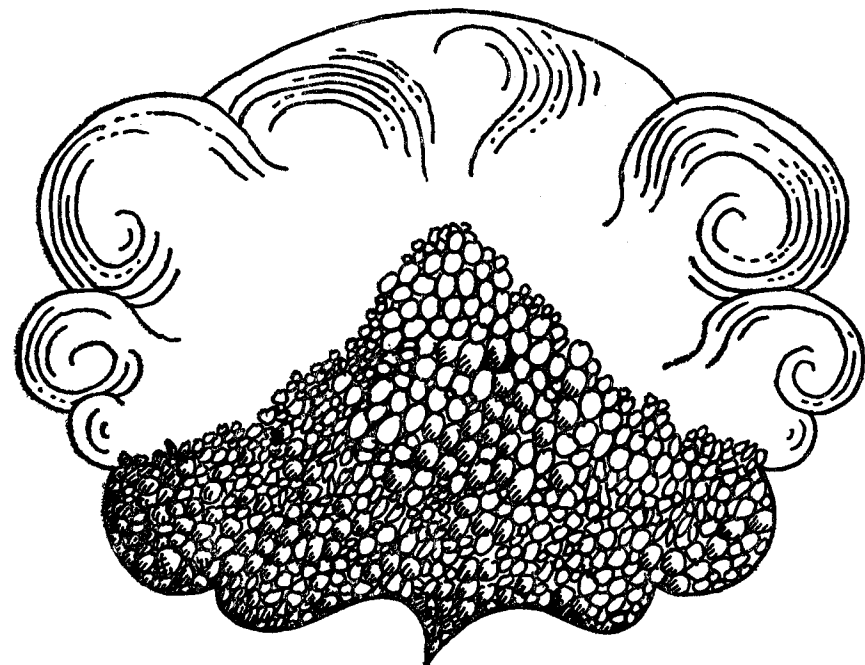
Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem, odcedzić, odparować, zemieć. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z żółtkami, ziemniakami, śmietaną, ketchupem, posiekaną natką pietruszki oraz ubitą pianą z białek, przesypując przesianą mąką i przyprawami. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.

## 20. Bliny podolskie

1 kg ziemniaków, 2/3 szklanki śmietany, 150 g żółtego twardego sera lub sera twarogowego, 2 cebule, 2 łyżki tłuszczu, 3 jaja, 5—6 łyżek mąki gryczanej, sól pieprz, tłuszcz do smażenia

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem, odcedzić, odparować, zemieć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z ziemniakami, śmietaną, startym serem, żółtkami oraz ubitą pianą z białek, przesypując mąką i przyprawami. Dalej przygotowywać wg przepisu 1.





# ☪ Kasze ☪

Potrawy z kasz są tanie, łatwo sycące, lekko strawne, wysokokaloryczne, a jednocześnie mają właściwości dietetyczne i z tego też powodu powinny być szeroko stosowane w żywieniu rodziny, szczególnie ludzi starszych, dzieci i młodzieży oraz osób pracujących fizycznie. Kasze w naszym żywieniu są mało doceniane, głównie ze względu na niezajomość techniki przyrządzania oraz braku atrakcyjnych przepisów. Bardzo istotne jest przestrzeganie zasad według podanej receptury. Przyrządzanie kaszy polega na gotowaniu, które ma na celu zmiękczenie błonnika, ścięcie białka oraz rozklejenie zawartości skrobi. Aby ten proces przebiegał właściwie, potrzebne jest prawidłowe dozowanie wody w stosunku do ilości kaszy, przez to uzyskuje się rozmaity sto-

pień pęcznienia skrobi. Im więcej cieczy i silniejsze ogrzewanie, tym szybciej woda zostaje wchłonięta przez skrobię. Zdolność pęcznienia zależy również od rodzaju kaszy. Do gotowania bierze się następującą ilość wody w stosunku do objętości kaszy:

- kasza gryczana na sypko — 1:1,5
- kasza gryczana rozklejana — 1 : 2
- kasza jęczmienna (perłowa) na sypko — 1 : 2
- kasza jęczmienna — pęczak — 1 : 3
- kasza jęczmienna rozklejana — 1 : 3—3,5
- kasza krakowska na sypko — 1 : 1,5
- kasza krakowska rozklejana — 1 : 2,5
- kasza manna rozklejana — 1 : 3
- kasza płatki owsiane — 1 : 3
- ryż na sypko — 1 : 2
- ryż rozklejany na gęsto — 1 : 2,5
- ryż rozklejany na półgęsto — 1 : 3—3,5

Do gotowania kasz powinno stosować się naczynia o pogrubionych ściankach z dobrze dopasowaną pokrywą. Kasze gruboziarniste należy przed gotowaniem opłukać, zmieniając kilkakrotnie wodę w celu usunięcia zanieczyszczeń. Kasz drobnych i łamanych nie płucze się. Do gotowania na sypko nadają się przede wszystkim kasze grube, jak gryczana, perłowa, jaglana i ryż. Kasze drobne można też przygotować na sypko, lecz wymaga to dodatkowych zabiegów mających na celu zabezpieczenie ziarn kaszy od rozklejenia przez wytworzenie sztucznej otoczki białkowej. Dlatego drobne kasze zacierają się białkiem lub całym jajkiem. Prawidłowo ugotowana kasza na sypko ma ziarna miękkie, o zwiększonej objętości, zachowuje jednak kształt i jędrność. Uzyskać to można przez:

- użycie odpowiedniej ilości płynu, co wpływa na pęcznienie ziarn skrobiowych, a także umożliwia ich pękanie;
- wymieszanie z jajkiem lub białkiem i wysuszenie w gorącym piekarniku lub na blasze, przy ciągłym rozcieraniu drewnianą łyżką; potem wlać gorącą wodę szybko mieszając. Pod wpływem temperatury i wrzącego płynu na powierzchni poszczególnych ziarn wytwarza się osłonka ze ściętego jajka lub białek;
- dodanie pewnej ilości tłuszczu, który podczas gotowania osadza się cienką warstwą na powierzchni ziarn i oddziela je od siebie.

Przykryte naczynie z kaszą można wstawić do większego garnka z wrzącą wodą i gotować uzupełniając wyparowaną wodę, ewentualnie wypiec w nagrzanym piekarniku, ale wtedy kasza staje się bardzo sucha wskutek nadmiernego ścinania białek. Najbardziej godną polecenia jest jednak poniższa metoda. Ka-

sze po zagotowaniu 30 min. pogotować, zdjąć z ognia, zawinąć naczynie z kaszą w koc i pozostawić na kilka godzin.

Kasze półsypkie mają inną strukturę od kasz sypkich (np. kasza jęczmienna półsypka podczas gotowania znacznie pęcznieje i wyraźnie oddziela się od siebie, ale komórki nie pękają, a ziarna skrobiowe ulegają tylko niewielkiemu powiększeniu i zachowują nienaruszony kształt. Kasza po ugotowaniu jest niezupełnie sypka, lekko kleista, niejednolita. Niewielką kleistość tych kasz wykorzystuje się przy sporządzaniu kotletów, krokietów, racuszków, blinów i zapiekanek. Kasze te nadają się również jako dodatek do drugich dań.

Kasze gęste rozklejane tworzą półpłynną masę, która nie rozplywa się i można ją formować, a po zestaleniu daje się łatwo krajać nożem. Takie kasze, jak gryczana, jaglana, jęczmienna lub ryż nie nadają się jako dodatki do drugich dań, natomiast dobre są do przyrządzenia deserów. Kasze rzadkie rozklejane stosowane są głównie przy przyrządzaniu krupników i kleików oraz musów.

Należy je gotować do zupełnego rozklejenia. W tym celu kasze, z wyjątkiem jęczmiennej, wysypuje się na wrzącą wodę, miesza do zagotowania i wolno rozkleja na brzegu płyty lub na małym gazie, uważając aby się nie przypaliła. Niewielki dodatek tłuszczu wpływa korzystnie na wygląd i smak rozklejanej kaszy.

Ponieważ kasze działają na organizm zakwaszająco, powinno się je łączyć z warzywami gotowanymi lub surówkami, ewentualnie z napojami warzywnymi. Zarówno kasze ugotowane, jak i potrawy z nich przygotowywane są nietrwałe i stanowią podłoże dla rozwoju drobnoustrojów, dlatego też nie można ich przechowywać. W wyjątkowych przypadkach można je zostawić do następnego dnia w chłodziarce o temperaturze  $+4^{\circ}\text{C}$ . Nie można jednak nigdy łączyć potraw pozostałych z poprzedniego dnia z potrawami świeżo przyrządzonymi.

## 21. Kasza gryczana na sypko

250 g kaszy gryczanej, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, białko, sól do smaku

Kaszę odsiać, usunąć zanieczyszczenia, włożyć do naczynia, wymieszać z białkiem, wysuszyć w średnio nagrzanym piekarniku, często mieszając łyżką. Do wrzącej osolonej wody dodać tłuszcz i kaszę, zagotować mieszając. Następnie przykryć, wstać do średnio nagrzanego piekarnika na 2 godz., mieszając od czasu do czasu widelcem.

Zamiast piec w piekarniku, kaszę można ugotować na parze, wstawiając przykryty garnek z kaszą do większego naczynia z wrzącą wodą i gotować. Wyparowaną wodę w naczyniu uzupełniać.

## 22. Kasza gryczana z serem twarogowym

250 g kaszy gryczanej, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, biało, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 250 g sera twarogowego, 2/3 szklanki gęstej śmietany, sól pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować jak poprzednio. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać ze zmielonym serem twarogowym i kaszą, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia włożyć przygotowaną kaszę, wyrównać powierzchnię, połać śmietaną, zapiec.

## 23. Kasza gryczana z pieczarkami

250 g kaszy gryczanej, 2 szklanki rosółu, biało, 200 g pieczarek, 2 cebule, 1—2 żółtka, 2 łyżki tłuszczu do pieczarek, 50 g twardego żółtego sera, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Cebulę i pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, połączyć z kaszą, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia włożyć kaszę, wyrównać powierzchnię, połać śmietaną wymieszaną z żółtkami i przyprawami, posypać startym serem, zapiec.

## 24. Kasza gryczana po lwowsku I

250 g kaszy gryczanej, 2 szklanki rosółu, biało, 40 g grzybów suszonych, 2—4 jajka, 100 g słoniny, 2 cebule, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć razem z ugotowanymi jajami. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać. Słoninę pokrajać w kostkę, częściowo stopić, włożyć cebulę, lekko zrumienić. Połączyć z kaszą, jajami i grzybami, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia włożyć kaszę, wyrównać powierzchnię i zapiec w gorącym piekarniku.

## 25. Kasza gryczana po lwowsku II

250 g kaszy gryczanej, 2 szklanki rosółu, białko, 200 g śliwek suszonych, 50 g migdałów, 2 cebule, 1,5 łyżki masła, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Śliwki umyć, namoczyć, ugotować. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, posiekać razem ze śliwkami. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z kaszą, śliwkami, migdałami i przyprawami. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia włożyć kaszę, zapiec w gorącym piekarniku.

## 26. Kasza gryczana à la Radziwiłł I

250 g kaszy gryczanej, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, białko, 200 g żółtego twardego sera, 5–6 łyżek ketchupu, sól, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Następnie wymieszać ze startym serem. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia włożyć kaszę, polać ketchupem, zapiec.

## 27. Kasza gryczana à la Radziwiłł II

250 g kaszy gryczanej, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki masła, białko, 4 jaja, 100 g cukru, 40 g rodzynków, sól, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Jaja umyć, wybić ze skorupki do naczynia, wymieszać z cukrem. Naczynie z jajami wstać do większego garnka z gorącą wodą i ubijać na parze aż masa zgęstnieje. Uważać jednak trzeba, aby woda w naczyniu nie zagotowała się. Następnie wymieszać z kaszą i opłukanymi rodzynkami. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia włożyć kaszę, wyrównać powierzchnię i zapiec w gorącym piekarniku.

## 28. Kasza gryczana po ukraińsku

250 g kaszy gryczanej, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, białko, 150 g wątróbki, 2 łyżki tłuszczu, 4 jaja na twardo, 30 g migdałów (niekoniecznie), sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, posiekać. Wątróbkę opłukać, obrać z błon, pokrajać, usmażyć, wystudzić, zemleć razem z jajami, wymieszać z kaszą i migdałami, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć kaszę, wyrównać powierzchnię i zapiec w gorącym piekarniku.

## 29. Kasza gryczana po gospodarsku

200 g kaszy gryczanej, 1 3/4 szklanki rosółu, białko, 3—4 ziemniaki, 2—3 jabłka, 60 g słoniny, 2 cebule, sól, pieprz, majeranek, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem, odcedzić, odparować. Jabłka umyć, obrać, wydrążyć gniazda nasienne, pokrajać w cząstki. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę razem ze słoniną, lekko zrumienić, wymieszać z kaszą, zmielonymi ziemniakami i jabłkami; przyprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia włożyć przygotowaną kaszę, wyrównać powierzchnię i zapiec.

## 30. Kasza gryczana „babci”

200 g kaszy gryczanej, 1 3/4 szklanki rosółu, białko, 400 g ziemniaków, 3 cebule, 2 łyżki tłuszczu, pół szklanki krwi, sól, pieprz, majeranek, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem, odcedzić, odparować, zemleć. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, połączyć z kaszą, ziemniakami i krwią wymieszaną z octem, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia włożyć przygotowaną kaszę, wyrównać powierzchnię i upiec w gorącym piekarniku.

## 31. Kasza gryczana po małopolsku

250 g kaszy gryczanej, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, białko, 150 g mielonego mięsa, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, sól, pieprz, gałka muszkatołowa i majeranek do smaku, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, połączyć u kaszą, mięsem i przyprawami. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię i zapiec.

### **32. Kasza gryczana po karpacku**

250 g kaszy gryczanej, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, białko, 250 g bryndzy, pół szklanki śmietany, 1—2 żółtka, 3 cebule, 2 łyżki tłuszczu, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Bryndzę utrzeć z żółtkami i śmietaną, wymieszać z kaszą i cebulą, doprawić. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą wyrównać powierzchnię i zapiec w piekarniku.

### **33. Kasza gryczana po generalsku I**

250 g kaszy gryczanej, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, białko, 250 g cielęciny b/k, 2 żółtka, pół szklanki śmietany, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Mięso umyć, zemleć, wymieszać z żółtkami i kaszą, doprawić. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, połać śmietaną połączoną z koncentratem pomidorowym i przyprawami, zapiec.

### **34. Kasza gryczana po generalsku II**

250 g kaszy gryczanej, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, białko, 2—3 strąki papryki, 2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 2 żółtka, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Cebulę i paprykę oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć często mieszając. Pod koniec smażenia dodać koncentrat pomidorowy. Następnie połączyć z żółtkami, doprawić. Układać warstwami z kaszą w naczyniu wysmarowanym tłuszczem i posypanym bułką tartą; wyrównać powierzchnię i zapiec.

## 35. Kasza gryczana po kapitańsku

250 g kaszy gryczanej, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, białko, 400 g cebuli, 3 łyżki tłuszczu, 3 łyżki ketchupu, 200 g żółtego twardego sera, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w półplasterki, usmażyć, wymieszać z ketchupem i starzym serem, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia włożyć kaszę, przekładając przygotowaną cebulą, wyrównać powierzchnię, zapiec.

## 36. Kasza gryczana po ułańsku I

200 g kaszy gryczanej, 1 3/4 szklanki wody, 1,5 łyżki masła, białko, sól, 2—3 jaja, 100 g cukru pudru, 3 łyżki masła do masy, 350 g twarogowego sera, 50 g daktyli, 50 g rodzyneków, 50 g smażonej skórki pomarańczowej, tłuszcz i bułka tarta do formy

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Jaja umyć, wybić ze skorupek, oddzielając żółtka od białek. Masło utrzeć z cukrem dodając kolejno żółtka. Wymieszać z kaszą, zmielonym serem twarogowym (250 g), opłukanymi rodzynekami, drobno pokrajanyimi daktylami, startą skórką pomarańczową oraz ubitą pianą z białek. Następnie przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą formy, wyrównać powierzchnię, posypać przetartym przez sito pozostałym twarożkiem i zapiec.

## 37. Kasza gryczana po ułańsku II

200 g kaszy gryczanej, 1 3/4 szklanki wody, 1,5 łyżki masła, białko, 400 g śliwek węgierek, 2/3 szklanki śmietanki, 1—2 żółtka, 30 g rodzyneków, 100 g sera twarogowego, 30 g migdałów, 100 g cukru pudru, sól, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Śliwki umyć, przekrajać na pół, usunąć pestki. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Śmietankę, żółtka i cukier włożyć do miksera, włączyć na 30 sek. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia włożyć kaszę, przekładając śliwkami i polewając przygotowaną śmietanką. Następnie wyrównać powierzchnię, posypać przetartym przez sito twarożkiem i migdałami, zapiec.



### **38. Kotlety z kaszy gryczanej z serem**

200 g kaszy gryczanej, 1 3/4 szklanki wywaru z mięsa lub rosołu z kostki, białko, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 250 g sera twarogowego, 1—2 jaja, sól, pieprz, bułka tarta do formowania, tłuszcz do smażenia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z kaszą, zmielonym serem twarogowym i jajami, doprawić. Następnie w bułce tartej formować owalne kotleciki (2 na porcję), smażyć z obu stron na jasnożółty kolor, potem dosmażyć kilka minut na małym ogniu. Podawać z ostrymi sosami i surówkami.

### **39. Kotlety z kaszy gryczanej po litewsku**

200 g kaszy gryczanej, 1 3/4 szklanki wywaru z mięsa, lub rosołu z kostki, białko, 200 g mięsa wieprzowego, 40 g grzybów suszonych, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 1—2 jaja, sól, pieprz, bułka tarta do formowania, tłuszcz do smażenia

Kaszę przygotować wg przepisu 21. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć razem z mięsem. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z przygotowaną masą, jajami i kaszą, doprawić. Następnie w bułce tartej formować owalne kotleciki (2 na porcję), smażyć z obu stron na jasnożółty kolor, potem dosmażyć kilka minut na małym ogniu.

### **40. Kotlety z kaszy gryczanej po oficersku**

200 g kaszy gryczanej, 1 3/4 szklanki wywaru z mięsa lub rosołu z kostki, białko, 200 g mięsa wieprzowego, 100 g żółtego twardego sera, 3 łyżki ketchupu, 1—2 jaja, sól, pieprz, bułka tarta do formowania, tłuszcz do smażenia

Kaszę przygotować wg przepisu 21, wymieszać ze zmielonym mięsem, startym serem, ketchupem i jajami, doprawić. Następnie w bułce tartej formować owalne kotleciki (2 na porcję), smażyć z obu stron na jasnożółty kolor, potem dosmażyć kilka minut na małym ogniu.

### **41. Kasza jaglana na sypko**

200 g kaszy, 1 3/4 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, sól do smaku

Kaszę umyć i opłukać w gorącej wodzie, odsączyć na sicie, zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem tłuszczu, zagotować

mieszając do dna naczynia. Naczynie z kaszą wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na 1,5 godz. Po 20 min. kaszę zamieszać widelcem. Można również naczynie z kaszą włożyć do garnka z gorącą wodą i gotować w kąpieli wodnej 1,5—2 godz.

## **42. Kasza jaglana z rodzynkami**

200 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła do gotowania kaszy, 50 g rodzynków, 3 łyżki masła, 4—5 łyżek cukru pudru, 2 żółtka, sól, cynamon, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować jak poprzednio. Masło utrzeć z cukrem dodając kolejno żółtka, wymieszać z kaszą, optukanymi rodzynkami i startym cynamonem. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, zapiec.

## **43. Kasza jaglana z jabłkami**

200 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła do gotowania kaszy, 400 g jabłek, 2 jaja, 3 łyżki masła, 5 łyżek cukru pudru, sól, skórka pomarańczowa, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 41. Jabłka umyć, obrać, pokrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, cienko poszatkować. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Masło utrzeć z cukrem, dodając kolejno żółtka, wymieszać ze startą skórką pomarańczową i połączyć z kaszą i ubitą pianą z białek. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć kaszę przekładając jabłkami. Wyrównać powierzchnię; zapiec.

## **44. Kasza jaglana ze śliwkami**

200 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła do gotowania kaszy, 150 g śliwek suszonych, 50 g migdałów, 8 łyżek cukru pudru, 150 g sera twarogowego, sól, cynamon, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 41. Śliwki umyć, namoczyć, ugotować, przetrzeć. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć, wymieszać ze śliwkami, cukrem, kaszą i startym cynamonem. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, posypać startym serem; zapiec.

## 45. Kasza jaglana z borówkami

200 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła do gotowania kaszy, 300 g borówek ewentualnie dżemu, 100 g cukru kryształu, 40 g smażonej skórki pomarańczowej, 2 jaja, sól, olejek waniliowy, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 41. Borówki opłukać, włożyć do naczynia, dodać cukier, smażyć na małym ogniu często mieszając. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Kaszę wymieszać ze startą skórką, olejkami, żółtkami i ubitą pianą z białek. Włożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, przekładając borówkami, wyrównać powierzchnię, zapiec.

## 46. Kasza jaglana „Zingara”

200 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, 250 g brzoskwiń z kompotu, 40 g migdałów, 5 łyżek cukru pudru, 2—3 białka, 40 g smażonej skórki pomarańczowej, sól, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 41, dodając do gotowania startą skórkę pomarańczową. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Białka ubić na sztywną pianę, dodając pod koniec ubijania cukier puder. Kaszę włożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, obłożyć ubitą pianą z białek wymieszaną z brzoskwińkami pokrajanymi w kostkę; posypać migdałami, zapiec.



## 47. Kasza jęczmienna (perłowa) na sypko

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, sól

Kaszę opłukać, odcedzić, odsączyć. Do wrzącej osolonej wody z dodatkiem tłuszczu wsypać kaszę, zamieszać, zagotować miesząc. Następnie przykryć, wstawić naczynie z kaszą do większego garnka z gorącą wodą i gotować na parze ok. 2 godz. (Wyparowaną wodę w naczyniu uzupełniać).

## 48. Kasza jęczmienna (perłowa) z grzybami

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 50 g grzybów suszonych, pół szklanki śmietany, 2 żółtka, 100 g żółtego twardego sera, 3 łyżki ketchupu, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować jak poprzednio. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, zemleć, wymieszać z kaszą, doprawić. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, połączyć śmietaną wymieszaną z żółtkami, posypać startym serem, skropić ketchupem, zapiec.

## 49. Kasza jęczmienna (perłowa) po kapitańsku I

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 150 g boczku wędzonego, 2 cebule, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 50 g twardego żółtego sera

Kaszę przygotować wg przepisu 47. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę razem z boczkiem. Następnie częściowo stopić boczek, dodać cebulę, podsmażyć, wymieszać z koncentratem, chwilę podduścić, połączyć z kaszą, doprawić. Potem przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

## 50. Kasza jęczmienna (perłowa) po kapitańsku II

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 cebule, 1—2 ogórki kwaszone, 30 g grzybów suszonych, 150 g kiełbasy szynkowej, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 3—4 łyżki tłuszczu, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 50 g żółtego twardego sera

Kaszę przygotować wg przepisu 47. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, pokrajać w paseczki razem z kiełbasą. Cebulę i ogórki obrać, pokrajać w cząstki, podsmażyć, dodać grzyby, kiełbasę i koncentrat pomidorowy, chwilę poddusić ciągle mieszając. Następnie przełożyć kaszę do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia, przekładając przygotowanymi oraz doprawionymi składnikami; wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

## **51. Kasza jęczmienna (perłowa) à la Radecki**

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 50 g grzybów suszonych, 1—2 żółtka, 500 g kapusty włoskiej, 40 g migdałów, (niekoniecznie), sól, pieprz, czosnek, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 50 g żółtego twardego sera

Kaszę przygotować wg przepisu 47. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, zemleć, utrzeć z żółtkami i przyprawami. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Kapustę oczyścić, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem cukru, ugotować. Następnie wystudzić, odcisnąć, zemleć, wymieszać z migdałami, doprawić. Naczynie wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, układać warstwami; kaszę, grzyby, kaszę, kapustę i kaszę. Posypać startym serem, zapiec.

## **52. Kasza jęczmienna (perłowa) po dominikańsku**

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 150—200 g kury pieczonej, 150 g pieczarek, 100 g śliwek suszonych, 1,5 łyżki tłuszczu do pieczarek, sól, pieprz, sok z cytryny, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 50 g żółtego twardego sera

Kaszę przygotować wg przepisu 47. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać, usmażyć. Śliwki namoczyć, ugotować, przetrzeć, wymieszać z drobno pokrajaną kurą, doprawić. Naczynie wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, układać warstwami: kaszę, pieczarki, kaszę, kurę i kaszę. Posypać startym serem, zapiec.

## **53. Kasza jęczmienna (perłowa) po warmińsku I**

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 jaja na twardo, 30 g migdałów, 30 g tartego chrzanu, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 3—4 łyżki ketchupu

Kaszę przygotować wg przepisu 47. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, posiekać, wymieszać z kaszą, zmielonymi jajami i chrzanem, doprawić. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, polać ketchupem, zapiec.

#### **54. Kasza jęczmienna (perłowa) po warmińsku II**

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 2—3 ogórki kwaszone, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 150—200 g pieczonej wieprzowiny, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 80 g żółtego twardego sera

Kaszę przygotować wg przepisu 47. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Ogórki obrać, pokrajać w półplasterki, podsmażyć z cebulą, wymieszać ze zmielonym mięsem, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć kaszę, przekładając przygotowaną masą, wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

#### **55. Kasza jęczmienna (perłowa) po wrocławsku**

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 pęczki włoszczyzny bez kapusty, 150 g pieczarek, 3—4 łyżki tłuszczu do pieczenia, 3 łyżki ketchupu lub koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 50 g żółtego twardego sera

Kaszę przygotować wg przepisu 47. Warzywa i pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w paseczki, podsmażyć, skropić wodą i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać ketchup lub koncentrat; doprawić. Masę ułożyć w naczyniu wysmarowanym tłuszczem i posypanym bułką tartą, przekładając kaszą. Wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

#### **56. Kasza jęczmienna (perłowa) po staroświecku I**

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 200 g fasoli perłowej, 2 cebule, 2 łyżki tłuszczu, 150 g kiełbasy, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, przyprawa do zup, majeranek, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 2/3 szklanki gęstej śmietany

Kaszę przygotować wg przepisu 47. Fasolę przebrać, opłukać, zalać wodą, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z fasolą, koncentratem pomidorowym oraz pokrajaną w paseczki kiełbasą, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawioną kaszę, przekładając przygotowaną fasolą. Wyrównać powierzchnię, polać śmietaną, zapiec.

## **57. Kasza jęczmienna (perłowa) po staroświecku II**

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 250 g śliwek węgerek, 50—100 g orzechów włoskich bez łupin, 20—40 g smażonej skórki pomarańczowej, sól, goździki, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 47. Orzechy sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Śliwki umyć, przekrajać na pół, usunąć pestki, posypać orzechami i posiekaną skórką pomarańczową. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć kaszę, przekładając śliwkami oraz posypując przyprawami. Wyrównać powierzchnię, zapiec w gorącym piekarniku.

## **58. Kasza jęczmienna (perłowa) po cygańsku**

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 4—5 cebul, 50—100 g orzechów włoskich bez łupin (niekoniecznie), 2—3 łyżki masła, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, natka pietruszki, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 50 g żółtego twardego sera

Kaszę przygotować wg przepisu 47. Orzechy sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, posiekać. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w półplasterki, usmażyć, wymieszać z orzechami, koncentratem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia włożyć kaszę, przełożyć ją przygotowaną cebulą. Posypać startym serem, zapiec.

## **59. Kasza jęczmienna (perłowa) po kaszubsku**

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 250 g ryby wędzonej bez ości i skóry, 1—2 żółtka, 2 cebule, 1,5 łyżki masła, 3 łyżki ketchupu lub koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, majeranek, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 50 g żółtego twardego sera

Kaszę przygotować wg przepisu 47. Cebulę obrać, optukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać ze zmieloną rybą, żóltkami i ketchupem, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawioną kaszę, przekładając przygotowaną masą. Wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

## 60. Kasza jęczmienna (perłowa) „Daria” I

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 200 g parówek (cienkich), 30—40 g migdałów, 80 g żółtego twardego sera, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, pół szklanki śmietany, 3 łyżki koncentratu pomidorowego

Kaszę przygotować wg przepisu 47. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, posiekać. Parówki obrać z osłonek, pokrajać w plastry, wymieszać z migdałami i startym serem, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć kaszę, przekładając parówkami. Wyrównać powierzchnię, połać śmietaną wymieszaną z koncentratem i przyprawami, zapiec.

## 61. Kasza jęczmienna (perłowa) „Daria” II

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 jaja na twardo, 2—3 pomidory, natka pietruszki, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 47. Pomidory umyć, sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki razem z jajami. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia włożyć kaszę, przekładając jajami i pomidorami, przesypując jednocześnie posiekaną natką pietruszki i przyprawami. Wyrównać powierzchnię i zapiec.

## 62. Kasza krakowska na sypko

200 g kaszy, 1,5 szklanki wody, białko, 1,5 łyżki masła, sól

Kaszę odsiać, zatrzeć białkiem, wysuszyć w piekarniku często mieszając, aby się nie przypaliła. Do wrzącej wody dodać masło, wsypać wystudzoną kaszę, zamieszać, przykryć i zagotować.



Następnie naczynie z kaszą wstawić do większego garnka z gorącą wodą i gotować 30—40 min. Wyparowaną wodę w naczyniu uzupełniać. Miękką kaszę posolić, wymieszać.

### **63. Kasza krakowska po polsku**

200 g kaszy, 1,5 szklanki wywaru z grzybów, 40 g grzybów suszonych, białko, 1,5 łyżki masła, sól, koperek

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, zemleć. Kaszę odsiać, zatrzeć białkiem, wysuszyć w piekarniku często mieszając, aby się nie przypaliła. Do odmierzonego wywaru dodać masło, zmielone grzyby i przestudzoną kaszę, zamieszać, przykryć i zagotować. Następnie naczynie z kaszą wstawić do większego garnka z gorącą wodą i gotować 30—40 min. Wyparowaną wodę w naczyniu uzupełniać. Miękką kaszę wymieszać z posiekanym koperkim i solą.

### **64. Kasza krakowska hr. Tyszkiewiczza**

200 g kaszy, 1 3/4 szklanki rosółu, białko, 50 g migdałów, 2 jaja na twardo, sól, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 3 łyżki masła (najlepiej rakowego), natka pietruszki

Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Kaszę odsiać, zatrzeć białkiem, wysuszyć w piekarniku często mieszając, aby się nie przypaliła. Do wrzącego rosółu dodać masło rakowe, migdały i przestudzoną kaszę, zamieszać, przykryć i zagotować. Następnie naczynie z kaszą wstawić do większego garnka z gorącą wodą i gotować 30—40 min. Wyparowaną wodę w naczyniu uzupełniać. Miękką kaszę wymieszać ze zmielonymi jajami, solą i posiekaną natką pietruszki, zapiec.

### **65. Kasza krakowska po królewsku I**

200 g kaszy, 1,5 szklanki mleka, 1 żółtko, 1,5 łyżki masła, 100 g konfitur z wiśni, 50 g rodzyneków, 5—6 łyżek cukru, wanilia, sól

Kaszę odsiać, wymieszać z żółtkiem i wysuszyć w piekarniku często mieszając, aby się nie przypaliła. Do wrzącego mleka z masłem wsypać wystudzoną kaszę, zamieszać, przykryć i zagotować. Następnie naczynie z kaszą wstawić do większego

garnka z gorącą wodą i gotować 30—40 min. Wyparowaną wodę w naczyniu uzupełnić. Miękką kaszę połączyć z cukrem, opłukanymi rodzynkami, konfiturą z wiśni i drobno pokrajaną wanilią. Posolić do smaku, dokładnie wymieszać i wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na 5 min.

## 66. Kasza krakowska po królewsku II

200 g kaszy, 1,5 szklanki śmietanki 18%, 1,5 łyżki masła, 3 żółtka, kieliszek araku (25 g), 50 g rodzynków, 3—5 łyżek cukru pudru, sok malinowy do polania, sól

Kaszę odsiać, wymieszać z jednym żółtkiem i wysuszyć w piekarniku często mieszając, aby się nie przypaliła. Pozostałe żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli gorącą śmietankę szybko mieszając trzepaczką. Następnie połączyć z arakiem, opłukanymi rodzynkami i przestudzoną kaszą, przykryć. Naczynie z kaszą wstawić do większego garnka z gorącą wodą i gotować na parze 30—40 min. Przed podaniem lekko posolić i polać sokiem.

## 67. Kasza krakowska à la Krzeszowice I

200 g kaszy, 1,5 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, białko, 400 g jabłek, 3 łyżki masła do jabłek, 4—5 łyżek cukru kryształu, 2 żółtka, kieliszek likieru bananowego (25 g), sól, cukier kryształ do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 65. Jabłka umyć, obrać, opłukać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, podsmażyć na maśle ciągle mieszając. Potem lekko przestudzić, wymieszać z żółtkami utartymi z cukrem i likierem, posolić. Kaszę nałożyć do naczynia opłukanego zimną wodą i posypanego cukrem, przekładając przygotowaną masą. Wyrównać powierzchnię i zapiec.

## 68. Kasza krakowska à la Krzeszowice II

250 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, 5 białek, 7 łyżek cukru pudru, kilka migdałów, kieliszek likieru maraschino (25 g), sól, cukier kryształ do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 65 (wziąć 1 białko). Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Pozostałe białka ubić na sztywną pianę dodając pod koniec ubijania cukier

puder. Potem połączyć z kaszą, migdałami i likierem, posolić. Przełożyć do naczynia wypłukanego zimną wodą i posypanego cukrem, wyrównać powierzchnię i zapiec w gorącym piekarniku.

## 69. Kasza krakowska à la Jockey-Club I

200 g kaszy, 1,5 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, białko, 400 g brzoskwiń z kompotu, 1—2 żółtka, 100 g migdałów, 8 łyżek cukru pudru, sól, cukier kryształ do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 65, przełożyć do naczynia wypłukanego zimną wodą i posypanego cukrem. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Brzoskwinie osączyć, posmarować żółtkami, posypać migdałami. Kaszę posypać cukrem pudrem, obłożyć brzoskwiniami i zapiec.

## 70. Kasza krakowska à la Jockey-Club II

200 g kaszy, 1,5 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, białko, 400 g jabłek, 1 opakowanie galaretki pomarańczowej, 8 łyżek cukru pudru, 40 g rodzynków, 40 g migdałów (niekoniecznie), sól, cukier kryształ do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 65, wymieszać z cukrem, przełożyć do formy wypłukanej zimną wodą i posypanej cukrem, wyrównać powierzchnię. Jabłka umyć, upiec i przetrzeć, wymieszać z opłukanymi rodzynkami oraz galaretką przygotowaną według przepisu na opakowaniu. Następnie zalać kaszę i pozostawić do zastygnięcia. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć, posypać równomiernie po całej powierzchni. Przed podaniem otworzyć boki formy i przełożyć kaszę na okrągły półmisek.

## 71. Kasza krakowska „Władimir”

200 g kaszy, 1,5 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, białko, 200 g brzoskwiń z kompotu, 7 łyżek cukru pudru, kieliszek maraschino (25 g), łyżka czekolady w proszku, sól do smaku, tłuszcz i bułka tarta do formy

Kaszę przygotować wg przepisu 62. Brzoskwinie włożyć do miksera razem z cukrem, likierem, czekoladą; włączyć mikser na

30 sek. Następnie połączyć z kaszą, lekko osolić, przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą formy; zapiec.

## 72. Kasza krakowska „Woroncow”

200 g kaszy, 1,5 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, biało, 400 g bananów, kieliszek rumu (25 g), wanilia, sól, 100 g cukru pudru, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę odsiać, zatrzeć białkiem, wysuszyć w piekarniku często mieszając, aby się nie przypaliła. Banany umyć, obrać ze skórki, włożyć do miksera razem z rumem i drobno pokrajaną wanilią, włączyć mikser na 30 sek. Następnie wymieszać z cukrem i kaszą, lekko posolić, zalać wrzącym mlekiem z masłem, zamieszać, zagotować, przełożyć do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia, przykryć, włożyć do większego garnka z gorącą wodą, wstawić do piekarnika na 30 min.

## 73. Kasza krakowska po hultajsku

200 g kaszy, 1,5 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, biało, 50 g mększu bułki, 2 jaja, 50 g rodzynek, 3—4 jabłka, cynamon, sól i cukier puder do smaku, tłuszcz i bułka tarta do formy

Kaszę odsiać, zatrzeć białkiem, wysuszyć w piekarniku często mieszając, aby się nie przypaliła. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, włożyć do miksera razem z jajami, włączyć mikser na 30 sek. Następnie wymieszać z jabłkami, cukrem, optukanymi rodzynekami, startym cynamonem, kaszą; lekko osolić. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, przykryć, wstawić do większego garnka z gorącą wodą; piec ok. 30 min.

## 74. Kasza krakowska à la Newa I

200 g kaszy, 1 1/3 szklanki mleka, 200 g sera twarogowego, 1,5 łyżki masła, biało, 100 g cukru pudru, 200 g truskawek, sól, cukier kryształ do formy

Kaszę przygotować wg przepisu 62, wymieszać z cukrem i zmiecionym serem, przełożyć do formy wypłukanej wodą i posypanej

cukrem (ok. 50 g), wyrównać powierzchnię. Truskawki opłukać, obrać z szypułek, rozbić w mikserze razem z pozostałym cukrem; pokryć masą przygotowaną kaszę. Pozostawić na 1 godz. i następnie podawać.

## 75. Kasza krakowska à la Nawa II

200 g kaszy, 1 1/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła, białko, 250 g gotowanych ziemniaków, 300 g śliwek węgerek, 8 łyżek cukru pudru, cynamon, sól, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 62, wymieszać ze zmielonymi ziemniakami i cukrem; przypawić. Śliwki umyć, przekrajać na pół, usunąć pestki. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć przygotowaną kaszę, przekładając śliwkami; upiec w piekarniku.

## 76. Kasza krakowska à la Tolstoj

200 g kaszy, szklanka mleka, pół szklanki soku pomarańczowego, 1,5 łyżki masła, białko, 200 g truskawek, 8 łyżek cukru pudru, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, sól do smaku

Kaszę przygotować wg przepisu 62, mieszając mleko z sokiem pomarańczowym. Truskawki przebrać, opłukać, obrać z szypułek. Kaszę wyporcjować, obłożyć truskawkami, połączyć ubitą śmietanką z cukrem.

## 77. Kasza kukurydzana rozklejana

200 g kaszy, 2 szklanki wody lub mleka, 1,5 łyżki masła, sól do smaku

Kaszę zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem masła, zagotować mieszając do dna naczynia. Następnie przykryć, włożyć naczynie z kaszą do większego garnka z gorącą wodą i gotować na parze ok. 40 min. Wyparowaną wodę w naczyniu uzupełniać.

## 78. Kasza kukurydzana z żółtym serem

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki masła, 150 g żółtego twardego sera, 3 łyżki ketchupu, 2 żółtka, sól, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować jak poprzednio. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć kaszę, przesypując startym serem. Następnie wyrównać powierzchnię, poleć ketchupem wymieszany z żółtkami, zapiec.

## 79. Kasza kukurydzana z groszkiem

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki masła, 300 g groszku konserwowego, 2/3 szklanki gęstej śmietany, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 77. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć kaszę, przesypując groszkiem i przyprawami. Następnie wyrównać powierzchnię, poleć śmietaną połączoną z posiekaną natką pietruszki i przyprawami; zapiec.

## 80. Kasza kukurydzana po kapitańsku

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 40 g rodzyneków, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 2 cebule, 3 łyżki masła, sól, pieprz, bazylija, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 77, dodając 1,5 łyżki masła. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć na pozostałym maśle. Następnie połączyć z kaszą, opłukanymi rodzynekami, koncentratem i przyprawami; przełożyć do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia. Wyrównać powierzchnię i zapiec.

## 81. Kasza kukurydzana po rusku I

200 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, 400 g sera twarogowego, 1—2 żółtka, 2 cebule, 3 łyżki śmietany, 1,5 łyżki masła do cebuli, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 77. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać ze zmielonym serem twarogowym, żółtkami i śmietaną, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć kaszę, przekładając przygotowaną masą; wyrównać powierzchnię i zapiec.

## 82. Kasza kukurydzana po rusku II

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 250 g kiełbasy, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, 100 g żółtego twardego sera, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 2 łyżki śmietany

Kaszę przygotować wg przepisu 77. Kiełbasę obrać z osłonki, pokrajać w plastry, potem w paseczki. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć kaszę przekładając kiełbasą oraz posypując startym serem i polewając koncentratem pomidorowym wymieszanym ze śmietaną; wyrównać powierzchnię i zapiec.

## 83. Kasza kukurydzana po chłopsku

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, 100 g szynki, 150 g boczku, 150 g bryndzy, 3 łyżki śmietany, 2 cebule, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 77. Boczek pokrajać w plastry, częściowo stopić, wyjąć na talerz. Cebulę obrać, optukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, utrzeć z bryndzą i śmietaną, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć kaszę, przekładając przygotowaną masą, boczkiem oraz pokrajaną w paseczki szynką, wyrównać powierzchnię i zapiec.

## 84. Kasza kukurydzana po meksykańsku

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki masła, 300 g baraniny, 2 cebule, 80 g słoniny, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 77. Mięso umyć, drobno pokrajać lub posiekać tasakiem. Cebulę obrać, optukać, pokrajać w kostkę razem ze słoniną. Słoninę częściowo stopić, dodać mięso, podsmażyć, wymieszać z cebulą, lekko zrumienić, skropić wodą i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy i przyprawy. Kaszę przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, przekładając przygotowanym mięsem. Wyrównać powierzchnię, zapiec.

## 85. Kasza kukurydzana po amerykańsku

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki masła, 40 g rodzyneków, 2 łyżka, 5—6 łyżek ketchupu, sól, pieprz, cukier, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 77. Następnie wymieszać z żółtkami i opłukаныmi rodzynkami, doprawić, przełożyć do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia, polać ketchupem, zapiec.

## 86. Kasza kukurydzana po kalifornijsku

200 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, 50 g rodzynków, 1–2 pomarańcze, 50 g fig, 100 g sera twarogowego, sól, cukier, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 77. Pomarańcze umyć, sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokrajać w plastry. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawioną kaszę, posypując opłukаныmi rodzynkami oraz drobno pokrajanymi figami. Następnie wyrównać powierzchnię, obłożyć pomarańczami, posypać przetartym przez sito twarożkiem, zapiec.

## 87. Kasza kukurydzana z jabłkami

200 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, 4–5 jabłek, 5–6 łyżek cukru, 3 łyżki masła do jabłek, 1–2 żółtka, sól, tłuszcz i bułka tarta do formy

Kaszę przygotować wg przepisu 77. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach. Wymieszać ze stopionym masłem, żółtkami i cukrem. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć kaszę, przekładając przygotowaną masę. Wyrównać powierzchnię i zapiec.

## 88. Kasza kukurydzana „Chantilly” I

200 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, pół opakowania twarożku homogenizowanego waniliowego, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, 50 g cukru pudru, sól, cynamon do smaku

Kaszę przygotować wg przepisu 77, dodając do gotowania starty cynamon. Następnie przełożyć do formy wyplukanej zimną wodą, wyrównać powierzchnię, pozostawić do wystudzenia. Na koniec pokryć twarożkiem i nałożyć ubitą śmietankę z cukrem.



## 89. Kasza kukurydzana „Chantilly” II

200 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, 250 g truskawek, 5–6 łyżek cukru pudru, 50 g migdałów, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, 20 g czekolady w proszku, 4 łyżki cukru pudru do śmietanki

Kaszę przygotować wg przepisu 77, przełożyć do naczynia wypłukanego zimną wodą i pozostawić do zastygnięcia. Truskawki opłukać, obrać z szypułek, rozbić w mikserze. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć, wymieszać z truskawkami i cukrem. Masą pokryć przygotowaną kaszę, nałożyć ubitą śmietankę z cukrem i posypać czekoladą.

## 90. Kasza manna zacierana

200 g kaszy, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki masła lub margaryny, biało, sól do smaku

Kaszę odsiać i zatrzeć białkiem, wysuszyć w piekarniku często mieszając, aby się nie przypaliła. Do wrzącej osolonej wody dodać masło, wsypać wystudzoną kaszę, zamieszać, zagotować i przykryć. Następnie wypiec w piekarniku lub naczynie z kaszą wstawić do większego garnka z gorącą wodą i gotować na parze ok. 40 min. Wyparowaną wodę w naczyniu uzupełnić.

## 91. Kasza manna rozklejona

200 g kaszy, 2,5 szklanki wody, 3 łyżki masła lub margaryny, sól do smaku

Kaszę zalać 1 szklanką letniej wody i pozostawić na 30 min. do napęcznienia. Następnie wlać pozostałą wrzącą osoloną wodę z dodatkiem masła i zagotować mieszając. Rozklejać 15 min. na wolnym ogniu, dobrze mieszając do spodu naczynia. Naczynie z kaszą wstawić jeszcze do letniego piekarnika na 15–20 min.

## 92. Kasza manna à la Walter Scott I

250 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, biało, 3–4 jabłka, 2 żółtka, 6–8 łyżek cukru pudru, sól, cynamon, sok z cytryny i pomarańczy do smaku, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 90, dodając do gotowania starty cynamon. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, wymieszać z kaszą oraz żółtkami utartymi z cukrem. Następnie kaszę przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą; zapiec.

### **93. Kasza manna à la Walter Scott II**

200 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, białko, 200 g sera twarogowego, 100 g cukru pudru, 2 jaja, 40 g rodzynek, kieliszek likieru maraschino (25 g), sól, wanilla tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 90, dodając do gotowania drobno pokrajaną wanilię. Następnie połączyć ze zmielonym serem twarogowym, opłukanymi rodzynekami, likierem, żółtkami utartymi z cukrem i ubitą pianą z białek. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem; zapiec.

### **94. Kasza manna à la Pekin**

250 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, białko, 2–3 jaja, 100 g cukru pudru, 50 g migdałów, 20 g czekolady w proszku, sól, wanilia, tłuszcz i bułka tarta do formy

Kaszę przygotować wg przepisu 90, dodając do gotowania drobno pokrajaną wanilię. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Jaja umyć, wybić ze skorupki do naczynia, wymieszać z cukrem. Naczynie z jajami wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ubijać na parze, aż masa zgęstnieje. Przygotowaną masę doprawić lekko solą, pokryć nią kaszę. Posypać migdałami i czekoladą; zapiec.

### **95. Kasza manna po afrykańsku**

200 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, białko, 2–3 żółtka, 100 g cukru pudru, kieliszek likieru bananowego (25 g), 200 g brzoskwiń z kompotu, sól, tłuszcz i bułka tarta do formy

Kaszę przygotować wg przepisu 90, wymieszać ze zmielonymi brzoskwiniami. Następnie przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą, wyrównać powierzchnię. Połączyć kaszę żółtkami utartymi z cukrem i likierem; zapiec.

## 96. Kasza manna po redaktorsku

200 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, białko, 4 żółtka, 100 g cukru pudru, kieliszek likieru maraschino (50 g), sól, olejek waniliowy, tłuszcz i bułka tarta do formy

Kaszę przygotować wg przepisu 90. Żółtka utrzeć z cukrem, likierem i olejkiem. Naczynie z żółtkami wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ubijać na parze, aż masa zgęstnieje. Następnie wymieszać z kaszą, włożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą formy, wyrównać powierzchnię i zapiec.

## 97. Kasza manna po generalsku

250 g kaszy, 2 szklanki mleka, kieliszek likieru maraschino (50 g), białko, 1—2 banany, 1—2 żółtka, 100 g cukru pudru, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, 3 łyżki cukru pudru do śmietanki, sól, olejek waniliowy, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Kaszę przygotować wg przepisu 90. Banany umyć, obrać włożyć do miksera razem z cukrem i olejkiem, włączyć mikser na 30 sek. Masę wymieszać z kaszą, doprawić, przełożyć do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia, wyrównać powierzchnię, upiec. Po wystudzeniu obłożyć ubitą śmietanką z cukrem.

## 98. Kasza manna po sułtańsku

250 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, białko, 20 g czekolady w proszku, 30 g rodzynków, 30 g fig, 30 g daktyli, 30 g orzechów włoskich, 100 g cukru pudru, sól, wanilia, tłuszcz i bułka tarta do formy

Kaszę przygotować wg przepisu 90. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, posiekać razem z figami i daktylami, połączyć z opłukanymi rodzynkami i cukrem. Następnie wymieszać z kaszą, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, posypać czekoladą; zapiec.

## 99. Kasza manna po kardynalsku I

250 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, białko, 50 g smażonej skórki pomarańczowej, 4 białka, 100 g cukru pudru, sól, wanilia, tłuszcz i bułka tarta do formy

Kaszę przygotować wg przepisu 90. Następnie połączyć z posiekaną skórką pomarańczową oraz ubitą pianą z białek z cukrem. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, doprawić. Zapiec w gorącym piekarniku.

## 100. Kasza manna po kardynalsku II

250 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, 50 g orzechów włoskich bez łupin, 1—2 pomarańcze, 2—3 żółtka, pół szklanki soku pomarańczowego, sól, wanilia, tłuszcz i bułka tarta do formy

Kaszę przygotować wg przepisu 90. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, posiekać, wymieszać z kaszą, szczyptą soli oraz drobno pokrajaną wanilią. Przygotowaną kaszę przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię. Pomarańcze umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w plastry, usuwając pestki, ułożyć na kaszy. Żółtka zaparzyć gorącym sokiem szybko mieszając trzepaczką, polać nimi kaszę, zapiec.

## 101. Kasza manna z rodzynkami

250 g kaszy, 2 szklanki mleka, 1—5 łyżki masła, białko, 50—100 g rodzynek, 2/3 szklanki śmietanki, 1—2 żółtka, sól i wanilia do smaku, 6 łyżek cukru, tłuszcz i bułka tarta do formy

Kaszę przygotować wg przepisu 90, dodając do gotowania drobno pokrajaną wanilię i opłukane rodzynki. Następnie wymieszać ze śmietaną oraz żółtkami utartymi z cukrem, doprawić, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię i zapiec.



# *Kluski*

Kluski należą do ciast zarabianych w naczyniu. Rozróżnia się kluski lane, kładzione, francuskie, półfrancuskie, ptysiowe i drożdżowe. Wszystkie wymienione ciasta mają konsystencję rzadszą, niż ciasto makaronowe czy pierogowe wyrabiane na stolnicy. Przygotowanie ciasta obejmuje następujące czynności:

- przesianie mąki, które ma na celu oddzielenie obcych domieszek i usunięcie grudek oraz spulchnienie mąki;
- zarabianie ciasta, polegające na dokładnym połączeniu wszystkich produktów; stosowanie odpowiedniej mąki oraz wody (umiarkowanie twardej) lub innego płynu, jak mleka, śmietany,

a także dodatek jaj itp. poprawia w znacznym stopniu strukturę ciasta i podnosi jego wartość odżywczą i smakową;

- wyrobienie, mające na celu sklejenie wszystkich składników w jednolitą masę oraz wprowadzenie do niej dużej ilości powietrza, które powoduje zwiększenie się objętości gotującego się ciasta oraz sprawia, że kluski są bardziej pulchne i lepiej strawne;

- formowanie, polegające na nadaniu ciastu odpowiedniego kształtu i wielkości; ciasto formuje się przed obróbką cieplną, póki jest elastyczne i można nadać mu pożądany kształt;

- gotowanie we wrzącej osolonej wodzie w szerokim, głębokim naczyniu z dopasowaną pokrywą.

Bezpośrednio po wrzuceniu do wody ciasto opada na dno i dlatego należy zamieszać je drewnianą łyżką, aby oderwać ewentualnie przywierające się ciasto. W tym czasie naczynie z wodą trzeba silnie ogrzewać, doprowadzając płyn do stanu wrzenia, potem zmniejszyć gaz, odkryć naczynie i powoli gotować bez przykrycia. W czasie ogrzewania następują: rozszerzenie się pęcherzyków powietrza, przez co zostaje zwiększona objętość ciasta, dalsze pęcznienie, ścinanie białek oraz rozklejenie skrobi. Po ugotowaniu wyroby z ciasta stają się przejrzyste, o jednolitej barwie przekroju. Wybiera się je na cedzak i przelewa dużą ilością gorącej wody, aby spłukać z powierzchni część krochmalu, następnie polewa tłuszczem, aby się nie skleiły i pozostawia w cieple lub zaraz podaje.

**Ciasto lane** ma konsystencję płynną. W skład tego ciasta wchodziją jaja, mąka i trochę płynu. Duży dodatek jaj do ciasta lanego uzasadniony jest jego konsystencją, chodzi o to, aby ciasto w czasie gotowania nie rozpytywało się. Wlanie małej ilości wody oraz wtłoczenie dużej ilości powietrza zwiększa pulchność wyrobu, składniki mąki łatwiej pęcznią i powstająca podczas gotowania wewnątrz ciasta para wodna rozluźnia strukturę klusek. Ciasto to przygotowuje się w następujący sposób: do naczynia wbija się umyte jaja, dodaje sól i miesza na jednolitą masę. Potem wsypuje się przesianą mąkę i zarabia ciasto energicznymi okrężnymi ruchami trzepaczki. Ciasto po wyrobieniu powinno się łączyć cienkim strumieniem. Jeżeli jest za gęste, należy dodać trochę wody, wyrobić tak, aby nie było grudek mąki, a na powierzchni ukażą się pęcherzyki powietrza. Przygotowane ciasto leje się cienkim strumieniem wprost na wrzącą wodę lub gotującą się zupę. W czasie wlewania trzeba delikatnie mieszać, aby nie przywarły do dna naczynia. Wysoka temperatura płynu ścina natychmiast białko, powodując zachowanie kształtu klusek. Kluski przeznaczone na drugie danie trzeba gotować kilka minut, odcedzić, przelać ciepłą wodą, odsączyć, połączyć tłuszczem.

**Kluski kładzione** przygotowuje się z ciasta o konsystencji znacznie gęściejszej, niż kluski lane, z mniejszą ilością jaj. Na jedno jajo bierze się ok. 250 g mąki (ok. 1,5 szklanki) i szklankę wody. Na właściwą jakość klusek kładzionych ma duży wpływ gotowanie ciasta. Kluski kładzione formuje się metalową łyżką, zwilżoną w gorącej wodzie, przez odcinanie niewielkich kawałków ciasta przy brzegu naczynia i wrzucaniu ich do wrzącej osolonej wody. Należy gotować jednorazowo w naczyniu taką ilość klusek, by swobodnie pływały. Aby skrócić czas gotowania klusek, naczynie należy przykryć, bo gromadząca się pod pokrywą para wpływa dodatnio na konsystencję ugotowanych klusek. Ugotowane kluski odcedzić, przepłukać gorącą wodą, odsączyć i poleać tłuszczem. Zaraz podawać, gdyż przetrzymywane kluski twardnieją. Polewa się je różnymi sosami: słodkimi i słonymi, lub podaje z dodatkiem cukru, dżemu, twarożku, śmietany.

**Kluski francuskie** są pewną odmianą klusek kładzionych. Zawierają tłuszcz utarty z żółtkami, nadający im delikatny smak oraz ubitą pianę z białek, która jest czynnikiem spulchniającym. Ilość mąki stanowi ok. 50% masy jaj i masła. Do przygotowania klusek francuskich najlepsza jest krupczatka, która w znacznym stopniu zwiększa wydajność gotowanego ciasta, ponadto otrzymuje się wtedy kluski o najlepszej strukturze i konsystencji. Do klusek francuskich można użyć zamiast mąki — kaszę manną lub bułkę tartą.

Kluski francuskie i półfrancuskie powinny być przygotowywane tuż przed podaniem. Ciasto przygotowane na zapas traci właściwą strukturę, ponieważ pęcherzyki powietrza pękają pod naporem ciężaru ciasta. Kolejność czynności przy przygotowywaniu klusek francuskich jest następująca:

- umyte jaja wybić ze skorupki oddzielając żółtka od białek;
- masło utrzeć, gdy zmięknie — dodać żółtka i utrzeć na pulchną masę;

- ubić sztywną pianę z białek, wyłożyć na utarte z tłuszczem żółtka przesypane przesianą mąką, mieszając jednocześnie powolnymi ruchami od brzegów i dna naczynia ku środkowi.

Gotowanie klusek francuskich jest dość trudne i wymaga wielkiej wprawy i umiejętności. Po przygotowaniu ciasta robi się próbę gotowania, wrzucając uformowane metalową łyżką 1—2 kluski na wrzącą wodę. Jeżeli ciasto się rozpląwa, należy dosypać trochę mąki i jeszcze raz delikatnie wymieszać. Kluski francuskie gotuje się w jednej warstwie, wyjmuje i dopiero wkłada następne.

Należy je gotować krótko, ponieważ zawierają mały dodatek mąki, a białko się szybko ścina. Aby stwierdzić czy kluski są ugotowane, trzeba jedną z nich przekrajać na pół; powinny na prze-

kroju mieć jadalną strukturę i barwę. Kluski francuskie grzybowe, wątrobiane lub mózgowe są odmianą klusek francuskich. Do utartych z masłem żółtek dodaje się ugotowane i posiekane grzyby, wyżyłowaną i zmieloną wątrobę lub obrany z błon i posiekany mózg, potem pianę i mąkę. Dalej przygotowuje się jak kluski francuskie.

**Kluski półfrancuskie** podobne są do klusek francuskich, tylko inna jest ich technika przygotowania; zmniejsza się ilość masła i jaj przy jednoczesnym dodaniu wody.

Kolejność czynności jest następująca:

- utrzeć masło,
- do masła dodać po jednym jajku i ucierać tak, aby powstała puszysta jednolita masa,
- do utartej masy dodać przesianą mąkę i wodę, wyrobić.

**Kluski ptysiowe** przyrządza się z ciasta parzonego. Technika przygotowania ciasta parzonego różni się zasadniczo od ciast przygotowywanych poprzednio. Głównymi jego składnikami są: mąka, woda, masło lub margaryna i jaja. Do klusek ptysiovych dodaje się posiekany koperek lub posiekaną natkę pietruszki. Aby ciasto parzone się udało, należy odmierzyć odpowiednią ilość wody, dodać tłuszcz i zagotować. Przesianą mąkę wsypuje się do wrzącej wody i rozbija dokładnie grudki drewnianą łyżką, ciągle podgrzewając masę, aby straciła zapach surowej mąki. Podgrzewać można tylko na płycie, bo na otwartym ogniu ciasto łatwo się przypala. Gdy ciasto nabierze szklistego wyglądu, dodaje się kolejno jaja i wyrabia (można użyć miksera). Wyrabianie ma na celu nie tylko połączenie składników, a także wtłoczenie dużej ilości powietrza, co ma zasadniczy wpływ na jakość klusek. Z ciasta ptysiewego można przygotowywać różne odmiany klusek, stosując odpowiednie dodatki: grzyby, wątrobkę, mózg lub starte migdały. Kluski parzone są doskonałym dodatkiem do zup i drugich dań; mogą też tworzyć samodzielne danie z sosami lub odpowiednio dobraną jarzyną. Kluski gotuje się 6—8 min, pod przykryciem.

**Kluski drożdżowe** są mało popularne, choć samo ciasto jest dość znane. Ciasto drożdżowe może być od razu zarabiane z całej ilości mąki, wody, soli i drożdży oraz innych dodatków, lub przygotowane metodą dwufazową, polegającą na przygotowanie rozczynu, czyli rzadkiej mieszaniny mąki, płynu i rozartych drożdży, którą zostawia się na jakiś czas w temperaturze 27—29°C. Potem do rozczyntu dodaje się przesianą mąkę, sól oraz wodę i wyrabia dokładnie ciasto, aż odstaje od ścianek naczynia. Powinno mieć dużo pęcherzyków powietrza, być gładkie i lśniąco. Pod koniec wyrabiania dodaje się stopiony tłuszcz. Inna metoda opiera się na trzech zasadniczych etapach, z któ-



rych otrzymanie rozczynu i wyrabianie ciasta odbywa się jak w metodzie dwufazowej, lecz wyprzedza je zaparzenie mąki. Zaparzenie ciasta ma na celu nadanie specjalnych cech. Ciasto to odznacza się znaczną zdolnością zatrzymywania gazów, lepiej wyrasta i posiada znaczną wilgotność, a także słodkawy smak. Zamiast wody do ciasta można użyć mleko lub śmietankę. Kluski drożdżowe formuje się i gotuje, jak kluski kładzione. Pozostałe sposoby przygotowywania klusek podane są przy konkretnych przepisach.

## 102. Kluski francuskie

120 g mąki, 3—4 łyżki masła, 4 jaja, natka pietruszki, sól do smaku

Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Masło utrzeć z żółtkami, dodać przesianą mąkę, posiekaną natkę pietruszki, posolić. Lekko wymieszać z ubitą pianą z białek. Następnie kłaść łyżką podłużne kluski na wrzącą osoloną wodę, zanurzając za każdym razem łyżkę w wodzie. Gotować na małym ogniu pod przykryciem. Po wypłynięciu klusek odcedzić. Podawać natychmiast, jako dodatek do zup lub drugich dań.

## 103. Kluski francuskie z wątróbką

**Ciasto:** jak w przepisie 102

**Nadzienie:** 100 g wątróbki z drobiu lub cielęcej, sól do smaku  
natka pietruszki

Wątróbkę opłukać, zdjąć błonę i grube naczynia krwionośne, drobno posiekać razem z natką pietruszki. Ciasto przygotować jak poprzednio, wymieszać z wątróbką. Kłaść łyżką podłużne kluski na wrzącą osoloną wodę, zanurzając za każdym razem łyżkę w wodzie. Gotować na małym ogniu pod przykryciem. Po wypłynięciu klusek odcedzić. Podawać do drobiu.

## 104. Kluski francuskie z mózgiem

**Ciasto:** jak w przepisie 102

**Nadzienie:** 100 g mózgu, sól do smaku

Mózg obrać z błon, opłukać, włożyć do wrzącej wody, gotować 5 min., odcedzić i przetrzeć. Ciasto przygotować wg przepisu 102, wymieszać z mózgiem. Kłaść łyżką podłużne kluski na wrzącą osoloną wodę, zanurzając za każdym razem łyżkę w wodzie. Gotować na małym ogniu pod przykryciem. Po wypłynięciu odcedzić i zaraz podawać, np. do drobiu.

## 105. Kluski francuskie z grzybami

**Ciasto:** jak w przepisie 102

**Nadzienie:** 50 g grzybów suszonych, natka pietruszki.

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować i drobno posiekać razem z natką pietruszki. Ciasto przygotować wg przepisu 102, wymieszać z grzybami, kłaść łyżką podłużne kluski na wrzącą osoloną wodę, zanurzając za każdym razem łyżkę w wodzie. Gotować na małym ogniu pod przykryciem. Po wypłynięciu odcedzić i zaraz podawać, np. do drobiu.

## 106. Kluski półfrancuskie

400 g mąki, 5—6 łyżek masła lub margaryny, 3 jaja, niepełna szklanka wody, sól do smaku

Masło utrzeć z jajami, dodać przesianą mąkę, dokładnie wyrobić w celu wtłoczenia dużej ilości powietrza. Można też wszystkie składniki włożyć do miksera, włączyć na 30 sek. Następnie metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę, gotować pod przykryciem do wypłynięcia klusek. Ugotowane kluski wyjmować łyżką cedzakową, przelać gorącą wodą, odsączyć. Podawać jako dodatek lub samodzielne danie z soсами.

## 107. Kluski szwajcarskie I

**Ciasto:** 250 g mąki, szklanka mleka, 3—4 łyżki masła lub margaryny, 3 jaja

**Sos:** 2 jaja, 5 łyżek cukru pudru, pół szklanki mleka, tłuszcz i bułka tarta do formy

Mleko zagotować z masłem, wsypać przesianą mąkę, dokładnie wyrobić, aż zacznie odstawać od ścianek naczynia. Następnie przestudzić, połączyć z jajami. Metalową łyżką formować po-

dłużne kluski, kłaść je na wrzącą osoloną wodę, ugotować, odcedzić, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą.

Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać z mlekiem i ubitą pianą z białek. Sosem zalać kluski i zapiec.

## 108. Kluski szwajcarskie II

**Ciasto:** 250 g mąki, szklanka mleka, 3 łyżki cukru, 3—4 łyżki masła lub margaryny, 2 jaja

**Sos:** 2/3 szklanki śmietanki, 500 g gruszek, 4 łyżki cukru, 2 łyżki mąki, sól do smaku

Mleko zagotować z masłem i cukrem, wsypać przesianą mąkę, dokładnie wyrobić ciasto, aż zacznie odstawać od ścianek naczynia. Następnie przestudzić i wymieszać z żółtkami i ubitą pianą z białek. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę, ugotować, odcedzić, przełożyć do jednoporcjowych salaterek. Zagotować wodę z cukrem, włożyć obrane i pokrajane w części gruszki, chwilę pogotować. Gruszkami obłożyć kluski, odlać ok. 1/2 szklanki syropu z gruszek i połączyć go ze śmietanką wymieszaną z mąką, zagotować, zalać kluski. Podawać na zimno lub na gorąco.

## 109. Kluski kładzione

400 g mąki, ok. 3/4 szklanki wody, 2 jaja, 1,5 łyżki tłuszczu, sól do smaku

Mąkę przesiać do naczynia, dodać jaja, wodę i sól, dokładnie wymieszać w celu wtłoczenia dużej ilości powietrza, które jest czynnikiem spulchniającym. Można też wszystkie składniki włożyć do miksera, włączyć na 30 sek. Kłaść metalową łyżką podłużne kluski na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, zamieścić, aby nie przywarły do dna naczynia i gotować pod przykryciem. Odcedzić, przelać gorącą wodą, odsączyć na sicie. Podawać z sosami albo masłem i cukrem, można także posypać przetartym twarogiem.

## 110. Kluski z serem

300 g mąki, szklanka mleka, 3 łyżki masła lub margaryny, 100 g twardego żółtego sera, 4 jaja, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania klusek, 3 łyżki masła do polania

Zagotować mleko z masłem, wsypać przesianą mąkę, wymieszać, wbijać kolejno po jednym jajku, dokładnie wyrabiając. Pod koniec wyrabiania dodać starty na tarce o dużych otworach ser, posolić i pozostawić w chłodnym miejscu na 1 godz. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść je na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić, polać masłem.

## 111. Groszek ptysiowy à la Henryk IV a

**Ciasto:** 200 g mąki, 1 1/4 szklanki wody, 100 g masła lub margaryny, 4–5 jaj, sól do smaku

**Nadzienie:** 200 g pasztetu z drobiu, 100 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu do pieczarek, pół puszki sardynek

**Sos:** 2 łyżki masła lub margaryny do zasmażki, 2 łyżki mąki, szklanka mleka, żółtko, 50 g żółtego twardego sera, sól i gałka muszkatołowa do smaku

Wodę zagotować z masłem i solą, wsypać przesianą mąkę, odstawić z płyty kuchennej, rozbić grudki. Następnie postawić ponownie na płycie, lekko podgrzewać ciągle mieszając, aż ciasto stanie się gładkie i lśnące. Garnek odstawić, ciasto lekko przestudzić, wbijać po jednym jajku dobrze wyrabiając. Blachę wysmarować tłuszczem, wyciskać szprycą ciasto (w pewnej odległości) formując mały groszek. Piec ok. 10 min. w gorącym piekarniku. Pod koniec pieczenia zmniejszyć temperaturę, ostudzić w otwartym piekarniku, gdyż raptownie wyjęte łatwo opadają.

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać i usmażyć, zemleć razem z pasztetem i sardynkami, doprawić. Groszek przekrajać na pół, napełnić przygotowanym farszem, złączyć połówki i ułożyć w naczyniu. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli gorące mleko szybko mieszając trzepaczką. Zagotować, wymieszać z żółtkiem i doprawić. Zalać sosem ptysie, posypać startym serem i zapiec.

## 112. Kluski ptysiowe à la Henryk IV b

**Ciasto:** jak w przepisie 111

40 g migdałów, 200 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, 100 g żółtego twardego sera, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i pieprz do smaku

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Ciasto przygotować jak poprzednio, wymieszać z migdałami. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem

tłuszczu i gotować pod przykryciem. Ugotowane kluski odcedzić, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w plastry, usmażyć, obłożyć nimi kluski, posypać startym serem i zapiec.

### 113. Kluski ptysiowe grzybowe

**Ciasto:** jak w przepisie 111  
40 g grzybów suszonych, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, łyżka bułki tartej, sól

Ciasto przygotować wg przepisu 111. Grzyby namoczyć, ugotować, a następnie zemleć lub drobno posiekać. Wymieszać z ciastem. Metalową łyżką kłaść podłużne kluski na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu i gotować pod przykryciem. Ugotowane kluski odcedzić, połączyć zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

**Uwaga:** Kluski można także ugotować bez grzybów.

### 114. Kluski włoskie

**Ciasto:** 250 g mąki, pół szklanki mleka, 3—4 łyżki masła lub margaryny, 3 jaja, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, sól do smaku  
100 g żółtego twardego sera, 3—4 łyżki masła lub margaryny

Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Żółtka utrzeć z masłem, połączyć z przesianą mąką i mlekiem, a następnie z ubitą pianą z białek, posolić. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować pod przykryciem. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć w naczyniu wysmarowanym tłuszczem i posypanym bułką tartą, posypać po wierzchu startym serem, połączyć masłem i zapiec.

### 115. Kluski ruskie

**Ciasto:** 400 g ugotowanych ziemniaków, 300 g sera twarogowego, 2—3 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 2 jaja, 2 łyżki mąki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, sól i pieprz do smaku  
**Do polania:** 100 g słoniny, 2 cebule

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać ze zmielonymi ziemniakami, zmielonym serem i jajkami oraz

mąką, doprawić do smaku. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu i ugotować pod przykryciem. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć i połać skwarkami ze słoniny z pokrajaną cebulą.

## 116. Kluski z wątróbki

**Ciasto:** 350 g wątróbki z drobiu lub cielęciny, 5—6 łyżek mąki, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, bułka czerstwa (50 g), 2 jaja, 5 łyżek bułki tartej, sól do smaku, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła, łyżka bułki tartej

Wątróbkę obrać z błon, opłukać, drobno pokrajać. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wystudzić, zemleć razem z wątróbką i namoczoną w wodzie lub mleku oraz odcisniętą bułką. Połączyć z jajami, przesianą mąką i bułką tartą, doprawić solą. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować pod przykryciem. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, połać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

## 117. Kluski lane „firmowe”

200 g mąki, 3—4 jaja, 3 łyżki młyna lub wody, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 1,5 łyżki tłuszczu do naczynia, 4 jaja, 100 g twardego żółtego sera, sól do smaku

Mąkę przesiać, wbić jaja, wlać mleko lub wodę, wyrobić starannie ciasto, aż ukażą się pęcherzyki. Do wrzącej osolonej wody z dodatkiem tłuszczu wlewać cienkim strumieniem ciasto, zamieszać, chwilę pogotować, odcedzić lub wybrać łyżką cedzakową. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem, wbić jaja, posypać startym serem, zapiec.

## 118. Kluski grysikowe

200 g kaszy manny, 7 łyżek mąki, szklanka młyna, 4 łyżki masła lub margaryny, 3 jaja, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, sól do smaku

Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Masło utrzeć z żółtkami, połączyć z przesianą mąką, kaszą i mlekiem. Pozostawić w chłodnym miejscu na 30 min. Następnie wymieszać z ubitą pianą z białek. Metalową łyżką formować

podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować pod przykryciem. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, polać sosem (słodkim) lub posypać cukrem i polać stopionym masłem.

## 119. Kluski z sera twarogowego

300 g sera twarogowego, 100 g kaszy manny, 1/4 szklanki mleka, 4—5 jaj, 3 łyżki masła, 5 łyżek cukru pudru, 40 g rodzynków, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, sól

Kaszę wymieszać z mlekiem i pozostawić w chłodnym miejscu na 30 min. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Masło utrzeć z cukrem, potem z żółtkami, wymieszać z kaszą, zmielonym serem, opłukami rodzynkami i ubitą pianą z białek. Kłaść metalową łyżką podłużne kluski na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić, odsączyć. Podawać polane masłem lub sosem morelowym.

## 120. Kluski z płatków owsianych

200 g płatków owsianych, szklanka wody, szklanka mleka, 2—3 jaja, 4 łyżki mąki krupczatki, 3 łyżki masła, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, sól

Płatki zalać letnią wodą i pozostawić na ok. 30 min. do napęcznienia. Mleko zagotować z masłem, wymieszać z płatkami, posolić i gotować 20 min. na małym ogniu. Następnie połączyć z jajami i przesianą mąką, dokładnie wyrobić. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić. Podawać polane słodkim sosem.

## 121. Kluski saskie

150 g mąki, bułka czerstwa (50 g), 3 jaja, 50 g rodzynków, 5 łyżek cukru pudru, kieliszek rumu (10 g), 4 łyżki masła, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, sól

Bułkę pokrajać w drobną kostkę. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Masło utrzeć z cukrem, potem z żółtkami, wymieszać z przesianą mąką, dokładnie wyrobić, połączyć z rumem, grzankami, opłukanymi rodzynkami i ubitą pianą z bia-

łek. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić. Podawać polane sosem morelowym.

## 122. Kluski zbójckie I

800 g ziemniaków, bułka czerstwa, szklanka mleka, 150 g mąki, 2 jaja, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g słoniny, sól i pieprz do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o drobnych otworach, lekko odcisnąć. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć, wymieszać z ziemniakami, przesianą mąką, jajami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Metalową łyżką formować małe podłużne kluseczki, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić, polać skwarkami ze słoniny i zaraz podawać.

## 123. Kluski zbójckie II

600 g ziemniaków, bułka czerstwa (50 g), szklanka mleka, 100 g wątróbki, 2 cebule, 80 g słoniny, 150 g mąki, 2 jaja, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wodą do 3/4 wysokości, posolić, ugotować, odcedzić, odparować. Słoninę pokrajać w kostkę, częściowo stopić, włożyć kawałki wątróbki oraz drobno pokrajaną cebulę, usmażyć, wystudzić, zemleć razem z ziemniakami oraz namoczoną w mleku i odciśniętą bułką. Następnie wymieszać z przesianą mąką i jajami, doprawić. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić, polać masłem i zaraz podawać.

## 124. Kluski zbójckie III

600 g ziemniaków, 3 łyżki bułki tartej, 2–3 jaja na twardo, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 2 jaja surowe, 150 g mąki, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wodą do 3/4 wysokości, posolić, ugotować, odcedzić, odparować. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wystudzić, zemleć razem z ziem-



niakami i jajami ugotowanymi na twardo, wymieszać z przesianą mąką, bułką tartą, surowymi jajami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Metalową łyżką formować podłużne kluseczki, włożyć do wrzącej osolonej wody z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić, polać masłem i zaraz podawać.

## 125. Kluski kasynowe I

600 g ziemniaków, 3 łyżki śmietany, 100 g żółtego twardego sera, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, natka pietruszki, 2 jaja, 150 g mąki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować. Następnie zemleć i wymieszać dokładnie ze śmietaną, jajami, koncentratem pomidorowym, posiekaną natką pietruszki, startym serem oraz przesianą mąką; doprawić. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść je na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić, polać masłem i zaraz podawać.

**Uwaga:** Z przygotowanego ciasta można formować kule wielkości orzechów włoskich i w takiej postaci gotować.

## 126. Kluski kasynowe II

600 g ziemniaków, 100 g szynki lub kiełbasy szynkowej, 150 g mąki, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, natka pietruszki, 2 jaja, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, zemleć z ziemniakami i szynką, wymieszać z żółtkami, posiekaną natką pietruszki i ubitą pianą z białek przesypując przesianą mąką, doprawić. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść je na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić, polać masłem i zaraz podawać.

## 127. Kluski kasynowe III

600 g ziemniaków, 3/4 szklanki mleka, bułka czerstwa (50 g), 100 g mąki, 3 łyżki kaszy manny, 2 jaja, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć razem z ziemniakami, wymieszać z jajami, przesianą mąką, kaszą i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić, polać masłem i zaraz podawać.

## 128. Kluski kasynowe IV

200 g ziemniaków, 400 g sera twarogowego, kilka migdałów, 150 g mąki, 2 jaja, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i curry do smaku

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować. Następnie razem z serem zemleć, wymieszać z migdałami, żółtkami i ubitą pianą z białek przesypując przesianą mąką i przyprawami. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść je na wrzącą osoloną wodę, ugotować, odcedzić, polać masłem i zaraz podawać.

## 129. Kluski kasynowe V

600 g ziemniaków, 3 łyżki śmietany, 3—4 łyżki kaszy jaglanej, 150 g mąki, 50 g rodzyneków, 2 jaja, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować, zemleć, wymieszać ze śmietaną i kaszą, pozostawić w chłodnym miejscu na 20 min. Następnie połączyć z przesianą mąką i jajami, doprawić. Formować kulki wielkości orzechów włoskich, ugotować we wrzącej osolonej wodzie z dodatkiem tłuszczu. Po ugotowaniu odcedzić, polać masłem i zaraz podawać.

## 130. Kopytka, kluski lub paluszki z ciasta ziemniaczanego

1 kg ziemniaków, 250 g mąki wrocławskiej, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, jajo, sól do smaku

Ziemniaki umyć, ugotować w łupinach, obrać, zemleć. Mąkę przesiać, wymieszać z ziemniakami, dodać jajko i sól. Zarobić szybko ciasto o jednolitym przekroju.

**Formowanie kopytek:** Ciasto podzielić na części, uformować wałeczki o średnicy 2 cm, pokrajać na kawałki o długości 3 cm. Formować kulki, w każdej zrobić palcem dołek. Gotować 2—3 min. we wrzącej osolonej wodzie na wolnym ogniu pod przykryciem. Ugotowane kopytka wyjmować łyżką cedzakową, odsączyć z wody. Podawać polane tłuszczem.

**Formowanie klusek:** Ciasto podzielić na części, uformować wałeczki o średnicy 3 cm, lekko spłaszczyć nożem. Pokrajać ukośne kluski. Gotować jak kopytka.

**Formowanie paluszków:** Ciasto podzielić na części, uformować wałeczki o grubości 1 cm, pokrajać na kawałki o długości 5—6 cm. Gotować jak kopytka.

## 131. Kluski śląskie

1,2 kg ziemniaków, 6 łyżek mąki ziemniaczanej, 3 łyżki mąki wrocławskiej, 2 jaja, sól do smaku, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania

Ziemniaki umyć, obrać, optukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować. Następnie zemleć, połączyć z przesianą mąką i jajami. Zarobić szybko ciasto. Formować kulki o wadze 30—40 g. Gotować partiami we wrzącej osolonej wodzie z dodatkiem tłuszczu. Ugotowane kluski wyjmować łyżką cedzakową, odsączyć z wody, polać masłem lub skwarkami.

## 132. Leniwe pierogi

500 g sera twarogowego, 150 g mąki, 2—3 jaja, 3 łyżki masła, 2 łyżki masła do polania, łyżka bułki tartej, sól do smaku

Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Masło utrzeć z żółtkami, wymieszać ze zmieloną twarożką, mąką (120 g) i ubitą pianą z białek. Z ciasta formować na stolnicy posypanej mąką wałki o średnicy 3 cm. Następnie wałki lekko spłaszczyć, zrobić kratkę tępą stroną noża i pokrajać w romby o szerokości 3 cm. Gotować partiami we wrzącej osolonej wodzie, a gdy wypłyną na wierzch, wyjmować łyżką cedzakową. Podawać polane zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

### 133. Leniwe pierogi ziemniaczane I

400 g sera twarogowego, 250 g ziemniaków, 6 łyżek mąki wrocławskiej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 3 jaja, 3 łyżki masła, 2 łyżki masła do polania, łyżka bułki tartej, sól do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować, zemleć razem z twarożkiem, połączyć z żótkami utartymi z masłem, mąką wrocławską (2 łyżki) i ziemniaczaną oraz ubitą pianą z białek. Dalej postępować jak poprzednio.

### 134. Leniwe pierogi ziemniaczane II

400 g sera twarogowego, 250 g ziemniaków, 8 łyżek mąki, 3 jaja, 2 łyżki kaszy manny, 3 łyżki masła, 2 łyżki masła do polania, łyżka bułki tartej, sól do smaku

Ziemniaki umyć, opłukać, obrać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować. Następnie zemleć razem z serem, wymieszać z kaszą i pozostawić w chłodnym miejscu na 30 min. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielić żótką od białek. Żótką utrzeć z masłem, połączyć z przygotowaną masą i ubitą pianą z białek. Dalej postępować wg przepisu 132.

### 135. Kluski ziemniaczane I

800 g ziemniaków, 120 g mąki, 3—4 łyżki masła lub margaryny, 3 jaja, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, łyżka bułki tartej, sól do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować, przetrzeć. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żótką od białek. Żótką utrzeć z masłem, połączyć z ziemniakami, przesianą mąką i ubitą pianą z białek, doprawić. Metalową łyżką formować podługne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić. Pociąć zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

### 136. Kluski ziemniaczane II

800 g ziemniaków, 120 g mąki, 2 jaja, sól, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g stoniny

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zetrzeć, odcisnąć, wymieszać z mąką i jajami, doprawić. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować. Wyjąć łyżką cedzakową, połączyć skwarkami ze słoniny.

### 137. Kluski ziemniaczane à la Henryk IV

800 g ziemniaków, 3 łyżki śmietany, 100 g mąki, 3 jaja, 3 łyżki masła, 30 g drożdży, sól i pieprz do smaku, olej do smażenia

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować, przetrzeć, wymieszać z roztartymi ze śmietaną drożdżami, przesianą mąką, jajami i stopionym masłem, doprawić. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na gorący tłuszcz, usmażyć. Wyjmować łyżką cedzakową, odsączyć i zaraz podawać.

### 138. Kluski ziemniaczane z twarogkiem

600 g ziemniaków, 150 g mąki, 200 g sera twarogowego, 2–3 jaja, 50 g rodzynków, 5 łyżek cukru pudru, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, łyżka bułki tartej, sól, olejek aromatyczny

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować, zemleć razem z twarogkiem. Następnie wymieszać z przesianą mąką, jajami, olejkiem i opłukanymi rodzynkami. Z przygotowanego ciasta formować kulki wielkości orzechów włoskich i gotować je we wrzącej osolonej wodzie z dodatkiem tłuszczu. Po ugotowaniu odcedzić i połączyć zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

### 139. Kluski ziemniaczane z jabłkami

600 g ziemniaków, 150 g mąki, 5 łyżek cukru pudru, 2–3 jaja, 3–4 jabłka, łyżeczka proszku do pieczenia, sól i olejek waniliowy, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła lub margaryny, łyżka bułki tartej

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować, zemleć. Jabłko umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o drobnych otworach, wymieszać z ziemnia-

kami, cukrem, jajami, olejkiem i przesianą mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Następnie formować kulki wielkości orzechów włoskich i gotować je we wrzącej osolonej wodzie z dodatkiem tłuszczu. Po ugotowaniu wyjąć, odcedzić, polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

## 140. Kluski ziemniaczane z makiem

600 g ziemniaków, 50 g migdałów, 1/3 szklanki maku, 2 jaja, 150 g mąki, 3 łyżki śmietany, 3 łyżki masła, 5 łyżek cukru pudru, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła lub margaryny do polania, sól do smaku

Mak sparzyć wrzącą wodą i gotować powoli, aż będzie miękki, odcedzić. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować, zemleć razem z makiem. Następnie wymieszać ze śmietaną, przesianą mąką, jajami, stopionym masłem, cukrem oraz sparzonymi, obranymi ze skórki i startymi migdałami, doprawić. Następnie formować kulki wielkości orzechów włoskich i ugotować je w wodzie z dodatkiem tłuszczu. Podawać polane słodkim sosem.

## 141. Kluski po węgiersku

300 g sera twarogowego, 150 g mąki, 1—2 strąki papryki, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 2—3 jaja, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g słoniny, sól i pieprz do smaku

Padrykę oczyścić, umyć, osuszyć, podpiec w piekarniku, obrać ze skórki, zemleć razem z serem. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z przygotowaną masą, jajami i przesianą mąką, doprawić. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić, polać skwarkami i zaraz podawać.

## 142. Kluski po węgiersku „galuszka”

400 [g] mąki, 2—3 jaja, 1,5 łyżki smalcu lub stopionej słoniny, sól, proszek do pieczenia, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania

Mąkę przesiać, wsypać do naczynia, dodać jaja, trochę proszku do pieczenia i tyle wody, aby można było wyrobić ciasto. Wyr-

biać tak długo, aż ciasto odstanie od ścianek naczynia i zaczną tworzyć się pęcherzyki powietrza. Metalową łyżką formować kluseczki, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, odcedzić. Przepłukać zimną wodą, włożyć do naczynia, polać stopionym tłuszczem, chwilę podgrzewać ciągle mieszając.

### **143. Kluski po węgiersku „tarhonya”**

250 g mąki, 2 jaja, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 cebule, papryka mielona  
i sól do smaku

Mąkę przesiać, wsypać do naczynia, połączyć z jajami, dodać trochę wody i sól, zagnieść twarde ciasto. Następnie lekko je osuszyć i zetrzeć na tarce o dużych otworach lub uformować maleńkie kluseczki (wielkości grochu). Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć, dodać kluski, zalać wrzącą osoloną i doprawioną papryką wodą, ugotować.

### **144. Kluski po belwedersku**

200 g tartej bułki, 100 g mąki, 100 g masła lub margaryny, 2 cebule,  
pół szklanki śmietany, 2–3 jaja, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania,  
sól do smaku

Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć na części masła, wymieszać ze śmietaną, bułką tartą, pozostałym stopionym masłem, jajami i przesianą mąką, posolić. Następnie formować okrągłe kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować. Wyjąć łyżką cedzakową, odcedzić, polać stopionym masłem.

### **145. Kluski po szlachecku**

200 g kaszy jaglanej, 2 jaja, 3/4 szklanki mleka, 5 łyżek mąki, 4 łyżki  
masła lub margaryny, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła  
do polania, sól do smaku

Kaszę sparzyć wrzącą wodą, odcedzić, włożyć do mleka, dodać masło, posolić. Naczynie z kaszą wstawić do większego naczynia z gorącą wodą i gotować, aż kasza będzie miękka. Po wystudzeniu połączyć z jajami i przesianą mąką. Następnie formować

okrągłe kluski, kłaść je na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować. Wyjąć łyżką cedzakową, odcedzić, polać stopionym masłem.

## 146. Kluski po bawarsku

200 g mąki, szklanka mleka, 4 łyżki masła, 2—3 jaja, 5 łyżek cukru pudru, 20—30 g drożdży, sól do smaku, olej do smażenia

Zrobić rozczyń z drożdży, mleka i łyżki mąki. Mleko zagotować z masłem, wsypać przesianą mąkę, dokładnie wyrobić ciasto, przestudzić, połączyć z jajami, cukrem, rozczyńcem, posolić i pozostawić do wyrośnięcia. Następnie metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść je na gorący tłuszcz, usmażyć, wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, posypać cukrem pudrem z wanilią.

## 147. Kluski wołyńskie I

200 g mąki gryczanej, szklanka mleka, 300 g sera twarogowego, 3 jaja, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, 5 łyżek cukru pudru, sól do smaku

Mleko zagotować, wsypać mąkę, odstawić z płyty kuchennej, rozbić grudki, wymieszać ze zmielonym serem i jajami, posolić. Następnie metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu i ugotować. Wyjmować łyżką cedzakową, odsączyć, polać stopionym masłem, posypać cukrem i zaraz podawać.

## 148. Kluski wołyńskie II

100 g płatków owsianych, 2 szklanki mleka, 30 g migdałów, 50 g rodzynek, 6—7 łyżek mąki, 2—3 jaja, 4 łyżki masła lub margaryny, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, 5 łyżek cukru pudru, sól do smaku

Płatki zalać gorącym mlekiem i pozostawić do napęcznienia. Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Płatki połączyć z migdałami, optukanymi rodzynekami, jajami, przesianą mąką i stopionym masłem, dokładnie wyrobić. Metalową łyżką formować kluski, kłaść je na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować. Po wyjęciu odsączyć, polać stopionym masłem i posypać cukrem.



## 149. Kluski po mazursku

100 g kaszy manny, szklanka mleka, 5 łyżek mąki, 50 g żółtego twardego sera, 2—3 jaja, 4 łyżki masła lub margaryny, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól do smaku

Mleko zagotować z masłem, wsypywać kaszę manną mieszając jednocześnie łyżką, chwilę pogotować, zdjąć z ognia, lekko przestudzić. Następnie utrzeć z żółtkami i startym serem, połączyć z przesianą mąką i ubitą pianą z białek. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść je na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, wyjąć łyżką cedzakową, polać stopionym masłem.

## 150. Kluski „staroświeckie”

100 g bułki tartej, 50 g migdałów, 3—4 jaja, 4 łyżki masła lub margaryny, 5 łyżek cukru pudru, 5 łyżek mąki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól do smaku

Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Masło utrzeć z cukrem, dodając kolejno żółtka, wymieszać z migdałami, bułką tartą oraz ubitą pianą z białek przesypując przesianą mąką. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować, wyjąć łyżką cedzakową, polać stopionym masłem.

## 151. Kluski po redaktorsku

250 g fasoli perłowej, 150 g mąki, 1—2 jaja, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 100 g słoniny, sól i pieprz do smaku

Fasolę przebrać, opłukać, zalać wodą, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie, odcedzić i zemleć. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z fasolą, jajami i przesianą mąką, doprawić. Metalową łyżką formować kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę, ugotować, wyjąć łyżką cedzakową i polać skwarkami ze słoniny.

## 152. Kluski po zakopiańsku

600 g ziemniaków, 100 g bryndzy, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 150 g mąki, 2 jaja, 3 łyżki masła lub margaryny, łyżka bułki tartej, sól i pieprz do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, zemleć razem z bryndzą. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z ziemniakami, jajami, przesianą mąką, doprawić. Kłaść metalową łyżką kluski na wrzącą osoloną wodę, ugotować, wyjąć łyżką cedzakową. Polać stopionym masłem wymieszanym ze zrumienioną bułką tartą.

### 153. Kluski z ryżu

100 g ryżu, szklanka mleka, 1,5 łyżki masła lub margaryny, 2 jaja, 150 g mąki, natka pietruszki, 3 łyżki masła lub margaryny, łyżka bułki tartej, sól do smaku

Ryż opłukać, zalać wrzącym mlekiem z dodatkiem masła, ugotować na małym ogniu. Następnie przestudzić, wymieszać z jajami, posiekaną natką pietruszki i przesianą mąką, doprawić. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę, ugotować. Wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć i poleać stopionym masłem wymieszanym ze zrumienioną bułką tartą.

### 154. Kluski z jabłkami

250 g mąki, pół szklanki mleka, 2—3 jabłka, 3 łyżki masła lub margaryny, 1—2 jaja, sól, cukier i cynamon do smaku

Jabłka umyć, obrać, opłukać, przekrajać na pół, wydrążyć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o drobnych otworach. Mąkę przesiać, wymieszać z mlekiem, jabłkami, stopionym masłem, jajkiem i przyprawami. Metalową łyżką formować kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę, ugotować. Po wyjęciu łyżką cedzakową odsączyć i posypać cukrem.

### 155. Kluski po ukraińsku

300 g mąki gryczanej, 100 g mąki wrocławskiej, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, sól do smaku, 100 g słoniny

Mąkę gryczaną wymieszać z mąką wrocławską, rozrobić w naczyniu z gorącą wodą, posolić, starannie wyrobić i pozostawić na 1 godz. Następnie metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść je na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową i poleać skwarkami ze słoniny.

**Uwaga:** Mąkę gryczaną można przygotować z kaszy gryczanej, mieląc ją w młynku do kawy.

## 156. Kluski po rzymsku

100 g mąki, 4 łyżki bułki tartej, 4 jaja, 400 g szpinaku, 4 łyżki masła lub margaryny, 2/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła do polania, sól do smaku

Szpinak przebrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, odcedzić, zemleć. Mleko zagotować z masłem, wsypać mąkę, dokładnie wymieszać, wbijać po jednym jajku, ciągle ucierając. Następnie dodać bułkę tartą i szpinak, posolić. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść je na wrzącą osoloną wodę, ugotować, odcedzić, polać stopionym masłem.

## 157. Kluski podolskie

100 g mąki kukurydzianej, 100 g mąki wrocławskiej, szklanka mleka, 3 łyżki masła lub margaryny, 5 jaj, 3 łyżki masła do polania, sól do smaku

Mąkę kukurydzianą uprzyżyć w piekarniku często mieszając. Następnie włożyć do mleka razem z masłem i mąką wrocławską, rozbić grudki. Naczynie z mąką wstawić do większego naczynia z gorącą wodą i gotować 30 min. Przystudzić, wbijać kolejno — po jednym — jajka ciągle ucierając. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść je na wrzącą osoloną wodę, ugotować odcedzić, polać stopionym masłem.

## 158. Kluski po krakowsku

**Ciasto:** 100 g mąki, szklanka mleka, 1—2 jaja, 100 g żółtego twardego sera, tłuszcz do smażenia, sól do smaku

**Nadzienie:** puszka sardynek, szklanka śmietany, 2 żółtka, natka pietruszki, sól i pieprz, 1,5 łyżki tłuszczu do naczynia

Jaja umyć, wybić ze skorupki, włożyć do miksera razem z przesianą mąką i startym serem, osolić, wlać mleko, włączyć mikser na 30 sek. Przygotowane ciasto wlewać na patelnię posmarowaną tłuszczem, usmażyć z obu stron. Po wysmażeniu wszystkich naleśników wystudzić, pokrajać w paseczki, włożyć do na-

czynia wysmarowanego tłuszczem, obłożyć sardynkami, zalać śmietaną połączoną z żółtkami i posiekaną natką pietruszki oraz przyprawami, zapiec.

## 159. Kluski z ciasta naleśnikowego

200 g mąki, szklanka mleka, 3—4 jaja, sól i tłuszcz do smażenia

Jaja umyć, wybić ze skorupki, włożyć do miksera razem z przesianą mąką, wlać mleko, posolić, włączyć mikser na 30 sek. Na rozgrzany tłuszcz wlewać przez łyżkę cedzakową ciasto. Powstaną małe kuleczki, które się natychmiast smażą w tłuszczu. Po usmażeniu wyjmować łyżką cedzakową. Podawać posypane cukrem pudrem lub polane słodkim sosem. Można je także wykorzystać jako dodatek do zup owocowych.

## 160. Kluski ziemniaczane

250 g tartej bułki, 2/3 szklanki śmietanki lub mleka, 3 łyżki masła lub margaryny, 50 g żółtego twardego sera, 100 g kiełbasy szynkowej, 2 cebule, 2 jaja, 5 łyżek mąki, sól, słonina do polania

Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z bułką tartą, śmietaną, startym serem, pokrajaną w kostkę kiełbasą, żółtkami i ubitą pianą z białek, posolić. Następnie formować okrągłe kluski, otaczać je w mące, włożyć do wrzącej osolonej wody, ugotować. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, polać skwarkami.

## 161. Kluski po warszawsku

500 g sera twarogowego, pół szklanki kaszy manny, bułka (50 g), szklanka mleka, bułka tarta, 50 g rodzynków, 50 g fig, 2—3 jaja, 4 łyżki masła lub margaryny, 5 łyżek cukru pudru, 3 łyżki masła do polania, sól do smaku

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zmielić razem z serem. Wymieszać z kaszą, opłukanymi rodzynkami, drobno pokrajanymi figami, masłem utartym z cukrem i żółtkami, ubitą na sztywno pianę z białek i bułką tartą, tak aby powstało gęste ciasto, doprawić. Metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę, ugotować, wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć i polać stopionym masłem.

## 162. Kluski gotowane w serwecie I

5 łyżek mąki, 4 bułki pszenne (po 50 g), szklanka mleka, 200 g kiełbasy szynkowej lub mięsa gotowanego albo pieczonego, 3 jaja, 4 łyżki masła lub margaryny, 100 g boczku, sól i gałka muszkatołowa do smaku

Bułki pokrajać w kostkę, zalać mlekiem wymieszanym z jajami i pozostawić na 30 min. w chłodnym miejscu. Następnie wymieszać z mięsem pokrajającym w kostkę i mąką, doprawić. Zwilżonymi wodą rękami formować niezbyt duże kluski, maczać je w stopionym maśle. Płaski rondel napełnić wodą, przykryć gazą lub płótnem o luźnym splocie, którą przywiązać do brzegów naczynia, nałożyć kluski, nakryć miseczką i gotować 30 min. na małym ogniu. Ugotowane kluski polać skwarkami z boczku.

## 163. Kluski gotowane w serwecie II

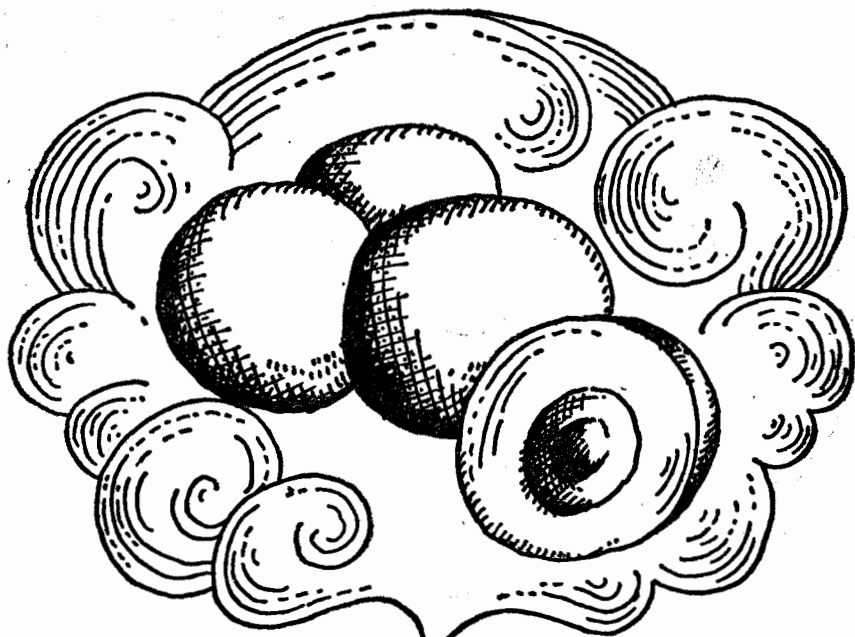
100 g kaszy manny, 4 bułki pszenne (po 50 g), szklanka mleka, 50 g rodzynków, 4 żółtka, 2 białka, 1,5 łyżki masła lub margaryny do grzaniek, 2 łyżki tłuszczu do serwetki, 2 łyżki bułki tartej, sól do smaku

Bułki pokrajać w kostkę, polać masłem, wysuszyć w piekarniku — często mieszając, wystudzić. Następnie połączyć z mlekiem wymieszanym z żółtkami, optukanymi rodzynkami i kaszą manną oraz ubitą na sztywno pianą z białek, doprawić. Serwetkę płócienną wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, nałożyć przygotowaną masę. Zawinąć formując wałek, związać szpagatem, włożyć do wrzącej osolonej wody i gotować 40—50 min. Po ugotowaniu wyjąć z serwetki, pokrajać, polać stopionym masłem i zaraz podawać.

## 164. Kluski drożdżowe

250 g mąki, szklanka mleka, 1—2 jaja, 3 łyżki masła lub margaryny, 20 g drożdży, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła lub margaryny do polania, łyżka bułki tartej, sól do smaku

Do ciepłego mleka dodać rozrobione drożdże, jaja, przesianą mąkę, stopione masło i sól, dokładnie wyrobić, aż ciasto stanie się gładkie i lśniące. Pozostawić do wyrośnięcia. Następnie metalową łyżką formować podłużne kluski, kłaść na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, ugotować. Wyjmować łyżką cedzakową, polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem i zaraz podawać.



# 🍷 *Knedle* 🍷

Knedle przyrządza się przeważnie z ciasta ziemniaczanego i jest to najpopularniejsza potrawa z tego ciasta. Należy wybierać ziemniaki rozsypujące się po ugotowaniu. Najczęściej gotuje się je w „mundurkach”, i następnie obiera. Do tego celu nie nadają się jednak ziemniaki kielkujące (zawierające dużo solaniny — związku trującego), oraz młode. Na konsystencję ciasta wpływa stopień ugotowania ziemniaków, które powinny być ugotowane do miękkości, lecz nie przegotowane oraz dobrze odparowane. Z ziemniaków ugotowanych i zmielonych póki są gorące otrzymuje się ciasto pulchniejsze. Poza ziemniakami w skład tego ciasta wchodzi: mąka pszenna, niewielkie ilości

mąki ziemniaczanej oraz jaja i sól. Mąka powinna stanowić 1/3 części masy ziemniaków. Jeżeli stosunek mąki do ziemniaków jest niewłaściwy, otrzymuje się ciasto twarde i zbite lub za rzadkie, które łatwo się rozgotowuje.

Ciasto ziemniaczane przygotowuje się w ten sposób, że na stolnicy rozkłada się zmielone ziemniaki, dodaje przesianą mąkę, wbija jaja, soli, zarabia ciasto, które powinno być pulchne, o jednolitej konsystencji. Niewskazane jest zbyt długie wyrabianie ciasta, gdyż powoduje to rozrzedzenie wskutek rozgrzewania rozklejonej skrobi ziemniaków; nie należy również ciasta przechowywać, gdyż robi się rzadkie. Wyroby z ciasta ziemniaczanego łatwo się rozgotowują, dlatego jednorazowo powinno się gotować tylko tyle knedli lub klusek, aby stanowiły jedną warstwę i nie gotowały się gwałtownie. Każdorazowo po wrzuceniu do wrzącej wody należy zamieszać delikatnie drewnianą łyżką, zagotować na silnym ogniu, a gdy wypłyną na powierzchnię — zmniejszyć ogień i dogotować na wolnym ogniu przez 2—3 min. Wyjmować łyżką cedzakową, odsączyć z wody, ułożyć na talerzach i polać tłuszczem albo sosem lub posypać cukrem kryształem.

## 165. Knedle z mięsem

**Ciasto:** 1 kg ziemniaków, 300 g mąki, jajo, sól do smaku

**Nadzienie:** 400 g wołowiny b/k, pęczek włoszczyzny, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, jajko, sól, pieprz, 3 łyżki masła lub margaryny do polania, 2 łyżki bułki tartej

Mięso umyć, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, pod koniec wkładając oczyszczone i opłukane warzywa. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać ze zmielonym mięsem i jajkiem, doprawić. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą wodą i ugotować pod przykryciem. Następnie odcedzić, zemleć, wystudzić, połączyć z przesianą mąką i jajkiem, posolić. Zagnieść szybko ciasto, podzielić je na części, formować wałki o średnicy 1,5 cm, pokrajać na kawałki, spłaszczyć, nałożyć nadzienie.

Uformować kule i gotować je we wrzącej osolonej wodzie. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

**Uwaga:** Gotowego ciasta nie należy przetrzymywać długo, gdyż szybko rzednie i rozplywa się w czasie gotowania.

## 166. Knedle z bryndzą

**Ciasto:** jak w przepisie 165

**Nadzienie:** 300 g bryndzy, 3 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżki bułki tartej

Ciasto przygotować jak poprzednio, podzielić na części, uformować wałki o średnicy 1,5 cm, pokrajać je na kawałki, spłaszczyć, położyć na każdym — po trochu — roztartą bryndzę, uformować kulki. Gotować je we wrzącej osolonej wodzie, po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

**Uwaga:** Gotowego ciasta nie należy przetrzymywać długo, gdyż szybko rzednie i rozplywa się w czasie gotowania.

## 167. Knedle po wrocławsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 165

**Nadzienie:** 250 g żółtego twardego sera, 150 g szynki lub kielbasy szynkowej, sól, pieprz i ketchup lub koncentrat pomidorowy do smaku, 3 łyżki masła do polania, 2 łyżki bułki tartej

Ser zetrzeć na tarce o drobnych otworach, wymieszać ze zmieloną szynką i ketchupem lub koncentratem; doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 165.

## 168. Knedle po wrocławsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 165

**Nadzienie:** 250 g szpinaku, 150 g pieczeni wieprzowej, 50 g żółtego twardego sera, bułka czerstwa (50 g), 3 łyżki śmietany, żółtko, sól, pieprz, czosnek, 3 łyżki masła do polania, 2 łyżki bułki tartej

Bułkę okrajać ze skórki, pokrajać w drobną kostkę, polać śmietaną i pozostawić na 10 min. Szpinak przebrać, opłukać, sparzyć wrzącą osoloną wodą, odcedzić, odsączyć, wystudzić, dodać roztarty z solą czosnek, zemleć razem z mięsem i bułką, wymieszać z żółtkiem i startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 165.

## 169. Knedle po wrocławsku III

**Ciasto:** jak w przepisie 165

**Nadzienie:** 150 g pieczarek, 2 cebule, 200 g mięsa wieprzowego



lub cielecego, 3 łyżki tłuszczu, 80 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, 3 łyżki masła do polania, 2 łyżki bułki tartej

Cebulę i pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, podsmażyć razem ze zmielonym mięsem, skropić wodą i dusić do miękkości. Następnie wystudzić, wymieszać ze zmielonym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 165.

## 170. Knedle z grzybami

**Ciasto:** jak w przepisie 165

**Nadzienie:** 100 g grzybów suszonych, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, żółtko, 3 łyżki masła do polania, 2 łyżki bułki tartej, sól i pieprz do smaku

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, usmażyć, wymieszać z grzybami i żółtkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 165.

## 171. Knedle z pieczarkami

**Ciasto:** jak w przepisie 165

**Nadzienie:** 300 g pieczarek, 2 cebule, 3 łyżki bułki tartej, sól, pieprz i ketchup lub koncentrat pomidorowy do smaku, 3 łyżki masła lub margaryny do polania, 2 łyżki bułki tartej, 2 łyżki tłuszczu do pieczarek

Cebulę i pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać drobno, usmażyć, odparować, wymieszać z ketchupem i bułką tartą; doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 165.

## 172. Knedle z cebulą

**Ciasto:** jak w przepisie 165

**Nadzienie:** 300 g cebuli, 2 łyżki tłuszczu, 80 g żółtego twardego sera, żółtko, 100 g słoniny do polania, sól i pieprz do smaku

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wystudzić, wymieszać ze startym serem i żółtkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 165.

## 173. Knedle podolskie

**Ciasto:** jak w przepisie 165

**Nadzienie:** 150 g słoniny, 2 cebule, 200 g sera twarogowego, 3 łyżki masła do polania, 2 łyżki bułki tartej, sól i pieprz do smaku

Słoninę pokrajać w kostkę, częściowo stopić, dodać obraną oraz drobno pokrajaną cebulę, usmażyć. Następnie połączyć ze zmielonym serem twarogowym, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 165.

## 174. Knedle tyrolskie

4 bułki czerstwe (200 g), 3 łyżki tłuszczu do grzanek, 2/3 szklanki mleka, 4 jaja, 100 g kiełbasy szynkowej, 100 g parówek cienkich, 5 łyżek mąki, 3 łyżki masła do polania, 2 łyżki bułki tartej, sól do smaku

Bułki pokrajać w drobną kostkę, polać tłuszczem, wysuszyć w piekarniku. Mleko wymieszać z jajami, zalać mieszaniną grzanek i pozostawić na 1 godz. Parówki i kiełbasę obrać z osłonki, pokrajać w kostkę, połączyć z przygotowanymi grzankami i mąką, posolić. Następnie formować okrągłe kule, wkładać do wrzącej osolonej wody, ugotować. Wyjąć łyżką cedzakową odsączyć, polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

## 175. Knedle po węgiersku

1 kg sera twarogowego, 200 g kaszy manny, 4–5 jaj, 3 łyżki masła do polania, 2 łyżki bułki tartej, sól do smaku

Ser zemleć, włożyć do miksera razem z kaszą i jajami oraz solą, włączyć mikser na 30 sek. Następnie pozostawić w chłodnym miejscu na 1 godz. Zwilżonymi wodą rękoma formować małe knedelki, wkładać je na wrzącą osoloną wodę i gotować. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

## 176. Knedle po redaktorsku I

200 g bułki tartej, pół szklanki mleka, 2–3 jaja, 3 łyżki masła lub margaryny, 200 g szpinaku, 3 łyżki masła do polania, sól, czosnek do smaku

Szpinak przebrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, chwilę pogotować, odcedzić, odcisnąć, zemleć. Wymieszać z bułką tartą, mlekiem, jajami i stopionym masłem, doprawić i pozostawić w chłodnym miejscu na 20 min. Następnie formować okrągłe kule, kłaść na wrzącą osoloną wodę, ugotować, wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, polać stopionym masłem.

## 177. Knedle po redaktorsku II

4 bułki (po 50 g), 2 cebule, 200 g wątróbki, 2 łyżki tłuszczu, pół szklanki mleka, 2—3 jaja, mąka, sól, pieprz, 3 łyżki masła do polania

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać na kawałki razem z wątróbką, usmażyć, wystudzić, zemleć, wymieszać z bułką pokrajaną w kostkę, jajami, mlekiem i mąką, doprawić. Następnie formować okrągłe kule, kłaść je na wrzącą osoloną wodę, ugotować, wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, polać stopionym masłem.

## 178. Knedle po litewsku I

**Ciasto:** 1 kg ziemniaków, 150 g mąki, 100 g kaszy manny, 2 jaja, sól

**Nadzienie:** 400 g kapusty kwaszonej, 40 g grzybów suszonych, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, sól, pieprz, kminek, 150 g słoniny do polania

Kapustę opłukać — jeśli zbyt kwaśna, lub odcisnąć, zalać wodą, ugotować. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, połączyć z kapustą i grzybami, doprawić. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić. Po odparowaniu zemleć, wymieszać z kaszą i pozostawić na 20 min. Następnie połączyć z mąką i jajami, doprawić. Dalej przygotować wg przepisu 165.

## 179. Knedle po litewsku II

**Ciasto:** 1 kg ziemniaków, 3 bułki czerstwe (po 50 g), 200 g mąki, 2 jaja, natka pietruszki, sól

**Nadzienie:** 100 g kaszy gryczanej, 40 g grzybów suszonych, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 100 g słoniny, sól do smaku

Kaszę przebrać, optukać, zalać wrzącą osoloną wodą (niepełna szklanka), zagotować mieszając. Wstawić do piekarnika i gotować. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemieć. Cebulę obrać, optukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z kaszą i grzybami, doprawić. Ziemniaki umyć, obrać, optukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować, zemieć. Wymieszać z bułką pokrajaną w kostkę, jajami, mąką i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 165.

## 180. Knedle po wiedeńsku I

4 bułki (200 g), 150 g słoniny, 2 cebule, 100 g mąki, 2 jaja, pół szklanki śmietany, natka pietruszki, 3 łyżki masła do polania, sól do smaku

Cebulę obrać, optukać, pokrajać w kostkę razem ze słoniną i bułkami. Słoninę częściowo stopić, dodać cebulę, podsmażyć, włożyć grzanki, wysuszyć w piekarniku. Następnie połączyć z jajami, śmietaną, posiekaną natką pietruszki i mąką. Doprawić i formować okrągłe kule. Wkładać je do wrzącej osolonej wody, ugotować, wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, polać stopionym masłem.

## 181. Knedle po wiedeńsku II

6 bułek (300 g), 2/3 szklanki mleka, 150 g słoniny, 4 jaja, 2 żółtka, natka pietruszki, bułka tarta, sól i gałka muszkatołowa, 3 łyżki masła do polania

Bułki pokrajać w kostkę, polać mlekiem. Słoninę drobno pokrajać, częściowo stopić, wymieszać z bułką, bułką tartą, roztrzepanymi jajami i żółtkami oraz posiekaną natką pietruszki, doprawić. Lnianą ściereczkę wysmarować tłuszczem, nałożyć przygotowaną masę, zawinąć w rulon, obwiązać nitką, włożyć do wrzącej osolonej wody, gotować ok. 1 godz. Po ugotowaniu wyjąć z serwetki, pokrajać w plastry i polać stopionym masłem.

## 182. Knedle ukraińskie

200 g mąki wrocławskiej, 200 g mąki gryczanej, 2 szklanki mleka, bułka (50 g), 50 g grzybów suszonych, 40 g drożdży, 3 jaja, sól i łyżeczka cukru, 2 łyżki masła lub margaryny, bułka tarta, 3 łyżki masła do polania

Drożdże utrzeć z cukrem, połączyć z mlekiem, mąką wrocławską i gryczaną (można zemleć gryczaną kaszę w młynku), posolić i pozostawić do wyrośnięcia. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć. Bułkę pokrajać w drobną kostkę, połączyć z przygotowanym ciastem, grzybami i stopionym masłem. Wyrobić i pozostawić do ponownego wyrośnięcia. Następnie uformować knedle, wkładać do wrzącej osolonej wody, ugotować, wyjąć łyżką cedzakową, polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem i zaraz podawać.

### **183. Knedle ruskie**

1 kg ziemniaków, 200 g kaszy manny, 300 g sera twarogowego, 5–6 łyżek mąki ziemniaczanej, 2 jaja, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku, bułka tarta, 3 łyżki masła do polania

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem, odcedzić, zemleć. Wymieszać z kaszą i zmielonym serem, pozostawić na 15 min. Następnie połączyć z mąką, jajami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Formować knedle, wkładać do wrzącej osolonej wody, ugotować. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

### **184. Knedle szwabskie I**

1 kg ziemniaków, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 2 jaja na twardo, 2 jaja surowe, 2 szklanki mąki, natka pietruszki, bułka tarta, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić. Po odparowaniu wystudzić, zemleć razem z jajami. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z ziemniakami, jajami surowymi i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Następnie formować okrągłe kule, kłaść je na wrzącą osoloną wodę i ugotować. Wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

### **185. Knedle szwabskie II**

1 kg ziemniaków, 2 cebule, 150 g wątróbki, 2 łyżki tłuszczu, 200 g mąki, 100 g żółtego twardego sera, 2 jaja, sól i pieprz do smaku, bułka tarta, 3 łyżki masła do polania

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić i odparować. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć razem z wątróbką, zemleć z ziemniakami. Następnie wymieszać z jajami, przesianą mąką i startym serem, doprawić. Formować okrągłe kule, kłaść je na wrzącą osoloną wodę, ugotować. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, połączyć stopionym masłem wymieszanym ze zrumienioną bułką tartą.

### 186. Knedle szwabskie III

1 kg ziemniaków, 50 g grzybów suszonych, 50 g tartego chrzanu, natka pietruszki, 250 g mąki, bułka tarta, 3 łyżki masła do polania, sól, pieprz i majeranek do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić i odparować. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć razem z ziemniakami. Następnie połączyć z chrzanem, mąką i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Formować okrągłe kule, kłaść je na wrzącą osoloną wodę, ugotować, wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, połączyć stopionym masłem wymieszanym ze zrumienioną bułką tartą.

### 187. Knedle czeskie I

250 g mąki, szklanka mleka, 2 bułki (100 g), 150 g boczku wędzonego, 2 jaja, 30 g drożdży, 3—4 łyżki mąki do podsypiania, 3 łyżki masła do polania, 2 łyżki tartej bułki, sól do smaku

Boczek umyć i razem z bułką pokrajać w kostkę. Boczek częściowo stopić, dodać grzanki, wysuszyć. Mąkę przesiać, wymieszać z mlekiem, jajami, rozdrobnionymi drożdżami, boczkiem i grzankami. Posolić, pozostawić do wyrośnięcia. Następnie nabierać łyżką ciasto, otaczać w mące i formować w rękach okrągłe kule. Gotować we wrzącej osolonej wodzie pod przykryciem. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, połączyć zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

### 188. Knedle czeskie II

100 g mąki, 5 bułek (250 g), 100 g boczku wędzonego, 2 szklanki mleka, 2 jaja, 5 łyżek mąki do podsypiania, 3 łyżki masła do polania, 2 łyżki bułki tartej, sól do smaku

Boczek i bułkę pokrajać w drobną kostkę. Boczek częściowo stopić, dodać pokrajaną bułkę (150 g), wysuszyć. Pozostałą bułkę zalać mlekiem i pozostawić na 30 min. Następnie wymieszać z jajami, wysuszonymi grzankami i boczkiem oraz mąką, posolić. Nabierać łyżką ciasto, otaczać w mące i formować w rękach okrągłe kule. Gotować we wrzącej osolonej wodzie pod przykryciem. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

### 189. Knedle czeskie III

200 g bułki wrocławskiej, szklanka mleka, 4 jaja, 5 łyżek mąki, sól, pół łyżeczki cukru, tłuszcz do smarowania naczyń, 150 g słoniny

Bułkę pokrajać w drobną kostkę, włożyć do mleka wymieszanego z żółtkami i pozostawić w chłodnym miejscu na 20 min. Następnie dodać sól, cukier i przesianą mąkę oraz ubitą pianę z białek. Naczynia jednorozporcyjne żaroodporne wysmarować tłuszczem, posypać mąką, nałożyć do 3/4 wysokości ciasto, przykryć natłuszczonym pergaminem, wstawić do innego naczynia, wlać gorącą wodę do połowy wysokości naczyń. Przykryć i gotować ok. 30 min. Po ugotowaniu wyjąć z naczyń, pokrajać nitką, posypać skwarkami i zaraz podawać.

### 190. Knedle ze śliwkami lub brzoskwiniami I

**Ciasto:** jak w przepisie 165

**Nadzienie:** 500 g owoców, 3 łyżki masła do polania, 2 łyżki bułki tartej, sól i cukier

Owoce umyć, wypestkować, podzielić na kawałki. Dalej przygotować wg przepisu 165.

### 191. Knedle ze śliwkami lub brzoskwiniami II

**Ciasto:** 250 g mąki, 200 g sera twarogowego, 3 żółtka, 3 łyżki śmietany, sól do smaku

**Nadzienie:** 600 g owoców, 3 łyżki masła, 2 łyżki tartej bułki, sól i cukier

Owoce umyć, wypestkować, podzielić na kawałki. Mąkę przesiać, wymieszać ze zmielonym serem, żółtkami i śmietaną, posolić, zagnieść wolne ciasto. Dalej przygotować wg przepisu 165.

## 192. Knedle ze śliwkami lub brzoskwiniami III

**Ciasto:** 500 g ziemniaków, 250 g mąki, jajo, 1/3 szklanki śmietany, 3 łyżki masła, sól do smaku

**Nadzienie:** 600 g owoców, cukier, śmietana do polania

Owoce umyć, wypestkować, podzielić na kawałki. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, wystudzić, zemleć. Połączyć z przesianą mąką, jajkiem, rozartym masłem, śmietaną i solą, zagnieść wolne ciasto. Dalej przygotować wg przepisu 165. Posypać cukrem i polać śmietaną.

## 193. Knedle ze śliwkami lub brzoskwiniami IV

**Ciasto:** 400 g mąki, 300 g ziemniaków, 2 żółtka, pół szklanki śmietany, 3 łyżki masła lub margaryny, sól do smaku

**Nadzienie:** 600 g owoców, cukier, śmietana do polania

Owoce umyć, wypestkować, podzielić na kawałki. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić. Po wystudzeniu zemleć, wymieszać z żółtkami utartymi z masłem, przesianą mąką i śmietaną, zagnieść wolne ciasto. Dalej przygotować wg przepisu 165. Posypać cukrem i polać śmietaną.

## 194. Knedle z truskawkami I

**Ciasto:** jak w przepisie 165

**Nadzienie:** 500 g truskawek, 4 łyżki bułki tartej do owoców, 3 łyżki masła do polania, 2 łyżki bułki tartej, cukier

Truskawki przebrać, opłukać, obrać z szypulek, posypać bułką tartą. Dalej przygotować wg przepisu 165. Posypać cukrem.

## 195. Knedle z truskawkami II

**Ciasto:** 200 g mąki, 100 g bułki tartej, pół szklanki mleka, 3 łyżki masła lub margaryny, 3 żółtka, sól, 5 łyżek mąki do podsypywania

**Nadzienie:** 500 g truskawek, 4 łyżki bułki tartej, 3 łyżki masła do polania, 2 łyżki bułki tartej

Truskawki przebrać, opłukać, obrać z szypulek, posypać bułką tartą. Masło utrzeć z żółtkami, wymieszać z bułką tartą, mąką i mlekiem, posolić, zagnieść wolne ciasto. Następnie formować



na stolnicy posypanej mąką okrągłe kule, wkładając w środek owoce. Gotować we wrzącej osolonej wodzie. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, połączyć zrumienioną bułką tartą wymieszaną z masłem.

## 196. Knedle po generalsku

**Ciasto:** 1 kg ziemniaków, 150 g mąki, 150 g wiórów kokosowych, jajo, żółtko, sól do smaku

**Nadzienie:** 500 g brzoskwiń, 50 g orzechów włoskich bez łupin, 20 migdałów, 40 g masła, 40 g cukru

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem. Następnie odcedzić, odparować, zemleć, wymieszać z jajkiem i żółtkiem, a po przestygnięciu — z przesianą mąką i wiórami, posolić. Migdały i orzechy sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć. Brzoskwinie umyć, wypestkować, pokrajać na kawałki, posypać orzechami. Dalej przygotować wg przepisu 165, dodając wióry kokosowe. Podawać posypane cukrem i migdałami oraz polane stopionym masłem.

## 197. Knedle po niemiecku I

200 g bułki tartej, 100 g mąki, 2 szklanki mleka, 3 łyżki masła lub margaryny, 3 jaja, 3 łyżki masła do polania, sól do smaku

Bułkę tartą wymieszać z mlekiem i pozostawić na 20—30 min. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielić żółtko od białek. Masło utrzeć z bułką tartą, wymieszać z żółtkami, przesianą mąką i ubitą pianą z białek, posolić. Następnie formować małe kule i gotować je we wrzącej osolonej wodzie. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową i polać stopionym masłem.

## 198. Knedle po niemiecku II

500 g sera twarogowego, 5 łyżek bułki tartej, 50 g migdałów, 5 łyżek mąki ziemniaczanej, 3—4 jaja, bułka tarta, 3 łyżki masła do polania, 3 łyżki cukru kryształu, sól do smaku

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Twaróg zemleć, utrzeć z bułką tartą, migdałami i żółtkami, wymieszać z ubitą pianą z białek przesypując mąką, posolić. Następnie formować okrągłe kule, wkładać do wrzącej osolonej wody, ugotować,

wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć. Połać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem, posypać cukrem i podawać.

## 199. Knedle serowe I

**Ciasto:** 400 g sera twarogowego, 5 łyżek kaszy manny, 100 g mąki  
1—2 jaja, sól  
**Nadzienie:** 250 g powideł, 3 łyżki masła, 2 łyżki bułki tartej, 4 łyżki  
cukru

Twarożek zemleć, połączyć z przesianą mąką, kaszą i jajkiem, posolić, zagnieść ciasto. Następnie formować okrągłe kule, nadziewać je powidłami. Gotować we wrzącej osolonej wodzie. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, połać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem i posypać cukrem.

## 200. Knedle serowe II

300 g sera twarogowego, 120 g kaszy manny, 5 łyżek bułki tartej, pół szklanki mleka, 3—4 jaja, 5 łyżek mąki, sól, 3 łyżki masła do polania, 2 łyżki bułki tartej, 4 łyżki cukru

Kaszę wymieszać z mlekiem i pozostawić na 30 min. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Żółtka utrzeć ze zmielonym serem, wymieszać z bułką tartą, kaszą, mąką i ubitą pianą z białek, posolić. Formować okrągłe kule na stolnicy posypanej mąką i gotować je we wrzącej osolonej wodzie. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, połać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem. Posypać cukrem.

## 201. Knedle serowe III

300 g sera twarogowego, 8 łyżek kaszy manny, 3 łyżki masła lub margaryny, 3 jaja, 6 łyżek mąki, 3 łyżki masła do polania, 2 łyżki bułki tartej, sól i cukier do smaku

Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Żółtka utrzeć z masłem i zmielonym twarożkiem, wymieszać

z przesianą mąką, kaszą i ubitą pianą z białek, posolić. Formować okrągłe kule na stolnicy posypanej mąką. Gotować we wrzącej osolonej wodzie. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem. Posypać cukrem.

## 202. Knedle z bułką I

250 g mąki, 2 bułki (po 50 g), szklanka mleka, 50 g rodzynków, 2 jaja, 30 g drożdży, 50 g smażonej skórki pomarańczowej, 5 łyżek mąki do podsypiania, 3 łyżki masła lub margaryny do polania, 2 łyżki bułki tartej, sól i paczką cukru waniliowego

Bułki pokrajać w drobną kostkę, wysuszyć w piekarniku. Mleko roztrząpać trzepaczką razem z jajami, wymieszać z przesianą mąką i rozpartymi z cukrem drożdżami. Przykryć naczynie serwetką i pozostawić do wyrośnięcia. Następnie połączyć z opłukanymi rodzynkami, grzankami i startą skórką pomarańczową, posolić. Formować okrągłe kule na stolnicy posypanej mąką. Gotować we wrzącej osolonej wodzie. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową. Podawać polane stopionym masłem wymieszanym ze zrumienioną bułką tartą.

## 203. Knedle z bułką II

100 g mąki, 4 bułki (po 50 g), szklanka mleka, 3 jaja, 4 łyżki masła do polania, 2 łyżki bułki tartej, sól, mąka do podsypiania

Bułki pokrajać w drobną kostkę, zalać mlekiem i pozostawić na 10—15 min. Następnie wymieszać z żółtkami, przesianą mąką i ubitą pianą z białek, posolić. Formować okrągłe kule na stolnicy posypanej mąką. Gotować we wrzącej osolonej wodzie. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

## 204. Knedle z bułką III

600 g sera twarogowego, 2 bułki (po 50 g), 100 g cukru pudru, 5 łyżek mąki, 3 jaja, pół szklanki śmietany, 4 łyżki masła lub margaryny, skórka z cytryny i pomarańczy oraz sól do smaku, bułka tarta, 3 łyżki masła do polania

Bułki pokrajać w kostkę, wysuszyć w piekarniku. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Masło utrzeć z cukrem, potem z żółtkami, wymieszać ze zmielonym serem,

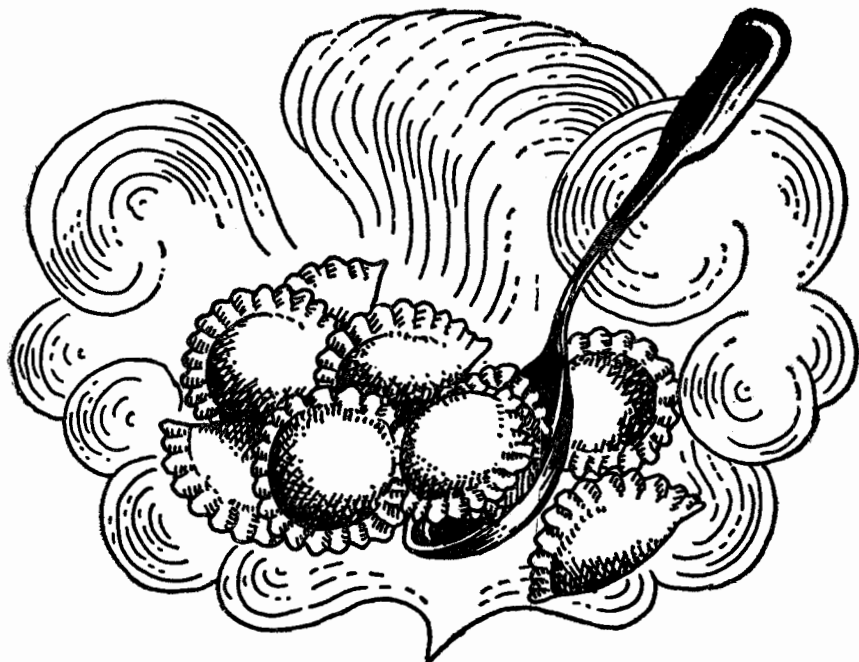
grzankami, śmietaną i startymi skórkami. Pozostawić na 20 min. Następnie połączyć z ubitą pianą z białek, oraz przesianą mąką posolić, uformować okrągłe kule, włożyć je do wrzącej osolonej wody i ugotować. Wyjąć łyżką cedzakową i polać zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

## 205. Knedle po oficersku

**Ciasto:** 250 g mąki, szklanka mleka, 4 łyżki masła lub margaryny, 2 jaja, 30 g drożdży, sól, łyżeczka cukru

**Nadzienie:** 100 g rodzynków, 3 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżki bułki tartej, 150 g sera twarogowego

Mleko zagotować z masłem, wsypać przesianą mąkę (100 g) szybko mieszając drewnianą łyżką. Naczynie z ciastem podgrzewać na małym ogniu, ciągle mieszając łyżką, aż ciasto będzie miało wygląd szklisty. Następnie zdjąć z ognia, przestudzić, połączyć z rozartymi z cukrem drożdżami, jajami i pozostałą mąką. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Z ciasta formować okrągłe kule, nadziewając opłukanymi rodzynkami, ułożyć na stolnicy posypanej mąką i pozostawić do ponownego wyrośnięcia. Gotować we wrzącej osolonej wodzie. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, polać stopionym masłem wymieszanym ze zrumienioną bułką tartą oraz posypać startym serem.



# *Kołduny*

Jest to tradycyjna potrawa kuchni litewskiej. Zależnie od regionu, w którym są przygotowywane, kołduny różnią się między sobą pod względem proporcji i ilości składników. Istnieje jednak pewna zasada, którą należy przestrzegać: mięso do kołdunów powinno być siekane tasakiem. Jest to potrawa pracochłonna. Do kołdunów podaje się łyżkę, gdyż właściwy smak tej potrawy można dopiero ocenić spożywając je w całości. Ponieważ kołduny należą do potraw ciężko strawnych, nie powinno się ich wprowadzać na stałe do jadłospisu.

## 206. Kołduny litewskie

**Ciasto:** 350 g mąki, jajo, ok. 2/3 szklanki wody, sól do smaku  
**Nadzienie:** 250 g baraniny z udźca, 100 g polędwicy wołowej, 100 g łożu wołowego lub szpiku, cebula, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól, pieprz, czosnek i majeranek do smaku

Mięso umyć, usunąć błony i ścięgna, drobno posiekać tasakiem razem z łożem, lub szpikiem i obraną cebulą. Dodać kilka łyżek zimnego rosółu lub wody, doprawić i starannie wyrobić na gładką masę. Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajo, zarobić ciasto nożem wlewając cienkim strumieniem wodę. Zrobić wolne ciasto dokładnie wyrabiając ręką. Następnie podzielić na części, rozwałkować, wykrawać kieliszkiem lub foremką krążki. Na krążek nałożyć nadzienie wielkości orzecha laskowego, nakryć drugim krążkiem ciasta, zlepować brzegi. Gotować kilka minut we wrzącej osolonej wodzie z dodatkiem tłuszczu. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, polać stopionym masłem.

## 207. Kołduny litewskie „au gratin”

**Ciasto:** jak w przepisie 206  
**Nadzienie:** 400 g polędwicy wołowej, 100 g szpiku, cebula, szklanka śmietany, 50 g żółtego twardego sera, tłuszcz do smażenia, sól, pieprz, czosnek i majeranek do smaku

Kołduny przygotować jak poprzednio. Surowe podsmażyć na tłuszczu z obu stron. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem, polać doprawioną śmietaną, posypać startym serem, zapiec. Podawać zaraz po wyjęciu z piekarnika.

## 208. Kołduny hr. Tyszkiewicza

**Ciasto:** jak w przepisie 206  
**Nadzienie:** 300 g szynki wędzonej, 50 g grzybów suszonych, 1—2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, jajo, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, następnie wyjąć i posiekać. Cebulę obrać, optukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać ze zmieloną szynką, grzybami i jajem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 206.

## 209. Kołduny po generalsku

**Ciasto:** jak w przepisie 206

**Nadzienie:** 400 g cielęciny b/k, 150 g pieczarek, 1—2 cebule, 2 łyżki śmietany, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do gotowania, sól i pieprz do smaku

Cebulę i pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Następnie wymieszać z posiekaną cielęciną, śmietaną i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 206.

## 210. Kołduny po amatorsku

**Ciasto:** jak w przepisie 206

**Nadzienie:** 400 g wołowiny b/k, 50 g grzybów suszonych, 1—2 cebule, sól i pieprz do smaku, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć, połączyć z drobno pokrajaną cebulą i posiekanym mięsem, dodać kilka łyżek zimnego rosolu lub zimnej wody. Starannie wymieszać, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 206.

## 211. Kołduny z mózgiem

**Ciasto:** jak w przepisie 206

**Nadzienie:** 300 g mózgu wieprzowego lub cielęcego, 1—2 cebule, jajo, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 50 g żółtego twardego sera, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Mózg obrać z błon, opłukać, posiekać. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, dodać mózg, smażyć 3—4 min. ciągle mieszając. Następnie połączyć z jajkiem i jeszcze chwilę podsmażyć. Wymieszać ze startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 206.

## 212. Kołduny firmowe

**Ciasto:** jak w przepisie 206

**Nadzienie:** 400 g białej kiełbasy, 100 g ketchupu lub 2—3 łyżki koncentratu pomidorowego, 50 g żółtego twardego sera, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 1,5 łyżki tłuszczu do polania

Kiełbasę obrać z osłonki. Dalej przygotowywać wg przepisu 206. Ułożyć w naczyniu, polać masłem i ketchupem lub doprawionym koncentratem, posypać startym serem, zapiec.



# *Krokiety*

Są to potrawy przygotowywane z warzyw, podrobów, ryżu, kaszy, grzybów, owoców oraz ciasta naleśnikowego z różnego rodzaju nadzieniem. Można je podawać jako samodzielne danie z odpowiednio dobranymi sosami i surówkami lub jako dodatek. Krokiety odpowiednio przygotowane mogą zaspokoić nawet najbardziej wybredne gusta.



## 213. Krokiety po francusku I

400 g wołowiny b/k, pęczek włośczonej, 150 g pieczarek, 2 cebule, 2 łyżki tłuszczu, 150 g szynki wędzonej lub kiełbasy szynkowej, 3 łyżki śmietany, 3 łyżki bułki tartej, jajo, natka pietruszki, 3—4 łyżki mąki, jajo i bułka tarta do panierowania, sól pieprz, tłuszcz do smażenia

Mięso umyć, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować pod przykryciem. Pod koniec gotowania dodać oczyszczone i opłukane warzywa. Cebulę i pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, zemleć razem z wystudzonym mięsem i szynką. Wymieszać z jajkiem, bułką tartą, śmietaną i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Z przygotowanej masy formować wałeczki o średnicy 3 cm, pokrajać na kawałki, o długości 8—10 cm, obtaczać w mące i panierować w rozmąconym jajku i bułce tartej. Następnie włożyć na silnie rozgrzany tłuszcz, zrumienić ze wszystkich stron, potem zmniejszyć gaz i dosmażyć na małym ogniu. Podawać z różnego rodzaju sosami, surówkami lub jako dodatek do barszczu lub bulionu.

## 214. Krokiety po francusku II

300 g kury pieczonej b/k, 150 g szynki, bułka czerstwa (50 g), 30 g migdałów, 1—2 żółtka, natka pietruszki, 3 łyżki śmietany, jajo i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, posiekać. Bułkę namoczyć w wodzie z dodatkiem mleka, odcisnąć, zemleć razem z kurą i szynką. Następnie połączyć z żółtkami, migdałami, śmietaną i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać jak poprzednio.

## 215. Krokiety po włosku

150 g ryżu, 1—2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 50 g żółtego twardego sera, 20 g kaparów, koperek, jajo, 150—200 g parówek cienkich, jajo i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, odcedzić. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z ryżem, startym serem, posiekanym koperkiem i jajem, doprawić. Parówki obrać z ostonek, pokrajać na kawałki o długości 5 cm, obłożyć przygotowaną masą formując wałek. Następnie panierować w rozmąconym jajku i bułce tartej. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 216. Krokiety po królewsku I

600 g pieczarek, 4 łyżki masła lub margaryny, 150 g szynki lub kiełbasy szynkowej, 1—2 żółtka, 50 g żółtego twardego sera, 4 łyżki tartej bułki, jajo i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać ze zmieloną szynką, startym serem, żółtkami i bułką tartą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 217. Krokiety po królewsku II

500 g kury gotowanej b/k, 100 g migdałów, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 2—3 brzoskwinie, 1—2 żółtka, jajo i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Kurę zemleć dwa razy, wymieszać z migdałami, koncentratem pomidorowym, żółtkami i drobno pokrajanymi brzoskwiniami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 218. Krokiety po amerykańsku

500 g cielęciny b/k, 4 łyżki tłuszczu, 2 cebule, 4 łyżki bułki tartej, białe wytrawne wino, 1—2 żółtka, jajo i bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia, sól, pieprz, imbir, gałka muszkatołowa, goździki, curry i tymianek do smaku

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę. Mięso umyć, zemleć, podsmażyć, dodać cebulę, lekko zrumienić, skropić winem i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać przyprawy. Następnie przestudzić, wymieszać z bułką tartą i żółtkami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 219. Krokiety à la cesarzowa

500 g wątróbki z drobiu, 2 cebule, 4 łyżki tłuszczu, 2 jaja na twardo, 100 g żółtego twardego sera, 3—4 łyżki śmietany, 40 g migdałów, jajo i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę. Wątróbkę opłukać, usmażyć, dodając pod koniec smażenia cebulę. Następnie wy-

studzić, zemleć razem z jajami. Migdały sparzyć, obrać ze skórki połączyć z przygotowaną masą i startym serem oraz śmietaną, doprawić. Dalej przygotowują wg przepisu 213.

## 220. Krokiety à la Radziwiłł

250 g mięsa pieczonego z dzikiego ptactwa, 300 g wątróbki z drobiu, 2 łyżki masła, bułka czerstwa (50 g), 4 łyżki śmietany, 2 żółtka, 30 g rodzynków, jajo i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Wątróbkę opłukać, usmażyć. Bułkę namoczyć, odcisnąć, zemleć razem z mięsem i wątróbką, połączyć ze śmietaną, żółtkami i opłukanymi rodzynkami, doprawić. Z przygotowanej masy uformować w bułce tartej wałeczki o średnicy 3 cm, pokrajać go na kawałki o długości 6–8 cm. Dalej przygotowują wg przepisu 213.

## 221. Krokiety z mięsem

600 g mięsa wołowego b/k, pęczek włoszczyzny, jajo, bułka czerstwa (50 g), 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, jajo i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Mięso umyć, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować. Pod koniec gotowania dodać oczyszczone i opłukane warzywa. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Bułkę namoczyć, odcisnąć, zemleć razem z mięsem, wymieszać z cebulą i jajkiem, doprawić. Dalej przygotowują wg przepisu 213.

## 222. Krokiety po litewsku

150 g ryżu, 500 g ziemniaków, 2 cebule, 3–4 łyżki koncentratu pomidorowego, 2 łyżki tłuszczu, jajo, koperek, jajo i bułka tarta do panierowania, sól pieprz, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, odcedzić. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem. Następnie odcedzić, odsączyć, zemleć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z ziemniakami, ryżem, posiekanym koperkiem, koncentratem pomidorowym i jajkiem, doprawić. Dalej przygotowują wg przepisu 213.

## 223. Krokiety po rzymsku

250 g ryżu, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 100 g żółtego twardego sera, 2 jaja na twardo, jajo surowe, koperek, jajo i tarta bułka do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, odcedzić. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Następnie połączyć z ryżem, zmielonymi jajami, posiekanym koperkiem, startym serem i jajkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 224. Krokiety po wenecku

150 g ryżu, 2—3 strąki papryki, 2 cebule, 2 łyżki tłuszczu, 100 g pieczeni wieprzowej, jajo, jajo i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, odcedzić. Cebulę i paprykę oczyścić, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, usmażyć, często mieszając. Następnie połączyć z ryżem, zmiełonym mięsem i jajkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 225. Krokiety firmowe

150 g ryżu, 200 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, 100 g groszku konserwowego, natka pietruszki, 2 jaja, jajo i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, odcedzić. Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć. Następnie połączyć z ryżem, groszkiem, posiekaną natką pietruszki i jajami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 226. Krokiety z mózgu

800 g mózgu cielecego lub wieprzowego, 2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 2 żółtka, 4 łyżki bułki tartej, natka pietruszki, jajo i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Mózg obrać z błon, opłukać, drobno posiekać. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, połączyć z mózgiem, smażyć 6—8 min., ciągle mieszając. Następnie wymieszać z żółt-

kami i posiekaną natką pietruszki oraz bułką tartą, jeszcze chwilę smażyć. Z przygotowanej masy formować w bułce tartej krokiety w kształcie wałeczków o średnicy 3—4 cm i długości 6—8 cm. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 227. Krokiety po transylwańsku

600 g kapusty kwaszonej, 200 g pieczeni wieprzowej, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, pół szklanki śmietany, 20 g grzybów suszonych, 2 łyżki mąki, jajo i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć. Zmleć razem z mięsem. Kapustę pokrajać, zalać wywarem z grzybów, ugotować, odparować. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, dodać do kapusty, wlać śmietanę, dusić 5 min. ciągle mieszając. Pod koniec duszenia oprószyć mąką. Następnie połączyć z przygotowanym mięsem, doprawić, formować w bułce tartej krokiety w kształcie wałeczków o średnicy 3—4 cm i długości 6—8 cm. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 228. Krokiety po zbójnicku

600 g ziemniaków, 200 g pieczeni wieprzowej, 2 cebule, 2—3 strąki papryki, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 2 jaja i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, papryka mielona, tłuszcz do smażenia

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, zmleć razem z mięsem. Cebulę i paprykę oczyścić, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, podsmażyć, dusić ciągle mieszając. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy. Następnie połączyć z przygotowaną masą i jajem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 229. Krokiety z fasoli lub grochu

300 g fasoli białej lub grochu, 250 g wieprzowiny b/k, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, łyżka mąki ziemniaczanej, jajo, 2 jaja i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Fasolę lub groch przebrać, opłukać, zalać wodą, zagotować, pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę. Mięso umyć, pokra-

jać na kawałki, podsmażyć, dodać cebulę, razem zasmażyć, skropić wodą i dusić do miękkości pod przykryciem z przyprawami. Wystudzone mięso zemleć razem z fasolą lub grochem, wymieszać z mąką i jajem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 230. Krokiety z kalafiorów

Kalafior, 200 g mielonego mięsa z kury lub cielęcego, 2/3 szklanki mleka, bułka czerstwa (50 g), jajo, 2 jaja i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, cukier, tłuszcz do smażenia

Kalafior oczyścić, opłukać w lekko zakwaszonej wodzie. Następnie włożyć do wrzącej osolonej wody, ugotować bez przykrycia, wyjąć, odsączyć, wyciąć głąb, drobno posiekać. Mięso wymieszać z kalafiozem, jajem oraz namoczoną w mleku, odciśniętą i zmieloną bułką, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 231. Krokiety z kapusty włoskiej

700 g kapusty, 2 cebule, 3 łyżki tłuszczu do zasmażki, 2 łyżki mąki, 50 g żółtego twardego sera, jajo, 4 łyżki bułki tartej do masy, bułka tarta do panierowania, sól pieprz, cukier, tłuszcz do smażenia

Kapustę oczyścić z uszkodzonych liści, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, usuwając głąb i grube nerwy, zalać małą ilością wrzącej osolonej wody z dodatkiem cukru, ugotować i odparować. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, podsmażyć, wymieszać z mąką, lekko zrumienić, połączyć z kapustą, bułką tartą, jajem i startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 232. Krokiety z selerów I

800 g selerów, 100 g ryżu, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, natka pietruszki, jajo i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia, 1–2 jaja do masy

Selery wyszorować szczotką pod bieżącą wodą, zalać wrzącą wodą i ugotować pod przykryciem. Następnie odcedzić, wystudzić, obrać i przetrzeć lub zetrzeć na tarce o dużych otworach. Ryż opłukać, zalać dużą ilością wrzącej osolonej wody, ugotować

wać, wystudzić i wymieszać z selerami, koncentratem pomidorowym, posiekaną natką pietruszki, żółtkami i ubitą na sztywno pianą z białek, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 233. Krokiety z selerów II

800 g selerów, 250 g ziemniaków, 150 g bryndzy, 2 jaja, natka pietruszki, jajo i bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia, sól, pieprz i papryka mielona do smaku

Selery wyszorować szczotką pod bieżącą wodą, zalać wrzącą wodą i ugotować pod przykryciem. Następnie odcedzić, wystudzić, obrać i zetrzeć na tarce o dużych otworach. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować pod przykryciem, odcedzić, odparować, wystudzić i zemleć razem z bryndzą. Wymieszać z selerami, posiekaną natką pietruszki, żółtkami i ubitą na sztywno pianą z białek, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 234. Krokiety ze szpinaku

1 kg szpinaku, bułka czerstwa (50 g), 2/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła, 2 żółtka, 4 łyżki bułki tartej, jajo i bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia, sól, pieprz i czosnek do smaku

Szpinak przebrać, opłukać, sparzyć wrzącą wodą, odcedzić, odsączyć i wystudzić. Następnie zemleć razem z namoczoną w mleku i odcisniętą bułką, dodać masło, podsmażyć na małym ogniu, aż masa zgęstnieje. Masę wymieszać z żółtkami i bułką tartą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 235. Krokiety ziemniaczane z serem

1 kg ziemniaków, 100 g żółtego sera twardego, 2—3 cebule, natka pietruszki, 2 łyżki tłuszczu do cebuli, 2 jaja do masy, 5 łyżek mąki, 1—2 jaja i bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia, sól, pieprz

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem. Następnie odcedzić, odsączyć, przetrzeć przez „praszkę”. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę i usmażyć. Wymieszać z ziemniakami, posiekaną natką pietruszki, startym serem i jajami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 236. Krokiety ziemniaczane z rybą

1 kg ziemniaków, 3 cebule, 200 g ryby gotowanej bez ości, 2 łyżki tłuszczu do cebuli, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 2 jaja do masy, 5 łyżek mąki, 1—2 jaja i bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia, sól i pieprz do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem. Następnie odcedzić, odsączyć i zemleć razem z rybą, wymieszać z jajami, drobno pokrajaną, usmażoną cebulą oraz koncentratem pomidorowym, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 237. Krokiety po kijowsku I

1 kg ziemniaków, 50 g grzybów suszonych, 2 cebule, 2 łyżki tłuszczu do cebuli, 2 jaja, bułka tarta i 1—2 jaja do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/3 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć razem z ziemniakami. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z przygotowaną masą i jajami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 238. Krokiety po kijowsku II

1 kg ziemniaków, 200 g sera twarogowego, 50 g migdałów, natka pietruszki, 2 jaja, bułka tarta i jajo do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować, zemleć razem z serem. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, wymieszać z przygotowaną masą, jajami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 239. Krokiety po kijowsku III

800 g ziemniaków, 100 g kaszy gryczanej, 2 cebule, 2 łyżki tłuszczu do cebuli, 2 jaja, krew z kaczki, 1—2 jaja i bułka tarta do panierowania, sól i pieprz do smaku



Ziemniaki umyć, obrać, optukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować, zemleć. Kaszę przebrać, optukać, zalać wrzącą osoloną wodą (niepełna szklanka), zagotować mieszając. Naczynie z kaszą wstawić do większego garnka z gorącą wodą i gotować na parze, aż kasza będzie miękka. Cebulę obrać, optukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z ziemniakami, kaszą, jajami oraz z krwią połączoną z odrobiną octu, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## **240. Krokiety à la Parmentier I**

1 kg ziemniaków, 2 żółtka, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, natka pietruszki, jajo i bułka tarta do panierowania, sól i pieprz, tłuszcz do smażenia

Ziemniaki umyć, obrać, optukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić. Po odparowaniu zemleć lub przetrzeć przez „praskę”, wymieszać z żółtkami, koncentratem pomidorowym i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## **241. Krokiety à la Parmentier II**

800 g ziemniaków, 3 jaja na twardo, jajo surowe, natka pietruszki, 40 g rodzynków, jajo i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Ziemniaki umyć, obrać, optukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić. Po odparowaniu zemleć razem z jajami ugotowanymi na twardo. Następnie wystudzić, wymieszać z jajem surowym, posiekaną natką pietruszki i optukanymi rodzynkami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## **242. Krokiety po hetmańsku**

600 g ziemniaków, 2–3 strąki papryki, 2 cebule, 2 łyżki tłuszczu, jajo, 150 g żółtego twardego sera, jajo i bułka tarta do panierowania, sól i pieprz, tłuszcz do smażenia

Paprykę i cebulę obrać, optukać, drobno pokrajać, dusić do miękkości. Ziemniaki umyć, obrać, optukać, zalać wrzącą oso-

loną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować, następnie zemleć razem z papryką, wymieszać ze startym serem i jajem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 243. Krokiety z płuckami

**Ciasto:** 200 g mąki, 3/4 szklanki mleka, 3/4 szklanki wody, 2 jaja, 20 g słoniny, sól do smaku

**Nadzenie:** 800 g płucek cielęcych lub wieprzowych, bułka czerstwa (50 g), 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 jaja i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Płucka opłukać, usunąć grube naczynia krwionośne, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, wyjąć, wystudzić. Bułkę namoczyć, odcisnąć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, zemleć razem z płuckami i bułką, doprawić. Naleśniki przygotować wg przepisu 353, rozłożyć tak, aby jeden zachodził na drugi, posmarować brzegi ciastem naleśnikowym, nałożyć nadzienie, zawinąć w rulon, pokrajać na kawałki 8–10 cm. Następnie panierować w rozmąconych jajach i bułce tartej. Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu, potem zmniejszyć gaz i dosmażyć na małym ogniu. Podawać z różnego rodzaju sosami, surówkami lub jako dodatek do barszczu lub bulionu.

## 244. Krokiety z kapustą i grzybami

**Ciasto:** jak w przepisie 243

**Nadzenie:** 800 g kapusty kwaszonej, 40 g grzybów suszonych, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 jaja i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować. Kapustę pokrajać, zalać wywarem z grzybów, ugotować, odparować. Cebulę obrać, opłukać, usmażyć, wymieszać z kapustą i posiekanymi grzybami, doprawić. Usmażyć naleśniki. Dalej przygotowywać jak poprzednio.

## 245. Krokiety z pasztetem

**Ciasto:** jak w przepisie 243

**Nadzenie:** 500 g pasztetu, 150 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 jaja i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać ze zmielonym pasztetem, doprawić. Usmażyć naleśniki. Dalej przygotowywać wg przepisu 243.

## 246. Krokiety po szwajcarsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 243

**Nadzienienie:** 500 g mózgu, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 100 g żółtego twardego sera, 2 jaja i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Mózg obrać z błon, opłukać, posiekać. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, dodać mózg, smażyć 5 min. często mieszając. Następnie połączyć ze startym serem; doprawić. Usmażyć naleśniki. Dalej przygotowywać wg przepisu 243.

## 247. Krokiety po szwajcarsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 243

**Nadzienienie:** 400 g pieczarek, 3 łyżki tłuszczu, 2 żółtka, 150 g żółtego twardego sera, 2 jaja i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać, usmażyć. Połączyć z żółtkami i startym serem, doprawić. Usmażyć naleśniki. Dalej przygotowywać wg przepisu 243.



## 248. Krokiety z kaszy gryczanej

**Ciasto:** jak w przepisie 243

**Nadzienie:** 200 g kaszy gryczanej, 40 g grzybów suszonych, 2 cebule, 2 żółtka, 2 jaja i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Kaszę przebrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą (ok. 2 szklanek), zagotować mieszając. Naczynie z kaszą wstawić do większego garnka z gorącą wodą i gotować na parze, aż kasza będzie miękka. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, zemleć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z kaszą, żółtkami i grzybami, doprawić. Usmażyć naleśniki. Dalej przygotowywać wg przepisu 243.

## 249. Krokiety po hiszpańsku

**Ciasto:** jak w przepisie 243

**Nadzienie:** 600 g pomidorów, 2 cebule, 6 łyżek bułki tartej, 150 g żółtego twardego sera, natka pietruszki, 1–2 żółtka, 2 jaja i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Pomidory umyć, rozdrobnić, dusić często mieszając. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, dodać do pomidorów pod koniec duszenia. Następnie przetrzeć, połączyć z żółtkami, startym serem i bułką tartą, doprawić. Usmażyć naleśniki. Dalej przygotowywać wg przepisu 243.

## 250. Krokiety z jajami

**Ciasto:** jak w przepisie 243

**Nadzienie:** 4–5 cebul, 2 łyżki tłuszczu, 150 g żółtego twardego sera, 4 jaja natwardo, natka pietruszki, 2 jajai bułka tarta do panierowania, sól i pieprz, tłuszcz do smażenia

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w półplasterki, usmażyć, połączyć ze startym serem, posiekaną natką pietruszki oraz zmielonymi jajami, doprawić. Usmażyć naleśniki. Dalej przygotowywać wg przepisu 243.

## 251. Krokiety po kalifornijsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 243

**Nadzienie:** 800 g selera, 2/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła lub margaryny, 100 g migdałów, 2 żółtka, 100 g żółtego twardego sera, 2 jaja i bułka tarta do panierowania, sól, curry, tłuszcz do smażenia

Selery umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem mleka, ugotować. Następnie wyjąć, zetrzeć na tarce o dużych otworach, podsmażyć na maśle. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, połączyć z masą selerową, żółtkami i startym serem, doprawić. Usmażyć naleśniki. Dalej przygotowywać wg przepisu 243.

## 252. Krokiety po kalifornijsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 243

**Nadzienie:** 200 g fasoli perłowej, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 50 g migdałów, 2 żółtka, 2 jaja i bułka tarta do panierowania, sól, pieprz, majeranek, tłuszcz do smażenia

Fasolę przebrać, opłukać, zalać wodą, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie posolić i ugotować w tej samej wodzie. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z odcedzoną i zmieloną fasolą oraz koncentratem; chwilę podusić. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, połączyć z fasolą i żółtkami, doprawić. Usmażyć naleśniki. Dalej przygotowywać wg przepisu 243.

## 253. Krokiety po generalsku I

800 g jabłek, 100 g migdałów, 3 łyżki masła, 5 łyżek cukru pudru, 200 g sera twarogowego, 1—2 jaja, wanilia i cynamon, jajo i bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, podsmażyć na maśle. Następnie wystudzić, połączyć ze zmielonym serem twarogowym, startymi przyprawami, migdałami i jajami. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 254. Krokiety po generalsku II

500 g brzoskwiń z kompotu, 100 g ryżu, 200 g sera twarogowego, 1—2 żółtka, 2/3 szklanki mleka, 5 łyżek cukru pudru, jajo i bułka tarta do panierowania, wanilia, tłuszcz do smażenia, sól do smaku

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem mleka, ugotować, odcedzić, wystudzić, wymieszać ze zmielonym se-

rem twarogowym, drobno posiekanymi brzoskwiniami, startą wanilią oraz żółtkami utartymi z cukrem. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 255. Krokiety z jabłek

1 kg jabłek, 2 żółtka, 7—8 łyżek cukru, cynamon, wanilia, i świeża skórka pomarańczowa do smaku, 5 łyżek mąki, 100 g bułki tartej, 2 jaja i bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia

Jabłka umyć, obrać, pokrajać na pół, wydrążyć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o drobnych otworach. Dodać cukier, startą skórkę pomarańczową, cynamon i wanilię; usmażyć często mieszając. Następnie wymieszać z żółtkami i bułką tartą. Formować krokiety, otaczać je w mące, panierować w rozmaconych jajach i bułce tartej. Smażyć ze wszystkich stron na jasnożółty kolor. Podawać polane śmietaną.

## 256. Krokiety ze śliwek suszonych

500 g śliwek suszonych, bułka czerstwa (50 g), 100 g migdałów, skórka z cytryny do smaku, 100 g bułki tartej, 4 łyżki cukru pudru, 3 jaja, 2/3 szklanki mleka, tłuszcz do smażenia, cukier puder do posypania

Śliwki umyć, namoczyć, następnie ugotować, przetrzeć, odparować. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć na tarce razem ze skórką cytrynową, wymieszać ze śliwkami, bułką, cukrem i jajkiem. Formować krokiety, panierować je w rozmaconych jajkach i bułce tartej, smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu na jasnożółty kolor. Podawać posypane cukrem pudrem wymieszanym z cynamonem.

## 257. Krokiety z kaszy manny

200 g kaszy manny, 2 szklanki mleka, 2 jaja, 2 łyżki masła, 10 łyżek cukru pudru, 50 g migdałów, 50 g rodzynków, sól i skórka z cytryny do smaku, bułka tarta, tłuszcz do smażenia

Mleko zagotować z masłem i otartą ze świeżej — wymytej i sparzonej cytryny skórką. Wsypać powoli kaszę, jednocześnie mieszając łyżką. Naczynie z kaszą wstawić do większego garnka z wrzącą wodą i gotować pod przykryciem. Wyparowaną wodę

uzupełniać. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, wymieszać z kaszą i jajami, cukrem oraz opłukanymi rodzynkami. Następnie formować krostki w bułce tartej i smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu ze wszystkich stron na jasnożółty kolor.

## 258. Krostki z ryżu z jabłkami

150 g ryżu, 1,5 szklanki mleka, 2 łyżki masła, 6 łyżek cukru pudru, 2 jaja, 5 łyżek bułki tartej, sól, wanilia, smażona skórka pomarańczowa, 500 g jabłek, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, dodać sól, masło, drobno pokrajaną wanilię i startą skórkę pomarańczową. Zamieszać i gotować 15 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, wymieszać z przestudzonym ryżem, jajami i cukrem. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 259. Krostki z ryżu z bakaliami

150 g ryżu, 1,5 szklanki mleka, 2 łyżki masła, 6 łyżek cukru pudru, 2 jaja, sól, wanilia do smaku, 100 g rodzynek, 50 g fig, 50 g daktyli, 5 łyżek bułki tartej, tłuszcz do smażenia

Ryż przygotować jak poprzednio. Bakalie opłukać, posiekać, wymieszać z ryżem, jajami i cukrem. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 260. Krostki z makaronu

350 g mąki, 2 jaja, 3–4 łyżki wody do ciasta, sól, 1/2 l mleka, 5 łyżek cukru pudru, 100 g migdałów, 2 żółtka, skórka z cytryny, wanilia i cynamon do smaku, 2–3 jaja i bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia

Makaron przygotować wg przepisu 290. Włożyć do wrzącej osolonej wody (1,5 litra), wymieszanej z mlekiem, zamieszać, przykryć i ugotować; odcedzić. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, wymieszać z makaronem, żółtkami, drobno pokrajaną wanilią i skórką startą z cytryny. Rozłożyć w kwadrat grubości

ok. 2 cm i pozostawić na 30 min. Przycisnąć deseczką, aby się sprasował. Następnie pokrajać w paski szerokości 3 cm i długości 10 cm. Panierować w rozmąconych jajach i bułce tartej. Smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z obu stron na jasnożółty kolor. Podawać posypane cukrem pudrem z cynamonem.

## 261. Krokiety po pakistańsku

1 kg sera twarogowego, 3 łyżki soku z pomarańczy, 6–8 łyżek cukru pudru, 1–2 żółtka, 50 g migdałów, sól i wanilia do smaku, tłuszcz do smażenia

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Ser zemleć, wymieszać z sokiem z pomarańczy, przyprawami oraz żółtkami, utartymi uprzednio z cukrem. Dalej przygotować wg przepisu 213, panierując w startych migdałach.

## 262. Krokiety z sera twarogowego I

500 g sera twarogowego, 2–3 jaja, 6–8 łyżek cukru pudru, 50 g rodzyneków, 100 g mąki, olejek waniliowy, bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia

Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać ze zmielonym serem, opłukanymi rodzynekami, olejkiem oraz ubitą pianą z białek, przesypując przesianą mąką. Dalej przygotowywać wg przepisu 213.

## 263. Krokiety z sera twarogowego II

500 g sera twarogowego, 6 łyżek kaszy manny, 6–8 łyżek cukru pudru, 2–3 jaja, bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia, olejek waniliowy

Ser zemleć, wymieszać z kaszą i pozostawić w chłodnym miejscu na 30 min. Następnie połączyć z jajami, cukrem i olejkiem; formować w bułce tartej krokiety i smażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu ze wszystkich stron na jasnożółty kolor.





# *Kruszadki*

Przygotowuje się je z ciasta kruchego lub półkruchego, wylepiając nim okrągłe małe karbowane foremki. Ciasto napętnia się nadzieniem jeszcze przed upieczeniem lub upieczone — zależnie od użytego farszu; może nim być mięso, grzyby, jaja, sery, ryby itp. Kruszadki podaje się zarówno na zimno, jak i na gorąco, jako jedyną przekąskę lub w zestawieniu z innymi, ułożone na półmisku udekorowanym zieloną sałatą lub natką pietruszki.

## 264. Krusztadki z mózgiem

**Ciasto:** 300 g mąki, 150 g masła lub margaryny, 2 żółtka, sól  
**Nadzienie:** 500 g mózgu, 1—2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 żółtka, sól i pieprz do smaku

Mózg opłukać, obrać z błon, posiekać. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć, dodać mózg, smażyć 3—4 min ciągle mieszając. Następnie dodać żółtka i przyprawy, jeszcze chwilę podsmażyć. Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać (nożem) z masłem, dodać żółtka i sól, zagnieść szybko ciasto i pozostawić w chłodnym miejscu na 20—30 min. Karbowane foremki umyć i po wysuszeniu wylepić ciastem, silnie przyciskając do foremek, podpiec w piekarniku. Następnie napełnić do 3/4 wysokości mózgiem, przykryć krążkami ciasta, dokładnie obciskając brzegi, wstawić do gorącego piekarnika i upiec. Podawać do czystego barszczu, bulionu lub jako gorącą przystawkę.

## 265. Krusztadki à la Mazarini I

**Ciasto:** jak w przepisie 264  
**Nadzienie:** 200 g kury pieczonej, 150 g pieczarek, 100 g groszku konserwowego, 1,5 łyżki tłuszczu, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wystudzić, połączyć z pokrajaną w kostkę kurą, groszkiem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać jak w poprzednim przepisie.

## 266. Krusztadki à la Mazarini II

**Ciasto:** jak w przepisie 264  
**Nadzienie:** 200 g kury pieczonej, 50 g ugotowanego makaronu (gwiazdki), 40 g żółtego twardego sera, 1,5 łyżki masła, 3 łyżki ketchupu lub koncentratu pomidorowego, sól i pieprz do smaku

Kurę pokrajać w kostkę, wymieszać z makaronem, startym serem, ketchupem i stopionym masłem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 264.

## 267. Krusztadki po rycersku

**Ciasto:** jak w przepisie 264  
**Nadzienie:** 400 g grzybów świeżych, 2—3 strąki papryki, 2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 2 żółtka, sól i pieprz do smaku

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć, dodać oczyszczone i pokrajane drobno grzyby oraz paprykę. Dusić do miękkości i odparowania wody. Następnie połączyć z żółtkami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 264.

## 268. Krusztadki z mięsem

**Ciasto:** jak w przepisie 264

**Nadzienie:** 400 g wołowiny b/k, pęczek włoścyszyny, 2 cebule, 2 jaja na twardo, 1,5 łyżki tłuszczu, sól i pieprz do smaku

Mięso umyć, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, pod koniec dodając oczyszczoną włoścyszynę, posolić. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, zemleć razem z mięsem i jajami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 264.

## 269. Krusztadki po admirałsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 264

**Nadzienie:** puszka tuńczyka, 100 g sera rokopól, 100 g orzechów włoskich bez łupin, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku

Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć; utrzeć z serem i rybą z puszki. Następnie wymieszać z posiekaną natką pietruszki doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 264.

## 270. Krusztadki po admirałsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 264

**Nadzienie:** 1—2 banany, 200 g szynki konserwowej, 2 żółtka, sól, pieprz i ketchup lub koncentrat pomidorowy do smaku

Banany umyć, obrać, rozbić w mikserze razem z żółtkami, wymieszać z drobno pokrajaną szynką, ketchupem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 264.

## 271. Krusztadki „Woroncow” I

**Ciasto:** 150 g mąki, 150 g sera twarogowego, 150 g masła lub margaryny, pół łyżeczki proszku do pieczenia, sól

**Nadzienie:** 200 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, 150 g szynki, 4—5 łyżek ketchupu lub koncentratu pomidorowego, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać ze zmieloną szynką, posiekaną natką pietruszki i ketchupem, doprawić. Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać nożem ze zmielonym serem, masłem, solą i proszkiem do pieczenia. Następnie wyłożyć ciastem karbowane foremki, dopełnić farszem, upiec.

## 272. Krusztadki „Woroncow” II

**Ciasto:** 8 łyżek mąki wrocławskiej, 8 łyżek mąki gryczanej (zmielona kasza gryczana), 150 g sera twarogowego, 150 g masła lub margaryny, pół łyżeczki proszku do pieczenia, sól do smaku

**Nadzienie:** 200 g szynki, 100 g migdałów, 3 żółtka, 40 g żółtego twardego sera

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, wymieszać ze zmieloną szynką, żółtkami i startym serem. Dalej przygotowywać jak w poprzednim przepisie.

## 273. Krusztadki firmowe I

**Ciasto:** jak w przepisie 264

**Nadzienie:** 300 g dziczyzny b/k, 100 g boczku świeżego, 100 g wątróbki, 2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, jajo, 4 łyżki bułki tartej, sól pieprz i przyprawa myśliwska do smaku

Mięso i boczek pokrajać w kostkę, podsmażyć, dodać drobno pokrajaną cebulę, zrumienić, skropić wodą i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać pokrajaną wątróbkę i przyprawy. Następnie wystudzić, zemleć dwa razy, połączyć z jajkiem i bułką tartą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 264.

## 274. Krusztadki firmowe II

**Ciasto:** jak w przepisie 264

**Nadzienie:** 300 g baraniny b/k, 1—2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 60—80 g fasoli perłowej, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, czosnek i majeranek do smaku

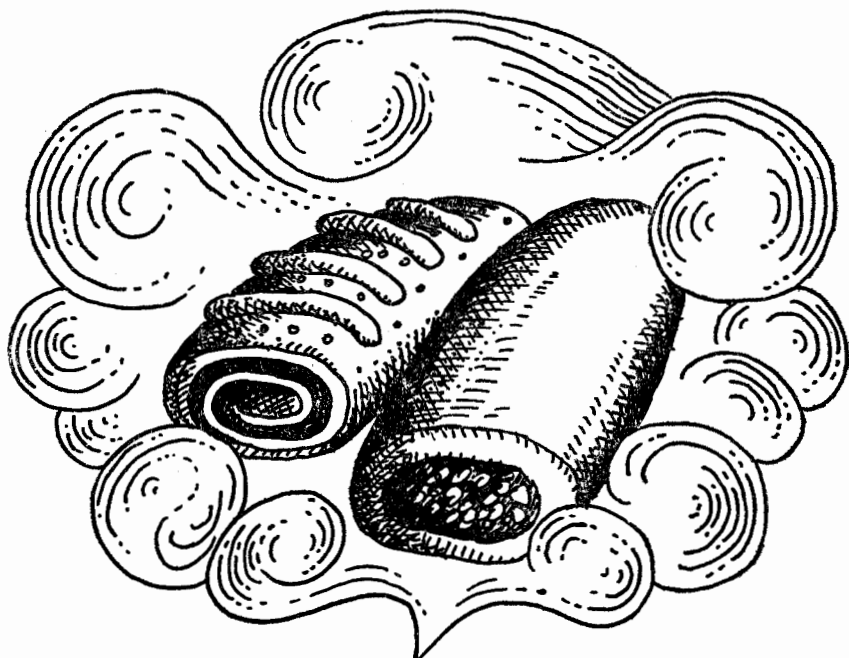
Fasolę przebrać, opłukać, zalać wodą, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie, odcedzić. Mięso umyć, pokrajać w kostkę, podsmażyć, dodać drobno pokrajaną cebulę, zrumienić, skropić wodą i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy i przyprawy. Miękkie mięso wystudzić, zemleć, wymieszać z fasolą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 264.

## 275. Krusztadki firmowe III

**Ciasto:** jak w przepisie 264

**Nadzienie:** 500 g strąków papryki, 1—2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 150 g kiełbasy szynkowej, 4 łyżki bułki tartej, 2 żółtka, sól i pieprz do smaku

Cebulę i paprykę oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć, dusić do miękkości. Następnie wystudzić, zemieć razem z kiełbasą, wymieszać z bułką tartą i żółtkami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 264.



# *Kulebiaki*

Swoją międzynarodową sławę zawdzięczają kulebiaki kuchmistrom francuskim pracującym na dworach rosyjskich, którzy po powrocie do swej ojczyzny wprowadzili tę potrawę na francuskie stoły. Kuchnia rosyjska zna dziesiątki kulebiaków, różniących się między sobą rodzajem ciasta oraz kompozycją nadzienia. Podaje się je zaraz po upieczeniu — jako gorącą przystawkę lub dodatek do barszczu lub zup czystych.

## 276. Kulebiak z rybą

**Ciasto maślane:** 250 g masła lub margaryny, 5 łyżek mąki (50 g)  
**Ciasto podstawowe:** 200 g mąki, pół jaja, sól, łyżeczka octu, woda  
**Nadzienie:** 400 g ryby (oczyszczonej i wypatroszonej), pęczek włościszny bez kapusty, 50 g ryżu, 1–2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, jajo do smarowania, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku

Warzywa umyć, oczyścić, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą i ugotować. Pod koniec gotowania włożyć rybę. Ryż opłukać, zalać dużą ilością wrzącej osolonej wody, ugotować i odcedzić. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Ciasto przygotować wg przepisu 764, podzielić na dwie części; jedną — mniejszą, drugą większą. Rozwałkować je na prostokąty o grubości 1 cm. Na mniejszy prostokąt ciasta nałożyć warstwami nadzienia: ryż, obraną z ości i pokrajaną rybę i znowu ryż, przysypując jednocześnie przyprawami, cebulą i posiekaną natką pietruszki, pamiętając także pozostawić wokół rant o szerokości 1–2 cm. Następnie przykryć większym kawałkiem ciasta, zlepici brzegi, posmarować rozmąconym jajkiem i upiec w gorącym piekarniku. Podawać jako gorącą przystawkę.

**Uwaga:** Do tego kulebiaka można zastosować ciasto drożdżowe.

## 277. Kulebiak à la Sapiecha

**Ciasto francuskie:** jak w przepisie 276  
**Nadzienie:** 400 g kapusty kwaszonej, 30 g grzybów suszonych, 100 g szynki wędzonej lub boczku wędzonego, 1–2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, jajo do smarowania, sól i pieprz do smaku

Grzyby umyć, namoczyć, i ugotować. Kapustę pokrajać, zalać wywarem z grzybów, ugotować bez przykrycia. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę i usmażyć, wymieszać z kapustą, posiekanyimi grzybami i pokrajaną w paseczki szynką, doprawić. Jeżeli nadzienie jest wilgotne, to przed zawinięciem w ciasto należy zwinąć je w usmażone naleśniki. Dalej przygotować jak poprzednio.

**Uwaga:** Do tego kulebiaka można zastosować ciasto drożdżowe.

## 278. Kulebiak à la Radziwiłł

**Ciasto francuskie:** jak w przepisie 276  
**Nadzienie:** 300 g kury pieczonej b/k, 2 jaja na twardo, 150 g szynki wędzonej, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku, jajo do smarowania

Mięso, szynkę i jaja pokrajać w kostkę, wymieszać z posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotować wg przepisu 276.

## 279. Kulebiak po polsku

**Ciasto francuskie:** jak w przepisie 276

**Nadzienie:** 200 g parówek cienkich, 2 jaja na twardo, bułka czerstwa (50 g), mleko, natka pietruszki, 30 g rodzynków, jajo do smarowania, sól i pieprz do smaku

Parówki obrać z osłonek, pokrajać w plasterki. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć razem z jajami, wymieszać z parówkami, posiekaną natką pietruszki i opłukanymi rodzynkami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 276.

## 280. Kulebiak litewski

**Ciasto:** 300 g mąki wrocławskiej, ok. 2/3 szklanki mleka, 20 g drożdży, 3—4 łyżki masła lub margaryny, 2 żółtka, tłuszcz do blachy, sól i pół łyżeczki cukru

**Nadzienie:** 100 g kaszy gryczanej, 1—2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 200 g pieczeni wieprzowej, jajo do smarowania, sól i pieprz do smaku

Kaszę opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą (niepełna szklanka), zagotować mieszając. Naczynie z kaszą wstawić do większego garnka z gorącą wodą, przykryć i gotować do miękkości. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z kaszą i drobno pokrajającym mięsem, doprawić. Drożdże rozetrzeć z cukrem i częścią ciepłego mleka, pozostawić w ciepłym miejscu na 30 min. Następnie wlewać powoli do przesianej mąki razem z pozostałym mlekiem i utartymi żółtkami, wyrobić ciasto tak, aby wtłoczyć jak najwięcej powietrza. Gdy ciasto odstaje od ręki i ścianek naczynia, wlewać powoli stopiony tłuszcz, ciągle wyrabiając. Ciasto przykryć serwetką i pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na stolnicę, rozciągnąć rękami na kształt prostokąta, wyrównać powierzchnię posypaną mąką wałkiem. Wzdłuż dłuższego boku prostokąta nałożyć nadzienie, zawiązać nadając podłużny kształt, ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem. Powierzchnię kulebiaka ozdobić paskami ciasta, układając je w poprzek w odstępach 4—5 cm. Wyrośnięty kulebiak posmarować rozmaconym jajkiem, nakłuć widelcem i piec 35—40 min. w gorącym piekarniku.

Jeżeli ciasto zbyt szybko się rumieni, można przykryć je folią lub natłuszczonym pergaminem. Kulebiak jest upieczony, gdy po nakłuciu patyczek jest suchy. Podawać po wyjęciu z piekarnika, pokrajany na kawałki.



## 281. Kulebiak firmowy I

**Ciasto:** jak w przepisie 280

**Nadzenie:** 50 g kaszy gryczanej, 1—2 cebule, 150 g wieprzowiny b/k, 2 łyżki tłuszczu, 1—2 strąki papryki, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, sól i pieprz do smaku, jajo do smarowania

Kaszę przebrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą (ok. 1/2 szklanki), zagotować mieszając. Następnie dogotować na parze lub w piekarniku. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę. Mięso umyć, pokrajać w paseczki, podsmażyć, dodać cebulę, zrumienić, skropić wodą i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy. Paprykę umyć, osuszyć, podpiec w piekarniku, oczyścić, obrać ze skórki, zemleć razem z mięsem, wymieszać z kaszą, doprawić. Jeżeli nadzienie jest wilgotne, to przed zawinięciem w ciasto należy owinąć je w usmażone naleśniki. Dalej przygotowywać wg przepisu 280.

## 282. Kulebiak firmowy II

**Ciasto:** jak w przepisie 280

**Nadzenie:** 2—3 strąki papryki, 100 g kiełbasy szynkowej, 100 g żółtego twardego sera, 4 łyżki bułki tartej, jajo, sól i pieprz do smaku, jajo do smarowania

Paprykę umyć, osuszyć, podpiec w piekarniku, oczyścić, obrać ze skórki, zemleć razem z kiełbasą, wymieszać ze startym serem i bułką tartą oraz jajkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 280.

## 283. Kulebiak podolski I

**Ciasto:** jak w przepisie 280

**Nadzenie:** 400 g kapusty kwaszonej, 1—2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 łyżki mąki, 2 jaja na twardo, 100 g słoniny, jajo do smarowania, sól i pieprz do smaku

Kapustę pokrajać, zalać małą ilością wrzącej wody, dodać tłuszcz, zagotować, przykryć i ugotować pod przykryciem często mieszając. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać. Słoninę pokrajać w kostkę, częściowo stopić, dodać cebulę, podsmażyć, wymieszać z mąką, lekko zrumienić, połączyć z odparowaną kapustą i posiekаныmi jajami, doprawić. Jeżeli nadzienie jest wilgotne, to przed zawinięciem w ciasto należy owinąć je w usmażone naleśniki. Dalej przygotowywać wg przepisu 280.

## 284. Kulebiak podolski II

**Ciasto:** jak w przepisie 280

**Nadzienie:** 600 g kapusty białej, 2 jaja na twardo, 200 g ryby gotowanej, natka pietruszki, 4 łyżki bułki tartej, sól i pieprz do smaku, jajo do smarowania

Kapustę oczyścić z uszkodzonych liści, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, zalać małą ilością wrzącej osolonej wody, ugotować, odparować. Następnie wymieszać ze zmieloną rybą, posiekaną natką pietruszki i bułką tartą, doprawić. Jeżeli nadzienie jest wilgotne, to przed zawinięciem w ciasto należy owinąć je w usmażone naleśniki. Dalej przygotowywać wg przepisu 280.

## 285. Kulebiak z ryżem i jajami

**Ciasto:** jak w przepisie 280

**Nadzienie:** 150 g ryżu, 50 g grzybów suszonych, 2 jaja na twardo, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku, jajo do smarowania

Grzyby umyć, namoczyć i ugotować. Ryż opłukać, zalać dużą ilością wrzącej osolonej wody, ugotować, odcedzić i wymieszać z posiekаныmi jajami, grzybami i natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 280.

## 286. Kulebiak z ryżem i papryką

**Ciasto:** jak w przepisie 280

**Nadzienie:** 80 g ryżu, 2–3 strąki papryki, 1–2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 50 g żółtego twardego sera, jajo do smarowania, sól do smaku

Paprykę umyć, podpiec w piekarniku, oczyścić, obrać ze skórki i zemieść. Ryż opłukać, zalać dużą ilością wrzącej osolonej wody, ugotować, odcedzić. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, dodać koncentrat pomidorowy i chwilę poddusić. Połączyć z ryżem, papryką i startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 280.

## 287. Kulebiak z ryżem i pieczarkami

**Ciasto:** jak w przepisie 280

**Nadzienie:** 150 g ryżu, 200 g pieczarek, 3 łyżki tłuszczu, koperek, 80 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, jajo do smarowania

Ryż opłukać, zalać dużą ilością wrzącej osolonej wody, ugotować i odcedzić. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w plastry, usmażyć, wymieszać z ryżem, startym serem i posiekanym koperkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 280.

## 288. Kulebiak po kijowsku

**Ciasto:** jak w przepisie 280

**Nadzienie:** 150 g kaszy gryczanej, 50 g grzybów suszonych, 150 g słoniny, 1—2 cebule, jajo, sól, pieprz, jajo do smarowania

Kaszę przebrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą (szklanka), zagotować mieszając. Dogotować na parze lub w piekarniku. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, zemleć. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać. Słoninę pokrajać w kostkę, częściowo stopić, dodać cebulę, podsmażyć, połączyć z kaszą, grzybami i jajkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 280.



# Makarony

Makaron wynaleziono we Włoszech, stąd liczba przepisów na potrawy z makaronu jest tam ogromna. W Polsce również można mówić o jego popularności. Najczęściej wykorzystuje się makaron fabryczny, przygotowany z ciasta kłuskowego utrwalonego przez wysuszenie. Produkuje się go z tych samych surowców co domowe. Ze względu na kształt rozróżnia się: rurki, kolanka, wstążki, nitki, krajanka, gwiazdki itp. Makaron fabryczny gotuje się w dużej ilości wrzącej osolonej wody, przyjmując na 3 l wody, 2 łyżki (30 g) soli i 250 g makaronu. Makaron gotuje się bez przy-

krycia 15—20 min.; w czasie gotowania należy sprawdzać stopień ugotowania; nadmiernie rozmiękczony jest niesmaczny. Po ugotowaniu makaron cedzi się, przelewa zimną wodą w celu usunięcia z powierzchni rozklejonej skrobi, która spowodowała by zlepianie się makaronu. Jeżeli makaron używa się od razu, to trzeba przepłukać go gorącą wodą.

Makaron domowy wyrabia się na stolnicy. Przyrządzanie jego składa się z następujących czynności: przesianie mąki, zarobienie i wyrobienie ciasta oraz wałkowanie. Przesianie ma na celu usunięcie zanieczyszczeń i grudek oraz spulchnienie mąki. Zarabianie polega na połączeniu wszystkich składników wchodzących w skład ciasta. Przesianą mąkę, jaja i wodę miesza się za pomocą noża na stolnicy, następnie wyrabia dłonią, aż do uzyskania lśniącej powierzchni i jednolitej barwy. Wyrabianie ciasta ma na celu dokładne połączenie wszystkich składników oraz wtłoczenie do masy możliwie największej ilości powietrza, które rozpręża się w czasie ogrzewania i rozpycha ciasto nadając mu porowatość, a tym samym zwiększa jego objętość i czyni je łatwiej strawnym. Zbyt długie wyrabianie jest szkodliwe, gdyż niszczy poprzednio stworzoną strukturę. Wyrobione ciasto dzieli się na kawałki formując krążki, przesypuje mąką i przykrywa serwetką, aby nie obeschło. Ciasto wałkuje się na stolnicy posypanej mąką, od środka — we wszystkich kierunkach, równomiernie naciskając wałkiem i nadając mu kształt koła. W czasie wałkowania ciasto i wałek trzeba lekko oprószyć mąką. Ciasto przeznaczone na makaron po rozwałkowaniu należy przesuszyć, zwinąć w rulon, cienko pokrajać, rozrzucając na stolnicy. Podczas gotowania powinno się makaron kilkakrotnie zamieszać, aby nie przywarł do dna naczynia.

## 289. Makaron fabryczny

300 g makaronu fabrycznego (nitki, rurki, kolanka itp.), 3 łyżki masła, sól do smaku

Makaron wrzucić do wrzącej osolonej wody, (3—4 l) zamieszać, przykryć i gotować 15—20 min, zależnie od gatunku (rurki i kolanka dłużej, nitki — krócej). W czasie gotowania zamieszać od czasu do czasu do spodu naczynia. Ugotowany makaron odcedzić, przelać gorącą wodą, wyłożyć na półmisek, polać masłem.

## 290. Makaron domowy

350 g mąki (ok. 2 szklanki), 2 jaja, 3—4 łyżki wody, 3 łyżki masła, sól do smaku

Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić wgłębienie, wbić jaja, wlać wodę, zamieszać nożem, zagnieść twarde ciasto. Starannie wyrobić, podzielić na części, cienko rozwałkować i pozostawić do przeschnięcia. Następnie posypać mąką, zawinąć w rulon, przesunąć na brzeg stolnicy, drobno pokrajać, rozrzucić na stolnicę. Makaron włożyć do wrzącej osolonej wody, zamieszać, przykryć, ugotować, odcedzić. Przebrać gorącą wodą, odsączyć, wyłożyć na półmisek i polać masłem.

## 291. Makaron domowy z szynką

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 250 g szynki lub kiełbasy szynkowej, 3 łyżki masła lub margaryny, 80 g żółtego twardego sera, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do naczynia, łyżka tartej bułki, sól i pieprz do smaku

Makaron przygotować jak poprzednio. Następnie wymieszać z pokrajaną w paseczki szynką, masłem, startym serem, przyprawami i posiekaną natką pietruszki. Przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką, wyrównać powierzchnię i zapiec.

## 292. Makaron domowy z pomidorami

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 3—4 pomidory, 2/3 szklanki gęstej śmietany, natka pietruszki, 3 łyżki masła, 50 g żółtego twardego sera, tłuszcz i bułka tarta do formy, sól i pieprz do smaku

Makaron ugotować wg przepisu 290. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w plastry, posypać przyprawami. Formę wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, nałożyć część doprawionego makaronu, przykryć pomidorami wymieszanymi z posiekaną natką pietruszki, włożyć pozostały makaron, wyrównać powierzchnię. Polać stopionym masłem i śmietaną, posypać startym serem, zapiec.

## 293. Makaron domowy po węgiersku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 2—3 strąki papryki, 2 cebule, 100 g kiełbasy zwyczajnej, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 3 łyżki tłuszczu, tłuszcz i bułka tarta do formy, sól, pieprz i papryka mielona do smaku

Makaron ugotować wg przepisu 290. Cebulę i paprykę oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć na tłuszczu, skropić wodą i dusić. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy, przyprawy oraz pokrajaną w plastry kiełbasę. Następnie wymieszać z makaronem, przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą, zapiec.

## 294. Makaron domowy po mediolańsku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 2 pęczki włoszczyzny bez kapusty (ok. 600 g), 100 g pieczarek, 3 łyżki tłuszczu, 2/3 szklanki śmietany, żółtko, 50 g żółtego twardego sera, natka pietruszki, tłuszcz i bułka tarta do formy, sól i pieprz do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Warzywa i pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w paseczki, podsmażyć, skropić wodą i dusić do miękkości. Następnie wymieszać z posiekaną natką pietruszki, doprawić. Naczynie wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, nałożyć makaron, przykryć warzywami, połączyć śmietaną wymieszaną z żółtkiem i przyprawami, posypać startym serem, zapiec.

## 295. Makaron domowy z grzybami

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 500 g grzybów świeżych, 3 cebule, natka pietruszki, 3 łyżki tłuszczu, 2/3 szklanki śmietany, żółtko, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 50 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć nie rumieniąc. Grzyby oczyścić, opłukać, pokrajać w paseczki, dodać do cebuli. Dusić pod przykryciem, często mieszając. Następnie połączyć z makaronem i posiekaną natką pietruszki, doprawić; przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię. Połączyć śmietaną wymieszaną z żółtkiem, posypać startym serem, zapiec.

## 296. Makaron domowy z mięsem

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzenie:** 200 g mięsa wieprzowego lub wołowego, 3 cebule, 2 łyżki tłuszczu do mięsa, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 100 g żółtego twardego sera, sól, pieprz, kminek i papryka mielona do smaku, tłuszcz i tarta bułka do naczynia

Makaron przygotować wg przepisu 290. Cebulę obrać, optukać, drobno pokrajać. Mięso umyć, zemleć, podsmażyć, dodać cebulę, lekko zrumienić, skropić wodą, dodać przyprawy, dusić 30 min. Następnie wymieszać z makaronem i koncentratem oraz przyprawami. Włożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą; zapiec.

## 297. Makaron domowy po cypryjsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzenie:** ok. 1/2 szklanki mleka, 1—2 jaja, 50 g migdałów, 50 g żółtego twardego sera, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól, pieprz, curry i cynamon do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, wymieszać z makaronem i przyprawami. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, zalać mlekiem wymieszanym z jajami i przyprawami, posypać startym serem, zapiec.

## 298. Makaron domowy po cypryjsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzenie:** 3 cebule, 200 g cielęciny, 3 łyżki tłuszczu do mięsa, 2 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżki mąki, szklanka mleka, żółtko, 50 g żółtego twardego sera, sól, pieprz, curry i cynamon do smaku, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Makaron przygotować wg przepisu 290. Cebulę obrać, optukać, drobno pokrajać. Mięso umyć, zemleć, podsmażyć, dodać cebulę, lekko zrumienić, skropić wodą, dusić 20 min. Następnie wymieszać z makaronem, doprawić, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimne mleko szybko mieszając trzepaczką, zagotować, połączyć z żółtkiem, doprawić. Sosem polać makaron, posypać startym serem, zapiec.



## 299. Makaron domowy z pieczarkami

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienienie:** 250 g pieczarek, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 3 łyżki tłuszczu, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 100 g żółtego twardego sera, sól, pieprz, tymianek i estragon do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w plastry, usmażyć, wymieszać z koncentratem, makaronem i przyprawami. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego tartą bułką, wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

## 300. Makaron domowy po gospodarsku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienienie:** 150 g kiełbasy, 100 g fasoli perłowej, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 2 łyżki tłuszczu, 50 g żółtego twardego sera, sól, pieprz i majeranek do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Fasolę przebrać, opłukać, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie, odcedzić, wymieszać z makaronem, pokrajaną kiełbasą, tłuszczem i koncentratem; doprawić, posypać startym serem, zapiec.

## 301. Makaron domowy po hiszpańsku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienienie:** 200 g boczku wędzonego, 3 cebule, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, tłuszcz i bułka tarta do formy, sól, pieprz, czosnek i estragon do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać. Boczek pokrajać w kostkę, częściowo stopić, dodać cebulę, lekko zrumienić, połączyć z koncentratem, chwilę poddusić. Następnie połączyć z makaronem, doprawić, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego tartą bułką, wyrównać powierzchnię, zapiec.

## 302. Makaron domowy z parówkami

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienienie:** 250 g parówek, 100 g żółtego twardego sera, 3 łyżki ketchupu lub koncentratu pomidorowego, tłuszcz i bułka tarta do formy, sól i pieprz do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Parówki obrać z ostłonki, pokrajać w półplasterki, wymieszać z makaronem, doprawić. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, polać ketchupem, zapiec.

### 303. Makaron domowy z konserwą mięsną

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** puszka gulaszu, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 50 g żółtego twardego sera, sól, pieprz i curry do smaku, tłuszcz i bułka tarta do formy

Makaron przygotować wg przepisu 290. Gulasz podduścić z koncentratem pomidorowym. Doprawiony makaron ułożyć w naczyniu wysmarowanym tłuszczem i posypanym bułką tartą, wyrównać powierzchnię, pokryć gulaszem, posypać startym serem, zapiec.

### 304. Makaron domowy z cebulą

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 400 g cebuli, 3 łyżki tłuszczu, 3 łyżki ketchupu, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku, tłuszcz i bułka tarta do formy

Makaron przygotować wg przepisu 290. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w półplasterki, usmażyć nie rumieniąc. Następnie wymieszać z makaronem i posiekaną natką pietruszki, doprawić; przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, polać ketchupem, zapiec.

### 305. Makaron domowy z jajami

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 4 jaja na twardo, 3 łyżki tłuszczu, 2 łyżki mąki, szklanka rosółu (może być z kostki), 1,5 łyżki koncentratu pomidorowego, 1,5 łyżki tłuszczu, sól, czosnek, pieprz i maggi do smaku, 50 g żółtego twardego sera

Makaron przygotować wg przepisu 290. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimny wywar wymieszany z koncentratem, szybko mieszając trzepaczką, zagotować i doprawić. Naczynie wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, nałożyć doprawiony makaron, przykryć półkami jaj, polać sosem, posypać startym serem, zapiec.

### 306. Makaron domowy po szwajcarsku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzenie:** 150 g kury pieczonej b/k, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 2/3 szklanki śmietany, kilka rodzyneków, 50 g twardego żółtego sera, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i pieprz do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z makaronem, pokrajaną w kostkę kurą i opłukanymi rodzynekami, doprawić. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem, zalać doprawioną śmietaną, posypać startym serem, zapiec.

### 307. Makaron domowy po kapitańsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzenie:** 100 g kiełbasy szynkowej, 100 g groszku konserwowego, 1—2 pomidory, natka pietruszki, 2 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżki mąki, szklanka mleka, żółtko, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i gałka muszkatołowa do smaku, 50 g żółtego twardego sera

Makaron przygotować wg przepisu 290, wymieszać z kiełbasą pokrajaną w paseczki, groszkiem i posiekaną natką pietruszki, doprawić, ułożyć w naczyniu wysmarowanym tłuszczem i posypanym bułką tartą. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w części, ułożyć na makaronie. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimne mleko szybko mieszając trzepaczką, zagotować, połączyć z żółtkiem, doprawić, połączyć makaron, posypać startym serem, zapiec.

### 308. Makaron domowy po kapitańsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzenie:** 150 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, puszka sardynek, natka pietruszki, 2 łyżki tłuszczu do zasmażki, 2 łyżki mąki, szklanka mleka, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 50 g żółtego twardego sera, żółtko, sól i gałka muszkatołowa do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w plastry, usmażyć, wymieszać z makaronem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć

nie rumieniąc, wlewać powoli zimne mleko szybko mieszając trzepaczką, zagotować, wymieszać z żółtkiem, doprawić. Sosem zalać makaron, posypać startym serem, zapiec.

### 309. Makaron domowy po kalabryjsku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 100 g kiełbasy szynkowej, 3 cebule, 2,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 2 łyżki tłuszczu do zasmażki, 2 łyżki mąki, 1,5 łyżki koncentratu pomidorowego, szklanka wywaru z mięsa, 50 g żółtego twardego sera, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól, pieprz i czosnek do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Cebulę i czosnek obrać, opłukać, pokrajać, usmażyć nie rumieniąc, wymieszać z makaronem i pokrajaną w paseczki kiełbasą. Następnie doprawić, włożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimny wywar wymieszany z koncentratem, szybko mieszając trzepaczką zagotować i doprawić, zalać makaron, posypać startym serem, zapiec.

### 310. Makaron domowy po polsku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 4 jaja, 3 łyżki masła lub margaryny, 100 g kiełbasy szynkowej, 100 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Następnie wymieszać z kiełbasą pokrajaną w paseczki i jajami, doprawić, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem. Posypać startym serem, zapiec.

### 311. Makaron domowy po włosku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 100 g żółtego twardego sera, 2 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżki mąki, 200 ml wywaru z mięsa, 3 łyżki śmietany, żółtko, 1,5 łyżki koncentratu pomidorowego, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól, cukier i pieprz do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimny wywar szybko mieszając trzepaczką, zagotować. Połączyć ze

śmietaną, koncentratem pomidorowym i żółtkiem, doprawić Makaron przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, zalać sosem, posypać startym serem, zapiec.

### 312. Makaron domowy à la Rossini

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienienie:** 250 g wątróbek z drobiu, 2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, pół szklanki śmietany, żółtko, 100 g żółtego twardego sera, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i pieprz do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać. Wątróbkę opłukać, pokrajać na kawałki, obrumienić z obu stron, dodać cebulę, podsmażyć. Makaron wymieszać ze śmietaną i żółtkiem, doprawić, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, obłożyć wątróbką, posypać startym serem, zapiec.

### 313. Makaron domowy po litewsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienienie:** 50 g grzybów suszonych, 150 g cebuli, 100 g kiełbasy szynkowej, tłuszcz do cebuli, 2/3 szklanki śmietany, żółtko, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i pieprz do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, posiekać. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Wymieszać następnie z makaronem, grzybami i pokrajaną w paseczki kiełbasą, doprawić. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, polać śmietaną wymieszaną z żółtkiem i przyprawami, zapiec.

### 314. Makaron domowy po litewsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienienie:** 200 g sera twarogowego, 2 cebule, 2/3 szklanki gęstej śmietany, 2 łyżki tłuszczu do cebuli, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i pieprz do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać ze zmielonym twaroż-

kiem i makaronem, doprawić. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, połączyć doprawioną śmietaną, zapiec.

### 315. Makaron domowy po chłopsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzenie:** 250 g mięsa wieprzowego b/k, bułka czerstwa (50 g), cebula, jajo, 3 łyżki tłuszczu, 2 cebule, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 50 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Makaron przygotować wg przepisu 290. Mięso umyć, zemieć razem z obraną cebulą oraz namoczoną i odcisniętą bułką, wymieszać z jajkiem, doprawić. Uformować małe gałeczki, obrumienić je na tłuszczu, dodać drobno pokrajaną cebulę, lekko podsmażyć, dodać koncentrat pomidorowy, skropić wodą, dusić 10 min. Następnie wymieszać z makaronem, doprawić, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

### 316. Makaron domowy po chłopsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzenie:** 40 g grzybów suszonych, 200 g kapusty kwaszonej, 1—2 cebule, 2 łyżki tłuszczu, 100 g kiełbasy, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól, pieprz i kminek do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, posiekać. Kapustę pokrajać, zalać małą ilością wody, ugotować. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z kapustą, grzybami i pokrajaną w plasterki kiełbasą oraz makaronem, doprawić. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, zapiec.

### 317. Makaron domowy po zakopiańsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzenie:** 200 g bryndzy, 2—3 cebule, 3 łyżki tłuszczu do cebuli, 2/3 szklanki śmietany, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i pieprz do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć, dodać rozdrobnioną bryndzę, smażyć kilka minut na małym ogniu. Następnie przełożyć do miksera, wlać śmietanę, włączyć mikser na 30 sek. Przygotowaną masę wymieszać z makaronem, doprawić, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, zapiec.

### 318. Makaron domowy po zakopiańsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 200 g kapusty kwaszonej, 200 g żeberek, 1—2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, łyżka mąki, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 50 g żółtego twardego sera, sól, pieprz i kminek do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Kapustę pokrajać, zalać małą ilością wrzącej wody, ugotować. Żeberka umyć, przekrajać na pół, posypać przyprawami i mąką, obrumienić z obu stron, dodać drobno pokrajaną cebulę, podsmażyć, dodać przyprawy, skropić wodą i dusić do miękkości. Następnie usunąć kości, pokrajać mięso w kostkę, wymieszać z kapustą i makaronem, doprawić. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą. Zalać sosem od duszenia żeberek, posypać startym serem, zapiec.

### 319. Makaron domowy po rzymsku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 100 g orzechów laskowych, 150 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, natka pietruszki, 50 g żółtego twardego sera, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól, pieprz i czosnek do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w paseczki, usmażyć, dodając pod koniec smażenia czosnek. Następnie wymieszać z makaronem, orzechami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, posypać startym serem, zapiec.

### 320. Makaron domowy po macedońsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 100 g fasoli perłowej, 200 g boczku wędzonego, 1—2 pomidory, 80 g żółtego twardego sera, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól, pieprz, tymianek i kminek do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Fasolę przebrać, opłukać, zalać wodą, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie, odcedzić. Boczek pokrajać w kostkę, częściowo stopić, wymieszać z makaronem i fasolą, doprawić, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię. Pomidory umyć, sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki, ułożyć na makaronie, posypać startym serem, zapiec.

### 321. Makaron domowy po macedońsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 290

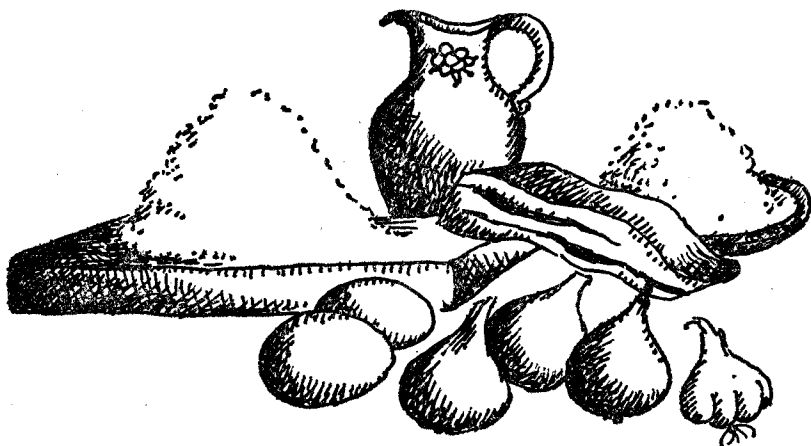
**Nadzienienie:** 150 g kury pieczonej b/k, 150 g groszku konserwowego, 150 g twardego żółtego sera, 100 g ketchupu, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól, pieprz i curry do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Kurę i ser pokrajać w kostkę, wymieszać z makaronem i groszkiem, doprawić. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, polać ketchupem, zapiec.

### 322. Makaron domowy po redaktorsku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienienie:** 2–3 cebule, 1,5 łyżki masła lub margaryny, pół szklanki wywaru z kości, 2 jaja, łyżka tłuszczu, 100 g kiełbasy, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i pieprz do smaku





Makaron przygotować wg przepisu 290. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć. Jaja umyć, wybić do naczynia, roztrzepać trzepaczką, wlać na patelnię z rozgrzany tłuszczem, usmażyć omlet z obu stron. Następnie pokrajać w paseczki razem z kiełbasą, wymieszać z makaronem i cebulą, doprawić. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, polać wywarem i zapiec.

### 323. Makaron domowy po bosmańsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 150 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu do pieczarek, 30 g kaparów (niekoniecznie), 100 g polędwicy bosmańskiej, 100 g żółtego twardego sera, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i pieprz do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w plastry, usmażyć. Następnie wymieszać z makaronem, opłukanymi kaparami i pokrajaną w paseczki polędwicą, doprawić. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

### 324. Makaron domowy po bosmańsku II

**Ciasto:** 500 g mąki, 3—4 jaja, 3 łyżki mleka, sól

**Nadzienie:** 2—3 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 3—4 łyżki koncentratu pomidorowego, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć, dodać koncentrat, chwilę podduścić. Następnie wymieszać z makaronem, posiekaną natką pietruszki i przyprawami. Smażyć 5 min. ciągle mieszając.

### 325. Makaron domowy à la cesarzowa

**Ciasto kruche:** 300 g mąki, 150 g masła lub margaryny, 3 żółtka, sól

**Ciasto makaronowe:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 150 g kiełbasy szynkowej, 50 g żółtego twardego sera, ketchup lub koncentrat pomidorowy, sól i pieprz do smaku

Do przesianej mąki dodać masło, posiekać nożem, wymieszać z żółtkami, posolić. Ciasto przełożyć do miski, przykryć i pozostawić w chłodnym miejscu na 30 min. Następnie wyjąć, roz-

wałkować, przełożyć do formy, upiec w gorącym piekarniku nie rumieniąc. Makaron przygotować wg przepisu 290, wymieszać z pokrajaną w paseczki kiełbasą, doprawić, ułożyć na przygotowanym cieście, posypać startym serem, polać ketchupem, zapiec.

## 326. Makaron domowy po wenecku I

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 200 g wieprzowiny b/k, 3 łyżki tłuszczu, 1–2 łyżki ketchupu, sól, pieprz i czosnek do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290. Mięso umyć, zemleć, podsmażyć na tłuszczu razem z pokrajanym czosnkiem, ciągle mieszając. Następnie wymieszać z makaronem, jeszcze chwilę smażyć. Podać ketchupem lub doprawionym koncentratem pomidorowym.

## 327. Makaron domowy po wenecku II

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 100 g żółtego twardego sera, 3 łyżki tłuszczu, 150 g boczku wędzonego, 2 jaja, 100 g ketchupu, sól i pieprz do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290, doprawić solą i pieprzem, włożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem, posypać startym serem i zapiec. Boczek pokrajać w kostkę, podsmażyć, wbić jaja, posypać przyprawami, usmażyć mieszając, obłożyć przygotowany makaron, polać ketchupem i zaraz podawać.

## 328. Makaron domowy po kalifornijsku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 200 g kury pieczonej, 100 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu do pieczarek, 40 g migdałów (niekoniecznie), szklanka wywaru z mięsa lub kostki, 3 łyżki śmietany, żółtko, 3 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżki mąki, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól, pieprz i maggi do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290, wymieszać z kurą pokrajaną w kostkę, doprawić, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą. Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką,

zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimny wywar szybko mieszając trzepaczką, zagotować. Połączyć ze śmietaną i żółtkiem oraz pieczarkami, zalać makaron, zapiec. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Makaron posypać migdałami i zaraz podawać.

### 329. Makaron domowy z orzechami

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 3—4 łyżki masła lub margaryny, 100 g orzechów włoskich bez łupin, 3 łyżki miodu, kieliszek rumu (20 g), tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, wysuszyć w piekarniku, zetrzeć, wymieszać z makaronem, miodem, rumem i stopionym masłem. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, zapiec.

### 330. Makaron domowy po lwowsku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 3 jaja, 3 łyżki masła lub margaryny, 5—6 łyżek cukru pudru, 50 g rodzynków, tłuszcz i bułka tarta do formy, sól i cynamon do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Masło utrzeć z cukrem, połączyć z żółtkami, ubitą pianą z białek, makaronem i opłukanymi rodzynkami, doprawić. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię i zapiec.

### 331. Makaron domowy po szwedzku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 200 g brzoskwiń, 40 g migdałów, 1—2 żółtka, pół szklanki śmietanki, 5—6 łyżek cukru pudru, olejek waniliowy i sól do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Brzoskwinie umyć, sparzyć wrzącą wodą razem z migdałami, obrać ze skórki. Migdały zetrzeć, brzoskwinie wypestkować,

pokrajać w kostkę, wymieszać z makaronem, doprawić. Śmietankę zagotować. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć z gorącą śmietanką, szybko mieszając trzepaczką. Naczynie z żółtkami wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ubijać na parze, aż krem zgęstnieje. Następnie wymieszać z olejkiem, doprawić, polać makaron i zaraz podawać.

### 332. Makaron domowy firmowy I

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 5 żółtek, 7 łyżek cukru pudru, 50 g orzechów włoskich bez łupin, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, kleiszek likieru (25 g), sól i cynamon do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć z posiekаныmi orzechami, likierem i makaronem; doprawić. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, zapiec.

### 333. Makaron domowy firmowy II

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 250 g moreli z kompotu, 150 g sera twarogowego, 3 łyżki masła lub margaryny, 5 łyżek cukru pudru, 20 g rodzynków, pół szklanki śmietanki, 20 g czekolady lub kakao, tłuszcz i bułka tarta do formy, sól i olejek waniliowy

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Twarożek, masło, cukier i śmietankę włożyć do miksera, włączyć na 30 sek. Następnie wymieszać z makaronem i pokrajanymi drobno morelami, doprawić. Przełożyć całość do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, zapiec. Posypać startą czekoladą.

### 334. Makaron domowy ze śliwkami

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 400 g śliwek, 2/3 szklanki śmietany, 1–2 żółtka, 5–6 łyżek cukru pudru, paczka cukru waniliowego, tłuszcz i bułka tarta do formy, sól do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Śliwki umyć, wypestkować, pokrajać w paseczki, wy-

mieszać z makaronem, cukrem pudrem i cukrem waniliowym, doprawić. Następnie przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą, wyrównać powierzchnię, polać śmietaną wymieszaną z żółtkami, zapiec.

### 335. Makaron domowy z daktylami

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienienie:** 100 g daktyli, 40 g rodzynków, kieliszek likieru (50 g), kieliszek zgęszczonego soku pomarańczowego (50 g), tłuszcz i bułka tarta do formy, sól i cynamon do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Wymieszać z drobno pokrajanymi daktylami i opłukanymi rodzynkami, doprawić. Następnie ułożyć w naczyniu wysmarowanym tłuszczem i posypanym bułką tartą, wyrównać powierzchnię, zalać likierem wymieszanym z sokiem, zapiec.

### 336. Makaron domowy z jabłkami I

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienienie:** 4–5 jabłek, 5–6 łyżek cukru pudru, 40 g rodzynków, pół szklanki śmietany, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i skórka pomarańczowa do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Jabłka umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o dużych otworach, wymieszać ze śmietaną, cukrem, opłukanymi rodzynkami i startą skórką pomarańczową, doprawić. Makaron ułożyć w naczyniu wysmarowanym masłem i posypanym bułką tartą, przekładając przygotowaną masą, zapiec.

### 337. Makaron domowy z jabłkami II

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienienie:** 500 g jabłek, kieliszek białego wytrawnego wina (100 g), 100 g cukru pudru, 2–3 białka, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i cynamon

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Jabłka umyć, obrać, opłukać, zetrzeć na tarce o dużych otworach, zalać winem, chwilę podduścić. Następnie wymieszać

z makaronem, ubitą pianą z białek z cukrem, doprawić. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię i zapiec.

### 338. Makaron domowy „Chantilly”

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 400 g truskawek, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, 5—6 łyżek cukru pudru, kieliszek likieru (30 g), sól do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Truskawki przebrać, opłukać, obrać z szypułek, przekrajać na pół, wymieszać z makaronem, nałożyć dekoracyjnie ubitą śmietaną z cukrem i przyprawami. Zaraz podawać.

### 339. Makaron domowy z serem twarogowym

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 300 g sera twarogowego, 2—3 żółtka, 2/3 szklanki śmietany, 5—6 łyżek cukru pudru, tłuszcz i tarta bułka do formy, sól i olejek waniliowy do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć ze zmielonym twarożkiem, śmietaną, a następnie z makaronem, doprawić. Przygotowany makaron przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, zapiec.

### 340. Makaron domowy „Złote Piaski”

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 4 brzoskwinie, 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki, szklanka śmietanki lub mleka, 30 g czekolady lub kakao, 20 g rodzynków, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 5 łyżek cukru pudru, olejek waniliowy do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko, wymieszać z cukrem, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, przykryć połówkami brzoskwiń. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimne mleko, szybko mieszając

rzepaczką, zagotować, dodać opłukane rodzynki, doprawić. Sosem zalać przygotowany makaron, posypać startą czekoladą, zapiec.

### 341. Makaron domowy po wrocławsku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 400 g truskawek, 2/3 szklanki śmietany, 5–6 łyżek cukru pudru, 2 żółtka

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Truskawki opłukać, obrać z szypułek, włożyć do miksera razem z cukrem i żółtkami, wlać śmietanę, włączyć mikser na 30 sek. Przygotowanym sosem zalać makaron i zaraz podawać.

### 342. Makaron domowy z makiem

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 100 g maku, 3 jaja, 7 łyżek cukru pudru, tłuszcz i bułka tarta do formy, goździki, cynamon i olejek migdałowy do smaku

Mak sparzyć wrzącą wodą i gotować powoli na płycie ochronnej, aż będzie miękki. Następnie odcedzić, przekręcić przez maszynkę o gęstym sicie, a potem utrzeć z cukrem i żółtkami. Wymieszać z makaronem i ubitą pianą z białek; doprawić. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię i zapiec w gorącym piekarniku.

### 343. Makaron domowy „markiz”

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzienie:** 50 g migdałów, 4 żółtka, 2/3 szklanki białego wytrawnego wina, 3 łyżki dżemu morelowego, 3 łyżki śmietany, 5–6 łyżek cukru pudru

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, wymieszać z makaronem, doprawić. Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać gorące wino szybko mieszając rzepaczką, podgrzewać na parze, aż sos zgęstnieje. Następnie wystudzić, wymieszać z dżemem i śmietaną, zalać makaron i zaraz podawać.

## 344. Makaron domowy po staropolsku

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzenie:** 2 l mleka do gotowania makaronu, 4 żółtka, szklanka mleka, 80 g sera twarogowego, 7 łyżek cukru pudru, 40 g rodzynek, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, olejek waniliowy do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Ugotować we wrzącym mleku mieszając, odcedzić. Włożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię. Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli gorące mleko szybko mieszając trzepaczką. Naczynie z sosem wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ubijać na parze, aż sos zgęstnieje. Następnie połączyć z optukanymi rodzynekami, przetartym przez sito twarożkiem i olejkim, zalać makaron i zapiec.

## 345. Makaron domowy „sianko” I

**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzenie:** 800 g jabłek, 50 g suszonych moreli, pół szklanki śmietanki, 2 żółtka, 7 łyżek cukru, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Zrumienić w piekarniku na jasnozłoty kolor. Morele umyć, namoczyć, ugotować i przetrzeć. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w paseczki, wymieszać z makaronem. Ułożyć całość w naczyniu wysmarowanym tłuszczem i posypanym bułką tartą, wyrównać powierzchnię. Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli gorącą śmietankę, szybko mieszając trzepaczką, wymieszać z przecierem morelowym, polać makaron i zapiec.

## 346. Makaron domowy „sianko” II

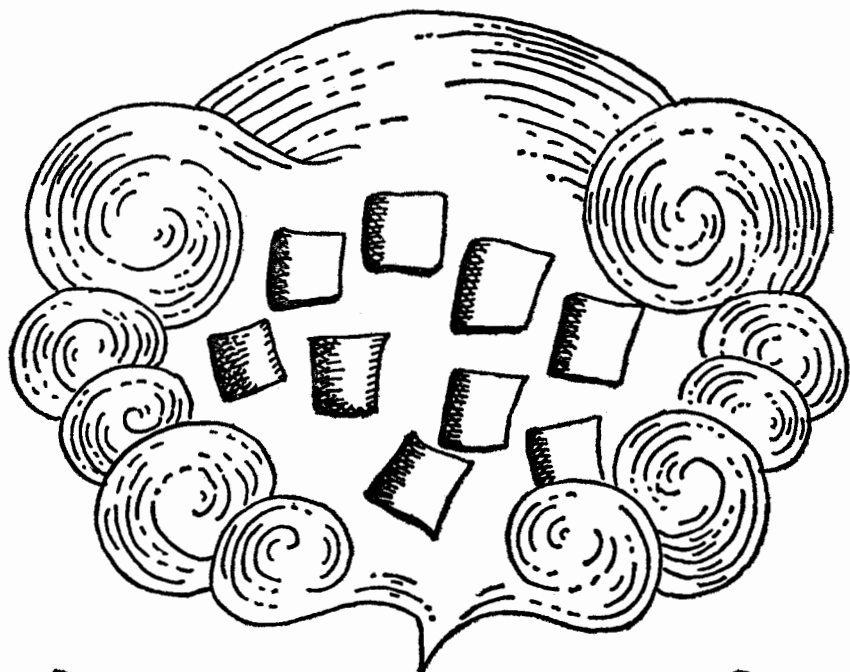
**Ciasto:** jak w przepisie 290

**Nadzenie:** 800 g jabłek, 3 jaja, 7 łyżek cukru pudru, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 2 łyżki masła do polania, cynamon do smaku

Makaron przygotować wg przepisu 290, dodając zamiast wody mleko. Zrumienić w piekarniku na jasnozłoty kolor. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w plasterki. Jaja umyć, wybić ze skorupki, wymieszać z cukrem



**i startym cynamonem. Naczynie z jajkami wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ubijać na parze, aż masa zgęstnieje. Makaron ułożyć w naczyniu wysmarowanym tłuszczem i posypanym bułką tartą, przekładając jabłkami i polewając jednocześnie kremem, wyrównać powierzchnię, poleć stopionym masłem i zapiec.**



# Łazanki

## 347. Łazanki

350 g mąki, 2 jaja, 3—4 łyżki wody, sól

Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić wgłębienie, wbić jaja, wlać wodę, wymieszać nożem, zagnieść twarde ciasto, starannie wyrobić, podzielić na części, cienko rozwałkować i pozostawić do przeschnięcia. Następnie posypać mąką, zwinąć w rulon, który pokrajać na paski o szerokości 2 cm, potem w poprzek

na kwadraciki, rozrzucić na stolnicy. Łazanki włożyć do wrzącej osolonej wody, zamieszać, przykryć, ugotować, odcedzić, przelać gorącą wodą, odsączyć.

### **348. Łazanki z kapustą**

**Ciasto:** jak w przepisie 347

**Nadzenie:** 30 g grzybów suszonych, 500 g kapusty kwaszonej, 1—2 cebule, 2 łyżki mąki, 3 łyżki tłuszczu, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól, pieprz i kminek do smaku

Łazanki przygotować jak poprzednio. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować. Kapustę pokrajać, zalać wywarem z grzybów i kości, zagotować pod przykryciem. Następnie odkryć na chwilę i ugotować pod przykryciem. Cebulę obrać, optukać, drobno pokrajać, usmażyć nie rumieniąc, dodać mąkę, lekko zrumienić, połączyć z odcedzoną kapustą i ugotowanymi łazankami oraz posiekanymi grzybami, doprawić; przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, zapiec.

### **349. Łazanki po litewsku I**

**Ciasto:** jak w przepisie 347

**Nadzenie:** 200 g kiełbasy szynkowej, 2/3 szklanki śmietany, 2 żółtka, jajo, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i pieprz do smaku

Łazanki przygotować wg przepisu 347. Cebulę obrać, optukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z ugotowanymi łazankami, kiełbasą pokrajaną w paseczki oraz śmietaną wymieszaną z jajkiem i żółtkami; doprawić. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię i zapiec.

### **350. Łazanki po litewsku II**

**Ciasto:** jak w przepisie 347

**Nadzenie:** 200 g szynki lub kiełbasy szynkowej, 40 g grzybów suszonych, 100 g żółtego twardego sera, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i pieprz do smaku

Łazanki przygotować wg przepisu 347. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, pokrajać w paseczki razem z szynką, wymieszać z ugo-

towanymi łazankami, doprawić. Następnie przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

### **351. Łazanki z grzybami**

**Ciasto:** 500 g mąki, 3 jaja, 5—6 łyżek wody, sól

**Nadzienie:** 50 g grzybów suszonych, 3 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i pieprz do smaku

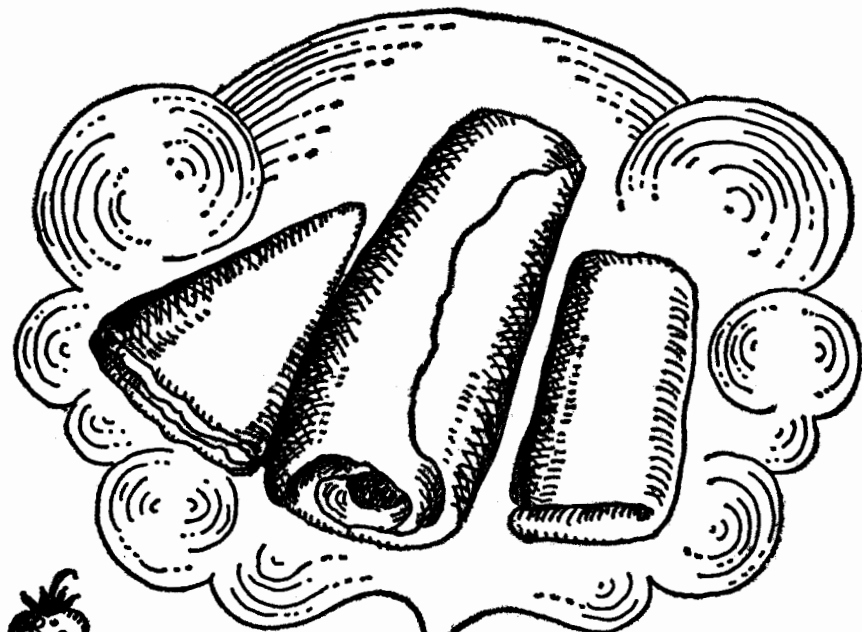
Łazanki przygotować wg przepisu 347. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, pokrajać w paseczki. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć nie rumieniąc. Następnie połączyć z ugotowanymi łazankami i grzybami, doprawić. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię i zapiec.

### **352. Łazanki z papryką**

**Ciasto:** jak w przepisie 347

**Nadzienie:** 2—3 strąki papryki, 2 cebule, 100 g kiełbasy szynkowej, 2/3 szklanki śmietany, 3 łyżki tłuszczu do papryki, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, sól i pieprz do smaku

Łazanki przygotować wg przepisu 347. Cebulę i paprykę oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć, skropić wodą i dusić do miękkości. Następnie wymieszać z ugotowanymi łazankami i pokrajaną w paseczki kiełbasą. Wlać śmietanę, doprawić, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię i zapiec.



# *Naleśniki*

Należą one do kalorycznych, pożywnych potraw, podawanych często na drugie danie obiadowe lub kolację. Ciasto naleśnikowe ma płynną konsystencję zbliżoną do ciasta lanego, tylko nieco rzadszą. Różnica między ciastem lanym a naleśnikowym polega na tym, że w skład tego ostatniego wchodzi znacznie mniej jaj, natomiast zwiększa się ilość płynu, który stanowi woda i mleko. Rozróżnia się dwa rodzaje ciasta naleśnikowego: zwykłe i biszkoptowe. Do przygotowania ciasta powinno się używać naczyń emaliowanych, pobielanych lub kamionkowych, nigdy aluminiowych, w których ciasto zmienia barwę.

**Naleśniki podstawowe** otrzymuje się w następujący sposób: umyte i wybite ze skorupki jaja wlewa się do naczynia z mlekiem, dokładnie roztrzepuje trzepaczką, dodaje przesianą mąkę i zarabia ciasto. Potem rozprowadza się je wodą do odpowiedniej gęstości. Można także wszystkie składniki przewidziane w recepturze na ciasto włożyć do miksera, włączyć mikser na 30 sek. Ciasto **biszkoptowe** jest pulchniejsze i delikatniejsze. Jaja wybijają się ze skorupki oddzielając białka od żółtek. Żółtka dodaje do mleka, roztrzepuje trzepaczką. Mieszaninę żółtek z mlekiem wlewa się do mąki, zarabia ciasto, rozrzedza wodą do odpowiedniej gęstości, łączy ostrożnie z ubitą pianą z białek, mieszając trzepaczką. Prawidłowo przygotowane ciasto powinno mieć jednolitą, gładką konsystencję o gęstości umożliwiającej rozlanie cienką warstwą na patelni. W zależności od dalszego zastosowania, naleśniki mogą być smażone z jednej lub z obu stron. Silnie rozgrzaną patelnię smaruje się kawałkiem niesolonej słoniny lub gazą moczoną w oliwie. Aby ciasto nie przyklejało się do patelni musi być ona silnie nagrzana. Przy smażeniu na zbyt małym ogniu cienkie placki ciasta wysychają i stają się twarde oraz tamią się przy składaniu. Po nalaniu ciasta poruszając patelnię rozprowadza się je po całej powierzchni i smaży lekko rumieniąc. Naleśników biszkoptowych nie należy rumienić. Naleśniki bez piany można smażyć z jednej strony, natomiast naleśniki grubsze i te, które nie będą obsmażane należy smażyć z obu stron. Po usmażeniu układa się je na odwróconym do góry dnem talerzu przesypując bułką tartą. Naleśniki można napełniać nadzieniami słonymi lub słodkimi. Kształtuje się je na różne sposoby.

- Układa usmażone naleśniki na stolnicy „na zakładkę”; miejsca złożenia smaruje się białkiem, rozkłada równomiernie nadzienie, zwija poprzecznie w rulon, kroi na kawałki 12—15 cm. Tak zwinięte naleśniki obsmaża się na patelni lub też — przy przygotowywaniu większej ilości naleśników — układa na blasze, skrapia tłuszczem i wstawia na 8—10 min. do gorącego piekarnika.

- Naleśnik smaruje się nadzieniem, zostawiając wolne brzegi, zakłada wolne przeciwległe brzegi na nadzienie i zwija naleśniki poprzecznie w rulon.

- Naleśnik smaruje się nadzieniem, zakłada brzegi do środka, następnie składa na pół, jest to tzw. składanie w „książkę”.

- Naleśnik smaruje się nadzieniem, składa na połowę i jeszcze raz na połowę w tzw. „chusteczkę”.

- Naleśnik smaruje się nadzieniem, zwija w rulon, pozostawiając brzegi otwarte.

Naleśniki z nadzieniem słonym podaje się na gorąco — na płas-

kich ogrzanych talerzach, natomiast naleśniki z nadzieniem słodkim mogą być podawane na zimno lub na gorąco na szklanych lub porcelanowych talerzykach.

### 353. Naleśniki z jajami

**Ciasto:** 200 g mąki, szklanka mleka (200 ml), szklanka wody (200 ml), 2 jaja, 20 g słoniny, sól do smaku

**Nadzenie:** 4 jaja na twardo, bułka czerstwa (50 g), 2/3 szklanki mleka, 80 g żółtego twardego sera, 1–2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku, tłuszcz do smażenia

Jaja umyć, wybić do miksera, dodać mleko, wodę i sól, włączyć mikser na 30–40 sek. Inny sposób to wlać do naczynia mleko, dodać jaja i sól, dokładnie roztrzepać trzepaczką. Następnie dosypywać przesianą mąkę, ciągle mieszając trzepaczką, aż wszystkie grudki będą rozbite, a na powierzchni ciasta ukażą się pęcherzyki powietrza. Ciasto rozrzedzić wodą do takiej gęstości, aby się dało rozlać cienką warstwą na patelni. Patelnię rozgrzać, smarować słoniną, wlewać cienką warstwą ciasto, rozprowadzając równomiernie po całej patelni. Smażyć lekko rumieniąc. Usmażone naleśniki układać na odwróconym do góry dnem talerzu. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, usmażyć. Bułkę namoczyć w mleku z dodatkiem wody, odcisnąć, zemleć razem z jajami, połączyć z cebulą, startym serem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Naleśniki rozłożyć, nałożyć nadzienie, zwinąć w „książkę” lub „chusteczkę”, usmażyć z obu stron lekko rumieniąc. Podawać polane ketchupem lub sosem pomidorowym oraz z surówkami.

### 354. Naleśniki ze szpinakiem

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzenie:** 800 g szpinaku, 2 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżki mąki, pół szklanki mleka, 3 łyżki bułki tartej, sól, czosnek, tłuszcz do smażenia

Szpinak przebrać, opłukać, sparzyć wrzącą wodą, odcedzić, odsączyć, zemleć. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, połączyć ze szpinakiem i mlekiem, oraz bułką zagotować, doprawić. Naleśniki przygotować jak poprzednio, nałożyć nadzienie i zawinąć w „kopertę”; usmażyć z obu stron lekko rumieniąc.

## 355. Naleśniki z grzybami

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 600 g grzybów świeżych, 1—2 cebule, 2 łyżki tłuszczu, 3 łyżki śmietanki, 5 łyżek bułki tartej, natka pietruszki, sól, pieprz i tłuszcz do smażenia

Grzyby umyć, oczyścić, opłukać, pokrajać w plastry. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć, włożyć grzyby i dusić do miękkości na płycie ochronnej, często mieszając. Następnie połączyć z bułką tartą i posiekaną natką pietruszki oraz śmietaną, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 356. Naleśniki z pieczarkami

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 500 g pieczarek, 2—3 cebule, 3 łyżki śmietany, żółtko, 4 łyżki bułki tartej, 2 łyżki tłuszczu, natka pietruszki, sól, pieprz i tłuszcz do smażenia

Pieczarki i cebulę oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę. Cebulę podsmażyć, połączyć z pieczarkami, usmażyć mieszając, pod koniec wlać śmietaną. Następnie połączyć z żółtkiem, bułką tartą i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 357. Naleśniki z wątróbką

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 500 g wątróbki z drobiu, wleprzowej lub cielecej, 2—3 cebule, 2 jaja na twardo, 2 łyżki tłuszczu, 3 łyżki śmietany, sól, pieprz i tłuszcz do smażenia

Wątróbkę opłukać, namoczyć w mleku, zdjąć błonę, pokrajać na kawałki, podsmażyć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, dodać do wątróbki, razem usmażyć. Następnie przestudzić, zemleć z jajami, wymieszać ze śmietaną, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 358. Naleśniki po parysku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g pasztetu z drobiu, 3—4 łyżki śmietany, 50 g migdałów, sól, gałka muszkatołowa, tłuszcz do smażenia



Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Następnie utrzeć z pasztetem i śmietaną, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

### 359. Naleśniki z kapustą i grzybami

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g kapusty kwaszonej, 1—2 cebule, 80 g grzybów suszonych, 1—2 łyżki mąki, 3 łyżki tłuszczu, sól, pieprz, kminek i tłuszcz do smażenia

Grzyby umyć, namoczyć i ugotować. Kapustę pokrajać, zalać wywarem z grzybów, ugotować pod przykryciem, tylko po zagotowaniu odkryć na chwilę. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć, dodać mąkę, lekko zrumienić, połączyć z odparowaną kapustą i posiekаныmi grzybami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

### 360. Naleśniki po litewsku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 600 g kapusty białej, 1—2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 2 jaja na twardo, 100 g sera twarogowego, sól, pieprz i tłuszcz do smażenia

Kapustę oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, zalać małą ilością wrzącej osolonej wody, ugotować, wyjąć, odsączyć. Jaja zemleć razem z serem. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z kapustą, jajami i serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

### 361. Naleśniki z cebulą

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g cebuli, 3 łyżki tłuszczu, 50 g żółtego twardego sera, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, 2 jaja, sól, pieprz i tłuszcz do smażenia

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w półplasterki, usmażyć, wymieszać z koncentratem pomidorowym i jajami oraz przyprawami, lekko podsmażyć ciągle mieszając. Następnie połączyć ze startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

### 362. Naleśniki po budapeszteńsku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 800 g strąków papryki, 1—2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 100 g kiełbasy, 2 łyżki ketchupu, 80 g żółtego twardego sera, sól, pieprz, papryka mielona, tymianek i tłuszcz do smażenia

Cebulę i paprykę oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć, przestudzić, zemleć razem z kiełbasą, wymieszać ze startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, na koniec polać ketchupem.

### 363. Naleśniki po brazylijsku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 150 g fasoli perłowej, 1—2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 150 g mięsa, 50 g orzechów włoskich (obrane), 2 łyżki ketchupu, sól, pieprz, curry, gałka muszkatołowa, tłuszcz do smażenia

Fasolę przebrać, opłukać, zalać wodą, posolić, zagotować, pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać. Mięso umyć, zemleć, podsmażyć razem z cebulą, ciągle mieszając. Skropić wodą i dusić do miękkości. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, wymieszać z mięsem i odcedzoną fasolą; doprawić. Dalej przygotować wg przepisu 353. Polać ketchupem.

### 364. Naleśniki po chłopsku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 150 g fasoli perłowej, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 1,5 łyżki koncentratu pomidorowego, 100 g kiełbasy, sól, pieprz, maggi, papryka mielona i majeranek do smaku, tłuszcz do smażenia

Fasolę przebrać, opłukać, zalać wodą, posolić, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie, odcedzić. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z koncentratem pomidorowym oraz obraną z osłonki i pokrajaną w paseczki kiełbasą. Chwilę poddusić, dodać fasolę i doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

### 365. Naleśniki z ruskim nadzieniem I

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g ziemniaków, 200 g sera twarogowego, 1—2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, sól i pieprz do smaku, tłuszcz do smażenia

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem, odcedzić, zemleć razem z serem twarogowym. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z przygotowaną masą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 366. Naleśniki z ruskim nadzieniem II

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzenie:** 150 g kaszy gryczanej, 100 g sera twarogowego, 1—2 jaja na twardo, cebula, 1,5 łyżki tłuszczu, sól i pieprz do smaku, tłuszcz do smażenia

Kaszę przebrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą (1 1/2 szklanki). Naczynie z kaszą wstawić do większego garnka z gorącą wodą, ugotować pod przykryciem. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z kaszą, zmielonymi jajami i zmielonym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 367. Naleśniki niespodzianka I

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzenie:** 300 g pasztetu, 150 g pieczarek, 3—4 łyżki śmietany, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 łyżki ketchupu, 50 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, tłuszcz do smażenia

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z pasztetem i śmietaną doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353. Polać ketchupem, posypać startym serem, zapiec.

## 368. Naleśniki niespodzianka II

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzenie:** 300 g kury pieczonej b/k, 100 g groszku konserwowego, 3 łyżki ketchupu, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

**Sos:** szklanka mleka, 2 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżki mąki, 50 g żółtego twardego sera, sól i gałka muszkatołowa do smaku, żółtko

Kurę zemleć, wymieszać z groszkiem i ketchupem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, ułożyć na żaroodpornym półmisku. Masło rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimne przegotowane mleko, szybko

mieszając trzepaczką, zagotować, doprawić. Następnie lekko przestudzić, połączyć z żółtkiem. Sosem polać naleśniki, posypać startym serem, zapiec.

### 369. Naleśniki niespodzianka III

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzenie:** 300 g wątróbki z drobleu, 150 g pieczarek, 3 łyżki śmietany, 2 łyżki ketchupu, 3 łyżki tłuszczu, 50 g żółtego twardego sera, natka pietruszki, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z wątróbką, dusić ciągle mieszając. Następnie zemleć, wymieszać ze śmietaną, startym serem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, polać ketchupem, zapiec.

### 370. Naleśniki po admirałsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzenie:** 400 g filetów rybnych, 100 g pieczarek, 1—2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 łyżki ketchupu, 50 g żółtego twardego sera, natka pietruszki, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Cebulę i pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę. Filety rozmrozić, pokrajać w paseczki, podsmażyć, dodać cebulę i pieczarki, dusić do miękkości. Następnie wymieszać z ketchupem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, posypać startym serem, zapiec.

### 371. Naleśniki po admirałsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzenie:** 300 g filetów rybnych, 1—2 cebule, pomidor, 30 g migdałów, natka pietruszki, 3 łyżki tłuszczu, 50 g żółtego twardego sera, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Filety rozmrozić, pokrajać w paseczki, usmażyć, wymieszać z pomidorami, migdałami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, posypać startym serem, zapiec.

### **372. Naleśniki po marynarSKU**

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g gotowanych filetów rybnych, 3 łyżki gęstej śmietany, 50 g tartego chrzanu, natka pietruszki, 30 g rodzyneków, sól, pieprz i cukier do smaku, tłuszcz do smażenia, 3 łyżki ketchupu

Filety zemleć, wymieszać ze śmietaną, chrzanem, posiekaną natką pietruszki i opłukanymi rodzynekami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, polać ketchupem, zapiec.

### **373. Naleśniki po amerykańSKU**

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 250 g kury pieczonej, 1—2 jabłka, 1—2 pomidory, 3 łyżki ketchupu, 3 łyżki gęstej śmietany, żółtko, natka pietruszki, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki. Jabłka umyć, obrać, przekrajając na pół, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w cząstki razem z pomidorami, wymieszać z kurą pokrajaną w paseczki i ketchupem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, ułożyć na żaroodpornym półmisku, polać śmietaną wymieszaną z żółtkiem, posiekaną natką pietruszki i przyprawami, zapiec.

### **374. Naleśniki po senatorsku**

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 1—2 cebule, 2 pomidory, 1—2 strąki papryki, 100 g pieczarek, 3 łyżki tłuszczu, 2 łyżki oliwy, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki. Cebulę, pieczarki i paprykę oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć, skropić wodą i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy i pomidory, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

### **375. Naleśniki po bałatońSKU**

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 150 g boczku wędzonego, 2—3 strąki papryki, 1—2 cebule, 100 g kiełbasy, 1—2 jabłka, natka pietruszki, sól, pieprz, papryka mielona, tłuszcz do smażenia

Paprykę i cebulę oczyścić, opłukać, pokrajać w paseczki razem z obraną z osłonek kiełbasą. Boczek pokrajać w kostkę, częściowo stopić, dodać cebulę i paprykę, dusić, skrapiając wodą. Pod koniec duszenia dodać kiełbasę oraz starte na tarce o dużych otworach jabłko, doprawić. Wymieszać z posiekaną natką pietruszki. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 376. Naleśniki po wołyńsku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 500 g ziemniaków, 100 g boczku wędzonego, 1–2 cebule, 100 g parówek cienkich, 3 łyżki ketchupu, 3 łyżki gęstej śmietany, natka pietruszki, sól, pieprz, kminek, tłuszcz do smażenia

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem, odcedzić, pokrajać w plastry, potem w paseczki. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać. Boczek pokrajać w kostkę, częściowo stopić, dodać cebulę, podsmażyć, wymieszać z ziemniakami, obranymi z osłonek i pokrajany mi w plastry parówkami. Polać śmietaną i ketchupem, posypać posiekaną natką pietruszki i przyprawami. Chwilę podusić, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 377. Naleśniki po wileńsku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 200 g kury pieczonej b/k, 100 g gotowanego selera, 150 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, ogórek kwaszony, natka pietruszki, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w plastry, usmażyć. Ogórk obrać, pokrajać w kostkę z mięsem i selerem, wymieszać z posiekaną natką pietruszki i pieczarkami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 378. Naleśniki po grecku I

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 2 marchwie, 2 pietruszki, seler, 2 pomidory, 2 cebule, 2 łyżki oleju, 50 g żółtego twardego sera, sól, pieprz, cukier, tłuszcz do smażenia

Pomidory umyć, sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki. Warzywa umyć, obrać, opłukać, pokrajać w paseczki,

podsmażyc, skropic wodą i dusic do miękkości. Następnie wymieszać z pomidorami, dusic 3—4 min., wymieszać ze startym serem, doprawic. Dalej przygotowywac wg przepisu 353.

### 379. Naleśniki po grecku II

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 300 g groszku konserwowego, 1—2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 jaja, 80 g żółtego twardego sera, 3 łyżki ketchupu, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Cebulę obrać, opłukać, posiekać i usmażyć. Wymieszać z jajami, ketchupem oraz groszkiem konserwowym, podsmażyc. Następnie połączyć ze startym serem, doprawic. Dalej przygotowywac wg przepisu 353.

### 380. Naleśniki po wrocławsku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 300 g ugotowanego selera, 2 jabłka, 100 g groszku konserwowego, 3 łyżki ketchupu, 50 g żółtego twardego sera, sól pieprz, tłuszcz do smażenia

Jabłka umyc, obrać, przekrajać na połowki usuwając gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach razem z selerem. Następnie wymieszać z groszkiem, ketchupem i startym serem, doprawic. Dalej przygotowywac wg przepisu 353.

### 381. Naleśniki po wenecku I

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g kury pieczonej, 2 łyżki gęstej śmietany, 100 g ketchupu, 50 g migdałów, 2 żółtka, sól, pieprz i curry do smaku, tłuszcz do smażenia

Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, zetrzeć, wymieszać ze zmielonym mięsem, śmietaną i ketchupem, doprawic. Dalej przygotowywac wg przepisu 353, polać żółtkami utartymi z przyprawami, zapiec.

### 382. Naleśniki po wenecku II

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** puszka sardynek, 80 g żółtego twardego sera, 3 łyżki ketchupu, natka pietruszki, tłuszcz do smażenia

**Sos:** szklanka mleka, 2 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżki mąki, 50 g żółtego twardego sera, żółtko, sól, gałka muszkatołowa i curry do smaku

Sardynki rozdrobnić, wymieszać ze startym serem, ketchupem i posiekaną natką pietruszki. Dalej przygotować wg przepisu 353, ułożyć na żaroodpornym półmisku. Masło rozgrzać wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimne przegotowane mleko, szybko mieszając trzepaczką. Zagotować, lekko przestudzić, połączyć z żółtkiem i startym serem, doprawić. Połać sosem naleśniki i zapiec.

### 383. Naleśniki po lwowsku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g ziemniaków, 300 g mięsa gotowanego lub pieczonego, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, natka pietruszki, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, zemleć razem z ziemniakami i mięsem. Wymieszać z migdałami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Smarować naleśniki i formować w ruloniki.

### 384. Naleśniki po kujawsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g groszku konserwowego, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 1–2 żółtka, 3 łyżki ketchupu, sól, pieprz, cukier, tłuszcz do smażenia

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z groszkiem, żółtkiem i ketchupem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

### 385. Naleśniki po kujawsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 300 g rydźów kwaszonych, 2 jajka na twardo, natka pietruszki, 100 g szynki lub kiełbasy szynkowej, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Rydze i szynkę pokrajać w kostkę lub paski, wymieszać ze zmielonymi jajami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.



### **386. Naleśniki „Monte Christo”**

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 300 g pieczarek, 2 jaja na twardo, 3 łyżki śmietany, koperek, sól, pieprz i sok z cytryny, tłuszcz do smażenia

Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać, zalać wrzącą osoloną wodą, chwilę pogotować, odcedzić, wystudzić. Następnie połączyć ze zmielonym jajem i posiekany koperką oraz śmietaną, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

### **387. Naleśniki po meksykańsku**

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 150 g kaczki pieczonej b/k, 200 g selera gotowanego, 2 jaja na twardo, strąk papryki konserwowej, natka pietruszki, 1–2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, sól, pieprz, curry, tłuszcz do smażenia

Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć. Mięso, seler, jaja i paprykę pokrajać w kostkę, wymieszać z cebulą i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

### **388. Naleśniki „Mikado” I**

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 300 g pieczarek, 3 łyżki tłuszczu, 1–2 strąki papryki konserwowej, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, łyżka mąki, 3 łyżki śmietany, natka pietruszki, sól, pieprz, cukier, tłuszcz do smażenia

Pieczarki oczyścić, opłukać, usmażyć, posypać mąką, dodać zmieloną paprykę, śmietaną, koncentrat pomidorowy i posiekaną natkę pietruszki, chwilę poddusić, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353. Formować w „kopertę”.

### **389. Naleśniki „Mikado” II**

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 600 g pomidorów, 2 jaja na twardo, szczypiorek, strąk papryki konserwowej, sól, pieprz, curry, tłuszcz do smażenia

Pomidory umyć, sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokrajać w kostkę razem z jajami i papryką, połączyć z posiekany szczypiorkiem, poddusić i doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 390. Naleśniki po norwesku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 300 g selera gotowanego, 1—2 ogórki świeże, 50 g orzechów włoskich bez łupin, natka pietruszki, sól, pieprz, sok z cytryny, tłuszcz do smażenia, ketchup

Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, posiekać. Ogórki umyć, obrać, pokrajać w kostkę, sparzyć wrzącą wodą, odsączyć. Selery zetrzeć na tarce o dużych otworach, wymieszać z ogórkami, orzechami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, połączyć ketchupem i zaraz podawać.

## 391. Naleśniki „Casablanka”

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g wołowiny gotowanej, 200 g pieczarek, 100 g orzechów włoskich bez łupin, 100 g ketchupu, sól, pieprz, curry, tłuszcz do smażenia

Pieczarki oczyścić, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, odcedzić. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, połączyć z pieczarkami, ketchupem i mięsem pokrajanym w kostkę, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 392. Naleśniki po sycylijsku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g parówek cienkich, 150 g żółtego twardego sera, 100 g ketchupu, natka pietruszki, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Parówki obrać z osłonek, pokrajać w plastry, wymieszać ze startym serem, ketchupem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 393. Naleśniki po duńsku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Naleśniki:** 3—4 pomidory, 150 g żółtego twardego sera, 150 g szynki, 2 jaja na twardo, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w kostkę razem z jajami i szynką, wymieszać ze startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 394. Naleśniki po arabsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g pieczarek, 3 łyżki oliwy, 50 g orzechów włoskich bez łupin, ketchup, sól, pieprz, curry, tłuszcz do smażenia

Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w paseczki, usmażyć. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, posiekać, wymieszać z pieczarkami i ketchupem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 395. Naleśniki po arabsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 100 g ryżu, 50 g migdałów, 50 g orzechów włoskich bez łupin, 100 g kury pieczonej, 3 łyżki ketchupu, sól, pieprz, curry, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać dużą ilością wrzącej osolonej wody, ugotować, odcedzić. Migdały i orzechy sparzyć, obrać ze skórki, posiekać, wymieszać z kurą pokrajaną w kostkę i ryżem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, połączyć ketchupem.

## 396. Naleśniki po turecku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 250 g winogron, 100 g szynki, 100 g żółtego twardego sera, 50 g orzechów włoskich (bez łupin), sól, pieprz, tłuszcz do smażenia, ketchup

Winogrona przebrać, opłukać, przekrajać na pół. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, posiekać. Szynkę pokrajać w paseczki, wymieszać z winogronami, orzechami i startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, połączyć ketchupem, zapiec.

## 397. Naleśniki po redaktorsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** kalafior, szklanka mleka, 50 g orzechów włoskich bez łupin, 100 g żółtego twardego sera, 3 łyżki ketchupu, sól, pieprz, cukier, tłuszcz do smażenia

Kalafior oczyścić, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem cukru i mleka, ugotować. Następnie wyjąć, wystudzić,

podzielić na cząstki. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, posiekać, wymieszać z kalafiolem, startym serem i ketchupem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 398. Naleśniki po redaktorsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 3—4 jabłka, 50 g tartego chrzanu, 150 g cielęciny gotowanej, 3—4 łyżki gęstej śmietany, natka pietruszki, sól, pieprz, sok z cytryny i cukier do smaku, tłuszcz do smażenia

Jabłka umyć, obrać, przekrajając na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, wymieszać z chrzanem, śmietaną, pokrajaną w paseczki cielęciną i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 399. Naleśniki po florencku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 100 g ryżu, 150 g parówek cienkich, 150 g groszku konserwowego, sól, pieprz, curry, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, odcedzić. Parówki obrać z osłonek, pokrajać w plasterki, wymieszać z ryżem i groszkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 400. Naleśniki po romańsku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 100 g fasoli perłowej, 2—3 cebule, 50 g orzechów włoskich bez łupin, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, sól, pieprz, curry, tłuszcz do smażenia

Fasolę przebrać, opłukać, zalać, wodą, posolić zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie, odcedzić. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w półplasterki, usmażyć. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, posiekać, wymieszać z fasolą i cebulą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 401. Naleśniki „Hotel Europa”

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 200 g parówek cienkich, 100 g węgorka wędzonego (niekoniecznie), 300 g selera gotowanego, 20 g kaparów, sól, pieprz, tłuszcz do smażenia

Parówki obrać z osłonek, pokrajać w plastry. Węgorka obrać ze skóry i kości grzbietowej, pokrajać w kostkę, wymieszać ze startym na tarce o dużych otworach selerem i parówkami oraz opłukanymi kaparami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 402. Naleśniki z serem I

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** szklanka mleka, 2 żółtka, 2 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżki mąki, 200 g sera twarogowego, cukier puder, wanilia, tłuszcz do smażenia

Mleko zagotować z drobno pokrajaną wanilią, precedzić. Masło rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimne mleko, szybko mieszając trzepaczką, zagotować. Następnie wlewać powoli do utartych z cukrem żółtek, ciągle mieszając trzepaczką. Po wystudzeniu utrzeć ze zmielonym serem twarogowym. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 403. Naleśniki z serem II

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g sera twarogowego, 1/4 szklanki mleka, 1–2 żółtka, 6 łyżek cukru pudru, 50 g rodzynków, 5 łyżek cukru pudru i paczka cukru waniliowego do posypania naleśników, tłuszcz do smażenia

Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać ze zmielonym serem twarogowym, mlekiem i opłukanymi rodzynkami. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, ułożyć na półmisku, posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

## 404. Naleśniki z dżemem

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g dżemu, 3 białka, 5 łyżek cukru pudru, 50 g migdałów, 40 g czekolady, tłuszcz do półmiska

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Białka ubić na sztywną pianę, dodając pod koniec ubijania cukier puder. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, posmarować dżemem, ułożyć na żaroodpornym półmisku wysmarowanym masłem, udekorować pianą wymieszaną z migdałami, zapiec w piekarniku. Podawać zaraz po wyjęciu z piekarnika posypane startą czekoladą.

## 405. Naleśniki z ryżem

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 100 g ryżu, szklanka mleka, 1,5 łyżki masła, 1—2 żółtka, 40 g rodzynków, cynamon i sól do smaku, 2/3 szklanki śmietanki, 5 łyżek cukru pudru, masło do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, gotować 5 min., odcedzić, zalać mlekiem, dodać masło i cynamon, gotować powoli 10 min. Lekko przestudzony ryż wymieszać z żółtkami, cukrem i opłukanymi rodzynkami. Naleśniki przygotować wg przepisu 353, posmarować nadzieniem, zwinąć w rulon, ułożyć na żaroodpornym półmisku, połać śmietaną i stopionym masłem, zapiec. Podawać zaraz po wyjęciu z piekarnika.

## 406. Naleśniki z truskawkami

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 300 g truskawek, 5 łyżek cukru pudru do owoców, 150 g sera twarogowego, 5 łyżek cukru pudru i paczka cukru waniliowego do posypania naleśników, tłuszcz do smażenia

Truskawki przebrać, opłukać, obrać z szypulek, rozbić w mikserze razem z twarogiem i cukrem. Naleśniki przygotować wg przepisu 353, nałożyć nadzienie, zwinąć w „książkę”, usmażyć z obu stron lekko rumieniąc. Po usmażeniu ułożyć na półmisku i posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

## 407. Naleśniki z jabłkami I

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 500 g jabłek, 5 łyżek cukru, 50 g rodzynków, cynamon do smaku, 5 łyżek cukru pudru do posypania naleśników, tłuszcz do smażenia

Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, wydrążyć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, podsmażyć z cukrem,

opłukanymi rodzynkami i sproszkowanym cynamonem. Naleśniki przygotować wg przepisu 353, posmarować nadzieniem, zawinąć w „książkę”, usmażyć z obu stron. Podawać posypane cukrem pudrem.

## 408. Naleśniki z jabłkami II

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzenie:** 500 g jabłek, 5 łyżek cukru pudru do jabłek, 2 żółtka, 100 g migdałów, 5 łyżek cukru pudru do posypania, tłuszcz do smażenia

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, wydrążyć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, podsmażyć z cukrem. Lekko przestudzić i wymieszać z żółtkami oraz migdałami. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, formując naleśniki w „książkę”. Usmażyć.

## 409. Naleśniki po francusku I

100 g mąki, 3 jaja, 5 łyżek cukru pudru, 30 g migdałów, szklanka śmietanki, kieliszek maraschino (25 g), sól i skórka cytrynowa do smaku, 20 g słoniny, 300 g dżemu pomarańczowego, 5 łyżek cukru pudru

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem i startą skórką cytrynową. Następnie wymieszać z migdałami, likierem, śmietanką oraz ubitą na sztywno pianą z białek, przesypaną przesianą mąką; posolić. Patelnię rozgrzać, posmarować kawałkiem słoniny, wlać ciasto, rozprowadzić równomiernie po całej patelni. Smażyć z obu stron lekko rumieniąc. Naleśniki posmarować dżemem, zawinąć w „książeczkę” i posypać cukrem pudrem.

## 410. Naleśniki po francusku II

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzenie:** 300 g dżemu pomarańczowego, kieliszek likieru ananasowego (30 g), 3 łyżki masła do polania, 5 łyżek cukru pudru do posypania naleśników

Naleśniki przygotować wg przepisu 353. Usmażyć z obu stron skrapiając likierem. Następnie posmarować dżemem, zawinąć w „książkę”, połać masłem i zapiec w gorącym piekarniku. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

## 411. Naleśniki po generalsku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 300 g śliwek, 100 g migdałów, 5 łyżek cukru pudru, 3 łyżki śmietany, szklanka soku pomarańczowego, 3 żółtka, tłuszcz do smażenia

Śliwki umyć, wypestkować, pokrajać w paseczki. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, utrzeć z cukrem i śmietaną, wymieszać ze śliwkami. Dalej przygotowywać naleśniki wg przepisu 353. Żółtka rozetrzeć, wlewać powoli gorący sok, szybko mieszając trzepaczką. Naczynie z masą wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ubijać na parze, aż masa zgęstnieje. Przygotowane naleśniki ułożyć w naczyniu, połać kremem i zapiec w gorącym piekarniku.

## 412. Naleśniki po królewsku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g brzoskwiń z kompotu, 50 g rodzynek, kieliszek likieru maraschino (50 g), biszkopty, pół szklanki śmietany, 5 łyżek cukru pudru do posypania, tłuszcz do smażenia

Wypestkowane brzoskwinie włożyć do miksera razem z opłukanymi rodzynekami i pokruszonymi biszkoptami, wlać likier, włączyć mikser na 30 sek. Dalej przygotowywać naleśniki wg przepisu 353, usmażyć, połać śmietaną, posypać cukrem i zapiec. Podawać zaraz po upieczeniu.

## 413. Naleśniki „Cumberland”

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 2—3 banany, 50 g migdałów 5—6 łyżek cukru kryształu, 150 g smażonej żurawiny, kieliszek koniaku (25 g), sok z cytryny do smaku, tłuszcz do smażenia

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Banany umyć, obrać ze skórki. Z cukru i wody (pół szklanki) ugotować syrop, włożyć kawałki bananów, ugotować i wystudzić w syropie. Wystudzone



wyjąć, rozbić w mikserze razem z migdałami i sokiem z cytryny. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, połączyć żurawiną wymieszaną z koniakiem i zaraz podawać.

#### 414. Naleśniki „Maria”

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 200 g brzoskwiń z kompotu, 5–6 łyżek ryżu, mleko do gotowania ryżu, 1,5 łyżki masła, 40 g rodzynków, cukier do smaku, masło do polania, czekolada w proszku do posypania

Brzoskwinie wypestkować, rozbić w mikserze. Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, gotować 5 min, odcedzić, zalać mlekiem (ok. 1 szklanka), ugotować. Następnie połączyć z opłukanymi rodzynkami, cukrem, masłem i brzoskwiniami. Dalej przygotowywać naleśniki wg przepisu 353, ułożyć w żaroodpornym półmisku, połączyć masłem, posypać startą czekoladą i zapiec.

#### 415. Naleśniki „Grand Hotel”

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 250 g selera gotowanego, 2–3 jabłka, 100 g ananasa z puszki, 40 g orzeszków ziemnych, kieliszek białego wytrawnego wina (50 g), sól, pieprz i sok z cytryny do smaku, tłuszcz do smażenia, masło do duszenia

Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w paseczki razem z selerem i ananasem, wymieszać z masłem, przyprawami i winem, chwilę poddusić. Połączyć z orzeszkami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

#### 416. Naleśniki orleańskie

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 1–2 pomidory, 2 jabłka, pomarańcza, cytryna, 100 g moreli z kompotu, kieliszek białego wytrawnego wina (50 g), sól, pieprz i sok z cytryny do smaku, tłuszcz do smażenia

Pomidory, jabłka, pomarańczę i cytrynę umyć, obrać, pokrajać w części, usuwając pestki, wymieszać z winem i przetartymi morelami oraz przyprawami, chwilę poddusić, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 417. Naleśniki „Złote Piaski”

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g brzoskwiń, 100 g orzechów włoskich bez łupin, 40 g czekolady w proszku, 2 żółtka, tłuszcz do smażenia

Brzoskwinie umyć, sparzyć, obrać ze skórki, usunąć pestki. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, włożyć do miksera razem z brzoskwiniami, włączyć mikser na 30 sek. Dalej przygotowywać wg przepisu 353, posmarować żółtkami wymieszanymi ze startą czekoladą i zapiec.

## 418. Naleśniki à la Gundel

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 200 g orzechów włoskich bez łupin, 100 g cukru pudru, 2 łyżki masła, 50 g rodzynków, 2 łyżki mleka, kieliszek rumu (25 g)

**Sos:** szklanka mleka, 1,5 łyżki masła, 2 łyżki mąki, 20 g czekolady w proszku, 1–2 żółtka, 3 łyżki śmietanki, cukier, tłuszcz do smażenia

Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, utrzeć z masłem, mlekiem i rumem, wymieszać z opłukanymi rodzynkami. Dalej przygotowywać wg przepisu 353. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimne mleko wymieszane z czekoladą, szybko mieszając trzepaczką zagotować, lekko przestudzić, połączyć z żółtkami, śmietanką i cukrem. Połać sosem naleśniki i zaraz podawać.

## 419. Naleśniki „ambasador” I

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 400 g gruszek z kompotu, 2/3 szklanki mleka, 5 łyżek cukru pudru, 3 żółtka, 40 g migdałów, wanilia, łyżka koniaku lub likieru, tłuszcz do smażenia

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Mleko zagotować z wanilią, precedzić. Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli gorące mleko, szybko mieszając trzepaczką. Następnie naczynie z żółtkami wstawić do większego garnka z gorącą wodą, ubijać na parze, aż masa zgęstnieje. Krem wystudzić, połączyć z owocami pokrajanymi w kostkę, koniakiem i migdałami. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 420. Naleśniki „ambasador” II

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** szklanka mleka, 2 żółtka, 5 łyżek cukru pudru, 2 bułki maślane, 4 łyżki masła, 50 g rodzynków, 1—2 jabłka, wanilia, tłuszcz do smażenia

Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach. Mleko zagotować z wanilią, przecedzić. Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli gorące mleko, szybko mieszając trzepaczką. Następnie połączyć z drobno pokrajaną bułką, stopionym masłem, jabłkami i opłukanymi rodzynkami. Dalej przygotowywać wg przepisu 353.

## 421. Naleśniki po angielsku

**Ciasto:** jak w przepisie 353

**Nadzienie:** 200 g serka homogenizowanego o smaku truskawkowym, 50 g rodzynków, 50 g fig, 50 g daktyli, kieliszek likieru marschino (25 g), 50 g czekolady, masło do smarowania naczyń

Naleśniki przygotować wg przepisu 353. Bakalie opłukać, drobno pokrajać, wymieszać z twarogiem. Naleśniki rozłożyć, posmarować nadzieniem, zwinąć w „książeczkę”, ułożyć w jednoporcjowych żaroodpornych naczyniach wysmarowanych masłem. Polać likierem i posypać startą czekoladą. Zapiec w gorącym piekarniku.

## 422. Naleśniki śmietankowe

150 g mąki, 4 jaja, 5 łyżek cukru pudru, szklanka śmietanki, sól, skórka cytrynowa do smaku, 20 g słoniny do smażenia, 5 łyżek cukru pudru i paczka cukru waniliowego do posypania

Żółtka utrzeć z cukrem i startą skórką cytrynową, uprzednio wyszorowaną szczotką i sparzoną. Następnie wymieszać ze śmietanką, przesianą mąką oraz ubitą na sztywno pianą z białek, posolić. Patelnię rozgrzać, posmarować słoniną, wlać ciasto i rozprowadzić je równomiernie po całej patelni. Smażyć z obu stron lekko rumieniąc. Podawać zaraz po usmażeniu posypane cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym lub owocami (truskawki, jagody, poziomki).

## 423. Naleśniki biszkoptowe

200 g mąki, 5 łyżek cukru pudru do żółtek, 4 łyżki cukru pudru do posypania, 3 jaja, szklanka mleka, 2/3 szklanki wody, 20 g słoniny, sól i skórka cytrynowa do smaku, 300 g dżemu lub powidła

Naleśniki przygotować jak poprzednio. Usmażone posmarować dżemem lub powidłami, zwinąć w rulon i posypać cukrem pudrem.

## 424. Naleśniki z ciasta parzonego

200 g mąki, szklanka mleka, 100 g masła lub margaryny, 3 jaja, 5 łyżek cukru pudru, sól do smaku, 20 g słoniny do smażenia, 300 g dżemu

Tłuszcz silnie rozgrzać, wlać do przesianej mąki, dokładnie wyrobić. Wlewać stopniowo gorące mleko jednocześnie wyrabiając. Następnie dodać pojedynczo żółtka, ciągle ucierając. Białka ubić na sztywną pianę, wymieszać z ciastem, posolić. Patelnię rozgrzać, posmarować słoniną, wlać ciasto rozprowadzając po całej patelni. Smażyć z obu stron lekko rumieniąc. Następnie posmarować dżemem i zwinąć w rulon.

## 425. Naleśniki bawarskie

2 szklanki mleka, 150 g mąki, 4 łyżki cukru pudru, 3 jaja, 2 łyżki soku cytrynowego, sól i skórka cytrynowa do smaku, 20 g słoniny do smażenia, 5 łyżek cukru pudru do posypania

Mleko zagotować z cukrem i startą skórką cytrynową. Następnie połączyć z mąką dokładnie wyrabiając, aby nie powstały grudki. Ciasto wymieszać z żółtkami, sokiem z cytryny oraz ubitą na sztywno pianą z białek, posolić. Patelnię rozgrzać, posmarować słoniną, wlać ciasto, rozprowadzić równomiernie po całej patelni. Smażyć z obu stron lekko rumieniąc. Po usmażeniu zwinąć w rulon i posypać cukrem pudrem.

## 426. Naleśniki kruche

150 g mąki, 5 łyżek cukru pudru, 4 żółtka, szklanka śmietany, 3 łyżki masła lub margaryny, 20 g słoniny do smażenia naleśników

Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać ze śmietaną, przesianą mąką i stopionym masłem lub margaryną, dokładnie wyrobić. Patel-

nię rozgrzać, posmarować słoniną, wlać ciasto rozprowadzając równomiernie po całej patelni. Smażyć z obu stron. Podawać z dżemem, bitą śmietaną z cukrem lub kremem.

## 427. Naleśniki z imbirem

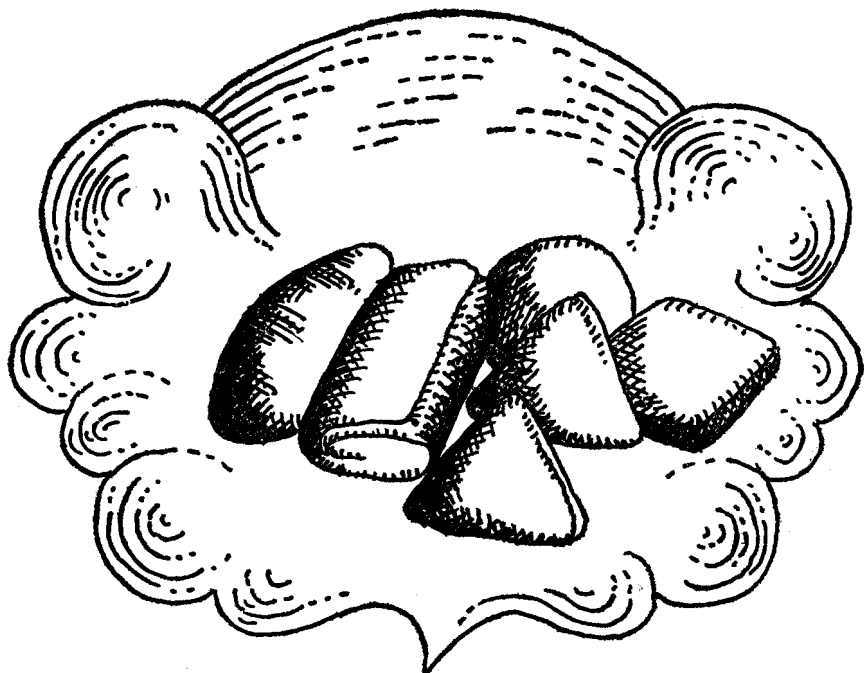
200 g mąki, 2 jaja, 4 łyżki cukru pudru, 20 g miążkiego imbiru, szklanka mleka, 2/3 szklanki wody, kieliszek rumu (50 g), 20 g słoniny do smażenia, sól do smaku, 4 łyżki cukru pudru i paczka cukru waniliowego do posypania

Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać z przesianą mąką, mlekiem, wodą, rumem oraz imbirem, solą i ubitą na sztywno pianą z białek. Patelnię rozgrzać, posmarować słoniną, wlać cienką warstwę ciasta, rozprowadzić równomiernie po całej patelni. Smażyć z obu stron lekko rumieniąc. Usmażone naleśniki zwinąć w rulon, posypać cukrem pudrem wymieszanym z cukrem waniliowym.

## 428. Naleśniki drożdżowe

200 g mąki, 2 szklanki mleka, 20 g drożdży, 3 łyżki cukru, 2 jaja, sól i skórka cytrynowa do smaku, 30 g słoniny do smażenia, 300 g dżemu, 3 łyżki masła lub margaryny, 3 łyżki cukru pudru do posypania

Mleko (3—4 łyżki) wymieszać z cukrem i drożdżami, pozostawiając do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem i startą skórką cytrynową, uprzednio wyszorowaną i sparzoną, połączyć z przesianą mąką, rozczynem oraz pozostałym mlekiem; dokładnie wymieszać. Pod koniec wyrabiania dodać stopione masło i sól. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Patelnię rozgrzać, posmarować słoniną, wlać ciasto, rozprowadzić równomiernie po całej patelni. Smażyć z obu stron lekko rumieniąc. Następnie posmarować dżemem, zwinąć w rulon, ułożyć na żaroodpornym półmisku posmarowanym masłem lub margaryną, nałożyć dekoracyjnie ubitą pianę z białek, posypać cukrem i zapiec w piekarniku.



# ◎ *Paszteciki* ◎

Paszteciki są to drobne wyroby z ciast pieczonych lub smażonych — kruchych, półkruchych, francuskich, półfrancuskich, drożdżowych lub ptysiówych. Wyrobom tym nadaje się kształty pierogów (podłużne, okrągłe), rombów, ruloników lub trójkątów i napełnia różnego rodzaju nadzieniami, jak mielone mięso — pieczone lub gotowane, kiełbasa, szynka, konserwy, podroby, kasze, ryż, grzyby, a także warzywa. Jako przyprawy używa się smażoną cebulę, sól, pieprz, maggi, curry, majeranek i tymianek. Środkiem spulchniającym nadzienie jest moczona i odcisnięta oraz zmielona bułka lub bułka tarta; do związania masy stosuje się jaja.

Paszteciki podaje się do barszczu i zup czystych, lub jako przekąski, przystawki czy samodzielne dania śniadaniowe i kolacyjne.

## 429. Paszteciki po generalsku

**Ciasto maślane:** 250 g masła lub margaryny, 50 g mąki (5 łyżek)

**Ciasto podstawowe:** 200 g mąki, pół jaja, sól, łyżeczka octu, woda

**Nadzienie:** 200 g żółtego twardego sera, 150 g szynki wędzonej lub kiełbasy, 3 łyżki ketchupu, koperek, 2 żółtka, jajo do smarowania, sól i pieprz

Szynkę zemleć, wymieszać ze startym serem, ketchupem, żółtkami i posiekanym koperkiem, doprawić. Ciasto przygotować wg przepisu 764, rozwałkować na grubość 1 cm, wykrawać krążki o średnicy 6—7 cm. Nakładać nadzienie, przykryć krążkami, zlepć brzegi, posmarować jajkiem i upiec.

## 430. Paszteciki po mazursku

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 429

**Nadzienie:** 4 jaja na twardo, 50 g grzybów suszonych, 100 g boczku wędzonego, 1—2 cebule, pół jaja do smarowania, sól i pieprz do smaku, 40 g żółtego twardego sera do posypania

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować i zemleć razem z jajami. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę razem z boczkiem. Boczek częściowo stopić, dodać cebulę, podsmażyć, wymieszać z przygotowaną masą, doprawić. Ciasto przygotować wg przepisu 764, rozwałkować na grubość 1 cm, pokrajać w paski szerokości 8—10 cm, nałożyć nadzienie wzdłuż każdego paska, zawinąć w wałek tak, aby spód ciasta wystawał na 1 cm, zlepć brzegi, pokrajać ukośnie na kawałki 3—4 cm. Posmarować rozmąconym jajkiem, posypać startym serem i upiec.

## 431. Paszteciki po cygańsku

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 429

**Nadzienie:** 80 g grzybów suszonych, 150 g szynki, 40 g żółtego twardego sera, 4 żółtka gotowane, natka pietruszki, pół jaja do smarowania, sól i pieprz do smaku

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć i zemleć razem z szynką i żółtkami; wymieszać z posiekaną natką pietruszki, doprawić. Ciasto przygotować wg przepisu 764. Dalej przyrządzać jak poprzednio.

## 432. Paszteciki z mózgiem

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 429

**Nadzenie:** 400 g mózgu, 2 cebule, 2 łyżki tłuszczu, 1—2 żółtka, natka pietruszki, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku

Mózg obrać z błon, opłukać. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, podsmażyć. Dodać posiekany mózg, smażyć ciągle mieszając. Następnie połączyć z żółtkami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 429 (ciasto wg przepisu 764).

## 433. Paszteciki z wątróbką

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 429

**Nadzenie:** 300 g wątróbki z drobiu, cielecej lub wieprzowej, 2 cebule, 2 łyżki tłuszczu, 2 jaja na twardo, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku

Wątróbkę obrać z błon, opłukać, pokrajać, podsmażyć, dodać drobno pokrajaną cebulę, usmażyć ciągle mieszając. Następnie wystudzić, zemleć z jajami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 430. (ciasto wg przepisu 764).

## 434. Paszteciki à la Reine

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 429

**Nadzenie:** 300 g kury pieczonej b/k, 100 g pieczarek, 1,5 łyżki masła, 2 żółtka, kieliszek białego wina (25 g), sól, pieprz, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, podsmażyć, wymieszać ze zmielonym mięsem, żółtkami i winem, chwilę podusić ciągle mieszając, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 430 (ciasto wg przepisu 764).

## 435. Paszteciki à la Jockey Club

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 429

**Nadzenie:** 200 g wątróbki, 50 g grzybów suszonych, mleko, 100 g słoniny, 2 jaja, bułka tarta, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól, pieprz i wino madera do smaku



Wątróbkę namoczyć w mleku, wyjąć, osuszyć, upiec w piekarniku razem z pokrajaną słoniną. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć razem z przygotowaną wątróbką, wymieszać z jajami, bułką tartą (w odpowiedniej ilości) i winem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 430 (ciasto wg przepisu 764).

### 436. Paszteciki à la Radziwiłł

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 429

**Nadzienie:** 100 g grzybów suszonych, 50 g migdałów, 2 jaja na twardo, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól, pieprz i ketchup do smaku

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć razem z jajami. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, wymieszać z przygotowaną masą i ketchupem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 430 (ciasto wg przepisu 764).

### 437. Paszteciki po rzymsku

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 429

**Nadzienie:** 150 g sera rokpol, 100 g sera gouda, 2 jaja na twardo, 1/3 szklanki śmietany, utarty pumpernikiel, pół jaja do smarowania, sól, pieprz i papryka mielona do smaku

Goudę zetrzeć na tarce i następnie utrzeć z serem rokpol i śmietaną. Wymieszać ze zmielonymi jajami i pumpernikiem; doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 429 (ciasto wg przepisu 764).

### 438. Paszteciki „Hotel Europa”

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 429

**Nadzienie:** 80 g ryżu, 1—2 cebule, 1,5 łyżki masła, 2 jaja na twardo, 50 g żółtego twardego sera, 3 łyżki ketchupu, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera do posypania, sól, pieprz i curry do smaku

Ryż opłukać, zalać dużą ilością wrzącej osolonej wody, ugotować, odcedzić, odsączyć. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z ryżem, zmielonymi jajami, startym serem i ketchupem, doprawić. Dalej przygotować wg przepisu 430 (ciasto wg przepisu 764).

## 439. Paszteciki à la Cesarzowa

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 429

**Nadzenie:** 200 g kury gotowanej b/k, 100 g żółtego twardego sera, 20 g kaparów (niekoniecznie), natka pietruszki, śmietana, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera do posypania, sól i pieprz do smaku

Kurę zemleć, wymieszać ze startym serem, śmietaną, opłukanymi kaparami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 430 (ciasto wg przepisu 764).

## 440. Paszteciki po maltańsku

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 429

**Nadzenie:** 2 puszki kerków anchois, 100 g orzechów włoskich bez łupin, żółtko, gałka muszkatowa, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera

Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, utrzeć z żółtkiem i gałką muszkatową. Korki posypać przygotowanymi orzechami. Ciasto przygotować wg przepisu 764, rozwałkować na grubość 1 cm, wykrawać krążki o średnicy 4—5 cm, nakładać nadzienie, przykryć pozostałymi krążkami, zlepować brzegi, posmarować jajkiem, posypać startym serem, ułożyć na blasze i upiec.

## 441. Paszteciki „Robert”

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 429

**Nadzenie:** 100 g fasoli perłowej, 1—2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 żółtka gotowane, śmietana, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól, pieprz, majeranek i czosnek do smaku

Fasolę przebrać, opłukać, zalać wodą, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie, odcedzić, zemleć razem z żółtkami. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, usmażyć. Wymieszać z fasolą i śmietaną, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 430 (ciasto wg przepisu 764).

## 442. Paszteciki po karpacku

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 429

**Nadzenie:** 400 g baraniny b/k, 1—2 cebule, 50 g żółtego twardego sera, 3 łyżki tłuszczu, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 2 łyżki bułki tartej, jajo, sól, pieprz, goździki, cynamon, imbir, gałka muszkatowa, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera do posypania

Mięso umyć, zemleć, podsmażyć, dodać drobno pokrajaną cebulę, lekko zrumienić, skropić wodą i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy i przyprawy. Następnie połączyć z bułką tartą, startym serem i jajkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 430 (ciasto wg przepisu 764).

### 443. Paszteciki hamburskie

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 429

**Nadzienie:** 250–300 g parówek cienkich, 100 g żółtego twardego sera, 3 łyżki ketchupu, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera do posypania

Ser zetrzeć na tarce o drobnych otworach, wymieszać z ketchupem. Parówki obrać z osłonek, przekrajać wzdłuż do 3/4 grubości. W przecięte miejsce nałożyć przygotowanego sera. Ciasto przygotować wg przepisu 764, rozwałkować na grubość 0,5 cm, pokrajać w paski szerokości 6–8 cm, na nich ułożyć parówki i zawinąć ciasto pozostawiając brzeg o szerokości 1 cm. Pokrajać na kawałki o długości 5 cm, posmarować jajkiem, posypać startym serem, ułożyć na blasze i upiec.

### 444. Paszteciki po litewsku

**Ciasto:** 250 g mąki, 2/3 szklanki mleka (150 g), 3 łyżki masła lub margaryny (50 g), 20 g drożdży, jajo, tłuszcz do blachy, pół łyżeczki cukru, sól

**Nadzienie:** 500 g kapusty kwaszonej, 40 g grzybów suszonych, 1–2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, łyżka mąki, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól, pieprz i kminek do smaku

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować. Kapustę pokrajać, zalać wywarem z grzybów, ugotować bez przykrycia. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z mąką. Lekko zrumienić, następnie połączyć z kapustą i posiekanymi grzybami oraz zmielonym kminkiem; doprawić. Drożdże rozetrzeć z cukrem i częścią ciepłego mleka. Pozostawić w ciepłym miejscu na 30 min. Następnie wlewać powoli do przesianej mąki razem z pozostałym mlekiem, posolić. Wyrobić ciasto tak, aby włośnić jak najwięcej powietrza. Gdy ciasto odstaje od ręki i ścianek naczynia, wlewać powoli stopione masło, ciągle wyrabiając. Ciasto przykryć serwetką i pozostawić do wyrośnięcia. Gdy zwiększy ono swoją objętość dwukrotnie, wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, rozwałkować na grubość 0,5–1 cm, pokrajać na paski

o szerokości 10 cm, nałożyć nadzienie wzdłuż każdego paska, zawinąć tak, aby spód ciasta wystawał na 1 cm. Zlepić brzegi, pokrajać ukośnie na kawałki 3—4 cm, ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem i pozostawić do wyrośnięcia. Następnie posmarować jajkiem, posypać startym serem, upiec.

## 445. Paszteciki po węgiersku

**Ciasto:** jak w przepisie 444

**Nadzienie:** 200 g kapusty kwaszonej, 3—4 strąki papryki, 2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, pół szklanki śmietany, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku

Kapustę pokrajać, zalać małą ilością wody lub wywaru z kości, ugotować. Cebulę i paprykę oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, podsmażyć, dusić do miękkości, często mieszając. Następnie połączyć z odparowaną kapustą, koncentratem pomidorowym i śmietaną, chwilę poddusić, doprawić. Dalej przygotowywać jak poprzednio.

## 446. Paszteciki po ukraińsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 444

**Nadzienie:** 400 g ziemniaków, 200 g szynki, 2 żółtka, natka pietruszki, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku

Zemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem. Następnie odcedzić, odparować, zemleć razem z szynką, wymieszać z żółtkami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 444.

## 447. Paszteciki po ukraińsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 444

**Nadzienie:** 400 g ziemniaków, 100 g twardego żółtego sera, 2 jaja gotowane na twardo, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera do posypania, sól, pieprz i majeranek do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować pod przykryciem. Następnie odce-

dzić, odparować, zemleć razem z jajami. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z przygotowaną masą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 444.

## 448. Paszteciki z pieczarkami

**Ciasto:** jak w przepisie 444

**Nadzienie:** 600 g pieczarek, 2 cebule, 4 łyżki bułki tartej, 2 łyżki tłuszczu, jajo, natka pietruszki, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku

Cebulę i pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Po przestudzeniu wymieszać z jajkiem, bułką tartą i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 444.

## 449. Paszteciki po kaszubsku

**Ciasto:** jak w przepisie 444

**Nadzienie:** 400 g filetów rybnych, 2 jaja na twardo, pęczek włoszczyzny bez kapusty, natka pietruszki, jajo do masy, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól, pieprz, ziele angielskie i liście laurowe do smaku

Warzywa umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować pod przykryciem. Następnie włożyć opłukane filety i przyprawy, ugotować na małym ogniu. Potem ryby wyjąć, zemleć razem z jajami ugotowanymi na twardo i warzywami, wymieszać z jajkiem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać jak w przepisie 444.

## 450. Paszteciki po romańsku

**Ciasto:** jak w przepisie 444

**Nadzienie:** 400 g ryby z łososia, 100 g pieczarek, 1,5 łyżki masła, pęczek włoszczyzny bez kapusty, żółtko, 50 g migdałów, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku

Warzywa umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować. Pod koniec gotowania włożyć rybę. Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, zemleć razem z ugotowaną, odsączoną rybą. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, połączyć z przygotowaną masą i żółtkiem, doprawić. Dalej wykonywać wg przepisu 444.

## 451. Paszteciki po admirałsku

**Ciasto:** jak w przepisie 444

**Nadzienie:** 250 g ryby wędzonej bez ości i skóry, 150 g bryndzy, 2 jaja na twardo, ketchup, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku

Bryndzę utrzeć z ketchupem, wymieszać ze zmieloną rybą i zmielonymi jajami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 444.

## 452. Paszteciki à la Villeroi

**Ciasto:** jak w przepisie 444

**Nadzienie:** 200 g parówek cienkich, 2 jaja na twardo, 100 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, natka pietruszki, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć. Następnie wymieszać z uprzednio zmielonymi (bez osłonek) parówkami i zmielonymi jajami oraz połączyć z posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 444.

## 453. Paszteciki z mięsem

**Ciasto półfrancuskie śmietankowe:** 250 g mąki, 200 g masła lub margaryny, pół szklanki śmietany, pół jaja, 2 żółtka, sól

**Nadzienie:** 500 g wołowiny b/k, pęczek włośczonej, 1–2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 jaja na twardo, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, tłuszcz do blachy

Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać z masłem, dodać żółtka, jajo, śmietanę i sól, zagnieść szybko ciasto, przykryć serwetką i wstawić do chłodziarki na 10–12 godz. Mięso umyć, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować. Pod koniec gotowania dodać oczyszczone i umyte warzywa. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, usmażyć. Wymieszać ze zmielonym mięsem i zmielonymi jajami, doprawić. Ciasto rozwałkować na grubość 0,5 cm, pokrajać w kwadraty, na które nałożyć nadzienie, złożyć po przekątnej. Zlepić tak, aby spód wystawał na 0,5 cm. Następnie posmarować jajkiem, posypać startym serem, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze i upiec.

**Uwaga!** Paszteciki te można także przygotować z ciasta drożdżowego, kruchego lub francuskiego.

## 454. Paszteciki po birmańsku

**Ciasto półfrancuskie śmietankowe:** jak w przepisie 453  
**Nadzenie:** 400 g wołowiny b/k, 1—2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 100 g gotowanego ryżu, pół jaja do smarowania, sól, pieprz, czosnek, curry, imbir, papryka mielona i maggi do smaku, tłuszcz do blachy, 40 g żółtego twardego sera

Ciasto przygotować jak poprzednio. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać. Mięso umyć, pokrajać w drobną kostkę lub zemleć, podsmażyć, dodać cebulę, lekko zrumienić, skropić wodą i dusić do miękkości, pod koniec dodać przyprawy i opłukany ryż; dusić często mieszając. Ciasto rozwałkować na grubość 0,5 cm, wykrawać krążki o średnicy 6—7 cm, nałożyć nadzienie, zlepiać brzegi, posmarować jajkiem, posypać startym serem, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze i upiec.

**Uwaga!** Paszteciki te można także przygotować z ciasta drożdżowego.

## 455. Paszteciki po polsku

**Ciasto półfrancuskie śmietankowe:** jak w przepisie 453  
**Nadzenie:** 4 jaja na twardo, bułka czerstwa (50 g), natka pietruszki, 3 łyżki masła lub margaryny, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól i papryka do smaku, tłuszcz do blachy

Bułkę namoczyć w wodzie lub mleku, odcisnąć, zemleć razem z jajami, wymieszać ze stopionym masłem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 453.

## 456. Paszteciki „Robert”

**Ciasto półfrancuskie śmietankowe:** jak w przepisie 453  
**Nadzenie:** 500 g strąków papryki, 1—2 cebule, 100 g żółtego twardego sera, 2 łyżki tłuszczu, jajo, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera do posypania, tłuszcz do blachy, sól, pieprz i papryka mielona do smaku

Cebulę i paprykę oczyścić, opłukać, pokrajać w drobną kostkę. Cebulę podsmażyć, dodać paprykę, skropić wodą i dusić do miękkości, często mieszając. Następnie połączyć z jajkiem i startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 453.

## 457. Paszteciki po kaszubsku

**Ciasto półfrancuskie śmietankowe:** jak w przepisie 453  
**Nadzenie:** 400 g filetów rybnych, pęczek włoścзыzny bez kapusty,

2 cebule, 1,5 łyżki masła, bułka czerstwa (50 g), 50 g chrzanu tartego, jajo, 2 łyżki śmietany, natka pietruszki, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera, sól, pieprz i cukier do smaku

Warzywa umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować pod przykryciem. Pod koniec gotowania włożyć filety. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Bułkę namoczyć, odcisnąć, zemleć razem z rybami, wymieszać z jajkiem, chrzaniem, śmietaną i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 444.

## 458. Paszteciki po angielsku

**Ciasto półfrancuskie śmietankowe:** jak w przepisie 453  
**Nadzenie:** 4 kolby młodej kukurydzy, 3 łyżki masła lub margaryny, 50 g migdałów, 2 żółtka, sól i cukier do smaku, pół jaja do smarowania, 40 g żółtego twardego sera do posypania

Kolby kukurydzy obrać z liści, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem cukru, ugotować. Po ugotowaniu wyjąć, odsączyć, wyłuskać ziarno. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Masło utrzeć z żółtkami, wymieszać z kukurydzą i migdałami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 453.

## 459. Paszteciki po bretońsku

**Ciasto:** 350 g mąki (2 szklanki), 100 g masła lub margaryny, ok. 2/3 szklanki śmietany, 20 g drożdży, sól, gałka muszkatołowa, 5 łyżek mąki do podsypywania  
**Nadzenie:** 100 g fasoli perłowej, 100 g boczku wędzonego, 2 cebule, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, pół jaja do fasoli, pół jaja do smarowania, 40 g twardego żółtego sera, sól, pieprz i czosnek do smaku

Fasolę przebrać, opłukać, zalać wodą, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie, odcedzić. Boczek pokrajać w kostkę, częściowo stopić, dodać drobno pokrajaną cebulę, podsmażyć, połączyć z fasolą, jajkiem i koncentratem pomidorowym oraz przyprawami. Chwilę podduścić, ciągle mieszając. Przygotowaną fasolę wystudzić. Mąkę przesiać, posiekać z masłem, połączyć ze śmietaną rozartą z drożdżami i przyprawami. Zagnieść miękkie i elastyczne ciasto, rozwałkować na grubość 3—4 mm. Dalej przygotowywać wg przepisu 454.



## 460. Paszteciki po hambursku I

**Ciasto:** 150 g mąki krupczatki, 150 g masła lub margaryny, 150 g sera twarogowego, żółtko, 1—2 łyżki śmietany, sól do smaku

**Nadzienie:** 250—300 g parówek cienkich, 80 g utartego chrzanu, żółtko, pół jaja do smarowania, sól, cukier i sok z cytryny do smaku

Parówki obrać z osłonek, przekrajać wzdłuż na 3/4 grubości, napełnić doprawionym chrzanem, wymieszanym z żółtkiem. Mąkę przesiać, posiekać z masłem, dodać zmielony ser, śmietanę oraz żółtko i sól, szybko zagnieść niezbyt twarde ciasto. Wstawić je do chłodziarki na 1 godz. Dalej przygotowywać wg przepisu 443.

## 461. Paszteciki po hambursku II

**Ciasto:** jak w przepisie 459

**Nadzienie:** 300 g parówek cienkich, 3 łyżki ketchupu, 300 g szynki wędzonej, pół jaja do smarowania

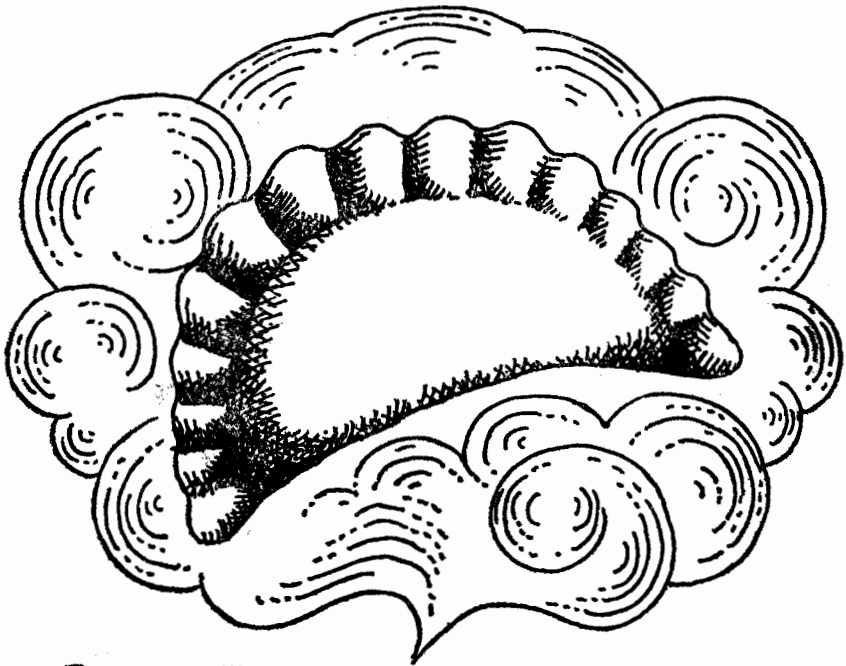
Parówki obrać z osłonek, posmarować ketchupem, zawinąć w plastry szynki. Mąkę przesiać, posiekać z masłem, połączyć ze śmietaną rozartą z drożdżami i przyprawami, zagnieść miękkie, elastyczne ciasto. Rozwałkować je na grubość 3—4 mm. Dalej przygotować wg przepisu 443.

## 462. Paszteciki à la dobra gospodyni

**Ciasto:** jak w przepisie 460

**Nadzienie:** 500 g szpinaku, 3 łyżki masła lub margaryny, 2 żółtka, 100 g żółtego twardego sera, sól i czosnek do smaku

Szpinak przebrać, opłukać, sparzyć wrzącą wodą, odcedzić, zemleć, wymieszać z żółtkami i masłem, podsmażyć, ciągle mieszając, doprawić. Mąkę przesiać, posiekać z masłem, dodać zmielony ser i śmietanę oraz żółtko i sól, szybko zagnieść niezbyt twarde ciasto. Wstawić je do chłodziarki na 1 godz. Następnie rozwałkować na grubość 1 cm, wykrawać szklanką krążki, nałożyć nadzienie, posypać startym serem, upiec.



# *Pierogi*

Pierogi to zasadniczo potrawa kuchni rosyjskiej, ale weszły one do jadłospisów innych krajów. Ciasto pierogowe przygotowuje się w ten sam sposób, jak makaronowe. Różnica polega na składzie i konsystencji; ciasto pierogowe powinno być znacznie rzadsze. Przy wałkowaniu nie należy podsypywać za dużo mąki, gdyż utrudni to zlepianie pierogów; potem zwracać uwagę, aby nadzienie nie dostawało się między brzegi ciasta, gdyż spowoduje otwieranie się pierogów w czasie gotowania. Z wywałkowanego ciasta wykrawa się krążki, nakłada nadzienie, składa

na pół, tak aby przykryć nadzienie i brzegi ciasta, dokładnie zlepia ściskając palcami. Gotowe pierogi wrzuca się do dużej ilości wrzącej osolonej wody, zagotowuje i wyjmuje łyżką cedzakową. Aby przyspieszyć moment wrzenia, można naczynie przykryć, ale po zagotowaniu zaraz odkryć, gdyż gromadząca się pomiędzy pokrywą i wodą para powoduje pękanie pierogów. Czas gotowania zależy przede wszystkim od grubości ciasta. Do pierogów z nadzieniem słonym powinno się podawać surówki lub napoje z warzyw. Pierogi z nadzieniem słodkim należy robić trochę mniejsze od pierogów z nadzieniem słonym.

### 463. Pierogi z mięsem I

**Ciasto:** 350 g mąki, jajo, ok. 2/3 szklanki wody, sól  
**Nadzienie:** 400 g wołowiny b/k, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, pęczek włoszczyzny, 1—2 jaja, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g słoniny, sól i pieprz do smaku

Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajo, zarobić ciasto nożem, wlewając ciekim strumieniem wodę. Starannie wyrobić ręką wolne ciasto. Następnie podzielić je na części i przykryć wilgotną ściereczką. Mięso umyć, włożyć do wrzącej osolonej wody, ugotować. Pod koniec gotowania dodać oczyszczoną i opłukaną włoszczyznę. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Mięso zemleć razem z włoszczyzną i posiekaną natką pietruszki, dodać jaja, wymieszać, doprawić. Jeżeli masa jest zbyt twarda, dodać trochę wywaru z mięsa. Ciasto rozwałkować na grubość 3—4 mm, wykrawać krążki za pomocą szklanki lub specjalnej foremki. Na każdy krążek nakładać nadzienie, złożyć na pół, zlepiać brzegi uważając, aby nadzienie nie dostało się między brzegi (pierogi takie pękają i rozgotowują się). Zlepione pierogi układać na stolnicy posypanej mąką. Następnie partiami wkładać do wrzącej osolonej wody z dodatkiem tłuszczu, zamieszać, przykryć naczynie, zagotować, a gdy pierogi wypłyną na wierzch, zdjąć przykrywą i gotować 2—3 min. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową i połączyć skwarkami.

### 464. Pierogi z mięsem II

**Ciasto:** jak w przepisie 463  
**Nadzienie:** 400 g wieprzowiny b/k, 150 g pieczarek, 2 cebule, 2 łyżki tłuszczu, jajo, bułka tarta, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g słoniny, sól i pieprz do smaku

Cebulę i pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę razem z mięsem, podsmażyć, skropić wodą i dusić do miękkości. Następnie wystudzić, zemleć, wbić jajo, dodać bułkę tartą, doprawić. Dalej przygotowywać jak poprzednio. Połać stopioną słoniną.

## 465. Pierogi z kapustą i mięsem

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 400 g kapusty kwaszonej, 250 g wieprzowiny b/k, 2 cebule, jajo, 1,5 łyżki tłuszczu do mięsa, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g słoniny, sól i pieprz do smaku

Kapustę pokrajać, zalać małą ilością wywaru z kości lub wodą z dodatkiem tłuszczu, ugotować. Mięso umyć, pokrajać na kawałki, obrumienić. Dodać obraną, opłukaną i pokrajaną w kostkę cebulę, dusić do miękkości skrapiając wodą. Następnie wystudzić, zemleć, wymieszać z odcisniętą kapustą i jajkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Połać stopioną słoniną.

## 466. Pierogi z kapustą i grzybami

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 40 g grzybów suszonych, 700 g kapusty kwaszonej, 2 cebule, 2 łyżki mąki, 3 łyżki tłuszczu do cebuli, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g słoniny, sól, pieprz i kminek do smaku

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, drobno posiekać. Kapustę pokrajać, zalać wywarem z grzybów, ugotować. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć. Dodać mąkę, wymieszać, lekko zrumienić, połączyć z kapustą i grzybami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Połać stopioną słoniną.

## 467. Pierogi z kapustą i serem I

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 700 g kapusty białej, 250 g sera twarogowego, 1—2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g słoniny, sól i pieprz do smaku

Kapustę oczyścić, opłukać, pokrajać na części, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, odcedzić, odcisnąć. Cebulę obrać,

opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wystudzić. Zemleć razem z kapustą i serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Polać stopioną słoniną.

## 468. Pierogi z kapustą i serem II

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 700 g kapusty włoskiej, 100 g żółtego twardego sera, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 100 g okrawków z mięsa (gotowanego lub pieczonego), 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g słoniny, sól i pieprz do smaku

Kapustę oczyścić, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, odcedzić i odcisnąć. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z kapustą, zmielonym mięsem i startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Polać stopioną słoniną.

## 469. Pierogi po karpacku I

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 250 g mięsa wieprzowego, 2—3 strąki papryki, 100 g pieczarek, 2 cebule, 2 łyżki tłuszczu, jajo, bułka tarta, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g słoniny, sól i pieprz do smaku

Mięso umyć, pokrajać na kawałki, obrumienić na tłuszczu. Pieczarki, paprykę i cebulę oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, dodać do mięsa i dusić, podlewając wodą. Następnie wystudzić, zemleć, dodać jajo i bułkę tartą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Polać stopioną słoniną.

## 470. Pierogi po karpacku II

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 500 g strąków papryki, 2 cebule, 100 g żółtego twardego sera, jajo, 1,5 łyżki koncentratu pomidorowego, bułka tarta, 2 łyżki tłuszczu, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g słoniny, sól, pieprz i papryka mielona do smaku

Cebulę i paprykę oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, podsmażyć i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy. Następnie wystudzić, wymieszać z jajkiem, startym serem i bułką tartą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Polać stopioną słoniną.

## 471. Pierogi z płuckami

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 500 g płuczek, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, bułka czerstwa (50 g), 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g słoniny, sól, pieprz i maggi do smaku

Płucka umyć, ugotować, zemleć razem z namoczoną i odcisniętą bułką. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z płuckami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Połączyć stopioną słoniną.

## 472. Pierogi z wątróbką

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 500 g wątróbki z drobiu lub cielęciny, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do wątróbki, 2 jaja na twardo, natka pietruszki, 100 g słoniny, sól i pieprz do smaku

Wątróbkę opłukać, zdjąć błonę, pokrajać na kawałki, podsmażyć na tłuszczu razem z cebulą pokrajaną w kostkę. Po wystudzeniu wątróbkę zemleć razem z ugotowanymi jajami, wymieszać z posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Połączyć stopioną słoniną.

## 473. Pierogi z jajami

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 5 jaj na twardo, 3 cebule, 100 g żółtego twardego sera, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać ze zmielonymi jajami, następnie ze startym na tarce serem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 474. Pierogi z ryżem i szynką

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 150 g ryżu, 200 g szynki lub kiełbasy, 1–2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą (ok. 1,5 szklanki), gotować 15 min. pod przykryciem na małym ogniu. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z przestudzonym ryżem, posiekaną natką pietruszki i pokrajaną w paseczki szynką lub kiełbasą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 475. Pierogi z ryżem i papryką

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 150 g ryżu, 2–3 strąki papryki, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, jajo, 1,5 łyżki tłuszczu do ryżu, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła lub margaryny do polania, sól, pieprz i papryka mielona do smaku

Ryż opłukać, wymieszać z koncentratem i tłuszczem, zalać wodą (ok. 1,5 szklanki), gotować 15 min. na małym ogniu. Paprykę oczyścić, opłukać, upiec w piekarniku, obrać ze skórki, zemleć. Wymieszać z przestudzonym ryżem i jajkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 476. Pierogi z ryżem i serem

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 100 g ryżu, 300 g sera twarogowego, 2 jaja na twardo, 1–2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki tłuszczu do polania, sól i pieprz do smaku

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą (ok. 1,5 szklanki), gotować 15 min. na małym ogniu pod przykryciem. Ser zemleć w maszynce. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Wymieszać ze zmielonym twarogiem, wystudzonym ryżem, posiekanymi jajami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 477. Pierogi ruskie

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 600 g ziemniaków, 250 g sera twarogowego, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g słoniny, sól i pieprz do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować. Zemleć

w maszynce razem z serem. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać ze zmielonymi ziemniakami i serem, doprawić. Gdyby nadzienie było zbyt suche, dodać trochę mleka lub śmietany. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Połać stopioną słoniną.

## 478. Pierogi z kaszą gryczaną

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 200 g kaszy gryczanej, 2 cebule, jajo, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Kaszę opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą (ok. 2 szklanki), zagotować mieszając. Następnie naczynie z kaszą wstawić do większego garnka z gorącą wodą i gotować, aż kasza będzie miękka lub zawinąć w koc na kilka godzin. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z kaszą i żółtkami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 479. Pierogi z kaszy gryczanej i mięsa

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 150 g kaszy gryczanej, 250 g mięsa wieprzowego, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do kaszy, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g słoniny, sól, pieprz i majeranek do smaku

Kaszę opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą (szklanka) z dodatkiem tłuszczu, zagotować mieszając. Następnie naczynie z kaszą wstawić do większego garnka z gorącą wodą i gotować, aż kasza będzie miękka. Mięso umyć, pokrajać na kawałki, podsmażyć razem z drobno pokrajaną cebulą, podlać wodą i dusić do miękkości. Wystudzone mięso zemleć, wymieszać z kaszą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 480. Pierogi po oficersku

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 400 g strąków papryki, 250 g pieczarek, 2 cebule, 2 łyżki tłuszczu, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 2 łyżki bułki tartej, 100 g słoniny, sól i pieprz do smaku



Paprykę, pieczarki i cebulę oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, podsmażyć i dusić do miękkości. Następnie wymieszać z bułką tartą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 481. Pierogi po warszawsku

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 500 g pieczarek, 1—2 cebule, 1—2 żółtka, 3 łyżki bułki tartej, 1,5 łyżki tłuszczu, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 100 g słoniny, sól i pieprz do smaku

Pieczarki i cebulę oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć. Wymieszać z żółtkami i bułką tartą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 482. Pierogi po wrocławsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 2 bułki czerstwe (po 50 g), mleko, 100 g żółtego twardego sera, 150 g mięsa pieczonego, 3 łyżki ketchupu lub koncentrat pomidorowy, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Bułki namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć razem z mięsem. Następnie wymieszać ze startym serem, ketchupem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 483. Pierogi po wrocławsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 400 g ziemniaków, 150 g kiełbasy szynkowej lub parówkowej, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 50 g żółtego twardego sera, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować, zemleć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z ziemniakami, startym serem, pokrajaną w paseczki kiełbasą i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 484. Pierogi bieszczadzkie I

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzenie:** 100 g kaszy kukurydzanej (drobnej), niepełna szklanka mleka, 1,5 łyżki masła, 250 g sera twarogowego, 1—2 żółtka, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól, pieprz i gałka muszkatołowa do smaku

Kaszę zalać wrzącym mlekiem z dodatkiem masła, ugotować na małym ogniu, ciągle mieszając. Następnie wystudzić, wymieszać ze zmielonym serem i żółtkami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 485. Pierogi bieszczadzkie II

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzenie:** 100 g ryżu, 250 g bryndzy, 1—2 żółtka, szczypiorek, 1,5 łyżki masła do ryżu, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą (niepełna szklanka) z dodatkiem masła, zagotować, następnie naczynie z ryżem wstawić do większego garnka z gorącą wodą i dogotować do miękkości. Miękki wymieszać ze zmieloną bryndzą, żółtkami i posiekanym szczypiorkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 486. Pierogi po litewsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzenie:** 150 g kaszy gryczanej, 200 g sera twarogowego, jajo, 2 łyżki masła, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Kaszę opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą (1,5 szklanki), zagotować mieszając. Naczynie z kaszą wstawić do większego garnka z gorącą wodą i gotować do miękkości. Następnie wymieszać ze zmielonym serem i żółtkami utartymi z masłem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 487. Pierogi po litewsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzenie:** 400 g sera twarogowego, 3—4 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 1—2 żółtka, sól, pieprz i estragon do smaku

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać ze zmielonym serem twarogowym i żółtkami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

### 488. Pierogi po litewsku III

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 100 g grzybów suszonych, 150 g kiełbasy lub okrawków szynki, 1—2 żółtka, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć w maszynce razem z szynką, wymieszać z żółtkami oraz pokrajaną w kostkę i usmażoną cebulą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

### 489. Pierogi po admiralsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 250 g cielęciny lub kury b/k, 2 cebule, 100 g filetów śledziowych, 1—2 żółtka, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, pieprz i curry do smaku

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać drobno, usmażyć, wymieszać ze zmielonym mięsem, pokrajanymi w drobną kostkę śledziami, żółtkami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Pierogi te powinny być mniejsze od normalnych.

### 490. Pierogi po admiralsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 30 g grzybów suszonych, 100 g filetów śledziowych, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 2 jaja na twardo, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki tłuszczu do polania, pieprz i curry do smaku

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać drobno, usmażyć. Grzyby zemleć razem, z jajami wymieszać z cebulą oraz pokrajanymi w drobną kostkę śledziami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Pierogi te powinny być mniejsze od normalnych.

## 491. Pierogi po admirałsku III

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 400 g filetów rybnych, pęczek włośzczyzny bez kapusty, 2 cebule, 1,5 łyżki masła lub margaryny do cebuli, 40 g rodzynków, 2 żółtka lub jajo, natka pietruszki, 2 łyżki bułki tartej, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki tłuszczu do polania, sól, pieprz i cukier do smaku

Filety umyć, włożyć do wywaru z włośzczyzny, ugotować, wyjąć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Zemleć razem z rybami, wymieszać z żółtkami, posiekaną natką pietruszki, bułką tartą i opłukanymi rodzynkami, doprawić. Jeżeli masa będzie zbyt gęsta, dodać śmietanę. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Pierogi te powinny być mniejsze od normalnych.

## 492. Pierogi po marynarzku I

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 350 g pasztetu, 150 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu do pieczarek, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki tłuszczu do polania, sól i pieprz do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć. Następnie wymieszać ze zmielonym pasztetem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Pierogi te powinny być mniejsze od normalnych.

## 493. Pierogi po marynarzku II

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** puszka małż, 200 g pieczarek, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, 2 łyżki tłuszczu, 2 żółtka, 2 łyżki bułki tartej, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki tłuszczu do polania, sól i pieprz do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać drobno, usmażyć. Dodać koncentrat pomidorowy, chwilę podduścić. Następnie przestudzić, połączyć z małżami, żółtkami i bułką tartą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Pierogi te powinny być mniejsze od normalnych.

## 494. Pierogi po marynarzku III

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 400 g kury gotowanej b/k, bułka czerstwa (50 g), szklanka mleka, 2 żółtka, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 5 łyżek tłuszczu do polania, sól i pieprz do smaku

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć razem z mięsem, wymieszać z żółtkami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.  
Pierogi te powinny być mniejsze od normalnych.

## 495. Pierogi białoruskie I

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 100 g kaszy gryczanej, 3—4 ziemniaki, 150 g sera twarogowego, 1,5 łyżki tłuszczu do kaszy, 1—2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 100 g słoniny, sól i pieprz do smaku

Kaszę opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą (1 szklanka) z dodatkiem tłuszczu, zagotować mieszając. Następnie naczynie z kaszą wstawić do większego garnka z gorącą wodą i gotować, aż kasza będzie miękka. Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, odcedzić, odparować. Zemleć razem z serem, wymieszać z kaszą oraz drobno pokrajaną i usmażoną cebulą; doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 496. Pierogi białoruskie II

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 600 g ziemniaków, 100 g filetów śledziowych, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, żółtko, koperek, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki tłuszczu do polania, sól i pieprz do smaku

Ziemniaki umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą do 3/4 wysokości, ugotować, zemleć. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z ziemniakami, pokrajanymi w kostkę śledziami, żółtkiem i posiekanym koperkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 497. Pierogi z podrobami

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 300 g oczyszczonych płuczek cielęcych, 250 g serc cielęcych lub wieprzowych, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 40 g rodzynków, jajo, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Dokładnie oczyszczone płucka i serca umyć, zalać wrzącą osoloną wodą, zagotować, odcedzić, zalać ponownie wodą, poso-

lić, ugotować, wyjąć, wystudzić, zemleć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z przygotowaną masą, jajkiem i opłukanymi rodzynkami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 498. Pierogi „Hotel Europa” I

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 2 banany, 2—3 jabłka, 2 żółtka, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, bułka tarta, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki tłuszczu do polania, sól, pieprz, cukier i sok z cytryny do smaku

Banany i jabłka umyć, obrać. Z jabłek usunąć pestki, włożyć do miksera razem z bananami, żółtkami, koncentratem i przyprawami oraz bułką tartą w takiej ilości, aby masa miała odpowiednią konsystencję; włączyć mikser na 30 sek. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 499. Pierogi „Hotel Europa” II

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 200 g groszku konserwowego, 2 jabłka, 100 g solonych filetów śledziowych, 1—2 żółtka, 2 cebule, natka pietruszki, 2 łyżki bułki tartej, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki tłuszczu do polania, sól i pieprz do smaku

Jabłka umyć, obrać, wydrążyć gniazda nasienne. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać razem ze śledziami. Jabłka włożyć do miksera, dodać żółtka i posiekaną natkę pietruszki, włączyć mikser na 30 sek. Następnie masę wymieszać z groszkiem, cebulą, śledziami i bułką tartą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 500. Pierogi „Olga” I

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 300 g pieczarek, 2 jaja na twardo, 2,5 łyżki tłuszczu, 100 g żółtego twardego sera, 3 łyżki tłuszczu do polania, sól i pieprz do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wystudzić, wymieszać ze zmielonymi jajami i startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 501. Pierogi „Olga” II

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 150 g mięsa wieprzowego, 150 g mięsa wołowego, 100 g boczku wędzonego, 3 łyżki ketchupu lub koncentratu pomidorowego, sól, pieprz i majeranek do smaku, 3 łyżki tłuszczu do polania

Boczek pokrajać w kostkę, częściowo stopić, dodać zmielone mięso wieprzowe i wołowe, chwilę podsmażyć, wystudzić, wymieszać z ketchupem i przyprawami. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 502. Pierogi słowiańskie

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 300 g kury pieczonej b/k, 50 g migdałów, 1—2 żółtka, 5 łyżek ketchupu lub koncentratu pomidorowego, 3 łyżki tłuszczu do polania, sól i pieprz do smaku

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, wymieszać ze zmielonym mięsem kury, żółtkami i ketchupem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 503. Pierogi z serem

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 500 g sera twarogowego, 2 żółtka, 5 łyżek cukru pudru, olejek waniliowy do smaku

Twarożek włożyć do miksera razem z żółtkami, cukrem i olejkami, włączyć mikser na 30 sek. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 504. Pierogi z serem i ryżem

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 250 g sera twarogowego, 100 g ryżu, 2 żółtka, szklanka mleka, 3 łyżki masła, 8 łyżek cukru pudru, olejek waniliowy do smaku

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem mleka ugotować, odcedzić. Masło utrzeć z cukrem, dodając jednocześnie żółtka, wymieszać ze zmielonym serem, ryżem i olejkami. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 505. Pierogi z jagodami

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzenie:** 500 g jagód, 4 łyżki cukru, 4 łyżki bułki tartej, szklanka śmietany

Jagody przebrać, opłukać, odsączyć, wymieszać z bułką tartą. Dalej postępować wg przepisu 463. Podawać polane śmietaną wymieszaną z cukrem.

## 506. Pierogi-niespodzianka

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzenie:** 400 g śliwek węgerek, 40 g rodzynek, kieliszek likieru (30 g)

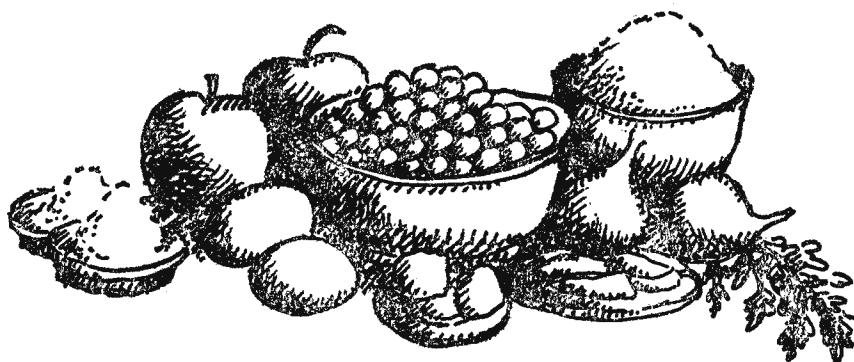
Rodzynki opłukać, polać likierem i pozostawić na kilka godzin. Śliwki umyć, wypestkować, nie przecinając całkowicie śliwek. W miejsce pestek nałożyć rodzynki. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Podawać polane sosem, najlepiej morelowym.

## 507. Pierogi z pomarańczami

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzenie:** 2—3 pomarańcze, szklanka śmietany, 4 łyżki cukru

Pomarańcze umyć, sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, podzielić na cząstki. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Podawać polane śmietaną i posypane cukrem.





## 508. Pierogi z owocami

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 600 g owoców (śliwek, czereśni lub truskawek), 2 łyżki bułki tartej, szklanka śmietany, 4 łyżki cukru

Owoce umyć. Śliwki i czereśnie wydrylować z pestek, posypać bułką tartą. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Podawać polane śmietaną i posypane cukrem.

## 509. Pierogi ze śliwkami suszonymi

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 300 g śliwek suszonych, 4 łyżki cukru, 2 łyżki bułki tartej

Śliwki umyć, namoczyć, zagotować i pozostawić, aby dobrze napęczniały. Następnie wypestkować, posypać cukrem i bułką tartą. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Pierogi można podawać polane śmietaną oraz posypane cukrem.

## 510. Pierogi „Faworyt”

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 6—7 jabłek, 50 g fig, 50 g rodzynków, 50 g miodu, 3 łyżki masła, żółtko, bułka tarta, olejek pomarańczowy

Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, podsmażyć z miodem, często mieszając, wystudzić. Masło utrzeć z żółtkiem, połączyć z jabłkami, opłukanymi rodzynkami, pokrajanymi figami, olejkiem pomarańczowym i bułką tartą. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Podawać polane masłem lub słodkim sosem.

## 511. Pierogi z powidłami

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 400 g powideł, 3 łyżki masła, łyżka bułki tartej

Pierogi przygotować wg przepisu 463. Podawać polane zrumienioną bułką tartą wymieszaną ze stopionym masłem.

## 512. Pierogi z makiem

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzenie:** 200 g maku, 100 g cukru pudru, 50 g rodzynek, 50 g orzechów włoskich bez łupin, jajo, świeża skórka pomarańczowa

Mak zalać wrzącą wodą, zagotować, wyłożyć na sito, odcedzić zemleć 2 razy. Następnie połączyć z jajkiem, cukrem, opłukanymi rodzynkami, startymi orzechami i startą skórką pomarańczową. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Podawać polane masłem.

## 513. Pierogi „Imperial”

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzenie:** 100 g ryżu, 100 g brzoskwiń z kompotu, 2—3 jabłka, szklanka mleka, 50 g rodzynek, 5—6 łyżek cukru pudru, masło do gotowania, skórka cytrynowa i pomarańczowa do smaku

Ryż opłukać, zalać dużą ilością wrzącej osolonej wody, gotować 2 min., odcedzić, zalać wrzącym mlekiem z dodatkiem masła i startej skórki uprzednio wyszorowanej i wyparzonej. Naczynie z ryżem wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ugotować na parze. Jabłka umyć, obrać, wydrążyć gniazda nasienne, pokrajać w drobną kostkę razem z brzoskwiniami, wymieszać z ryżem, opłukanymi rodzynkami i cukrem. Dalej przygotowywać wg przepisu 463. Podawać polane masłem.

## 514. Pierogi sułtańskie

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzenie:** 300 g sera twarogowego, 50 g rodzynek, 50 g daktyli, pomarańcza, 6 łyżek cukru pudru, 2 żółtka, likier maraschino i olejek pomarańczowy do smaku

Pomarańczę umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w kostkę, usuwając pestki. Następnie połączyć ze zmielonym w maszynce twarogiem, utartymi z cukrem żółtkami, opłukanymi rodzynkami i drobno pokrajanymi daktylami oraz likierem i olejkiem. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 515. Pierogi Daniłowskie I

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzenie:** 250 g kury pieczonej b/k, 100 g orzechów włoskich bez łupin, 2—3 cebule, 1,5 łyżki masła, żółtko, sól i pieprz do smaku, masło do polania

Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć na maśle, wymieszać ze zmielonym mięsem, orzechami i żółtkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 516. Pierogi Daniłowskie II

**Ciasto:** jak w przepisie 463

**Nadzienie:** 400 g wołowiny b/k, 6—7 łyżek ketchupu, 2 łyżki oliwy, sól, pieprz, majeranek i czosnek do smaku, 3 łyżki masła do polania

Mięso umyć, pokrajać w kostkę, połączyć ketchupem wymieszonym z oliwą i przyprawami. Pozostawić w chłodnym miejscu na 24 godz. Następnie zemleć. Dalej przygotowywać wg przepisu 463.

## 517. Pierogi Daniłowskie III

**Ciasto:** 350 g mąki, jajo, pół szklanki wody, 4 łyżki margaryny, sól, łyżeczka proszku do pieczenia

**Nadzienie:** 300 g mięsa gotowanego (wieprzowego i wołowego), bułka czerstwa (50 g), 1—2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, jajo, 40 g żółtego twardego sera, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy, sól, pieprz, majeranek, papryka mielona i maggi do smaku

Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać i usmażyć. Bułkę namoczyć, odcisnąć, zemleć razem z mięsem i cebulą, doprawić. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, wbić jajo, dodać stopiony tłuszcz i sól, zarobić ciasto wlewając cienkim strumieniem wodę. Zrobić wolne ciasto starannie wyrabiając ręką. Następnie rozwałkować na grubość 3—4 mm, wykrawać krążki szklanką, nakładać nadzienia, złożyć na pół, zlepiać brzegi, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze w pewnych odstępach, posmarować rozmąconym jajkiem, posypać startym serem wymieszonym z papryką mieloną i upiec.

## 518. Pierogi ormiańskie

**Ciasto:** 250 g mąki wrocławskiej, 4 łyżki masła lub margaryny, ok. 2/3 szklanki mleka, jajo, 20 g drożdży, 2—3 g cukru, sól

**Nadzienie:** 300 g baraniny, 100 g szynki wędzonej, 1—2 cebule, bułka czerstwa (50 g), 2 łyżki tłuszczu, jajo, sól, pieprz i czosnek do smaku

Mięso umyć, pokrajać na kawałki, podsmażyć, dodać drobno pokrajaną cebulę, zrumienić, skropić wodą i dusić do miękkości. Bułkę namoczyć, odcisnąć, zemleć razem z mięsem i szynką, wymieszać z jajkiem, doprawić. Drożdże utrzeć z cukrem, dodać mąkę (5 łyżek) i część ciepłego mleka, starannie wymieszać, przykryć serwetką i pozostawić w ciepłym miejscu. Do wyrośniętego rozczyntu dodać pozostałą mąkę, jajo i resztkę mleka, posolić. Wyrobić ciasto tak, aby wtłoczyć jak najwięcej powietrza. Gdy ciasto odstaje od ręki i ścianek naczynia, wlewać powoli stopiony tłuszcz ciągle wyrabiając. Ciasto przykryć i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy zwiększy ono dwukrotnie swoją objętość, wyłożyć na stolnicę, rozwałkować, wykrawać krążki o średnicy 8 cm, nałożyć nadzienie, złożyć na pół, zlepić brzegi, zawinąć w kawałki posmarowanego tłuszczem pergaminu, zostawiając nieco luzu na wyrastanie ciasta; ułożyć w pewnych odstępach na blasze, aby podrosły. Piec w gorącym piekarniku ok. 20 min. Po upieczeniu zdjąć pergamin i zaraz podawać.

## 519. Pierogi kaukaskie (czebureki)

**Ciasto:** jak w przepisie 518

**Nadzienie:** 500 g baraniny b/k, 2 cebule, sól, pieprz, czosnek i majeranek do smaku, tłuszcz do smażenia

Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, wymieszać ze zmielonym mięsem i przyprawami oraz wodą w takiej ilości, aby masa była pulchna. Ciasto przygotować jak poprzednio, rozwałkować, wykrawać krążki, nałożyć nadzienie, złożyć na pół, zlepić brzegi. Ułożyć na stolnicy posypanej mąką. Wyrośnięte pierogi kłaść na rozgrzany tłuszcz i smażyć po 5 min, z każdej strony.

## 520. Pierogi uralskie

**Ciasto:** jak w przepisie 518

**Nadzienie:** 300 g szynki lub kiełbasy, 3 łyżki masła, tłuszcz do smażenia

Ciasto przygotować wg przepisu 518, nabierać łyżką porcje o wadze ok. 30—40 g, formować małe krążki, na które nakładać nadzienie ze zmielonej szynki utartej z masłem, uformować kule, ułożyć na stolnicy posypanej mąką, przykryć serwetką i pozostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte pierogi kłaść na rozgrzany tłuszcz i smażyć po 5 min, z każdej strony.

## 521. Pierogi podolskie I

**Ciasto:** jak w przepisie 518

**Nadzienie:** 500 g kapusty kwaszonej, 50 g grzybów suszonych, 2 cebule, 2 łyżki tłuszczu, 80 g żółtego twardego sera, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy, sól, pieprz i kminek do smaku, jajo do smarowania

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, posiekać. Kapustę odcisnąć, pokrajać, zalać wywarem z grzybów, ugotować, odcedzić. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z grzybami i kapustą, doprawić. Ciasto przygotować wg przepisu 518, rozwałkować, wykrawać krążki, kłaść nadzienie, złożyć na pół. Następnie posmarować jajkiem, posypać startym serem, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze w pewnych odstępach, aby podrosły. Posmarować jajkiem i upiec w gorącym piekarniku.

## 522. Pierogi podolskie II

**Ciasto:** jak w przepisie 518

**Nadzienie:** 300 g cielęciny lub kury b/k, 100 g pieczarek, bułka czerstwa (50 g), 2 żółtka, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, 1,5 łyżki tłuszczu, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy, sól, pieprz, majeranek i tymianek do smaku, jajo do smarowania

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć. Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć razem z mięsem, wymieszać z żółtkami, pieczarkami i koncentratem pomidorowym, przyprawić. Ciasto przygotować wg przepisu 518, rozwałkować wykrawać krążki. Kłaść nadzienie, złożyć na pół, zlepzić brzegi. Ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze w pewnych odstępach, aby podrosły. Następnie posmarować jajkiem i upiec.

## 523. Pierogi po kijowsku

**Ciasto:** jak w przepisie 518

**Nadzienie:** 250 g kury gotowanej b/k, 4 jaja na twardo, 4 łyżki masła lub margaryny, sól i pieprz do smaku, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy, jajo do smarowania

Jaja i kurę zemleć, utrzeć z masłem, doprawić. Ciasto przygotować wg przepisu 518, rozwałkować, wykrawać krążki, kłaść nadzienie, złożyć na pół, zlepzić brzegi. Ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze w pewnych odstępach, aby podrosły. Następnie posmarować jajkiem, upiec.

## 524. Pierogi oszczędne (wigilijne) I

**Ciasto:** jak w przepisie 518, dodając zamiast masła olej

**Nadzienie:** 100 g ryżu, 3 cebule, 2 żółtka, 1,5 łyżki oleju, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy, sól, pieprz do smaku, jajo do smarowania

Ryż opłukać, zalać dużą ilością wrzącej osolonej wody, ugotować, odcedzić, przepłukać gorącą wodą, odsączyć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z koncentratem pomidorowym, chwilę poddusić ciągle mieszając. Następnie połączyć z ryżem i żółtkami, doprawić. Ciasto przygotować wg przepisu 518, rozwałkować wykrawać krążki, kłaść nadzienie, przykryć pozostałymi krążkami, zlepiać brzegi. Ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze w pewnych odstępach, aby podrosły, posmarować jajkiem i upiec.

## 525. Pierogi oszczędne (wigilijne) II

**Ciasto:** jak w przepisie 518

**Nadzienie:** 80 g ryżu, 150 g ryby gotowanej, 1—2 jaja na twardo, natka pietruszki, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy, sól i pieprz do smaku, jajo do smarowania

Ryż opłukać, zalać dużą ilością wrzącej osolonej wody, ugotować, odcedzić, przepłukać gorącą wodą, odsączyć. Rybę obrać z ości, pokrajać drobno razem z jajami, wymieszać z ryżem, posiekaną natką pietruszki, jajkiem oraz koncentratem pomidorowym. Ciasto przygotować wg przepisu 518. Dalej przyrządzać jak poprzednio.

## 526. Pierogi popularne I

**Ciasto:** jak w przepisie 518

**Nadzienie:** 300 g boczku świeżego, 3 cebule, 5 łyżek bułki tartej, żółtko, sól i pieprz, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy, jajo do smarowania

Boczek pokrajać w kostkę, częściowo stopić, dodać drobno pokrajaną cebulę, smażyć na jasnożółty kolor ciągle mieszając. Następnie wystudzić, wymieszać z żółtkiem i bułką tartą, doprawić. Ciasto przygotować wg przepisu 518, rozwałkować, wykrawać krążki, kłaść nadzienie, złożyć na pół, zlepiać brzegi. Ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze w pewnych odstępach, aby urosły. Wyrośnięte pierogi posmarować jajkiem i upiec.

## 527. Pierogi popularne II

**Ciasto:** jak w przepisie 518

**Nadzienie:** 300 g wołowiny b/k, 2 cebule, 2 żółtka, sól i pieprz do smaku, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy, jajo do smarowania

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, wymieszać ze zmielonym mięsem i żółtkami, doprawić. Ciasto przygotować wg przepisu 518, rozwałkować, wykrawać krążki, uformować kulki wielkości orzechów włoskich, pozostawić do wyrośnięcia. Następnie zrobić w środku dołek, nałożyć po trochu farsz, posmarować jajkiem, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze w pewnych odstępach, upiec.

## 528. Pierogi senatorskie I

**Ciasto:** 300 g mąki wrocławskiej, 100 g masła lub margaryny, 2 żółtka, sól, proszek do pieczenia

**Nadzienie:** 150 g szynki konserwowej lub kiełbasy szynkowej, 200 g żółtego twardego sera, żółtko, 3 łyżki ketchupu, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy, jajo do smarowania, sól i pieprz do smaku

Mąkę wymieszać z proszkiem (1,5 łyżki), przesiać na stolnicę, posiekać z masłem, dodać żółtka i sól, zagnieść szybko ciasto, przykryć serwetką i pozostawić w chłodziarce na 1 godz. Ser zetrzeć na tarce o drobnych otworach, wymieszać ze zmieloną szynką, ketchupem i żółtkiem, doprawić. Ciasto rozwałkować na grubość 2—3 mm wykrawać krążki za pomocą szklanki lub specjalnej foremki. Na każdy krążek kłaść po trochu nadzienie, złożyć na pół, zlepiać brzegi, posmarować rozmąconym jajkiem, ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem i upiec w gorącym piekarniku.

## 529. Pierogi senatorskie II

**Ciasto:** jak w przepisie 528

**Nadzienie:** 2—3 strąki papryki, 100 g kiełbasy szynkowej, 50 g żółtego twardego sera, 1,5 łyżki koncentratu pomidorowego, 2 łyżki bułki tartej, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy, jajo do smarowania, sól i pieprz do smaku

Paprykę oczyścić, opłukać, upiec w piekarniku, obrać ze skórki, zmielić razem z kiełbasą, wymieszać z koncentratem pomidorowym, startym serem i bułką tartą, doprawić. Dalej przygotowywać jak poprzednio.

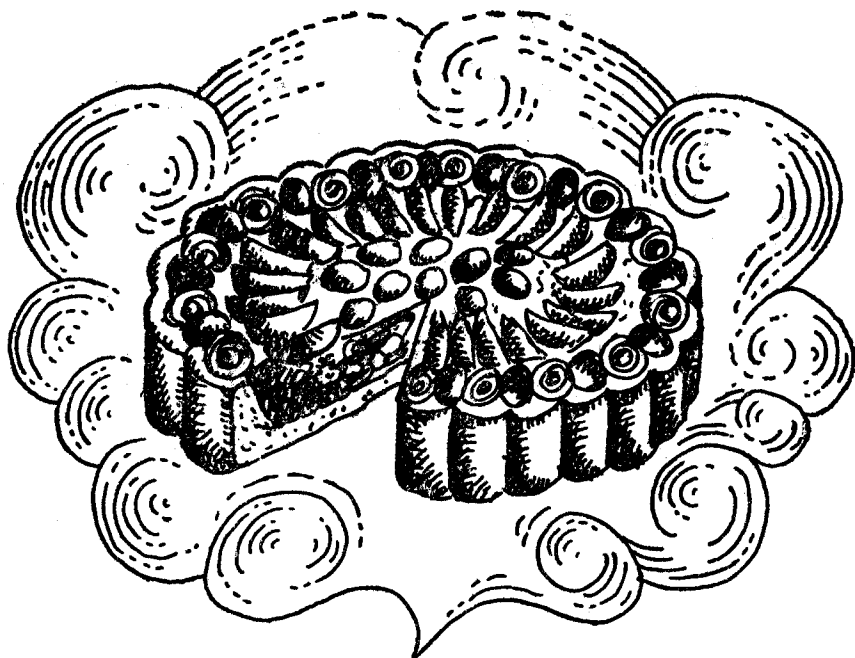
## 530. Pierogi senatorskie III

**Ciasto:** jak w przepisie 528

**Nadzienie:** 250 g wołowiny b/k, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 80 g żółtego twardego sera, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy, jajo do smarowania, sól do smaku

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć razem ze zmielonym mięsem, wymieszać ze startym serem, posolić. Dalej przygotowywać wg przepisu 528.





# *Pizze*



Ojczyzną pizzy są Włochy i oczywiście u nich jest ona najlepsza. W Polsce pizza zaczyna mieć coraz więcej zwolenników. Przygotowuje się ją głównie z ciasta drożdżowego, choć niektórzy robią pizzę z ciasta półkruchego lub kruchego. Dodatki mogą być rozmaite, z tym że właściwie zawsze niezbędny jest sos pomidorowy i ser.

Pizzę piecze się w gorącym piekarniku ok. 20 min., aż brzegi ciasta dobrze odstają, a środek jest twardy. Podaje się ją na gorąco, z czerwonym winem lub piwem.

## 531. Pizza po warszawsku I

**Ciasto:** 300 g mąki tortowej, ok. 2/3 szklanki mleka, 20 g drożdży, 2 łyżki oliwy do ciasta, olej do blachy, sól do smaku, pół łyżki cukru  
**Obłożenie:** puszka korekóv anchois, 2–3 pomidory, 200 g żółtego sera (gouda lub edamski), 60–80 g oliwek, sól, bazyliia lub tymianek do smaku, 1,5 łyżki oliwy do polania

Drożdże rozetrzeć z cukrem i częścią ciepłego mleka i pozostawić w ciepłym miejscu na 30 min. Następnie wlewać powoli do przesianej mąki razem z pozostałym mlekiem, posolić, wyrobić ciasto tak, aby włoczył jak najwięcej powietrza. Gdy ciasto odstaje od ręki i ścianek naczynia, wlewać powoli oliwę ciągle wyrabiając. Ciasto przykryć serwetką i pozostawić do wyrośnięcia. Gdy zwiększy swoją objętość dwukrotnie, włożyć na blachę posmarowaną oliwą. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki, usuwając pestki, ułożyć na przygotowanym cieście razem z pokrajaniem w kostkę serem, korkami i wydrylowanymi oliwkami. Posypać przyprawami, skropić oliwą, wstawić do gorącego piekarnika i piec ok. 20 min. Gdy brzegi ciasta dobrze odstają, spód jest wypieczony, a środek twardy (co sprawdza się nożem), należy wyjąć z piekarnika i zaraz podawać — koniecznie z czerwonym winem lub piwem.

## 532. Pizza po warszawsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 531, z dodatkiem jaja  
**Obłożenie:** 4 jaja na twardo, 50 g solonych filetów śledziowych, 150 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu do pieczenia, 150 g żółtego sera (gouda lub edamski), 3 łyżki ketchupu lub doprawionego koncentratu pomidorowego, sól, pieprz i majeranek do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w plastry, usmażyć. Ciasto przygotować jak poprzednio dodając jajo, obłożyć pieczarkami, pokrajanymi w plastry, ugotowanymi jajami, pokrajanymi w kostkę filetemi oraz serem pokrajanym w plastry, posypać przyprawami, skropić ketchupem, upiec.

## 533. Pizza à la Rossini I

**Ciasto:** jak w przepisie 531  
**Obłożenie:** 200 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu do pieczarek, 100 g ketchupu, 100 g żółtego twardego sera, sól, pieprz i tymianek do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w plastry i usmażyć. Ciasto przygotować wg przepisu 531, obłożyć pieczarkami, posypać przyprawami i startym serem, skropić ketchupem i piec ok. 20 min.

## 534. Pizza à la Rossini II

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 2—3 pomidory, 3 jaja, 3—4 łyżki śmietany, 100 g solonych filetów śledziowych, 2 łyżki bułki tartej, sól, pieprz i gałka muszkatołowa

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, usuwając pestki. Ciasto przygotować wg przepisu 531, wyłożyć na tortownicę wysmarowaną tłuszczem, obłożyć pomidorami, podpiec w gorącym piekarniku. Gdy ciasto zacznie lekko rumienić, wyjąć. Jaja umyć, wybić ze skorupki do naczynia, wymieszać ze śmietaną i pokrajanymi w paseczki filetami. Ciasto posypać bułką tartą i przyprawami, wlać przygotowaną masę jajową, rozprowadzić równomiernie po całej powierzchni, wstawić do gorącego piekarnika, zapiec. Podawać zaraz po wyjęciu z piekarnika.

## 535. Pizza po amatorsku

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 350 g cebuli (6—7 sztuk), 2 łyżki tłuszczu do cebuli, 3 łyżki śmietany, 100 g orzechów włoskich bez łupin, 4 łyżki ketchupu, 80 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w plastry i usmażyć. Orzechy sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, posiekać, wymieszać z cebulą i śmietaną, doprawić. Ciasto przygotować wg przepisu 531, obłożyć przygotowaną masą, skropić ketchupem, posypać startym serem i upiec.

## 536. Pizza po praćacku I

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 3—4 strąki papryki, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, łyżka oliwy, 250 g piklinga, 100 g żółtego sera (gouda lub edamski), sól, papryka mielona i tymianek do smaku

Paprykę oczyścić, opłukać, podpiec w piekarniku, obrać ze skórki i pokrajać na kawałki. Piklingi obrać ze skóry i ości, pokrajać

W dużą kostkę. Ciasto przygotować wg przepisu 531, posmarować koncentratem pomidorowym wymieszanym z oliwą, obłożyć rybą i przygotowaną papryką, posypać przyprawami i startym serem. Piec ok. 20 min.

### 537. Pizza po prałacku II

**Ciasto:** jak w przepisie 531, z dodatkiem 40 g suszonych grzybów  
**Obłożenie:** 300 g pieczarek, 2 łyżki tłuszczu, 4 łyżki ketchupu, 2 żółtka, 100 g żółtego twardego sera, sól, pieprz i bazylija do smaku

Grzyby umyć, zalać wrzącą wodą, ugotować, wyjąć i zemieć. Ciasto przygotować wg przepisu 531, wymieszać ze zmielonymi grzybami, wyłożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w plastry i usmażyć. Ciasto posmarować ketchupem wymieszanym z żółtkami, posypać pieczarkami, przyprawami i startym serem, upiec.

### 538. Pizza po kardynalsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 531, z dodatkiem 250 g szpinaku  
**Obłożenie:** 300 g kury b/k, 2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 3 łyżki bułki tartej, 100 g ketchupu, 100 g żółtego sera (gouda lub edamski), sól i curry do smaku

Szpinak przebrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, gotować 5 min., odcedzić, wystudzić, odcisnąć, zemieć. Ciasto przygotować wg przepisu 531, dodając mniej mleka, wymieszać ze szpinakiem, wyłożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę. Mięso umyć, zemieć, podsmażyć, dodać cebulę, lekko zrumienić, skropić wodą i dusić 20 min. Następnie wymieszać z bułką tartą. Masą obłożyć przygotowane ciasto, posypać przyprawami i startym serem, skropić ketchupem, upiec.

### 539. Pizza po kardynalsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 531  
**Obłożenie:** 200 g kiełbasy, 2–3 kwaśne jabłka, 2 jaja na twardo, 4 łyżki ketchupu, 100 g żółtego sera (gouda lub edamski), sól i tymianek do smaku

Kiełbasę obrać z osłonki, pokrajać w paseczki. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, pokrajać

w cząstki razem z jajami. Ciasto przygotować wg przepisu 531, obłożyć kielbasą, jajami i jabłkami; skropić ketchupem, posypać przyprawami i startym serem, upiec.

## 540. Pizza à la Balzak

**Ciasto:** jak w przepisie 531, z dodatkiem kilku migdałów

**Obłożenie:** 150 g schabu pieczonego b/k, 2–3 kwaśne jabłka, 50 g śliwek z wina lub octu, 3–4 łyżki ketchupu, 100 g żółtego sera (gouda lub edamski), sól, pieprz i majeranek do smaku

Jabłka umyć, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, obrać, pokrajać w paseczki razem ze schabem oraz wydrylowanymi śliwkami. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Ciasto przygotować wg przepisu 531, wymieszać z migdałami, wyłożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem. Następnie obłożyć śliwkami, jabłkami i schabem; skropić ketchupem, posypać przyprawami i startym serem, piec ok. 20 min.

## 541. Pizza po polsku

**Ciasto:** 200 g mąki tortowej, 100 g mąki gryczanej, (zmielonej kaszy gryczanej), 20 g drożdży, 2 łyżki cukru, 2/3 szklanki mleka

**Obłożenie:** 200 g kielbasy, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 pomidory, 100 g twardego sera żółtego, 1,5 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Kielbasę obrać z osłonki, pokrajać w plastry. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki, usuwając pestki. Ciasto przygotować wg przepisu 531, obłożyć pomidorami i kielbasą, posypać przyprawami, cebulą i startym serem, polać masłem, upiec.

## 542. Pizza po alpejsku

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 200 g pieczarek marynowanych, puszka sardynek, 2 pomidory, 100 g żółtego sera (gouda lub edamski), sól i pieprz do smaku

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki, usuwając pestki. Ciasto przygotować wg przepisu 531. Obłożyć

pomidorami, rozdrobnionymi sardynkami i pokrajanymi pieczarkami. Posypać przyprawami i startym serem, piec ok. 20 min. w gorącym piekarniku.

### 543. Pizza po florencku

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 2–3 pomidory, 3 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 40 g kaparów, 100 g żółtego sera, łyżka oliwy do polania, sól, pieprz, bazylią i tymianek do smaku

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w półplasterki, usmażyć. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki. Ciasto przygotować wg przepisu 531, dodając zamiast mleka trochę wody ( $\frac{2}{3}$  mleka —  $\frac{1}{3}$  wody); obłożyć cebulą i pomidorami, posypać opłukanymi kaparami, przyprawami i startym serem. Skropić oliwą, upiec.

### 544. Pizza po marynarce

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 3 pomidory, 200 g ryby gotowanej, 100 g żółtego sera (gouda lub edamski), 40 g rodzynków, sól, pieprz i tymianek do smaku

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki, usuwając pestki. Ciasto przygotować wg przepisu 531, obłożyć pomidorami i kawałkami ryby, posypać opłukanymi rodzynkami, przyprawami i startym serem. Wstawić do gorącego piekarnika i piec ok. 20 min.

### 545. Pizza po sycylijsku

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 3–4 pomidory, 100 g oliwek, 40 g kaparów, 100 g żółtego sera (gouda lub edamski), sól i pieprz do smaku

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki usuwając pestki. Ciasto przygotować wg przepisu 531, łącząc mleko pół na pół z wodą, obłożyć pomidorami, wydrylowanymi oliwkami i opłukanymi kaparami. Posypać przyprawami i startym serem, piec ok. 20 min w gorącym piekarniku.

## 546. Pizza starodawna

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 3—4 pomidory, 2—3 żółtka, główka czosnku, łyżka oliwy, sól do smaku

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki usuwając pestki. Ciasto przygotować wg przepisu 531, posmarować żółtkami wymieszanymi z solą i rozartym czosnkiem, obłożyć dekoracyjnie pomidorami, upiec w gorącym piekarniku.

## 547. Pizza „Brzdąc”

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 1—2 puszki sardynek, 150 g żółtego sera (gouda lub edamski), natka pietruszki, bazylią, 2—3 ząbki czosnku, 40 g migdałów, sól do smaku

Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Oliwę z sardynek utrzeć z posiekaną natką pietruszki, bazylią i rozartym z solą czosnkiem. Ciasto przygotować wg przepisu 531, dodając mleko pół na pół z wodą, posmarować przygotowaną oliwą, posypać migdałami, obłożyć sardynkami, posypać startym serem. Upiec w gorącym piekarniku.

## 548. Pizza „Monte Carlo”

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 200 g szynki wędzonej lub kielbasy szynkowej, 1—2 strąki papryki konserwowej, 100 g pieczarek marynowanych, 4 łyżki ketchupu, 100 g żółtego sera (gouda), sól, pieprz i tymianek do smaku

Ciasto przygotować wg przepisu 531, dodając mleko pół na pół z wodą. Obłożyć pokrajaną w paski szynką, papryką i pieczarkami, skropić ketchupem, posypać przyprawami i startym serem. Upiec w gorącym piekarniku.

## 549. Pizza po neapolitańsku I (Pizzeria Wrocławska)

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 3—4 pomidory, puszka korków anchois, 100 żółtego sera (gouda lub edamski), 4 łyżki oliwy, sól i tymianek do smaku

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki, po dsmazyć na oliwie. Ciasto przygotować wg przepisu 531, dodając mleko pół na pół z wodą. Obłożyć pomidorami i drobno pokraj anymi korkami. Posypać przyprawami i startym serem, upiec.

## **550. Pizza po neapolitańsku II (Pizzeria Wroclawska)**

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 3—4 pomidory, 4 łyżki koncentratu pomidorowego, 100 g żółtego sera (gouda lub edamski), sól, pieprz i majeranek do smaku

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki, usuwając pestki. Ciasto przygotować wg przepisu 531, łącząc mleko pół na pół z wodą, posmarować koncentratem pomidorowym, obłożyć pomidorami, posypać przyprawami i startym serem, upiec.

## **551. Pizza — specjał (Pizzeria Wroclawska)**

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 200 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, 4 łyżki koncentratu pomidorowego, 100 g mielonki, 150 g żółtego sera (gouda), sól, tymianek i bazylią do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w plastry, usmażyć. Ciasto przygotować wg przepisu 531, łącząc mleko pół na pół z wodą, posmarować koncentratem pomidorowym, obłożyć pokrajaną w cienkie plastry mielonką. Posypać pieczarkami, przyprawami i startym serem, upiec.

## **552. Pizza po marsylsku (Pizzeria Wroclawska)**

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 1—2 pomidory, 4 łyżki koncentratu pomidorowego, 1—2 strąki papryki konserwowej ostrej, 1—2 strąki papryki konserwowej słodkiej, 100 g sera gouda, sól, tymianek i bazylią do smaku

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki usuwając pestki. Ciasto przygotować wg przepisu 531, łącząc



mleko pół na pół z wodą, posmarować koncentratem pomidorowym, obłożyć pomidorami i kawałkami papryki. Posypać przyprawami i startym serem, upiec.

### **553. Pizza toskańska (Pizzeria Wrocławska)**

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 200 g pieczarek, 2 łyżki tłuszczu, 5–6 łyżek koncentratu pomidorowego, 200 g żółtego sera (gouda lub edamski), sól, gałka muszkatołowa i tymianek do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w plastry, podsmażyć, dodać koncentrat, chwilę poddusić, ciągle mieszając. Ciasto przygotować wg przepisu 531, łącząc mleko pół na pół z wodą, obłożyć przygotowanymi pieczarkami, posypać przyprawami i startym serem. Upiec w gorącym piekarniku.

### **554. Pizza po kalabryjsku I (Pizzeria Wrocławska)**

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 2–3 pomidory, 4 łyżki koncentratu pomidorowego, 120 g mielonki, 150 g żółtego sera (gouda lub edamski), sól i tymianek do smaku

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w części. Ciasto przygotować wg przepisu 531, łącząc mleko pół na pół z wodą, posmarować koncentratem pomidorowym, obłożyć pomidorami i pokrajaną na kawałki mielonką. Posypać przyprawami i startym serem, upiec.

### **555. Pizza po kalabryjsku II**

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 2–3 pomidory, puszka tuńczyka, 50 g korków anchois, 40 g kaparów, 50 g sera gouda, sól, pieprz, czosnek i bazylija do smaku

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w części, dodać przyprawę, dusić 5 min. ciągle mieszając. Ciasto przygotować wg przepisu 531, łącząc mleko pół na pół z wodą, obłożyć pomidorami, rozdrobnionym tuńczykiem, opłukanymi kaparami oraz pokrajanymi w paseczki korkami. Posypać przyprawami i startym serem, upiec.

## 556. Pizza à la księżniczka

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 2—3 strąki papryki konserwowej, 4 łyżki ketchupu, 100 g szynki wędzonej lub kiełbasy, 40 g kaparów, 100 g sera gouda, sól i tymianek do smaku

Ciasto przygotować wg przepisu 531, łącząc mleko pół na pół z wodą, posmarować ketchupem, obłożyć pokrajaną w paski wędliną i papryką, posypać opłukanymi kaparami, przyprawami i startym serem, upiec.

## 557. Pizza po kawalersku I

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 250 g sera twarogowego, 100 g ketchupu, 2—3 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 100 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Ciasto przygotować wg przepisu 531, łącząc wodę pół na pół z mlekiem, obłożyć cebulą, posypać przetartym przez sito twarożkiem i przyprawami. Skropić ketchupem, posypać startym serem, upiec.

## 558. Pizza po kawalersku II

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 100 g ketchupu, 3 żółtka gotowane, 50 g orzechów włoskich bez łupin, 200 g sera gouda, sól, pieprz i curry do smaku

Ciasto przygotować wg przepisu 531, łącząc mleko pół na pół z wodą, posmarować ketchupem, posypać przetartymi przez sito żółtkami, posiekanymi orzechami, przyprawami i startym serem upiec.

## 559. Pizza „wdówka”

**Ciasto:** 250 g mąki wrocławskiej, 50 g mąki żytniej, ok. 2/3 szklanki wody pół na pół z mlekiem, 20 g drożdży, jajo, 2 łyżki oliwy do ciasta, olej do blachy, sól i pół łyżeczki cukru

**Obłożenie:** 150 g szynki wędzonej lub kiełbasy, 2 jaja na twardo, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, łyżka oliwy, 50 g śliwek z octu, 100 g sera gouda, sól, gałka muszkatołowa i tymianek do smaku

Ciasto przygotować wg przepisu 531, obłożyć pokrajanymi w plastry wędliną i jajami, połączyć koncentratem wymieszanym z oliwą, posypać wypestkowanymi i posiekanymi śliwkami, przyprawami i startym serem, upiec.

## **560. Pizza „kapryśna”**

**Ciasto:** jak w przepisie 531

**Obłożenie:** 100 g szynki wędzonej lub kiełbasy, 100 g ketchupu, 50 g orzechów włoskich bez łupin, 200 g parówek cienkich, 80 g sera gouda, sól i pieprz do smaku

Szynkę zemleć, utrzeć z ketchupem. Ciasto przygotować wg przepisu 531, posmarować przygotowaną pastą, obłożyć obranymi z osłonek i pokrajanymi parówkami, posypać posiekanymi orzechami, przyprawami i startym serem, upiec. Podawać zaraz po upieczeniu.



# Ptysie

Ptysie w kuchni polskiej znane są od dość dawna, choć podawane z nadzieniem słonym dopiero teraz zadomowiły się na naszych stołach. Jest to potrawa atrakcyjna i dość tania, dlatego warto ją spopularyzować, tym bardziej, że mają one jeszcze tę zaletę, że same ptysie, jak i nadzienie można przygotować wcześniej, a dopiero przed samym podaniem zagrzać w piekarniku.

Warunkiem otrzymania dobrego ciasta jest dodanie tłuszczu do odmierzonej ilości wody i zagotowanie. Przesianą mąkę

wsypuje się do wrzącej wody z masłem i rozbija dokładnie grudki drewnianą łyżką, ciągle podgrzewając masę, aż straci zapach surowej mąki. Podgrzewać naczynie z ciastem można tylko na płycie, bo na otwartym ogniu ciasto łatwo się przypala. Gdy ciasto nabierze szklistego wyglądu, dodaje się kolejno umyte jaja i wyrabia, aby wtłoczyć dużą ilość powietrza, co ma zasadniczy wpływ na jakość ciasta. Ciasto można także zmiksować. Blachę wysmarować tłuszczem, posypać mąką i przez „szprycę” wyciskać okrągłe stożkowate korpusy o podstawie ok. 4 cm. Piec w nagrzanym piekarniku przez 25—30 min., w temperaturze 170—180°C. Przez pierwsze 15 min. nie zaglądać do piekarnika. Po upieczeniu zdjąć z blachy, przeciąć ostrym nożem na połówki, nałożyć nadzienie. Podawać jako przystawkę, danie śniadaniowe lub kolacyjne, stosując różnego rodzaju nadzienia.

## 561. Płysie z pieczarkami

**Ciasto:** 150 g mąki, 80 g masła lub margaryny, szklanka mleka lub wody, 4—5 jaj, pół łyżeczki proszku do pieczenia (niekoniecznie), sól do smaku

**Nadzienie:** 400 g pieczarek, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 1—2 żółtka, sól i pieprz do smaku, 1,5 łyżeczki tłuszczu do blachy

Wodę lub mleko zagotować z masłem i solą, wsypać przesianą mąkę, odstawić z płyty kuchennej, rozbić grudki. Następnie postawić ponownie na płycie, lekko podgrzewać ciągle mieszając, aż ciasto stanie się gładkie i lśniące. Garnek odstawić, ciasto lekko przestudzić i wbijać po jednym jajku, dobrze wyrabiając. Na koniec dodać do ciasta proszek do pieczenia i jeszcze raz je wyrabiać. Ciasto można także zmiksować. Blachę wysmarować tłuszczem, posypać mąką i przez „szprycę” wyciskać ciasto w kształcie spirali. Piec w nagrzanym piekarniku przez 25—30 min., w temperaturze 175—180°C. Przez pierwsze 10—15 min. nie zaglądać do piekarnika. Po upieczeniu zdjąć płysie z blachy, przeciąć ostrym nożem na połówki. Pieczarki i cebulę oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z żółtkami, doprawić, napełnić płysie, zagrzać w piekarniku.

## 562. Płysie po rzymsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 561

**Nadzienie:** 300 g sera rokopól, 50 g masła, 1/4 szklanki śmietany, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy

Ptysie przygotować jak poprzednio, wystudzić, przekrajać na połówki, nałożyć utarty z masłem i śmietaną rokpol. Zapiec.

## 563. Ptysie po rzymsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 561

**Nadzienie:** 300 g pasztetu z drobiu, 100 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, 1/3 szklanki śmietanki kremowej, sól i pieprz do smaku, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wystudzić, połączyć ze zmielonym pasztetem i ubitą śmietanką. Ptysie przygotować wg przepisu 561, przekrajać, napełnić farszem.

## 564. Ptysie z kapustą

**Ciasto:** jak w przepisie 561

**Nadzienie:** 250 g kapusty kwaszonej, 30 g grzybów suszonych, 50 g kiełbasy szynkowej, cebula, 1,5 łyżki tłuszczu, sól i pieprz do smaku, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować. Kapustę pokrajać, zalać wywarem z grzybów, ugotować, odparować. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z kapustą, pokrajanymi w paseczki grzybami i pokrajaną kiełbasą, doprawić. Ptysie przygotować wg przepisu 561, przestudzić, przekrajać, napełnić kapustą, zagrzać w piekarniku.

## 565. Ptysie à la Weronika I

**Ciasto:** jak w przepisie 561

**Nadzienie:** 200 g chudej szynki wędzonej, 300 g melona, pieprz, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy

Melona obrać, usunąć pestki, pokrajać w kostkę razem z szynką, posypać pieprzem. Ptysie przygotować wg przepisu 561, przestudzić, przekrajać na pół, nałożyć przygotowany farsz i zaraz podawać.

## 566. Ptysie à la Weronika II

**Ciasto:** jak w przepisie 561

**Nadzienie:** puszka sardynek, 1—2 ogórki świeże, strąk papryki konserwowej, natka pietruszki, 4 łyżki majonezu, sól i pieprz do smaku, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy

Ogórki umyć, obrać, pokrajać w kostkę razem z papryką, wymieszać z rozdrobnionymi sardynkami, majonezem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Ptysie przygotować wg przepisu 561, przestudzić, przekrajać na pół, napełnić przygotowanym farszem i zaraz podawać.

## 567. Ptysie po sycylijsku

**Ciasto:** jak w przepisie 561

**Nadzienie:** puszka sardynek, 100 g żółtego twardego sera, pęczek rzodkiewki, 4 łyżki majonezu, 2 łyżki śmietany, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy, sól i pieprz oraz sok z cytryny do smaku

Rzodkiewkę oczyścić, opłukać, zetrzeć na tarce razem z serem, wymieszać z rozdrobnionymi sardynkami, majonezem, śmietaną i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Ptysie przygotować wg przepisu 561, przekrajać na pół, napełnić przygotowanym farszem, zaraz podawać.

## 568. Ptysie „Verdi”

**Ciasto:** jak w przepisie 561

**Nadzienie:** 100 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, 20 g kaparów, seler gotowany, jabłko, pomidor, 4 łyżki majonezu, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy, sól i pieprz do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno posiekać, usmażyć. Pomidor umyć, sparzyć, obrać ze skórki. Jabłko umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w kostkę razem z pomidorem i selerem. Wymieszać z majonezem, pieczarkami i opłukanymi kaparami, doprawić. Ptysie przygotować wg przepisu 561, przekrajać na pół, napełnić farszem i zaraz podawać.

## 569. Ptysie z ryżem i cielęciną

**Ciasto:** jak w przepisie 561

**Nadzienie:** 100 g ryżu, 150 g cielęciny lub kury gotowanej, 4 łyżki śmietany, jajo na twardo, 20 g kaparów, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy, sól, pieprz i ketchup do smaku

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, odcedzić, odsączyć. Mięso pokrajać w kostkę razem z jajkiem, wymieszać z ryżem, z opłukanymi kaparami i posiekaną natką pietruszki oraz śmietaną, doprawić. Ptysie przygotować wg przepisu 561, przekrajać na pół, nałożyć nadzienie, polać ketchupem, przykryć pozostałymi półówkami i zaraz podawać.

## 570. Ptysie orleańskie I

**Ciasto:** jak w przepisie 561

**Nadzienie:** 2 jabłka, 150 g ananasa z puszki, 40 g rodzynek, 4 łyżki majonezu, banan, sól, pieprz, sok z cytryny i likier do smaku, 1,5 łyżki tłuszczu do blachy

Jabłka i banany umyć, obrać, pokrajać w kostkę razem z ananasem, wymieszać z opłukanymi rodzynekami, majonezem i likierem, doprawić. Ptysie przygotować wg przepisu 561, przekrajać na pół, nałożyć nadzienie i zaraz podawać.

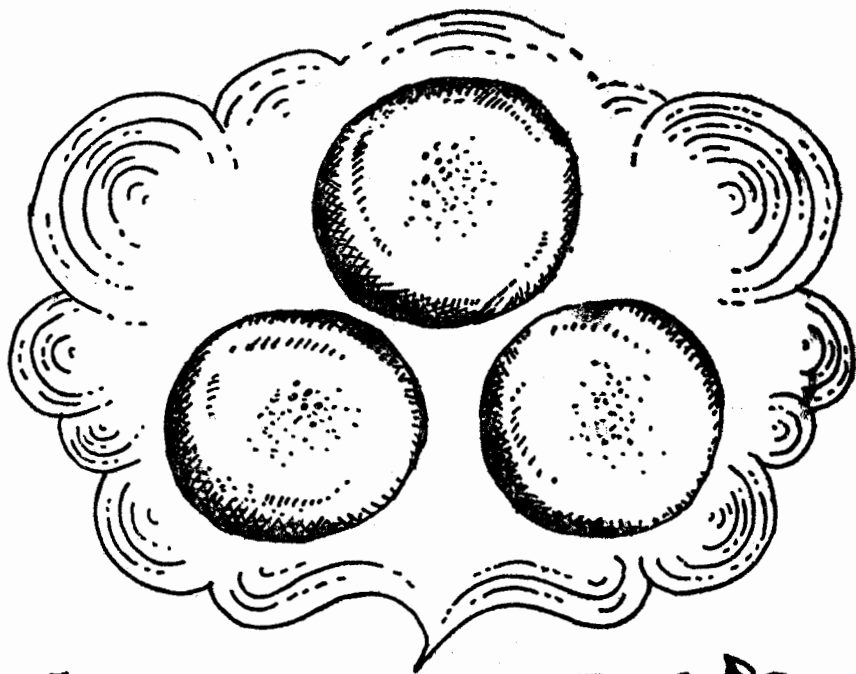
## 571. Ptysie orleańskie II

**Ciasto:** jak w przepisie 561

**Nadzienie:** 2 pomidory, 100 g moreli z kompotu, pomarańcza, cytryna, 4 łyżki majonezu, sól, pieprz, sok z cytryny i białe wino wytrawne do smaku

Pomidory, cytrynę i pomarańczę umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w kostkę razem z morelami, wymieszać z majonezem i winem, doprawić. Ptysie przygotować wg przepisu 561, przekrajać na pół, nałożyć nadzienie i zaraz podawać.





# *Racuszki*

Racuszki należą do tradycyjnych potraw kuchni polskiej. Przygotowywać je można z różnego rodzaju ciasta, kasz i ryżu z odpowiednimi dodatkami. Podaje się je jako deser lub samodzielne danie, wtedy zupa powinna zawierać warzywa i dodatek mięsa. Jest to potrawa bardzo pożywna, ale i ciężko strawna, głównie dlatego, że racuszki smaży się na tłuszczu. Nie nadaje się dla osób cierpiących na dolegliwości przewodu pokarmowego; szczególnie polecana dla dzieci i młodzieży.

## 572. Racuszki z zsiadłego mleka I

300 g mąki, 2 szklanki zsiadłego mleka, 2 jaja, 5 łyżek cukru pudru, łyżeczka proszku do pieczenia, sól i tłuszcz do smażenia

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, połączyć z roztrzepanym trzepaczką mlekiem, żółtkami i solą, dokładnie wyrobić na gładką masę. Następnie lekko wymieszać z ubitą pianą z białek. Metalową łyżką maczaną w tłuszczu nakładać ciasto na gorącą patelnię, formując okrągłe placuszki. Smażyć z obu stron na złoty kolor. Racuszki układać na ogrzanym półmisku, posypać cukrem.

## 573. Racuszki z zsiadłego mleka II

400 g mąki, szklanka zsiadłego mleka, 2/3 szklanki świeżego mleka, 30 g drożdży, 2 jaja, 6 łyżek cukru pudru, 4 łyżki masła lub margaryny, sól i tłuszcz do smażenia

Świeże mleko wymieszać z drożdżami utartymi z cukrem (łyżka) oraz mąką (łyżka), pozostawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać, połączyć z rozczytnem, roztrzepanym trzepaczką mlekiem, jajami i solą. Dokładnie wyrobić na pulchną masę. Pod koniec wyrabiania dodać stopiony tłuszcz. Następnie przykryć serwetką i pozostawić do wyrośnięcia. Dalej przygotowywać jak poprzednio.

## 574. Racuszki z mąki gryczanej lub kukurydzanej

400 g mąki, 2 szklanki mleka, 4 łyżki masła lub margaryny, 30 g drożdży, 2—3 jaja, 50 g żółtego twardego sera, łyżka cukru, sól, papryka mielona i tłuszcz do smażenia

Pół szklanki mleka wymieszać z drożdżami utartymi z cukrem. Mąkę przesiać, zalać gorącym mlekiem, mieszając. Następnie przestudzić, połączyć z jajami, drożdżami i stopionym masłem, dokładnie wyrobić. Przykryć serwetką i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Dalej przygotowywać wg przepisu 572.

## 575. Racuszki z kaszy manny

200 g kaszy manny, 2,5 szklanki mleka, 2—3 jaja, 5 łyżek mąki, 3 łyżki masła lub margaryny, sól, cukier, tłuszcz do smażenia

Mleko zagotować z masłem, połączyć z kaszą, gotować 10 min. na małym ogniu, ciągle mieszając łyżką do dna naczynia. Następnie przestudzić, wymieszać z jajami i mąką, posolić. Dalej przygotowywać wg przepisu 572.

## 576. Racuszki z ryżu

300 g ryżu, 2,5 szklanki mleka, 2—3 jaja, 5 łyżek mąki, 3 łyżki masła lub margaryny, 5 łyżek cukru pudru, sól i tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącym mlekiem z dodatkiem soli i masła. Naczynie z ryżem wstawić do większego garnka z gorącą wodą, przykryć, ugotować do miękkości. Następnie wyjąć, przestudzić, połączyć z żółtkami utartymi z cukrem i ubitą pianą z białek przesypując przesianą mąką, posolić. Dalej przygotowywać wg przepisu 572.

## 577. Racuszki z ryżu lub kaszy gryczanej I

100 g ryżu lub kaszy gryczanej, 1,5 szklanki mleka, szklanka śmietany, 2 jabłka, 120 g mąki, 4 łyżki koncentratu pomidorowego, 2—3 jaja, 3 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, sól, cukier i tłuszcz do smażenia

Ryż lub kaszę opłukać, zalać mlekiem z dodatkiem masła i soli. Naczynie z ryżem lub kaszą wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ugotować. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na półki, wydrążyć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach. Następnie połączyć z koncentratem pomidorowym, śmietaną, proszkiem do pieczenia, jajami, ryżem i przesianą mąką, wymieszać i doprawić. Kłaść metalową łyżką na gorący tłuszcz okrągłe placuszki i smażyć z obu stron na złoty kolor. Podawać posypane cukrem.

## 578. Racuszki z ryżu lub kaszy gryczanej II

100 g ryżu lub kaszy gryczanej, 1,5 szklanki mleka, szklanka śmietany, 150 g mąki, 3 jaja, 3 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, sól, cukier i tłuszcz do smażenia

Ryż lub kaszę ugotować jak poprzednio. Jaja umyć, wybić ze skorupki do naczynia, dodać cukier. Naczynie z masą jajową wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ubijać na parze, aż

maas zgęstnieje. Mąkę przesiać razem z proszkiem do pieczenia, wymieszać ze śmietaną, ryżem i jajami, doprawić. Ciasto kłaść metalową łyżką na gorący tłuszcz, formując okrągłe placuszki i smażyć z obu stron na jasnożółty kolor.

## 579. Racuszki drożdżowe specjalne I

400 g mąki, 2 szklanki mleka, 200 g sera twarogowego, 4 łyżki masła lub margaryny, 2 jaja, 30 g drożdży, 6 łyżek cukru pudru, sól, smażona skórka pomarańczowa, tłuszcz do smażenia

Mleko (ok. 1/2 szklanki) wymieszać z łyżką cukru i roztartymi drożdżami oraz łyżką mąki, pozostawić do wyrośnięcia. Jaja utrzeć z cukrem, połączyć z przesianą mąką, rozczynem i pozostałym mlekiem, dokładnie wyrobić na gładką masę. Pod koniec wyrabiania dodać stopione masło, zmielony twarożek i startą (wyszorowaną uprzednio i wyparzoną) skórkę pomarańczową, doprawić; pozostawić przykryte do wyrośnięcia. Dalej przygotowywać wg przepisu 572.

## 580. Racuszki drożdżowe specjalne II

400 g mąki, 2 szklanki mleka, 80 g masła lub margaryny, 3—4 jaja, 40 g drożdży, 7 łyżek cukru pudru, kieliszek spirytusu (20 g), sól, smażona skórka pomarańczowa, tłuszcz do smażenia

Mleko (pół szklanki) wymieszać z łyżką cukru, roztartymi drożdżami oraz łyżką mąki. Pozostawić do wyrośnięcia. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem i startą skórką pomarańczową (uprzednio wyparzoną). Następnie połączyć z rozczynem, przesianą mąką i pozostałym mlekiem, posolić, dokładnie wyrobić, aż do ukazania się pęcherzyków. Pod koniec wyrabiania dodać stopione masło i spirytus, wymieszać z ubitą pianą z białek i pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Dalej przygotowywać wg przepisu 572.

## 581. Racuszki śmietankowe

400 g mąki, szklanka śmietany, szklanka mleka, 3 łyżki masła lub margaryny, 6—8 łyżek cukru pudru, 2 jaja, łyżeczka proszku do pieczenia, sól, smażona skórka pomarańczowa, tłuszcz do smażenia

Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć ze startą skórką, (uprzednio sparzoną), mąką, śmietaną i mlekiem, dokładnie wyrobić. Pod koniec wyrabiania dodać stopiony tłuszcz. Następnie lekko wymieszać z ubitą pianą z białek, posolić. Dalej przygotowywać wg przepisu 572.

## 582. Racuszki serowe

5 łyżek mąki, 400 g sera twarogowego, 3—4 jaja, 5 łyżek cukru pudru, łyżeczka proszku do pieczenia, sól, smażona skórka pomarańczowa, tłuszcz do smażenia

Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia, przesiać. Żółtka utrzeć z cukrem, połączyć ze zmielonym serem, startą skórką pomarańczową, solą oraz ubitą pianą z białek, przesypując mąką. Dalej przygotowywać wg przepisu 572.

## 583. Racuszki serowe (zaparzane)

200 g mąki, 2 szklanki mleka, 2/3 szklanki śmietany, 150 g sera twarogowego, 100 g masła lub margaryny, 4—5 jaj, 5 łyżek cukru pudru, sól, olejek waniliowy, tłuszcz do smażenia

Mleko zagotować z masłem, wsypać przesianą mąkę, ciągle mieszając, aby nie tworzyły się grudki. Zaparzoną mąkę podgrzewać mieszając, aż ciasto będzie odstawać do ścianek naczynia i łyżki. Następnie zdjąć z ognia, lekko przestudzić, wbić kolejno jaja, dokładnie wyrabiając. Do przestudzonego ciasta dodać zmielony w maszynce twarożek utarty ze śmietaną, cukrem, szczyptą soli i olejkiem. Dalej przygotowywać wg przepisu 572.

## 584. Racuszki z jabłkami

300 g mąki, 2 szklanki mleka, 4 łyżki masła lub margaryny, 30 g drożdży, 2 jaja, 5—6 jabłek, 6 łyżek cukru pudru, sól, tłuszcz do smażenia

Mleko (ok. 1/2 szklanki) wymieszać z drożdżami rozartymi z cukrem (1 łyżka) oraz mąką (1 łyżka). Pozostawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać, połączyć z roztworem, pozostałym mlekiem, jajami i solą, dokładnie wyrobić na pulchną masę. Pod koniec

wyrabiania dodać stopiony tłuszcz. Następnie przykryć serwetką i pozostawić do wyrośnięcia. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, wydrążyć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach lub pokrajać w cienkie plastry. Wymieszać z ciastem. Dalej przygotowywać wg przepisu 572.

## **585. Racuszki z ananasami**

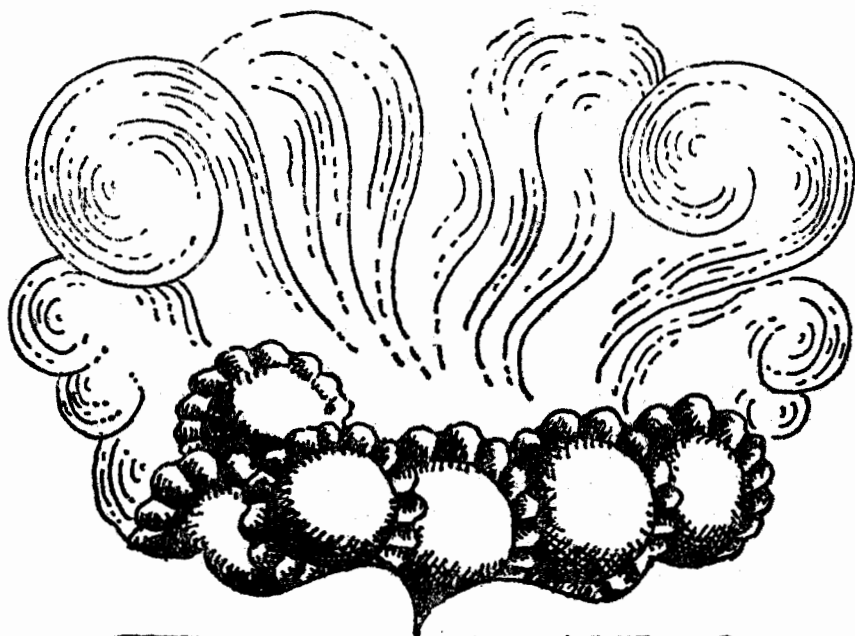
400 g mąki, 1,5 szklanki mleka, pół szklanki soku ananasowego, kieliszek likieru (50 g), 200 g ananasa z puszki, 4 łyżki masła lub margaryny, 30 g drożdży, 2 jaja, sól, smażona skórka pomarańczowa, tłuszcz do smażenia

Część mleka wymieszać z roztartymi z cukrem (1 łyżka) drożdżami oraz mąką (1 łyżka). Pozostawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać, połączyć z rozczynem, mlekiem, jajami i solą, dokładnie wyrobić na pulchną masę. Pod koniec wyrabiania dodać sok ananasowy, likier oraz stopiony tłuszcz. Następnie ciasto wymieszać z ananasem pokrajany w drobną kostkę i startą skórkę pomarańczową. Dalej przygotowywać wg przepisu 572.

## **586. Racuszki z rodzynkami**

350 g mąki, 50 g wiórów kokosowych, 2 szklanki mleka, 4 łyżki masła lub margaryny, 30 g drożdży, 2 jaja, 50 g rodzynek, sól, cukier, tłuszcz do smażenia

Część mleka wymieszać z roztartymi z cukrem (1 łyżka) drożdżami oraz mąką (1 łyżka). Pozostawić do wyrośnięcia. Mąkę przesiać, połączyć z rozczynem, mlekiem, jajami i solą, dokładnie wyrobić na pulchną masę. Pod koniec wyrabiania dodać wióry kokosowe oraz stopiony tłuszcz. Następnie ciasto wymieszać z opłukanymi i otaczanymi w mące rodzynkami, pozostawić do wyrośnięcia. Dalej przygotowywać wg przepisu 572.



# Raviolki

Raviolki są to małe okrągłe pierożki sporządzone z ciasta pierogowego, z nadzieniem z warzyw, jaj, ryb itp. Podawać je można jako drugie danie obiadowe lub gorącą przystawkę. O jakości tego atrakcyjnego dania decyduje nie tylko umiejętność przygotowania ciasta i nadzienia, ale także właściwy sposób ugotowania. Jest to tania, bardzo smaczna, choć pracochłonna potrawa.

## 587. Rawiolki z pieczarkami

**Ciasto:** 350 g mąki (ok. 2 szklanki), jajo, 2/3 szklanki wody, sól  
**Nadzienie:** 500 g pieczarek, 1—2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 2 łyżki bułki tartej, żółtko, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła, sól i pieprz do smaku

Cebulę i pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać drobno, usmażyć, wystudzić. Wymieszać z żółtkiem, bułką tartą i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajo, zarobić ciasto nożem, wlewając cienkim strumieniem wodę. Zrobić wolne ciasto, starannie wyrabiając ręką. Następnie podzielić na części, rozwałkować, wykrawać kieliszkiem lub foremką krążki, na które nakładać nadzienie wielkości orzecha laskowego, nakryć pozostałymi krążkami ciasta, zlepiać brzegi. Gotować kilka minut we wrzącej osolonej wodzie z dodatkiem tłuszczu. Po ugotowaniu wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć, polać stopionym masłem.

## 588. Rawiolki ze szpinakiem I

**Ciasto:** jak w przepisie 587

**Nadzienie:** 700 g szpinaku, 2 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżki mąki, żółtko, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła, sól, pieprz i czosnek do smaku

Szpinak przebrać, opłukać, sparzyć, odcedzić, odsączyć, wystudzić, zemleć. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, połączyć ze szpinakiem, chwilę poddusić. Wymieszać z żółtkiem, doprawić. Dalej przygotowywać jak poprzednio.

## 589. Rawiolki ze szpinakiem II

**Ciasto:** jak w przepisie 587

**Nadzienie:** 700 g szpinaku, 2 łyżki masła lub margaryny, 2 żółtka, 100 g żółtego twardego sera, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól, pieprz i czosnek do smaku

Szpinak przebrać, opłukać, sparzyć, odcedzić, odsączyć. Po wystudzeniu zemleć, podsmażyć na maśle, połączyć z żółtkami i startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 587.



## 590. Rawiolki ze szpinakiem III

**Ciasto:** jak w przepisie 587

**Nadzienie:** 400 g szpinaku, 150 g cielęciny lub kury b/k, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 50 g żółtego twardego sera, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła, sól i pieprz do smaku

Szpinak przebrać, opłukać, sparzyć wrzącą wodą, odcedzić, odsączyć, zemleć razem z mięsem. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, połączyć z przygotowanym szpinakiem, chwilę poddusić. Wymieszać ze startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 587.

## 591. Rawiolki z fasolą

**Ciasto:** jak w przepisie 587

**Nadzienie:** 150 g fasoli perłowej, 100 g żółtego twardego sera, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 2 żółtka, 3 łyżki tłuszczu do gotowania, sól i pieprz do smaku

Fasolę przebrać, opłukać, zalać wodą, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie, odcedzić, odsączyć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, zemleć razem z fasolą, wymieszać z żółtkami i startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 587.

## 592. Rawiolki po rzymsku

**Ciasto:** jak w przepisie 587

**Nadzienie:** 300 g żółtego twardego sera, 1—2 żółtka lub 2 łyżki śmietany, natka pietruszki, 3 łyżki ketchupu, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła lub margaryny, sól i pieprz do smaku

Ser zetrzeć, wymieszać z żółtkami, posiekaną natką pietruszki i ketchupem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 587.

## 593. Rawiolki po alpejsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 587

**Nadzienie:** 400 g cebuli, 3 łyżki tłuszczu, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 30 g bułki tartej, 80 g żółtego twardego sera, natka pietruszki, sól, pieprz, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła lub margaryny do polania

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, dodać koncentrat pomidorowy, chwilę podduścić ciągle mieszając. Następnie połączyć z bułką tartą, startym serem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 587.

## 594. Rawiolki po alpejsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 587

**Nadzienie:** 400 g ryby gotowanej, 250 g bananów, 3—4 łyżki ketchupu, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła lub margaryny do polania, sól i pieprz do smaku

Banany umyć, obrać, zemleć z rybą, wymieszać z posiekaną natką pietruszki i ketchupem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 587.

## 595. Rawiolki po cesarsku

**Ciasto:** jak w przepisie 587

**Nadzienie:** 600 g marchwi, szklanka mleka, 1—2 żółtka, 50 g rodzynków, 2 białka, 2 łyżki cukru pudru, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i cukier do smaku

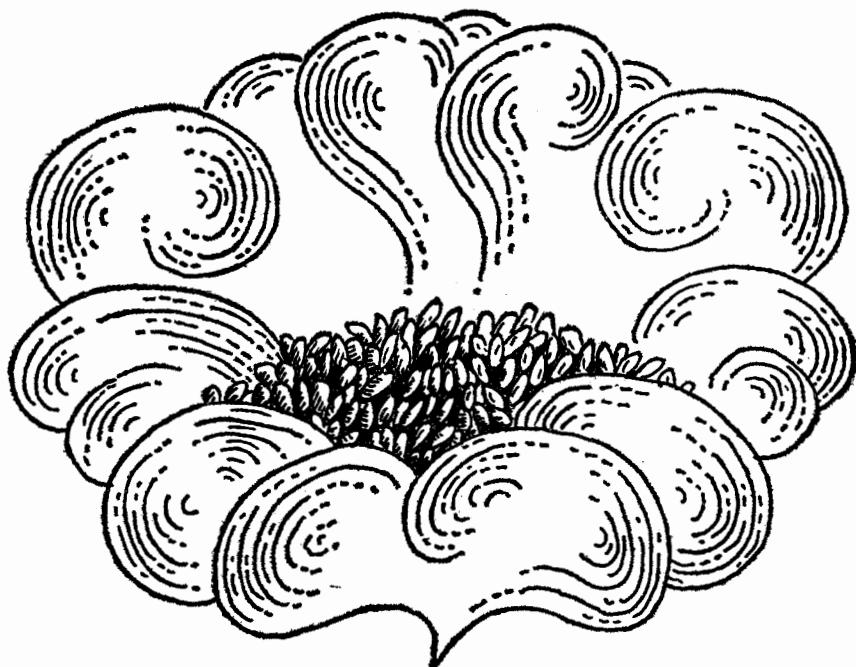
Marchew umyć, obrać, opłukać. Zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem mleka, ugotować, odcedzić, zemleć. Wymieszać z żółtkami i opłukanymi rodzynkami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 587. Następnie ułożyć w naczyniu żaroodpornym, polać masłem, nałożyć dekoracyjnie ubitą pianę z białek z cukrem, zapiec.

## 596. Rawiolki „Rossini”

**Ciasto:** jak w przepisie 587

**Nadzienie:** 150 g ryżu, 150 g mózgu, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, żółtko, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 3 łyżki masła do polania, sól i pieprz do smaku

Ryż opłukać, zalać dużą ilością wrzącej osolonej wody, ugotować, odcedzić, odsączyć. Mózg obrać z błon, posiekać. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, dodać mózg i smażyć 3—4 min., ciągle mieszając. Pod koniec smażenia dodać żółtko, wymieszać z ryżem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 587.



# Ryż

Jest on podstawą żywienia 1/5 części ludzkości; jego uprawa — głównie w Azji, Afryce i Ameryce — zajmuje drugie miejsce po pszenicy. Rozróżnia się wiele odmian ryżu; najlepszy jest nizinny o dorodnych dużych ziarnach oraz górski o drobnych ziarnach. Ziarno ryżu pokrywa jasna lub ciemnobrązowa łuska, a po jej usunięciu otrzymuje się ryż o białym zabarwieniu z żółtym odcieniem i w takiej postaci kupowany jest w sklepach. Łuszczenie i polerowanie pozbawia ryż białka, tłuszczu i witamin (grupy B), przez

co ma on znikomą wartość odżywczą. Braki te można wyrównać łącząc ryż z takimi składnikami jak: warzywa, mięso, ryby, owoce, jaja, itp.

Ryż może być podawany jako samodzielne danie oraz jako dodatek do zup, pierogów, kulebiaków itp.; przy drugich daniach z powodzeniem zastępuje ziemniaki, kluski czy kasze.

## **597. Ryż na sypko**

250 g ryżu, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki tłuszczu, sól do smaku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odsączyć. Zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem tłuszczu, zagotować mieszając. Gotować 15 min. pod przykryciem na małym ogniu. Potem wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na 5—10 min.

## **598. Ryż na sypko po indyjsku I**

250 g ryżu, 3 l wody, cytryna, sól i curry do smaku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odsączyć. Następnie wsypać cienkim strumieniem na wrzącą osoloną wodę, gotować 15 min. bez przykrycia. Pod koniec gotowania dodać sok z cytryny lub kwasek cytrynowy. Miękki ryż odcedzić, przepłukać gorącą wodą posypać przyprawami i wysuszyć w piekarniku, często mieszając.

## **599. Ryż na sypko po indyjsku II**

250 g ryżu, 2 szklanki wody, 3 łyżki tłuszczu, sól i curry do smaku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, namoczyć na 10 min., odcedzić, odsączyć. Następnie podsmażyć na tłuszczu, ciągle mieszając. Potem zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem curry, zamieszać, zagotować i wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na 20—25 min.

## **600. Ryż na sypko po wietnamsku I**

250 g ryżu, 1,5 l wody, sól do smaku

Ryż zalać wrzącą osoloną wodą, gotować 5 min., odcedzić, pozostawiając tylko tyle wody, aby ryż był wilgotny. Następnie naczynie przykryć i pozostawić na płycie ochronnej; gotować 10 min. na małym ogniu.

## **601. Ryż na sypko po wietnamsku II**

250 g ryżu, 2 szklanki wody, 3 łyżki tłuszczu, kilka małych cebulek, sól i gałka muszkatołowa do smaku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącą osoloną wodą, zagotować, włożyć obrane i opłukane cebulki, gotować 20 min. bez przykrycia. Cebulę wyjąć, ryż polać tłuszczem, posypać startą gałką muszkatołową, wstawić przykryty do piekarnika na 5—8 min.

## **602. Ryż na sypko po chińsku**

250 g ryżu, 2 szklanki wody, sól do smaku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącą osoloną wodą, gotować 10 min. bez przykrycia. W ryżu zrobić trzonkiem drewnianej łyżki otwory, przykryć naczynie, postawić na płycie ochronnej i gotować 10—15 min. na małym ogniu.

## **603. Ryż na sypko po arabsku**

250 g ryżu, 2 szklanki wody, sól, biały pieprz i cynamon do smaku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, odsączyć, zalać wrzącą wodą (niepełna szklanka), zagotować, dodać przyprawy, zalać pozostałą wodą, przykryć naczynie i gotować 15 min. na płycie ochronnej. Następnie wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na 10—15 min.

## 604. Ryż na sypko po turecku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z baraniny, sól, biały pieprz i szafran do smaku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, zalać wrzącą wodą, zagotować, odcedzić. Wywar z baraniny połączyć z przyprawami, zagotować, zalać ryż, przykryć, gotować ok. 15 min. na płycie ochronnej. Następnie wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na 10 min.

## 605. Ryż na sypko po egipsku

250 g ryżu, 2 szklanki wody, 3 łyżki oliwy, 1,5 szklanki koncentratu pomidorowego, sól i curry do smaku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, osuszyć. Następnie podsmażyć na oliwie, zalać odmierzoną ilością wrzącej osolonej wody z dodatkiem curry i koncentratu pomidorowego. Gotować 15 min. na płycie ochronnej. Potem wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na 10 min.

## 606. Ryż na sypko po grecku

250 g ryżu, 2 szklanki wody, 3 łyżki tłuszczu, cebula, strąk papryki, 2–3 łyżki zielonego groszku, sól i biały pieprz do smaku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, odsączyć. Paprykę opłukać, podpiec w piekarniku, oczyścić z nasion, obrać. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę razem z papryką. Ryż połączyć z papryką, cebulą, opłukanym groszkiem i pieprzem. Zalać wrzącą osoloną wodą, przykryć i gotować ok. 20 min. na płycie ochronnej.

## 607. Ryż na sypko po kreolsku

250 g ryżu, 3 l wody, 3 łyżki tłuszczu, 40 g kaparów, sól do smaku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, odsączyć, zalać wrzącą osoloną wodą, gotować 15 min. bez przykrycia. Następnie przepłukać pod bieżącą zimną wodą, odsączyć, połączyć z opłukanymi kaparami i tłuszczem. Wstawić do średnio nagrzanego piekarnika, zapiec.

## 608. Ryż na sypko po portugalsku

250 g ryżu, 2 szklanki wody, 1—2 cebule, 3 łyżki oliwy, sól, pieprz, czosnek i papryka mielona do smaku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, odsączyć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, lekko zrumienić, dodać posiekany czosnek, jeszcze chwilę smażyć. Następnie wymieszać z ryżem, smażyć kilka minut, ciągle mieszając. Zalać wrzącą osoloną wodą połączoną z przyprawami, gotować ok. 25 min. na płycie ochronnej pod przykryciem.

## 609. Ryż na sypko po kapitańsku I

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub kostek wołowych, 2 cebule, 3 łyżki ketchupu lub koncentratu pomidorowego, sól, curry i imbir do smaku, tłuszcz do cebuli

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, odsączyć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, zrumienić na złoty kolor, wymieszać z ryżem, przyprawami i ketchupem. Zalać wywarem, zamieszać, przykryć i gotować ok. 25 min. na płycie ochronnej.

## 610. Ryż na sypko po kapitańsku II

250 g ryżu, szklanka mleka, szklanka wody, 3 łyżki masła, 250 g szpinaku, sól, pieprz i czosnek do smaku

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, odcedzić, odsączyć. Szpinak przebrać, opłukać, sparzyć wrzącą wodą, odcedzić, zemleć, podsmażyć na maśle. Następnie połączyć z ryżem, mlekiem, wodą i przyprawami, zagotować mieszając. Naczynie z ryżem wstawić do większego garnka z gorącą wodą i gotować na parze, aż ryż będzie miękki.

## 611. Ryż na sypko po redaktorsku I

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu, natka pietruszki, 3 łyżki masła, 2 żółtka, sól i pieprz do smaku

Ryż opłukać, sparzyć wrzącą wodą, odcedzić, wymieszać z żółtkami utartymi z masłem i posiekaną natką pietruszki. Zalać wywarem z przyprawami, przykryć i gotować 25 min. na płycie ochronnej.

## 612. Ryż na sypko po redaktorsku II

250 g ryżu, 2 szklanki białego wytrawnego wina, 3 łyżki masła, natka pietruszki, sól i biały pieprz do smaku

Ryż opłukać, sparzyć wrzącą wodą, odcedzić, zalać winem, wymieszać z masłem, posiekaną natką pietruszki i przyprawami. Przykryć i gotować ok. 25 min. na małym ogniu.

## 613. Ryż na sypko po senatorsku

250 g ryżu, 2 szklanki wody, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 1—2 strąki papryki konserwowej, 3 łyżki tłuszczu, sól, pieprz, imbir, goździki i cynamon do smaku

Ryż opłukać, zalać wrzącą wodą wymieszaną z przyprawami, koncentratem pomidorowym, zmieloną papryką oraz tłuszczem, zagotować mieszając. Następnie przykryć, gotować ok. 25 min. na płycie ochronnej.

## 614. Ryż po brazylijsku

250 g ryżu, 2 szklanki wody, 3 łyżki oliwy, 3 cebule, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, sól i curry do smaku

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć, dodać opłukany ryż, smażyć jeszcze 2—3 min. ciągle mieszając. Potem zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem koncentratu pomidorowego i curry, zagotować mieszając. Gotować 15—20 min. na wolnym ogniu pod przykryciem.

## 615. Ryż po tajlandzku

250 g ryżu, 2 szklanki wody, 1,5 łyżki masła do ryżu, 100 g dymki, 40 g migdałów, 3 łyżki oliwy, 2 jaja, sól i maggi do smaku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odsączyć. Następnie zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem masła, zagotować mieszając. Gotować 15—20 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, posiekać, podsmażyć na oliwie, włożyć na talerz. Na pozostały tłuszcz włożyć drobno pokrajaną cebulę, roztrzepane trzepaczką jaja i ryż; smażyć na wolnym ogniu, aż ryż lekko podrumieni się. Przed podaniem posypać migdałami.



## 616. Ryż po algiersku

250 g ryżu, 1 1/3 szklanki wody, szklanka soku pomarańczowego, 3 łyżki masła, 50 g smażonej skórki pomarańczowej, natka pietruszki, sól do smaku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odsączyć, zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem masła, soku pomarańczowego i startej skórki pomarańczowej. Zamieszać, przykryć i gotować 20 min. na wolnym ogniu. Przed podaniem wymieszać z posiekaną natką pietruszki.

## 617. Ryż po budapeszteńsku

250 g ryżu, 2 szklanki wody, 1—2 strąki papryki konserwowej, 200 g pieczarek, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, koperek, sól, pieprz i papryka mielona do smaku, tłuszcz do naczynia, 4 łyżki ketchupu, 50 g żółtego twardego sera

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, zagotować mieszając, przykryć i gotować 15 min. na małym ogniu. Cebulę i pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Paprykę pokrajać w paseczki, wymieszać z ryżem i posiekanym koperkiem, doprawić. Ułożyć w naczyniu wysmarowanym tłuszczem, przekładając pieczarkami z cebulą. Następnie wyrównać powierzchnię, polać ketchupem lub doprawionym koncentratem pomidorowym, posypać startym serem i zapiec.

## 618. Ryż po cesarsku I

250 g ryżu, 2 szklanki wody, 150 g parówek cienkich, banan, 4 łyżki masła, 1—2 pomidory, sól, pieprz, tłuszcz do naczynia, 100 g żółtego twardego sera

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, zagotować mieszając. Przykryć i gotować ok. 15 min. na małym ogniu. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki. Parówki i banan obrać, pokrajać w plastry, podsmażyć na maśle razem z pomidorami. Ryż przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem, przekładając parówkami, bananami i pomidorami, przesypując jednocześnie przyprawami. Następnie wyrównać powierzchnię, posypać startym serem i zapiec.

## 619. Ryż po kalifornijsku

250 g ryżu, 2 szklanki wody, 2 cebule, 2—3 strąki papryki, 4 łyżki tłuszczu, 100 g rodzynków, sól, pieprz i czosnek do smaku

Cebulę i paprykę oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, podsmażyć, dusić do miękkości. Następnie zemleć, podsmażyć z opłukanym ryżem, ciągle mieszając. Wymieszać z opłukanymi rodzynkami i przyprawami, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować pod przykryciem na małym ogniu.

## 620. Ryż po mazursku

250 g ryżu, 2 szklanki wody lub wywaru z mięsa albo kostki rosółowej, 250 g boczku wędzonego (gotowanego), 250 g śliwek suszonych, sól, pieprz i sok cytryny do smaku, 80 g żółtego twardego sera, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, zamieszać, przykryć i gotować 15 min. na płycie ochronnej, doprawić. Śliwki umyć, namoczyć, wypestkować, ugotować, skropić sokiem z cytryny. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, przekładając plasterkami boczku i śliwkami. Następnie wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

## 621. Ryż po francusku

250 g ryżu, 2 szklanki rosółu, 250 g pieczarek, 2 żółtka, 4 łyżki oliwy, natka pietruszki, 50 g orzechów włoskich, sól, pieprz, sok z cytryny 80 g ketchupu, tłuszcz, bułka tarta do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym rosółem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w plastry, usmażyć, wymieszać z żółtkami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, przekładając przygotowanymi pieczarkami. Następnie wyrównać powierzchnię, poleć ketchupem, zapiec.

## 622. Ryż po kaszubsku

250 g ryżu, 2 szklanki, rosółu, 2—3 ogórki konserwowe, 2 jaja na twardo, 150 g żółtego twardego sera, 2 jabłka, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym rosołem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w cząstki razem z jaja-  
mi. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając jabłkami, jaja-  
mi oraz pokrajanymi w plastry ogórkami, przesypując jedno-  
cześnie posiekaną natką pietruszki i przyprawami. Następnie wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

## 623. Ryż po admiralsku I

250 g ryżu, 2 szklanki rosółu z drobiu lub z kostki, 200 g wędzone ryby bez kości i skóry, 150 g żółtego twardego sera, 1—2 jabłka, 2/3 szklanki gęstej śmietany, 2 żółtka, sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym rosołem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w kostkę razem z rybami. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając rybą i jabłkami, przesypując jednocześnie przyprawami i startym serem. Następnie wyrównać powierzchnię, połać śmietaną wymieszaną z żółtkami i przyprawami, zapiec.

## 624. Ryż po admiralsku II

250 g ryżu, 2 szklanki rosółu z drobiu lub kostki, puszka sardynek, 1—2 pomidory, 1—2 strąki papryki konserwowej, 100 g żółtego twardego sera, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym rosołem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w plastry. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając pomidorami, rozdrobnionymi sardynkami i pokrajaną w paseczki papryką, przesypując jednocześnie posiekaną natką pietruszki i przyprawami. Następnie wyrównać powierzchnię, posypać startym serem i zapiec.

## 625. Ryż po hiszpańsku

250 g ryżu, 2 szklanki rosołu z drobiu lub kostki, 3 pomidory, 150 g polędwicy wieprzowej, 2 cebule, 2 strąki papryki, 4 łyżki oliwy, natka pietruszki, sól, pieprz, tymianek i curry do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym rosołem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w plastry. Cebulę i paprykę oczyścić, opłukać, pokrajać w paseczki razem z polędwicą, usmażyć. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając przygotowaną polędwicą, wyrównać powierzchnię, zapiec.

## 626. Ryż po panamsku

250 g ryżu, 2 szklanki rosołu z drobiu lub kostki, 2—3 cebule, 2 łyżki oliwy, banan, 2—3 jabłka, 100 g ketchupu, sól, pieprz i curry do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym rosołem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę, jabłka i banana, umyć, obrać, pokrajać w kostkę. Cebulę usmażyć. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając cebulą, jabłkami i bananem, przesypując przyprawami. Następnie wyrównać powierzchnię, polać ketchupem, zapiec.

## 627. Ryż po londyńsku

250 g ryżu, 2 szklanki rosołu z drobiu lub rosołu z kostki, 3—4 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 3—4 łyżki koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, sok z cytryny i mięta do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać rosołem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w plastry, usmażyć, wymieszać z koncentratem pomidorowym i przyprawami. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż wymieszany z przyprawami, przełożyć przygotowaną cebulą, wyrównać powierzchnię, zapiec.

## 628. Ryż po tatarsku

250 g ryżu, 2 szklanki wody lub wywaru z baraniny, 200 g mięsa baraniego b/k, 2 cebule, 4 łyżki tłuszczu, 40 g rodzynek, sól, pieprz, curry i imbir do smaku, 4 łyżki koncentratu pomidorowego, 2 łyżki oliwy

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę. Mięso umyć, zemleć, podsmażyć, dodać cebulę, lekko zrumienić, wymieszać z opłukanym ryżem, przyprawami oraz opłukanymi rodzynekami. Zalać wodą, wymieszać, przykryć i gotować ok. 20 min. na małym ogniu. Następnie połać koncentratem pomidorowym wymieszanym z oliwą, zapiec w gorącym piekarniku.

## 629. Ryż po karpacku I

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 600 g szpinaku, 2 łyżki masła, 4 łyżki śmietany, 4 jaja, 100 g żółtego twardego sera, sól, pieprz i czosnek do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Szpinak przebrać, opłukać, sparzyć, odcedzić, odsączyć, zemleć, podsmażyć na maśle, wymieszać ze śmietaną, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż wymieszany z cebulą i przyprawami. Wyrównać powierzchnię, przykryć szpinakiem wbić jaja, posypać startym serem, zapiec.

## 630. Ryż po karpacku II

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 150 g parówek cienkich, 150 g groszku konserwowego, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 200 g żółtego twardego sera, sól, pieprz i tymianek do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Parówki obrać z ostonek, pokrajać w plastry. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, przekładając cebulą, groszkiem i parówkami oraz przesypując przyprawami. Wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

### 631. Ryż à la Contessa

250 g ryżu, 2 2/3 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 200 g groszku konserwowego, kawałek ugotowanego kalafiora, 2 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżki mąki, pół szklanki śmietany, 50 g żółtego twardego sera, sól, curry, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem (2 szklanki), zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Masło rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli pozostały zimny wywar ze śmietaną, szybko mieszając trzepaczką, zagotować, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, obłożyć groszkiem i częstkami kalafiora, połączyć sosem, posypać startym serem, zapiec.

### 632. Ryż „Rembrandt”

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 250 g kury b/k, 1–2 pęczki włoszczyzny bez kapusty, 100 g groszku konserwowego, 4 łyżki tłuszczu, 2/3 szklanki śmietany, żółtko, 50 g żółtego twardego sera, natka pietruszki, bułka tarta i tłuszcz do naczynia, sól, gałka muszkatołowa, imbir do smaku

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Kurę umyć, pokrajać w paseczki, podsmażyć, skropić wywarem, dusić do miękkości. Warzywa umyć, obrać, opłukać, pokrajać w paseczki, dodać do kury pod koniec duszenia. Następnie wymieszać ze śmietaną połączoną z żółtkiem. Do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą nałożyć doprawiony ryż, przekładając groszkiem; wyrównać powierzchnię, obłożyć przygotowaną masą, posypać startym serem, zapiec.

### 633. Ryż „Van Gogh”

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 2–3 pomidory, 150 g pieczarek, 2 łyżki tłuszczu do pieczarek, 150 g szynki lub kiełbasy szynkowej, 100 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w plastry. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z ryżem, doprawić. Do wysma-

rowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, przykryć plastrem pomidora, posypać pokrajaną w paseczki kiebasą, przyprawami i startym serem, zapiec.

### **634. Ryż aux fines herbes**

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosolu z kostki, 4 jaja, natka pietruszki, 100 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć, i ugotować na płycie ochronnej. Następnie wymieszać z posiekaną natką pietruszki, przełożyć do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia, wyrównać powierzchnię, wbić jaja, posypać przyprawami i startym serem, zapiec.

### **635. Ryż „Wiktoria”**

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosolu z kostki, 4 jaja, 100 g szynki lub kiełbasy szynkowej, 100 g groszku konserwowego, 100 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, tarta bułka i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Następnie doprawić, przełożyć do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia, wyrównać powierzchnię, obłożyć groszkiem i szynką pokrajaną w paseczki, posypać przyprawami, połać jajami roztrzepanymi trzepaczką, posypać startym serem, zapiec.

### **636. Ryż po kozacku**

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosolu z kostki, 4 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 150 g boczku wędzonego (gotowanego), 100 g kiełbasy, 100 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w półplasterki, usmażyć. Boczek i kiełbasę pokrajać w paseczki. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając boczkiem i kiełbasą. Wyrównać powierzchnię, obłożyć cebulą, posypać startym serem, zapiec.

### 637. Ryż „Gordon”

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 200 g cielęciny b/k, 150 g cielęciny — 250 g kury, 100 g szynki, 2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, pół szklanki śmietany, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, sól i curry do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cielęciny i kurę pokrajać w paseczki, podsmażyć, dodać cebulę pokrajaną w kostkę, dusić razem skrapiając wodą, pod koniec dodać koncentrat pomidorowy. Następnie wymieszać z szynką pokrajaną w paseczki i śmietaną, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając przygotowanym mięsem, wyrównać powierzchnię i upiec w piekarniku.

### 638. Ryż po dyrektorsku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 400 g wieprzowiny b/k, 2 cebule, 2—3 ogórki konserwowe, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, pół szklanki śmietany, sól, pieprz i maggi do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia, 4 łyżki tłuszczu do mięsa, 50 g żółtego twardego sera

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Mięso umyć, pokrajać w kostkę, podsmażyć, dodać drobno pokrajaną cebulę, poddusić, skrapiając wodą lub wywarem. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy oraz pokrajane w kostkę ogórki. Następnie wymieszać ze śmietaną, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając przygotowanym mięsem, wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

### 639. Ryż „Rigoletto”

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 2 pomidory, 2 jaja na twardo, 150 g groszku konserwowego, 2/3 szklanki śmietany gęstej, sól i curry do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki razem z jajami. Do wysmarowanego



tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, wyrównać powierzchnię, obłożyć pomidorami i jajami, posypać groszkiem i przyprawami, polać śmietaną, zapiec.

## 640. Ryż à la Baczko

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 200 g wątróbki z drobiu, 2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 2 jaja na twardo, 200 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Wątróbkę pokrajać, usmażyć, dodać drobno pokrajaną cebulę, poddusić. Następnie zmielić razem z jajami, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając przygotowaną masę. Wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

## 641. Ryż „Orłow”

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 100 g fasoli perłowej, 2 cebule, 1/5 łyżki tłuszczu, 150 g boczku wędzonego (gotowanego), 100 g ketchupu, sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Fasolę przebrać, opłukać, zalać wodą, zagotować i pozostawić na 2 godz. Następnie ugotować w tej samej wodzie. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z fasolą i pokrajanym w kostkę boczkiem. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając przygotowaną fasolą, wyrównać powierzchnię, polać ketchupem, zapiec.

## 642. Ryż à la Milanaise I

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 4 jaja na twardo, koperek, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 100 g parówek cienkich, 2/3 szklanki śmietany gęstej, 4 łyżki ketchupu, sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć, i ugotować na płycie ochronnej. Parówki obrać z ostonek, pokrajać w plasterki. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę,

usmażyć, wymieszać z ryżem i posiekanym koperkiem, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, wyrównać powierzchnię, przykryć częściami jaj i parówkami. Połączyć doprawioną śmietaną i ketchupem, zapiec.

## 643. Ryż à la Milanaise II

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 250 g pieczarek, 2 łyżki tłuszczu, 3—4 ogórki konserwowe, 40 g kaparów, 100 g ketchupu, sól i pieprz do smaku, 50 g żółtego twardego sera, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w paski, usmażyć, wymieszać z ryżem, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, wyrównać powierzchnię, obłożyć plasterkami ogórków, posypać opłukanymi kaparami, przyprawami i startym serem. Połączyć ketchupem, zapiec.

## 644. Ryż po litewsku I

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 600 g kapusty białej, 2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 150 g kiełbasy, sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Kapustę oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, zalać małą ilością wrzącej wody, ugotować, odcedzić. Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z kapustą, koncentratem pomidorowym i pokrajaną w paseczki kiełbasą; chwilę poddusić, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, przekładając przygotowaną kapustą, wyrównać powierzchnię i zapiec.

## 645. Ryż po litewsku II

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 50 g grzybów suszonych, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 2/3 szklanki śmietany, 2 żółtka, 80 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, zemleć, wymieszać z ryżem, doprawić. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, połączyć ze śmietaną i żółtkami, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, wyrównać powierzchnię, polać przygotowaną śmietaną, posypać startym serem, zapiec.

## 646. Ryż po ukraińsku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 2 cebule, 250 g sera twarogowego, 40 g tłuszczu, 80 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć, i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać ze zmielonym serem twarogowym, doprawić, ewentualnie dodać trochę śmietany. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając przygotowaną masą. Wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

## 647. Ryż „Risi bisi”

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 200 g groszku konserwowego, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 1—2 żółtka, 3 łyżki ketchupu, sól i pieprz do smaku, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z ryżem, doprawić. Małe foremki lub dużą formę wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, wyłożyć spód i boki ryżem, nałożyć groszek wymieszany z żółtkami i ketchupem oraz przyprawami. Przykryć pozostałym ryżem i zapiec w gorącym piekarniku. Po zapieczeniu wyjąć z formy i zaraz podawać.

## 648. Ryż po madrycku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 4—5 pomidorów, 150 g żółtego twardego sera, sól, pieprz i czosnek do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z ryżem, doprawić. Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w plastry. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, wyrównać powierzchnię, obłożyć pomidorami, posypać przyprawami i startym serem, zapiec.

## 649. Ryż à la Pompadour

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 250 g szynki lub kielbasy szynkowej, 2/3 szklanki śmietany, 1—2 żółtka, 100 g orzechów włoskich bez łupin, sól i pieprz do smaku, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, wymieszać ze śmietaną, żółtkami i zmieloną szynką, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, przekładając połową przygotowanej masy. Wyrównać powierzchnię, rozłożyć pozostałą masę, zapiec.

## 650. Ryż po staropolsku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 100 g śliwek suszonych, 80 g grzybów suszonych, pół szklanki śmietany, żółtko, natka pietruszki, sól, pieprz i sok z cytryny do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Grzyby i śliwki namoczyć w osobnych naczyniach, ugotować, pokrajać w kostkę, wymieszać z ryżem, doprawić. Następnie przełożyć do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia, wyrównać powierzchnię, połączyć śmietaną połączoną z żółtkami, posiekaną natką pietruszki i przyprawami, zapiec.

## 651. Ryż po kasztelańsku I

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 500 g marchwi, pół szklanki śmietany, żółtko, 50 g rodzynek, 150 g sera twarogowego, sól, pieprz i cukier do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Marchew umyć, obrać, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, wyjąć. Następnie zemleć, wymieszać ze śmietaną, żółtkiem i opłukanymi roszynkami, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć warstwami ryż, przekładając przygotowaną marchewką. Posypać startym serem, zapiec.

## 652. Ryż po kasztelańsku II

200 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 1—2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 150 g sera twarogowego, 100 g koncentratu pomidorowego, 50 g migdałów, pół szklanki śmietany, 1—2 ogórki świeże, koperek, 50 g żółtego twardego sera. sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, połączyć z ryżem, śmietaną i zmielonym serem twarogowym, doprawić. Przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, posmarować koncentratem. Migdały sparzyć razem z ogórkami, obrać ze skórki. Ogórki rozbić w mikserze, dodać posiekany koperek i posiekane migdały, doprawić. Zalać masą ryż, posypać startym serem, zapiec.

## 653. Ryż po mediolańsku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 250 g małych cebulek, 200 g żółtego twardego sera, 50 g ketchupu, sól, pieprz i tymianek do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, dodać obrane i opłukane cebulki oraz przyprawy, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Następnie ryż wyjąć, cebulki usunąć, ryż przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, polać ketchupem, zapiec.

## 654. Ryż po petersbursku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 200 g kury pieczonej, 50 g grzybów suszonych, 150 g wątróbki z drobiu, 4 łyżki tłuszczu, 100 g żółtego twardego sera, bułka tarta i tłuszcz do naczynia, sól do smaku

Ryż optukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć, wymieszać z ryżem, doprawić, przełożyć do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia. Wątróbkę optukać, większe kawałki przekrajać, usmażyć. Ryż obłożyć zmieloną kurą i wątróbkami, posypać solą i startym serem, zapiec.

## 655. Ryż po królewiecku I

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru lub rosółu z kostki, 300 g gotowanego sandacza, 2 jaja na twardo, 50 g tartego chrzanu, natka pietruszki, 50 g żółtego twardego sera, 4 łyżki ketchupu, sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż optukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Sandacza obrać z ości, pokrajać w kostkę razem z jajami. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając sandaczem, jajami i chrzanem, przesypując posiekaną natką pietruszki i przyprawami. Wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, polać ketchupem, zapiec.

## 656. Ryż po królewiecku II

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 400 g mózgu cielęcego lub wieprzowego, pół szklanki śmietany, 50 g migdałów, 4 łyżki ketchupu, sól i pieprz do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Mózg obrać z błon, zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem soku z cytryny, ugotować, wyjąć, zemleć. Wymieszać z optukanym ryżem, zalać wywarem, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Ryż wyjąć, połączyć ze śmietaną, doprawić, przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą, wyrównać powierzchnię, posypać migdałami, polać ketchupem i zapiec.

## 657. Ryż à la księżniczka

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 50 g migdałów, natka pietruszki, 100 g koncentratu pomidorowego, kieliszek białego wina wytrawnego (50 g), sól i pieprz do smaku, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, posiekać, wymieszać z koncentratem pomidorowym, posiekaną natką pietruszki, winem i przyprawami. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką naczynia nałożyć doprawiony ryż, polewając przygotowanym koncentratem. Wyrównać powierzchnię, zapiec.

## 658. Ryż po chłopsku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 200 g wieprzowiny b/k, 1—2 cebule, 250 g kapusty kwaszonej (gotowanej), 100 g boczku wędzonego, 2/3 szklanki gęstej śmietany, sól, pieprz, kminek, papryka mielona i maggi do smaku, tłuszcz do mięsa, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć, ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę razem z mięsem i boczkiem, podsmażyć, skropić wodą i dusić do miękkości. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, przekładając przygotowanym mięsem i kapustą oraz przesypując przyprawami. Następnie połączyć sosem spod mięsa i śmietaną, zapiec.

## 659. Ryż po zakopiańsku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 250 g bryndzy, pół szklanki śmietany, 1—2 żółtka, 100 g ketchupu, sól i pieprz do smaku, 50 g żółtego twardego sera, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć, ugotować na płycie ochronnej. Bryndzę utrzeć ze śmietaną, żółtkami i ketchupem, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, przekładając przygotowaną masą, wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

## 660. Ryż po kaukasku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 200 g cielęciny gotowanej, 50 g orzechów włoskich bez łupin, natka pietruszki, 50 g moreli suszonych, sól, curry i gałka muszkatołowa do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć, ugotować na płycie ochronnej. Morele umyć, namoczyć, przetrzeć. Orzechy zetrzeć, wymieszać z morelami. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając pokrajaną w paseczki cielęciną. Wyrównać powierzchnię, połać przygotowanymi morelami z orzechami, zapiec. Podawać posypane posiekaną natką pietruszki.

## **661. Ryż po bałkańsku I**

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosolu z kostki, 400 g baraniny b/k, 2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, sól, pieprz, goździki, gałka muszkatolowa i imbir do smaku, 100 g twardego żółtego sera, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę razem z mięsem, podsmażyć, skropić wodą i dusić do miękkości, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając przygotowanym mięsem. Wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, zapiec.

## **662. Ryż po bałkańsku II**

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosolu z kostki, 250 g kury pieczonej, 40 g rodzyneków, 2 łyżki masła lub margaryny, 2 łyżki mąki, szklanka mleka, żółtko, 50 g żółtego twardego sera, sól, gałka muszkatolowa, estragon, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając kurą pokrajaną w kostkę i opłukanymi rodzynekami, wyrównać powierzchnię. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimne mleko szybko mieszając trzepaczką. Zagotować, połączyć z żółtkiem, doprawić, połać ryż, posypać startym serem, zapiec.

## **663. Ryż po syjamsku I**

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosolu z kostki, 250 g kury pieczonej, 50 g migdałów, 150 g moreli suszonych, 3 łyżki masła, żółtko, sól, curry, tłuszcz i bułka tarta do naczynia



Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Morele umyć, namoczyć, ugotować w małej ilości wody, przetrzeć. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, posiekać. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając pokrajaną w kostkę kurą. Następnie wyrównać powierzchnię, połać morelami wymieszanymi z żółtkami, posypać migdałami, zapiec.

## 664. Ryż po syjamsku II

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 2 jaja, 3 łyżki oliwy, 250 g polędwicy wieprzowej, 2 cebule, 4 łyżki ketchupu lub koncentratu pomidorowego, 50 g żółtego twardego sera, sól, pieprz i czosnek do smaku, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę. Mięso umyć, pokrajać w paseczki, podsmażyć, dodać cebulę, lekko zrumienić wkładając posiekany czosnek, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając przygotowanym mięsem. Jaja roztrzepać trzepaczką, dolewając łyżeczkę wody i dosypując przyprawę. Masę jajową wlewać powoli na patelnię z oliwą i smażyć na słabym ogniu tak, aby spód omeletu był lekko zrumieniony. Następnie omelet wstawić do gorącego piekarnika, zapiec, wyjąć, wyłożyć na deseczkę, pokrajać w paseczki, obłożyć ryż, połać ketchupem, posypać startym serem, zapiec.

## 665. Ryż „Marika”

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 150 g szynki konserwowej, 100 g żółtego twardego sera, 2–3 jabłka, 50 g orzechów włoskich bez łupin, 4 łyżki ketchupu lub koncentratu pomidorowego, sól i pieprz do smaku, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach razem z serem, wymieszać z szynką pokrajaną w paseczki, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając przygotowaną masę, wyrównać powierzchnię. Orzechy zetrzeć, posypać nimi ryż, połać ketchupem, zapiec.

## 666. Ryż „Izabela”

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 2 jaja, puszka sardynek, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 100 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Jaja umyć, wybić ze skorupki do naczynia, wymieszać z koncentratem pomidorowym, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, wyrównać powierzchnię, obłożyć sardynkami, wlać przygotowane jaja, posypać startym serem, zapiec.

## 667. Ryż po bretońsku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 3 cebule, 2 łyżki masła do cebuli, 4 łyżki masła, 1—2 żółtka, 4 łyżki ketchupu lub koncentratu pomidorowego, sól, pieprz, estragon i maggi do smaku, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Cebulę obrać, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, dodać ryż i przyprawy, chwilę podsmażyć, zalać wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Następnie wymieszać z żółtkami utartymi z masłem, doprawić, przełożyć do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia. Wyrównać powierzchnię, posypać estragonem, poleać ketchupem, zapiec.

## 668. Ryż „Mousseline” I

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 3—4 żółtka, kieliszek białego wina wytrawnego (50 g), 50 g orzechów laskowych bez łupin, 5 łyżek masła, 200 g pieczarek, sól i pieprz do smaku, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, wymieszać z opłukanym ryżem i przyprawami, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i gotować na płycie ochronnej. Żółtka wymieszać z winem i przyprawami. Naczynie z żółtkami wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ubijać na parze, aż sos zgęstnieje. Następnie dodawać po kawałku masła i posiekane orzechy, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, połewając przygotowanym sosem. Wyrównać powierzchnię, zapiec.

## 669. Ryż „Mousseline” II

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki, 100 g mózgu, 100 g pieczarek, 20 g kaparów, 50 g oliwek (niekoniecznie), 50 g szynki, sól, pieprz, 2/3 szklanki wywaru z drobiu do sosu, pół szklanki śmietany, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Mózg obrać z błon, ugotować, pokrajać w kostkę razem z szynką. Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimny wywar wymieszany ze śmietaną, szybko mieszając trzepaczką, zagotować, dodać pieczarki, mózg, szynkę, opłukane kapary i wydrylowane oliwki, doprawić. Dalej przygotowywać jak poprzednio.

## 670. Ryż po moskiewsku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 100 g szynki, 100 g cielęciny gotowanej, 50 g szypek rakowych (niekoniecznie), jajo na twardo, 1–2 ogórki kwaszone, sól, pieprz, 80 g żółtego twardego sera, 4 łyżki ketchupu lub koncentratu pomidorowego, tłuszcz i bułka tarta do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym rosółem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Ogórki obrać, pokrajać w kostkę razem z szynką, cielęciną i jajkiem, wymieszać z szypkami rakowymi, doprawić. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając przygotowanymi składnikami, wyrównać powierzchnię, posypać startym serem, połać ketchupem i zapiec.

## 671. Ryż po hindusku

250 g ryżu, 2 szklanki wody, 4 łyżki tłuszczu, 200 g kury gotowanej, 200 g łosia gotowanego, 2 żółtka gotowane, sól, curry, tłuszcz i bułka tarta do naczynia, 50 g żółtego twardego sera

Ryż opłukać, namoczyć na 10 min., odcedzić, odsączyć. Następnie podsmażyć na tłuszczu, ciągle mieszając. Potem zalać wodą z dodatkami przypraw, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć doprawiony ryż, przekładając kurą

i rybą pokrajaną w kostkę oraz przesypując przetartymi przez sito żółtkami. Następnie wyrównać powierzchnię, posypać startym serem i zapiec.

## 672. Risotto z kury

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 250 g kury gotowanej, 2 cebule, 100 g groszku konserwowego, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 50 g żółtego twardego sera, 4 łyżki ketchupu, sól i pieprz do smaku, tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z ryżem, groszkiem, pokrajaną w drobną kostkę kurą i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Następnie nałożyć do jednoporcjowych naczyń żaroodpornych wysmarowanych tłuszczem, posypać startym serem, polać ketchupem, zapiec.

## 673. Risotto po kardynalsku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 150 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu do pieczarek, 50 g szyjek rakowych, (niekoniecznie), 100 g groszku konserwowego, 4 łyżki ketchupu, 50 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z ryżem, groszkiem i szyjkami



rakowymi; doprawić. Następnie przełożyć do jednoporcjowych naczyń żaroodpornych wysmarowanych tłuszczem. Polać ketchupem, posypać startym serem, zapiec.

## 674. Risotto po hiszpańsku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 2—3 strąki papryki, 2 cebule, 100 g szynki (okrawki), 2 łyżki tłuszczu, 100 g ketchupu, sól i pieprz do smaku, tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę i paprykę oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, podsmażyć, wymieszać z ryżem i pokrajaną w paseczki szynką, doprawić. Następnie przełożyć do jednoporcjowych naczyń żaroodpornych wysmarowanych tłuszczem, polać ketchupem, zapiec.

## 675. Risotto po wrocławsku I

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 150 g sera topionego, 100 g szynki (okrawki), 100 g śliwek z wina lub octu, natka pietruszki, 100 g ketchupu, sól i pieprz do smaku, tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Śliwki wypestkować, pokrajać w kostkę razem z szynką i serem, wymieszać z ryżem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Następnie przełożyć do jednoporcjowych naczyń żaroodpornych wysmarowanych tłuszczem, polać ketchupem, zapiec.

## 676. Risotto po wrocławsku II

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostek, 150 g cielęciny lub kury gotowanej, 100 g parówek cienkich, natka pietruszki, 1,5 łyżki masła, 2 łyżki mąki, szklanka mleka, żółtko, sól i gałka muszkatołowa do smaku, tłuszcz do naczynia, 50 g żółtego sera do posypania

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Parówki obrać z ostonek, pokrajać w plastry, wymieszać z ryżem, pokrajaną w kostkę cielęciną i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Następnie przełożyć do jednoporcjowych naczyń żaroodpornych wysmarowanych

tłuszczem. Masło rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimne mleko szybko mieszając trzepaczką, zagotować, połączyć z żółtkiem, doprawić. Zalać risotto, posypać startym serem, zapiec.

## 677. Risotto po syryjsku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 250 g baraniny b/k, 2 cebule, 50 g migdałów, 50 g orzechów włoskich bez łupin, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 3 łyżki tłuszczu, sól, pieprz, imbir i curry do smaku, tłuszcz do naczynia, 50 g żółtego twardego sera

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę razem z mięsem, podsmażyć, skropić wodą i dusić do miękkości. Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy i przyprawy. Następnie połączyć z ryżem, doprawić, przełożyć do jednoporcjowych naczyń żaroodpornych wysmarowanych tłuszczem. Migdały i orzechy sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć i posypać risotto razem ze startym serem, zapiec.

## 678. Risotto po grecku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 100 g pieczarek, marchew, seler, pietruszka, 2 cebule, 50 g groszku konserwowego, 4 łyżki tłuszczu, 50 g żółtego twardego sera, 4 łyżki ketchupu, sól i pieprz do smaku, tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Warzywa i pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w paseczki, podsmażyć, skropić wodą i dusić do miękkości. Następnie połączyć z groszkiem i ryżem, doprawić. Przełożyć do jednoporcjowych naczyń żaroodpornych wysmarowanych tłuszczem, polać ketchupem, posypać startym serem, zapiec.

## 679. Risotto po generalsku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 150 g gotowanej wołowiny, 2 jaja na twardo, 40 g grzybów suszonych, 50 g migdałów, 4 łyżki ketchupu lub koncentratu pomidorowego, sól i pieprz do smaku, tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, posiekać razem z jajami, wymieszać z ryżem i pokrajaną w kostkę wołowiną, doprawić. Następnie przełożyć do jednoporcjowych naczyń żaroodpornych wysmarowanych tłuszczem. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Risotto polać ketchupem, posypać migdałami, zapiec.

## 680. Risotto po serbsku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 1,5 łyżki oliwy, 2 łyżki mąki, szklanka wywaru z warzyw, 70 g orzechów włoskich bez łupin, 1—2 żółtka, sól i pieprz do smaku, tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażać nie rumieniąc, wlewać powoli zimny wywar szybko mieszając trzepaczką, zagotować. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, połączyć z sosem i żółtkami, doprawić. Ryż przełożyć do jednoporcjowych naczyń żaroodpornych wysmarowanych tłuszczem, polać sosem, zapiec.

## 681. Risotto po holendersku

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 4 łyżki koncentratu pomidorowego, 200 g parówek cienkich, 50 g orzechów włoskich bez łupin, 50 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku, tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć, i ugotować na płycie ochronnej. Parówki obrać z osłonek, pokrajać w plasterki. Orzechy sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Ryż wymieszać z koncentratem pomidorowym i parówkami, doprawić, przełożyć do jednoporcjowych naczyń żaroodpornych wysmarowanych tłuszczem, posypać orzechami oraz startym serem, zapiec.

## 682. Risotto à la Wilson

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 250 g kury pieczonej, 2 łyżki masła, 2 łyżki mąki, szklanka śmietany 18% lub mleka, 2 żółtka, 50 g orzechów włoskich bez łupin, sól i curry do smaku, tłuszcz do naczynia, 50 g żółtego twardego sera

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Orzechy zetrzeć. Tłuszcz rozgrzać, wymieszać z mąką, zasmażyć nie rumieniąc, wlewać powoli zimną śmietaną szybko mieszając trzepaczką, zagotować. Następnie połączyć z żółtkami i orzechami. Ryż wymieszać z pokrajaną w kostkę kurą, doprawić, przełożyć do jednoporcjowych naczyń żaroodpornych wysmarowanych tłuszczem, polać sosem, posypać startym serem, zapiec.

### **683. Kotleciki z ryżu po polsku**

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 50 g grzybów suszonych, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 1—2 jaja, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku, bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, połączyć z ryżem, jajami, grzybami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Następnie formować w bułce tartej owalne kotleciki (dwa na porcje), wkładać na rozgrzany tłuszcz, podsmażyć z obu stron na jasnożółty kolor, potem dosmażyć na małym ogniu. Podawać z ostrymi sosami i surówkami.

### **684. Kotleciki z ryżu po wileńsku**

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 100 g śliwek suszonych, 150 g cieleciny lub kury b/k, 1—2 żółtka lub jajo, sól i pieprz do smaku, bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia, pół szklanki śmietany

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Śliwki umyć, namoczyć, wypestkować, zalać wodą, w której się moczyły, ugotować. Następnie odcedzić, zemleć razem z mięsem, wymieszać z ryżem i żółtkami lub jajem, doprawić. Formować w bułce tartej owalne kotleciki (dwa na porcje), podsmażyć z obu stron. Potem polać śmietaną i upiec w piekarniku. Podawać z surówkami.

### **685. Kotleciki z ryżu po karpacku**

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 150 g mięsa baraniego, 2 cebule, 100 g pieczarek, 1—2 jaja, sól, pieprz i curry do smaku, ketchup, bułka tarta do panierowania, 3 łyżki tłuszczu do cebuli, tłuszcz do smażenia



Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę i pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć. Wymieszać z ryżem, zmielonym mięsem i jajami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 683. Polać ketchupem.

## **686. Kotleciki z ryżu po bałkańsku I**

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub warzyw, 200 g cielęciny lub kury b/k, 2 cebule, 4 łyżki koncentratu pomidorowego, 1—2 jaja, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, sól, pieprz, curry, tymianek, estragon i cynamon do smaku, bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, połączyć z ryżem, zmielonym mięsem, koncentratem pomidorowym i jajami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 683.

## **687. Kotleciki z ryżu po bałkańsku II**

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub warzyw, 2—3 strąki papryki, 100 g żółtego twardego sera, 1—2 jaja, sól, pieprz i majeranek do smaku, bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Paprykę umyć, oczyścić, podpiec w piekarniku, obrać ze skórki, zemleć. Połączyć z ryżem, startym serem i jajami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 683.

## **688. Kotleciki z ryżu po katalońsku**

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z drobiu lub rosółu z kostki, 50 g orzechów włoskich bez łupin, 100 g żółtego twardego sera, 4 łyżki ketchupu, 1—2 jaja, sól i pieprz do smaku, bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Orzechy zetrzeć razem z serem, wymieszać z ryżem, jajami i ketchupem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 683.

## 689. Kotleciki z ryżu po andaluzyjsku I

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 3 cebule, 2 łyżki tłuszczu do cebuli, 50 g rodzynków, 40 g migdałów, 1–2 żółtka lub jajo, sól, pieprz i czosnek do smaku, bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć, połączyć z cebulą, ryżem, opłukanymi rodzynkami i żółtkami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 683.

## 690. Kotleciki z ryżu po andaluzyjsku II

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 150 g szynki (okrawki), 2 jaja na twardo, 2 jaja surowe, sól, pieprz i czosnek do smaku, bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Szynkę i jaja ugotowane na twardo zemieć, wymieszać z ryżem i jajami surowymi, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 683.

## 691. Kotleciki z ryżu „Kadin-budu” I

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 250 g baraniny b/k, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 1–3 jaja do farszu, 2 jaja i bułka tarta do panierowania, sól i pieprz do smaku, tłuszcz do smażenia, wywar do duszenia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, połączyć z ryżem, jajami i zmielonym mięsem, doprawić. Następnie uformować owalne kotleciki, połączyć wywarem z mięsa, upiec w piekarniku. Po upieczeniu wyjąć, wystudzić, panierować w rozmąconych jajach i bułce tartej. Usmarzyć z obu stron na silnie rozgrzanym tłuszczu.

## 692. Kotleciki z ryżu „Kadin-budu” II

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 200 g ryby wędzonej, 100 g żółtego twardego sera, 1–2 żółtka lub jajo, 50 g migdałów, sól, pieprz i curry do smaku, bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć razem z serem, wymieszać z żółtkami, zmieloną rybą i ryżem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 683.

### **693. Kotleciki z ryżu po kujawsku**

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 200 g sera twarogowego, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 4 łyżki koncentratu pomidorowego, 2 jaja, sól i pieprz do smaku, bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z ryżem, zmielonym serem twarogowym i jajami oraz koncentratem pomidorowym, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 683

### **694. Kotleciki z ryżu po maltańsku**

250 g ryżu, 2 szklanki wywaru z mięsa lub rosółu z kostki, 50 g tartego chrzanu, 2 żółtka, 200 g tuńczyka z puszki, 40 g orzechów włoskich bez łupin, sól i curry do smaku, bułka tarta do panierowania, tłuszcz do smażenia

Ryż opłukać, zalać wrzącym wywarem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Orzechy zetrzeć, wymieszać z ryżem, chrzanem, żółtkami i rozdrobnionym tuńczykiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 683.

### **695. Sałatka z ryżu po warszawsku I**

100 g ryżu, szklanka wody lub rosółu, 50 g groszku konserwowego, 2 cebule, 1—2 jabłka, 2 jaja na twardo, natka pietruszki, 100 g majonezu, sól, pieprz i musztarda do smaku, pomidory do dekoracji

Ryż opłukać, zalać wrzącą wodą, zamieszać dodając sól, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Cebulę i jabłka umyć, obrać, pokrajać w kostkę razem z jajami, wymieszać z ryżem, groszkiem, posiekaną natką pietruszki i majonezem. Doprawić, udekorować.

## 696. Sałatka z ryżu po warszawsku II

100 g ryżu, szklanka wody lub rosółu, 1—2 strąki papryki konserwowej, 200 g pieczarek, 1,5 łyżki masła, koperek, 100 g majonezu, sól i pieprz do smaku, śliwki i cytryny do dekoracji

Ryż opłukać, zalać wrzącą wodą, zamieszać dodając sól, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wystudzić, połączyć z ryżem, pokrajaną drobno papryką i posiekanym koperkiem oraz majonezem; doprawić. Następnie udekorować.

## 697. Sałatka z ryżu „klasztorna” I

100 g ryżu, szklanka wody, 2 łyżki masła, 50 g szyjek rakowych (niekoniecznie), 100 g groszku konserwowego, 100 g majonezu, koperek, sól, pieprz i sok z cytryny do smaku, pomidory i cytryny do dekoracji

Ryż opłukać, zalać wrzącą wodą z dodatkiem masła i soli, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Po wystudzeniu wymieszać z szykami rakowymi, groszkiem, majonezem i posiekanym koperkiem, doprawić. Następnie udekorować.

## 698. Sałatka z ryżu „klasztorna” II

100 g ryżu, szklanka wody, 2 łyżki masła, 2—3 jaja na twardo, koperek, sól i pieprz do smaku, 100 g majonezu, pomidory do dekoracji

Ryż opłukać, zalać wrzącą wodą z dodatkiem masła i soli, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Po wystudzeniu wymieszać z pokrajanymi w kostkę jajami i posiekanym koperkiem oraz majonezem, doprawić. Następnie udekorować.

## 699. Sałatka z ryżu po berlińsku I

100 g ryżu, szklanka rosółu z kostki, 200 g mięsa gotowanego, 2—3 jabłka, 100 g majonezu, 3 łyżki ketchupu, natka pietruszki, 20 g migdałów, sól i pieprz do smaku

Ryż opłukać, zalać wrzącym rosółem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w kostkę razem z mięsem, wymieszać z ryżem, majonezem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Następnie połączyć ketchupem oraz udekorować spierzonymi i obranymi ze skórki migdałami.

## 700. Sałatka z ryżu po berlińsku II

100 g ryżu, szklanka rosółu z kostki, pół puszki sardynek, 150 g twardego żółtego sera, 50 g szynki konserwowej, natka pietruszki, 100 g majonezu, sól i pieprz do smaku, pomidory i cytryny do dekoracji

Ryż opłukać, zalać wrzącym rosółem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Ser i szynkę pokrajać w kostkę, połączyć z ryżem, rozdrobnionymi sardynkami, posiekaną natką pietruszki oraz majonezem. Doprawić i udekorować.

## 701. Sałatka z ryżu po redaktorsku

100 g ryżu, szklanka rosółu z kostki, 150 g kury pieczonej, 40 g migdałów, 150 g pieczarek, 1,5 łyżki masła, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku, 100 g majonezu, pomidory i śliwki z octu do dekoracji

Ryż opłukać, zalać wrzącym rosółem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Pieczarki oczyścić, opłukać, pokrajać w paseczki, usmażyć. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, posiekać razem z kurą i natką pietruszki. Wymieszać z ryżem, majonezem i pieczarkami, doprawić. Następnie przełożyć na półmisek, uformować i udekorować.

## 702. Sałatka z ryżu po bałkańsku

100 ryżu, szklanka wody, 1,5 łyżki masła, 1—2 strąki papryki konserwowej, kawałek gotowanego kalafiora, natka pietruszki, 20 g rodzynków, 100 g majonezu, sól i pieprz do smaku, pomidory i jaja na twardo do dekoracji

Ryż opłukać, zalać wrzącą wodą z dodatkiem masła i soli, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Kalafior rozdrobnić, połączyć z papryką pokrajaną w kostkę, ryżem, majonezem, opłukanymi rodzynkami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Następnie ułożyć na półmisku, uformować, udekorować.

## 703. Sałatka z ryżu po rybacku

150 g ryżu, 1,5 szklanki wody, 1,5 łyżki masła, 100 g filetów śledziowych, 150 g gotowanego selera, 100 g majonezu, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku, ketchup do polania

Ryż opłukać, zalać wodą z dodatkiem masła i soli, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Selery i filety pokrajać w kostkę, wymieszać z ryżem, majonezem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Następnie polać ketchupem.

## **704. Sałatka z ryżu po wawelsku**

100 g ryżu, szklanka wody, 1,5 łyżki masła, 50 g szyjek rakowych (niekoniecznie), marchew ugotowana, 50 g migdałów, 100 g majonezu, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku, pomidory i cytryny do dekoracji

Ryż opłukać, zalać wrzącą wodą z dodatkiem masła i soli, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, posiekać, wymieszać z ryżem, pokrajaną w kostkę marchewką, szyjkami rakowymi, majonezem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Następnie przełożyć na półmisek, uformować, udekorować.

## **705. Sałatka z ryżu po hiszpańsku I**

100 g ryżu, szklanka wody, 1,5 łyżki masła, strąk papryki konserwowej, 2—3 pomidory, szczypiorek, 5—6 łyżek ketchupu, sól, pieprz, czosnek oraz jajo na twardo i migdały do dekoracji

Ryż opłukać, zalać wrzącą wodą z dodatkiem masła i soli, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Pomidory umyć, sparzyć razem z migdałami, obrać ze skórki. Pomidory i paprykę pokrajać w kostkę, wymieszać z ryżem, posiekanym szczypiorkiem i ketchupem, doprawić. Następnie udekorować.

## **706. Sałatka z ryżu po hiszpańsku II**

100 g ryżu, szklanka rosółu, najlepiej z kuropatwy lub bażanta, 150—200 g mięsa gotowanego z kuropatwy lub bażanta, 200 g brzoskwiń z kompotu, 100 g majonezu, sól, pieprz i sok z cytryny do smaku oraz pomidory i cytryny do dekoracji

Ryż opłukać, zalać wrzącym rosółem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Mięso pokrajać w kostkę razem z brzoskwiniami, połączyć z majonezem i ryżem, doprawić. Następnie ułożyć na półmisku, uformować i udekorować.

## 707. Sałatka z ryżu po kubańsku

100 g ryżu, szklanka wody, 1,5 łyżki masła, 250 g mięsa wieprzowego i wołowego (pieczonego), 1–2 ogórki konserwowe, 100 g ketchupu, 50 g migdałów, sól i pieprz do smaku, jajo na twardo i ogórki świeże do dekoracji

Ryż opłukać, zalać wrzącą wodą z dodatkiem masła i soli, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Mięso i ogórki pokrajać w kostkę. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, posiekać, wymieszać z ryżem, mięsem, ogórkami i ketchupem, doprawić. Następnie ułożyć na półmisku, uformować i udekorować.

## 708. Sałatka z ryżu po kalifornijsku I

100 g ryżu, szklanka rosółu, najlepiej z dziczyzny, 100 g dziczyzny gotowanej, 150 g parówek cienkich, 3–4 ogórki konserwowe, 100 g majonezu, sól i pieprz do smaku, ketchup do polania, rzodkiewka do dekoracji

Ryż opłukać, zalać wrzącym rosółem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Parówki obrać z osłonek, pokrajać w plasterki. Mięso i ogórki pokrajać w kostkę, wymieszać z parówkami, ryżem i majonezem, doprawić. Następnie wyłożyć na talerzyki, polać ketchupem i udekorować.

## 709. Sałatka z ryżu po kalifornijsku II

100 g ryżu, szklanka rosółu, najlepiej z dziczyzny, 100 g groszku konserwowego, 150 g selera gotowanego, 150 g mandarynek, 50 g migdałów, 100 g majonezu, sól i pieprz do smaku, ketchup do polania, żółtko gotowane

Ryż opłukać, zalać wrzącym rosółem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Migdały i mandarynki sparzyć, obrać ze skórki. Seler pokrajać w kostkę razem z mandarynkami, wymieszać z ryżem, posiekanymi migdałami i groszkiem, doprawić. Następnie przełożyć na półmisek, uformować, polać ketchupem i posypać przetartym przez sito żółtkiem.

## 710. Sałatka z ryżu po myśliwsku

100 g ryżu, szklanka rosółu, najlepiej z dziczyzny, 100 g mięsa gotowanego z dziczyzny, 50 g pieczarek marynowanych, 2–3 ogórki konserwowe, 2 jaja na twardo, 100 g majonezu, sól i pieprz do smaku, pomidory i natka pietruszki do dekoracji

Ryż opłukać, zalać wrzącym rosółem, zamieszać, przykryć i ugotować na płycie ochronnej. Mięso, pieczarki, ogórki i jaja pokrajać w kostkę, wymieszać z ryżem i majonezem, doprawić. Następnie przełożyć na półmisek, uformować, udekorować.

## 711. Ryż à la Walencja

150 g ryżu, szklanka białego wytrawnego wina, pół szklanki wody, 3 łyżki masła, sól, wanilia i cynamon do smaku, 50 g orzechów włoskich bez łupin, 5 łyżek cukru pudru, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, 3 łyżki cukru pudru do śmietanki, 400 g truskawek

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Wino połączyć z wodą, zagotować, dodać masło, rozdrobnione i roztarte przyprawy i ryż. Zamieszać i gotować 15 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Ugotowany ryż wystudzić, wymieszać z posiekаныmi orzechami i cukrem, ułożyć na środku okrągłego półmiska, obłożyć dookoła opłukanymi i oczyszczonymi z szypulek truskawkami. Udekorować ubitą śmietanką.

## 712. Ryż po alpejsku

150 g ryżu, 1,5 szklanki mleka, 3 łyżki masła, sól, wanilia i cynamon, 5 łyżek cukru pudru, pomarańcza, 200 g brzoskwiń z kompotu  
**Sos:** 100 g moreli suszonych, 2/3 szklanki śmietanki lub mleka, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 4—5 łyżek wody, cukier do smaku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min. odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, dodać przyprawy i masło; powoli gotować 20 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Morele umyć, namoczyć, ugotować w tej samej wodzie, przetrzeć. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z wodą, wlewać powoli do gorącego przecieru, szybko mieszając trzepaczką, dodać cukier i śmietankę, zagotować. Pomarańczę umyć, obrać ze skórki, pokrajać w kostkę razem z brzoskwiniami, wymieszać z częścią sosu. Ryż ułożyć w formie przekładając przygotowanymi owocami, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastudzenia. Przed podaniem formę zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie, wyjąć ryż na półmisek, polać pozostałym sosem.



## 713. Ryż po kapitańsku

150 g ryżu, 1,5 szklanki mleka, 3 łyżki masła, 4 łyżki cukru pudru, sól i wanilia do smaku, 2/3 szklanki białego wytrawnego wina, pomarańcza, 4 żółtka, 6–8 łyżek cukru pudru

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, włożyć do mleka, dodać masło, sól i drobno pokrajaną wanilię. Zamieszać i gotować 15 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli gorące wino szybko mieszając trzepaczką. Naczynie z żółtkami wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ubijać na parze, aż sos zgęstnieje. Pomarańczę umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w plastry, usuwając pestki. Ryż podzielić na dwie części: połowę włożyć do formy wypłukanej zimną wodą, ułożyć plastry pomarańczy, polać częścią sosu przykryć pozostałym ryżem i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem formę zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie, wyjąć ryż na okrągły półmisek i poleć resztą sosu.

## 714. Ryż „zamkowy” I

150 g ryżu, 1,5 szklanki mleka, 3 łyżki masła, 5 łyżek cukru pudru, 40 g czekolady, sól, cynamon, 5 goździków i skórka cytrynowa do smaku, kieliszek likieru maraschino (50 g), 4 łyżki miodu, 60 g orzechów włoskich bez łupin, 80 g migdałów, 2 żółtka gotowane

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody i gotować 2 min., odcedzić. Następnie włożyć do mleka, dodać masło, rozarte przyprawy i startą skórkę cytrynową, gotować 15 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Migdały i orzechy sparzyć, obrać ze skórki, wysuszyć, zemleć, utrzeć z miodem, likierem i przetartymi przez sito żółtkami. Ryż wymieszać z cukrem, następnie część wymieszać ze startą czekoladą, ułożyć w formie wypłukanej zimną wodą i wysypanej cukrem, nałożyć przygotowaną masę, przykryć pozostałym ryżem, wyrównać powierzchnię, zastudzić. Przed podaniem formę zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie, wyjąć ryż na półmisek.

## 715. Ryż „zamkowy” II

150 g ryżu, 1,5 szklanki mleka, 3 łyżki masła, 5 łyżek cukru pudru, sól, cynamon, goździki i skórka cytrynowa do smaku, 100 g czekolady, 100 g masła, 5 żółtek, 5 łyżek cukru pudru

Ryż ugotować jak poprzednio. Żółtka i cukier włożyć do naczynia, ubijać na parze. Następnie dodawać po kawałku czekoladę, mieszając. Masło ucierać wlewając po trochu przestudzoną masę żółtkową. Ryż wymieszać z cukrem, ułożyć w formie wypłukanej zimną wodą, przekładając przygotowanym kremem i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem formę zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie, wyjąć ryż na półmisek.

## 716. Ryż „Markiz”

150 g ryżu, 1,5 szklanki mleka, 3 łyżki masła, sól i cynamon do smaku, 5 łyżek cukru pudru, 4 małe porcje lodów, pomarańcza  
**Krem:** kieliszek likieru maraschino (50 g), 3 łyżki cukru pudru do śmietanki, 3 łyżki cukru pudru do żółtek, 2 żółtka, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, 2 łyżki czekolady w proszku, 20 g rodzynków, 10 g żelatyny

Ryż opłukać, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić i odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, dodać masło i przyprawy, gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Pomarańczę umyć, sparzyć i obrać ze skórki. Żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej przegotowanej wody, postawić naczynie na parze, a następnie zagotować. Żółtka, cukier, czekoladę i opłukane rodzynki włożyć do miksera, wlać likier i żelatynę, włączyć mikser na 30 sek. Śmietankę oziębic, ubić, dodając pod koniec ubijania cukier puder, wymieszać z gęstniejącą masą. Wystudzony ryż wymieszać z cukrem, nałożyć do kompotierek opłukanych wodą, przykryć plastrami pomarańczy i lodami, połać kremem i pozostawić do zastygnięcia.

## 717. Ryż „Lord”

150 g ryżu, 1,5 szklanki mleka, sól i wanilia do smaku, 3 łyżki masła, 200 g ananasa z puszki, 4 łyżki cukru pudru, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, wiśnie z kompotu do dekoracji  
**Krem:** 2/3 szklanki śmietanki lub masła, 4 łyżki cukru pudru, 2 żółtka, 10 g żelatyny, wanilia do smaku

Ryż opłukać, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, dodać masło, drobno pokrajaną wanilię i sól, gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej przegotowanej wody, postawić naczynie na parze, zagotować mieszając i przestudzić. Śmie-

tanke zagotować z drobno pokrajaną wanilią, precedzić. Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli podgrzaną śmietankę lub mleko mieszając trzepaczką. Naczynie z masą wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ubijać na parze, aż masa zgęstnieje. Przystudzoną masę wymieszać z żelatyną, ryżem, pokrajanymi ananasami i ubitą śmietanką, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem formę zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie. Wyłożyć ryż na okrągły półmisek, udekorować wiśniami.

## 718. Ryż à la Conde

150 g ryżu, 1,5 szklanki mleka, 3 łyżki masła, sól i wanilia do smaku, 1—2 pomarańcze, 150 g gruszek z kompotu, 150 g dżemu morelowego, kieliszek likieru maraschino (25 g), 50 g rodzynek

Ryż opłukać, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, dodać masło, drobno pokrajaną wanilię i sól, gotować ok. 20 min. na małym ogniu pod przykryciem. Rodzynki opłukać, wymieszać z ryżem, przełożyć do formy wypłukanej zimną wodą i posypanej cukrem, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastygnięcia. Pomarańcze umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w cząstki razem z gruszkami. Ryż zanurzyć z formą na kilka sekund w gorącej wodzie, wyłożyć na okrągły półmisek, posmarować dżemem połączonym z likierem, ułożyć dekoracyjnie owoce.

## 719. Ryż po maltańsku

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki białego wytrawnego wina, świeża skórka pomarańczowa, sól do smaku, 5 łyżek cukru pudru, kieliszek soku z pomarańczy (50 g), 200 g owoców z kompotu

**Krem:** 10 g kawy naturalnej, 2 łyżki cukru pudru do żółtek, 2 łyżki cukru pudru do śmietanki, 2 łyżki cukru pudru do piany, pół szklanki śmietanki kremowej, 4—5 łyżek wody, 2 jaja, 10 g żelatyny

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącym winem, zamieszać, dodać startą skórkę pomarańczową, posolić i gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Ugotowany ryż wymieszać z cukrem i sokiem z pomarańczy. Formę wypłukać zimną wodą, włożyć ryż przekładając drobno pokrajanymi owocami, wyrównać powierzchnię i pozostawić do

zastudzenia. Żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej przegotowanej wody, postawić naczynie na parze, a następnie zagotować. Kawę zaparzyć, przecedzić. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli gorący napar mieszając trzepaczką. Naczynie z żółtkami wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ubijać, aż masa zgęstnieje. Potem wymieszać z żelatyną i ubitą śmietanką. Przed podaniem formę z ryżem zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie, wyłożyć ryż na półmisek. Polać kremem i zaraz podawać.

## 720. Ryż sułtański

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła, sól i cynamon do smaku, 50 g fig, 150 g moreli z kompotu, 50 g daktyli, 40 g rodzynków, szklanka śmietanki kremowej, 5 łyżek cukru pudru, 5 łyżek startej czekolady

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć, zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, dodać masło, starty cynamon i sól, gotować ok. 20 min. na małym ogniu pod przykryciem. Następnie połączyć z drobno pokrajanymi morelami, figami i daktylami, opłukanymi rodzynkami i ubitą śmietanką; przełożyć do formy wypuklanej zimną wodą i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem ryż wyjąć z formy i posypać czekoladą lub polać sosem morelowym.

## 721. Ryż à la Imperatrice

150 g ryżu, 1 2/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła, sól i cynamon do smaku, 10 g żelatyny, 100 g ananasa z puszki, 100 g gruszek z kompotu, 100 g brzoskwiń z kompotu, 5 łyżek cukru pudru, paczka cukru waniliowego, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, 2 łyżki cukru pudru do śmietanki

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, dodać masło, starty cynamon i sól; gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej przegotowanej wody, rozpuścić na parze. Wymieszać z pokrajanymi w kostkę owocami, ryżem i częścią ubitej śmietanki z cukrem. Nałożyć do formy wypuklanej zimną wodą, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem formę zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie, wyjąć ryż na półmisek, udekorować pozostałą śmietanką.

## 722. Ryż „Hotel Europa” I

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła, sól i wanilia do smaku, 2 żółtka, 5 łyżek cukru pudru, 250 g brzoskwiń z kompotu

**Krem:** szklanka mleka, 100 g twardej czekolady, 4 łyżki cukru pudru, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, 2 łyżki żelatyny, pół laski wanilii

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, dodać masło, drobno pokrajaną wanilię i sól, gotować ok. 20 min. na małym ogniu pod przykryciem. Żółtka utrzeć z cukrem. Żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej przegotowanej wody, postawić naczynie na parze, a następnie zagotować. Mleko wymieszać z drobno pokrajaną wanilią, zagotować, przecedzić, włożyć czekoladę, rozpuścić, wymieszać z żelatyną, osłodzić, a gdy masa zacznie gęstnieć — połączyć z ubitą śmietaną. Ryż wymieszać z przygotowanymi żółtkami i częścią kremu, przełożyć do formy wypłukanej zimną wodą, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem formę zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie i dopiero wyjąć ryż, obłożyć brzoskwiniami i połać pozostałym kremem, zastudzić.

## 723. Ryż „Hotel Europa” II

150 g ryżu, 1,5 szklanki mleka, 3 łyżki masła, sól i wanilia do smaku, 100 g rodzynków

**Krem:** szklanka śmietanki 18% lub mleka, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, 5 łyżek cukru pudru do śmietanki, 4 łyżki cukru pudru do żółtek, 4 żółtka, 20 g żelatyny, pół laski wanilii

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, dodać masło, drobno pokrajaną wanilię i sól, gotować ok. 20 min. na małym ogniu pod przykryciem. Żelatynę namoczyć w małej ilości przegotowanej wody, postawić naczynie na parze, rozpuścić i przestudzić. Śmietankę zagotować z drobno pokrajaną wanilią, przecedzić. Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli gorącą śmietankę mieszając trzepaczką. Naczynie z masą wstawić do większego naczynia z gorącą wodą i ubijać na parze, aż masa zgęstnieje. Przystudzoną masę wymieszać z żelatyną i ubitą śmietanką z cukrem. Ugotowany i wystudzony ryż wymieszać z kremem i opłukanymi rodzynkami. Nałożyć do formy wypłukanej zimną wodą, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem formę zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie, wyjąć ryż i udekorować waflami.

## 724. Ryż „Navarry”

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła, sól i wanilia do smaku, 400 g truskawek, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, 100 g cukru pudru, kieliszek likieru maraschino (25 g), 20 g czekolady w proszku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej osolonej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć, zalać wrzącym mlekiem z dodatkiem drobno pokrajanej wanilii i masła, zamieszać i gotować ok. 20 min. na małym ogniu pod przykryciem. Następnie doprawić częścią cukru, przełożyć do formy wypłukanej zimną wodą, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastygnięcia. Truskawki opłukać, obrać z szypulek, obłożyć ryż, nałożyć dekoracyjnie ubitą śmietankę wymieszaną z cukrem i likierem, posypać czekoladą, utworzyć boki formy, wyłożyć delikatnie ryż na okrągły półmisek.

## 725. Ryż firmowy

150 g ryżu, 1,5 szklanki mleka, 3—4 łyżki masła, sól, wanilia, sok z cytryny, 100 g ananasa z puszki, 100 g moreli z kompotu, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, 2 łyżki cukru pudru do śmietanki, 150 g cukru kryształu do syropu, 3 łyżki wody, kieliszek araku (20 g), pół łyżeczki octu do syropu

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, dodać masło drobno pokrajaną wanilię i sól, gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Do odmierzonej ilości wody dodać cukier. Podgrzewać mieszając do zupełnego rozpuszczenia się cukru, wlać ocet i gotować pod przykryciem na silnym ogniu. Podczas gotowania nabierać na łyżkę małą ilość ulepu, wylewając go z łyżki do naczynia. Jeżeli ostatnia kropla ciągnie za sobą nitkę, ulep należy przestać ogrzewać; połączyć go z przygotowanym ryżem, sokiem z cytryny, arakiem, morelami i ananasem pokrajanym w kostkę. Nałożyć do formy opłukanej zimną wodą, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem formę zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie, wyjąć ryż, ułożyć na półmisku, udekorować ubitą śmietanką.

## 726. Ryż po amerykańsku

150 g ryżu, 1,5 szklanki mleka, 3 łyżki masła, sól, wanilia, 200 g ananasa z puszki, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, 100 g cukru pudru, 1—2 żółtka, 20 g czekolady w proszku

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, dodać masło, sól i drobno pokrajaną wanilię, gotować ok. 20 min. Po ugotowaniu wymieszać z czekoladą, ułożyć w formie wypłukanej zimną wodą, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastygnięcia. Potem obłożyć ananasami, nałożyć dekoracyjnie ubitą śmietankę, wymieszaną z żółtkami utartymi z cukrem. Przed podaniem otworzyć boki formy, wyłożyć ryż na okrągły półmisek.

## 727. Ryż z rodzynkami I

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła, wanilia, sól, 100 g rodzynek, 3—4 żółtka, 4 łyżki masła, 6—8 łyżek cukru pudru, kieliszek likieru maraschino (20 g)

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, dodać opłukane rodzynki, masło, drobno pokrajaną wanilię i sól, zamieszać, przykryć i gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu. Masło utrzeć z cukrem, dodając kolejno żółtka, połączyć z likierem i wystudzonym ryżem, przełożyć do formy wypłukanej zimną wodą, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem formę zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie, wyjąć ryż na półmisek.

## 728. Ryż z rodzynkami II

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła, wanilia, sól, 4 jaja, 100 g rodzynek, 5 łyżek cukru pudru, tłuszcz i bułka tarta do formy, cukier puder do posypania

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, dodać opłukane rodzynki, drobno pokrajaną wanilię i sól; zamieszać, przykryć i gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać z ryżem i ubitą pianą z białek. Przełożyć do wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą formy, wyrównać powierzchnię i upiec. Po upieczeniu wyjąć z formy i posypać cukrem pudrem.

## 729. Ryż z jabłkami I

150 g ryżu, szklanka mleka, 5–6 jabłek, 1–2 żółtka, 1,5 łyżki masła, 5 łyżek cukru pudru, wanilia, sok z cytryny, sól do smaku

**Sos:** szklanka mleka, 3–4 żółtka, 6–8 łyżek cukru pudru, 2 łyżki masła, wanilia

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić. Następnie zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, dodać masło, drobno pokrajaną wanilię, posolić i gotować ok. 20 min. na małym ogniu pod przykryciem.

**Sos:** mleko zagotować z drobno pokrajaną wanilią, precedzić. Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli cienkim strumieniem gorące mleko, mieszając trzepaczką. Naczynie z żółtkami wstawić do większego garnka z gorącą wodą i podgrzewać stale mieszając, aż sos zgęstnieje. Uważać jednak trzeba, aby woda w naczyniu nie zagotowała się. Gdy sos zgęstnieje odstawić, dodając po kawałku masła, wymieszać z ryżem. Jabłka umyć, obrać, opłukać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, połączyć z żółtkami utartymi z cukrem i sokiem z cytryny. Formę wypłukać zimną wodą, nałożyć ryż, przekładając go jabłkami, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem formę zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie, wyjąć ryż na półmisek.

## 730. Ryż z jabłkami II

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, wanilia i sól do smaku, 5 jabłek, 50 g rodzynków

**Krem:** szklanka śmietanki lub mleka, 2/3 szklanki śmietanki kremowej, 5 łyżek cukru pudru do śmietanki, 4 łyżki cukru pudru do żółtek, 4 żółtka, 20 g żelatyny, pół laski wanilii

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić i odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, dodać masło i wanilię, posolić i gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Żelatynę namoczyć w małej ilości przegotowanej wody, postawić naczynie na parze, rozpuścić i przestudzić. Śmietankę zagotować z drobno pokrajaną wanilią, precedzić. Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli gorącą śmietankę mieszając trzepaczką. Naczynie z masą wstawić do większego garnka z gorącą wodą, ubijać na parze, aż masa zgęstnieje. Przestudzoną masę wymieszać z żelatyną i ubitą śmietanką z cukrem. Jabłka umyć, obrać, opłukać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, wymieszać z ryżem i kremem. Formę



wypłukać zimną wodą, nałożyć ryż, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem formę zanurzyć na kilka sekund w gorącej wodzie, wyjąć ryż na półmisek.

### 731. Ryż z jabłkami III

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 800 g jabłek, 6—8 łyżek cukru pudru, 50 g rodzynków, 3 łyżki masła, cynamon, sól do smaku

**Sos:** szklanka mleka, 3—4 żółtka, 6—8 łyżek cukru pudru, 2 łyżki masła, wanilia, tłuszcz i bułka tarta do formy, masło do polania

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, dodać masło, drobno pokrajany cynamon i sól; zamieszać, przykryć i gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu. **Sos:** mleko zagotować z drobno pokrajaną wanilią, precedzić. Żółtka utrzeć z cukrem, wlewać powoli cienkim strumieniem gorące mleko mieszając trzepaczką. Naczynie z żółtkami wstawić do większego garnka z gorącą wodą i podgrzewać stale mieszając, aż sos zgęstnieje. Uważać, aby woda w naczyniu nie zagotowała się. Gdy sos zgęstnieje odstawić, dodając po kawałku masła. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, pokrajać w cienkie plasterki, wymieszać z sosem, cukrem i opłukanymi rodzynkami. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, przekładając go przygotowanymi jabłkami, wyrównać powierzchnię i zapiec w piekarniku.

### 732. Ryż z jabłkami IV

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, cynamon, sól, 500 g jabłek, 6—8 łyżek cukru pudru, 3 łyżki masła, 2—3 jaja, 2/3 szklanki śmietany, tłuszcz i bułka tarta do formy, masło do polania

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 3 min., odcedzić i odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, dodać cynamon, posolić i gotować ok. 15 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, wydrążyć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach. Wymieszać z ryżem i śmietaną. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Masło utrzeć z cukrem i żółtkami, wymieszać z ryżem i ubitą na szywno pianą z białek. Nałożyć do rondla wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą. Wyrównać powierzchnię, polać stopionym masłem i zapiec w gorącym piekarniku.

### 733. Ryż ze śliwkami

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, wanilia, sól, 500 g śliwek węglerek, 5 łyżek cukru pudru, 2—3 białka

**Sos:** szklanka czerwonego wina wytrawnego, skórka cytrynowa, goździki, 4 łyżki cukru, łyżka mąki ziemniaczanej, 50 g rodzynków, bułka tarta i tłuszcz do naczynia, masło do polania

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić. Następnie zalać wrzącym mlekiem, dodać drobno pokrajaną wanilię, posolić, zamieszać i gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Śliwki umyć, przekrajać na pół, wypestkować, podsmażyć z cukrem.

**Sos:** wino zagotować z cukrem, goździkami, cynamonem i skórką cytrynową; przecedzić. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z małą ilością zimnej wody, wlać cienkim strumieniem do gorącego wina, mieszając trzepaczką. Zagotować, dodać opłukane rodzynki. Jaja umyć, oddzielić żółtka od białek. Żółtka utrzeć z masłem, wymieszać z ryżem i ubitą na sztywno z cukrem pianą z białek. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, przekładając śliwkami oraz polewając przygotowanym sosem, zapiec.

### 734. Ryż à la Colbert

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła, wanilia, sól, 2—3 banany, 200 g dżemu morelowego, 50 g migdałów, 4 łyżki cukru, bułka tarta i tłuszcz do naczynia, masło do polania

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić. Następnie zalać mlekiem, dodać masło, drobno pokrajaną wanilię i sól, gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Banany obmyć, obrać ze skórki, pokrajać w plastry, posypać migdałami. Do wysmarowanego tłuszczem i posypanego bułką tartą naczynia nałożyć ryż, przekładając bananami, wyrównać powierzchnię, posmarować dżemem, polać masłem, zapiec.

### 735. Ryż po generalsku I

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła, 4 jaja, kieliszek rumu (50 g), 50 g migdałów, sól, wanilia, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min. Odcedzić, włożyć do mleka, dodać masło, sól i drobno pokrajaną wanilię; zamieszać i gotować 15 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Jaja umyć, wybić ze skorupki, oddzielając żółtka od białek. Żółtka utrzeć z cukrem, wymieszać z przestudzonym ryżem, migdałami, rumem i ubitą pianą z białek. Następnie nałożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Zapiec w gorącym piekarniku.

### 736. Ryż po generalsku II

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła, 5—6 łyżek cukru, 2/3 szklanki śmietanki, 3 żółtka, 50 g czekolady, sól, wanilia, bułka tarta i tłuszcz do naczynia

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić. Włożyć do mleka, dodać masło, sól i drobno pokrajaną wanilię, zamieszać i gotować 15 min. na wolnym ogniu pod przykryciem. Ryż przestudzić, połączyć ze śmietaną i cukrem, podzielić na dwie części: jedną wymieszać z żółtkami, a drugą — ze startą czekoladą. Układać warstwami w rondlu wysmarowanym tłuszczem i posypanym bułką tartą. Zapiec w gorącym piekarniku.

### 737. Ryż „Huzarski”

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 3 łyżki masła, wanilia, sól, 100 g rodzynków

**Krem:** 150 g suszonych moreli, 4 łyżki cukru kryształu, 5 łyżek cukru pudru, kieliszek rumu (25 g), 1—2 żółtka, 100 g masła

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie dodać opłukane rodzynki, masło, drobno pokrajaną wanilię i sól. Zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, przykryć i gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu. Morele umyć, namoczyć, zalać małą ilością wody, dodać cukier, ugotować, przetrzeć, włożyć do miksera razem z żółtkami, rumem, masłem i cukrem pudrem; włączyć mikser na 30 sek. Potem wymieszać z ryżem, przelać do wypłukanej zimną wodą formy i pozostawić do zastygnięcia. Ryż wyjąć z formy, udekorować owocami i rurkami waflowymi.

## 738. Ryż à la Henryk I

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 50 g rodzynków, wanilia, sól, 400 g truskawek, 4 łyżki cukru kryształu, 3—4 białka, 6—8 łyżek cukru pudru, bułka tarta i tłuszcz do formy

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie wymieszać z opłukanymi rodzynkami, drobno pokrajaną wanilią i solą. Zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu. Ryż przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą, wyrównać powierzchnię, posypać cukrem kryształem, obłożyć opłukanymi, obranymi z szypułek oraz przekrajanymi na pół truskawkami. Nałożyć dekoracyjnie ubitą z cukrem pianę z białek, zapiec. Po upieczeniu wyjąć z formy i zaraz podawać.

## 739. Ryż à la Henryk II

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, 40 g migdałów, sól, 400 g brzoskwiń z kompotu, 100 g orzechów włoskich bez łupin, 4—5 łyżek miodu, 1,5 łyżki masła, imbir, bułka tarta i tłuszcz do formy

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie wymieszać z masłem i solą, zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, przykryć i gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu. Migdały i orzechy sparzyć, obrać ze skórki, zetrzeć. Ryż przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą, przesypując migdałami, wyrównać powierzchnię, ułożyć brzoskwinie. Orzechy utrzeć z miodem, masłem i imbirem, połączyć masą brzoskwinie, zapiec w gorącym piekarniku.

## 740. Ryż po napoleońsku

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, wanilia, sól, kilka brzoskwiń z kompotu, pomarańcza, 50 g fig, 50 g daktyli, 50 g rodzynków, szklanka śmietanki kremowej, 8 łyżek cukru pudru, 50 g czekolady, 20 g żelatyny

Ryż opłukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie dodać masło i sól oraz drobno pokrajaną wanilię, zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, przykryć i ugotować na wolnym ogniu. Pomarańczę umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w kostkę razem

z brzoskwiniami, figami i daktylami. Żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej przegotowanej wody, zostawić do rozpuszczenia. Śmietankę oziębic, ubić, dodając pod koniec ubijania cukier puder, wymieszać z żelatyną, ryżem, optukanymi rodzynkami, brzoskwiniami, pomarańczami, figami i daktylami. Przygotowany ryż przełożyć do formy wyplukanej zimną wodą, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem wyjąć ryż z formy i posypać startą czekoladą.

## 741. Ryż jawański

100 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, wanilia, sól do smaku,  
**Krem:** 2/3 szklanki śmietanki kremowej, cytryna, 5 łyżek cukru pudru, 10—20 g żelatyny  
**Sos:** 2/3 szklanki śmietanki 18%, 2 żółtka, 10 g czekolady w proszku, 4 łyżki cukru pudru, 40 g rodzynek

Ryż optukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie zalać wrzącym mlekiem, dodać masło i drobno pokrajaną wanilię oraz sól, zamieszać, przykryć i gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu.

**Krem:** żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej przegotowanej wody, rozpuścić. Cytrynę umyć, sparzyć, osuszyć, zetrzeć wierzchnią warstwę skórki. Śmietankę oziębic, ubić, dodając pod koniec ubijania cukier puder, skórkę cytrynową, sok z cytryny i żelatynę.

**Sos:** śmietankę zagotować. Żółtka utrzeć z cukrem i czekoladą, wlewać powoli gorącą śmietankę, mieszając trzepaczką. Naczynie z żółtkami wstawić do większego garnka z gorącą wodą i ubijać na parze, aż sos zgęstnieje, wymieszać z optukanymi rodzynkami. Ryż układać warstwami w formie polewając na przemian kremem i sosem. Pozostawić do zastygnięcia. Podawać po wyjęciu z formy.

## 742. Ryż „Hotel Astoria”

150 g ryżu, 1 1/3 szklanki mleka, 1,5 łyżki masła, wanilia, sól, 500 g jabłek (kwaśnych), 100 g masła, 5 łyżek cukru pudru, 1—2 żółtka, 1 opakowanie galaretki pomarańczowej, pół szklanki śmietanki kremowej, 3 łyżki cukru pudru do śmietanki, 1—2 łyżki kakao, sok z cytryny

Ryż optukać w ciepłej wodzie, odcedzić, zalać dużą ilością wrzącej wody, gotować 2 min., odcedzić, odsączyć. Następnie dodać

masło, drobno pokrajaną wanilię i sól. Zalać wrzącym mlekiem, zamieszać, przykryć i gotować ok. 20 min. na wolnym ogniu. Jabłka umyć, obrać, przekrajać na pół, usunąć gniazda nasienne, zetrzeć na tarce o dużych otworach, skropić sokiem z cytryny. Masło utrzeć z cukrem, dodając kolejno żółtka, wymieszać z jabłkami oraz tężejącą galaretką, którą przygotować według przepisu na opakowaniu. Ryż przełożyć do formy wypłukanej zimną wodą i posypaną cukrem, przekładając przygotowaną masą, wyrównać powierzchnię i pozostawić do zastygnięcia. Przed podaniem wyjąć z formy, udekorować ubitą śmietanką z cukrem i kakao.



# Tartaletki

Tartaletki wykonuje się z ciasta kruchego lub półkruchego. Wylepia się nim karbowane foremki w kształcie łódki (długości ok. 10 cm i głębokości 1—1,5 cm), a następnie piecze w gorącym piekarniku. Po wyjęciu z foremki nadziewa się ciasto farszem, który przygotowuje się z serów, warzyw, wędlin, jaj, mięsa gotowanego lub pieczonego. Tartaletki dzięki swojemu atrakcyjnemu wyglądowi przyciągają oczy, zaostrzają apetyt, stanowiąc jednocześnie doskonałą dekorację stołu. Podawać je można na zimno, jak i na gorąco, zarówno jako przekąskę, jak i jako samodzielne dania.

## 743. Tartaletki „Monte Christo” I

**Ciasto:** 300 g mąki, 150 g masła lub margaryny, 2 żółtka, sól  
**Nadzenie:** 200 g pieczarek, 100 g homara z puszki (niekoniecznie), 2 łyżki tłuszczu, jajo na twardo, koperk, 4 łyżki majonezu, sól i pieprz do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać i usmażyć. Po wystudzeniu wymieszać z rozdrobnionym homarem, pokrajany w kostkę jajami, posiekany koperkiem i majonezem, doprawić. Mąkę przesiać na stolnicę, posiekać nożem z masłem, dodać żółtka i sól. Zagnieść szybko ciasto i pozostawić w chłodnym miejscu na 20–30 min. Karbowane foremki w kształcie tódky o długości 10 cm i głębokości 1–1,5 cm wyłożyć ciastem, upiec, wystudzić, nałożyć nadzienie i udekorować.

## 744. Tartaletki „Monte Christo” II

**Ciasto:** jak w przepisie 743  
**Nadzenie:** 2–3 pomidory, strąk papryki konserwowej, szczypiorek, 2 jaja na twardo, 4 łyżki majonezu, sól i pieprz do smaku

Pomidory umyć, sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w kostkę razem z papryką konserwową. Wymieszać z posiekany jajami, posiekany szczypiorkiem i majonezem, doprawić. Dalej przygotowywać jak poprzednio.

## 745. Tartaletki „Grand Hotel”

**Ciasto:** jak w przepisie 743  
**Nadzenie:** seler gotowany (ok. 200 g), 150 g ananasa z puszki, 50 g orzechów włoskich bez łupin, 50 g śliwek z wina lub octu, 4 łyżki majonezu, sól, pieprz, cukier i sok z cytryny do smaku

Selery, ananasy i wypestkowane śliwki, pokrajać w kostkę, wymieszać z posiekany orzechami i majonezem, doprawić. Dalej przygotować wg przepisu 743.

## 746. Tartaletki po królewsku

**Ciasto:** jak w przepisie 743  
**Nadzenie:** 200 g pasztetu, 100 g szynki, puszka sardynek, 4 łyżki majonezu, mały pomidor, jajo na twardo, sól i pieprz do smaku



Pasztet zemleć razem z szynką i sardynkami, doprawić. Dalej przygotować wg przepisu 743. Udekorować majonezem, cząstkami pomidorów i jaja.

## 747. Tartaletki „Mikado” I

**Ciasto:** jak w przepisie 743

**Nadzenie:** 400 g pieczarek, 2 łyżki tłuszczu, strąk papryki konserwowej, 2 żółtka, natka pietruszki, 2 łyżki bułki tartej, sól i pieprz do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, usmażyć, odparować. Następnie wymieszać ze zmieloną papryką, bułką tartą, żółtkami i posiekaną natką pietruszki, chwilę podduścić, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 743.

## 748. Tartaletki „Mikado” II

**Ciasto:** jak w przepisie 743

**Nadzenie:** 200 g kaczki pieczonej b/k, seler gotowany (150 g), strąk papryki konserwowej, jajo na twardo, 4 łyżki majonezu, mały pomidor, pół cytryny, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku

Kaczkę zemleć razem z selerem, jajkiem i papryką. Wymieszać z majonezem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 743. Udekorować cząstkami pomidora i cytryny oraz natką pietruszki.

## 749. Tartaletki „Casablanka” I

**Ciasto:** jak w przepisie 743

**Nadzenie:** 250 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, 200 g wołowy gotowanej, ogórek kwaszony, 4 łyżki majonezu, mały pomidor, laiko na twardo, sól i pieprz do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć. Ogórek obrać, pokrajać w drobną kostkę. Mięso zemleć, wymieszać z pieczarkami i ogórkiem oraz majonezem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 743. Udekorować cząstkami pomidora i jaja.

## 750. Tartaletki „Casablanka” II

**Ciasto:** jak w przepisie 743

**Nadzenie:** 250 g selera gotowanego, 2–3 ogórki świeże, 50 g orzechów włoskich bez łupin, 4 łyżki majonezu, natka pietruszki, mały pomidor, kilka śliwek z wina lub octu, sól i pieprz do smaku

Orzechy sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, posiekać. Ogórki umyć, obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę razem z selerem, wymieszać z posiekaną nacią pietruszki, majonezem i orzechami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 743. Udekorować cząstkami pomidorów i śliwkami.

## 751. Tartaletki „Diplomate” I

**Ciasto:** jak w przepisie 743

**Nadzienie:** 200 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, 100 g żółtego twardego sera, 100 g szynki, 4 łyżki majonezu, 30 g migdałów, sól, pieprz i czosnek do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wystudzić. Szynkę i ser pokrajać w paseczki, wymieszać z pieczarkami i majonezem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 743. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, obłożyć dekoracyjnie tartaletki.

## 752. Tartaletki „Diplomate” II

**Ciasto:** jak w przepisie 743

**Nadzienie:** 250 g kury pieczonej b/k, 100 g żółtego twardego sera, 20 g kaparów, 5–6 łyżek ketchupu, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku

Kurę pokrajać w drobną kostkę razem z serem, wymieszać z opłukanymi kaparami, ketchupem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 743. Udekorować.

## 753. Tartaletki orleańskie I

**Ciasto:** jak w przepisie 743

**Nadzienie:** 400 g ogórków świeżych lub kabaczków, 200 g żółtego twardego sera, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, koperek, sól i pieprz do smaku

Ogórki lub kabaczki umyć, obrać, drobno pokrajać, połączyć z koncentratem pomidorowym, startym serem, i posiekanym koperkiem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 743

## 754. Tartaletki orleańskie II

**Ciasto:** jak w przepisie 743

**Nadzienię:** 2–3 jabłka, pomarańcza, 4 łyżki majonezu, sól, pieprz i sok z cytryny do smaku

Pomarańczę umyć, sparzyć, obrać ze skórki razem z jabłkami, pokrajać w kostkę, usuwając pestki. Wymieszać z majonezem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 743.

## 755. Tartaletki „Promień Słońca” I

**Ciasto:** jak w przepisie 743

**Nadzienię:** 250 g kury pieczonej, 100 g brzoskwiń z kompotu, 4 łyżki majonezu, sól, pieprz i sok z cytryny do smaku

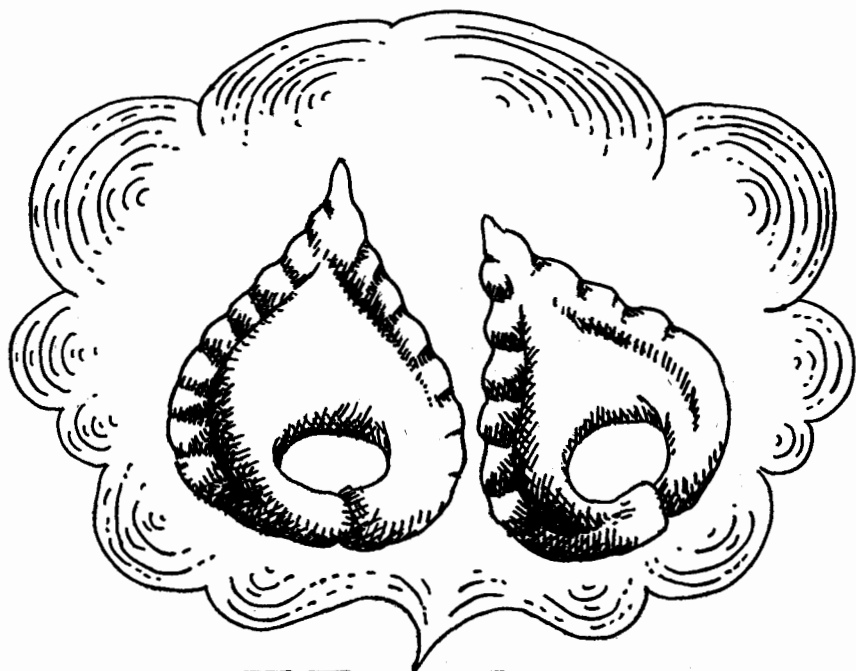
Kurę pokrajać w kostkę razem z brzoskwiniami, wymieszać z majonezem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 743.

## 756. Tartaletki „Promień Słońca” II

**Ciasto:** jak w przepisie 743

**Nadzienię:** 2 kolby młodej kukurydzy, 150 g kiełbasy szynkowej, 4 łyżki ketchupu, natka pietruszki, 100 g żółtego twardego sera, sól i pieprz do smaku

Kukurydzę umyć, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować, oddzielić ziarna. Kiełbasę i ser pokrajać w paseczki, wymieszać z kukurydzą, ketchupem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 743.



# 🍄 Uszka 🍄

Uszka są w kuchni polskiej znane od dawna. Stanowią tradycyjny dodatek do wigilijnego barszczu, wtedy oczywiście z farшем grzybowym. Przygotowuje się je z różnego rodzaju nadzieniami i podaje do bulionów albo polewa stopionym masłem. Nazwę swą zawdzięczają temu, że kształtem przypominają ucho.

## 757. Uszka z grzybami

**Ciasto:** 350 g mąki, jajo, ok. 2/3 szklanki wody, sól  
**Nadzenie:** 80–100 g grzybów suszonych, 1–2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 3 łyżki bułki tartej, żółtko, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, sól i pieprz do smaku

Grzyby umyć, namoczyć, ugotować, wyjąć, zemleć. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć. Wymieszać z grzybami, bułką tartą i żółtkiem, doprawić. Mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajo, zarobić ciasto nożem, wlewając cienkim strumieniem wodę. Zrobić wolne ciasto starannie wyrabiając ręką. Przygotowane ciasto cienko rozwałkować, pokrajać na kwadraty o boku 3–4 cm, nakładać nadzienie, złożyć po przekątnej. Zlepić brzegi, a następnie przeciwległe końce zlepić razem. Rzucić uszka na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem tłuszczu, gdy wypłyną na powierzchnię, wyjmować łyżką cedzakową, odsączyć. Podawać do barszczu czystego lub rosółu.

## 758. Uszka z mięsem

**Ciasto:** jak w przepisie 757  
**Nadzenie:** 400 g wołowiny b/k, pęczek włośczonej, 80 g słoniny, 1–2 cebule, bułka czerstwa (50 g), żółtko, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, sól i pieprz do smaku

Mięso umyć, zalać wrzącą osoloną wodą, ugotować. Pod koniec gotowania dodać oczyszczoną i opłukaną włośczonej. Bułkę namoczyć, odcisnąć, zemleć razem z przestudzonym mięsem. Słoninę i obraną cebulę pokrajać w kostkę, usmażyć, wymieszać z przygotowanym mięsem i żółtkiem, doprawić. Dalej przygotowywać jak poprzednio.

## 759. Uszka po włosku

**Ciasto:** jak w przepisie 757  
**Nadzenie:** 200 g szynki (okrawki), bułka czerstwa (50 g), 100 g żółtego twardego sera, natka pietruszki, 2 żółtka, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, sól i pieprz do smaku

Bułkę namoczyć, odcisnąć, zemleć razem z szynką, wymieszać ze startym serem, żółtkami i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać jak w przepisie 757.

## 760. Uszka po królewsku I

**Ciasto:** jak w przepisie 757

**Nadzienie:** 200 g oliwek, 200 g cielęciny lub piersi z kury, bułka czerstwa (50 g), 2 żółtka, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, sól i pieprz do smaku

Bułkę namoczyć, odcisnąć, zemleć razem z mięsem, wymieszać z żółtkami, doprawić. Następnie napełnić wydrążone oliwki. Dalej przygotowywać jak w przepisie 757.

## 761. Uszka po królewsku II

**Ciasto:** jak w przepisie 757

**Nadzienie:** 250 g cielęciny lub piersi z kury, 2 żółtka, 40 g kaparów, 30 g bułki tartej, kilka łyżek śmietany, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, sól i pieprz do smaku

Mięso umyć, zemleć razem z opłukanymi kaparami, wymieszać z żółtkami, bułką tartą, śmietaną i posiekaną natką pietruszki, doprawić i pozostawić w chłodnym miejscu na 10 min. Dalej przygotowywać wg przepisu 757.

## 762. Uszka po belwedersku I

**Ciasto:** jak w przepisie 757

**Nadzienie:** 300 g szyjek rakowych, koperek, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, 40 g migdałów

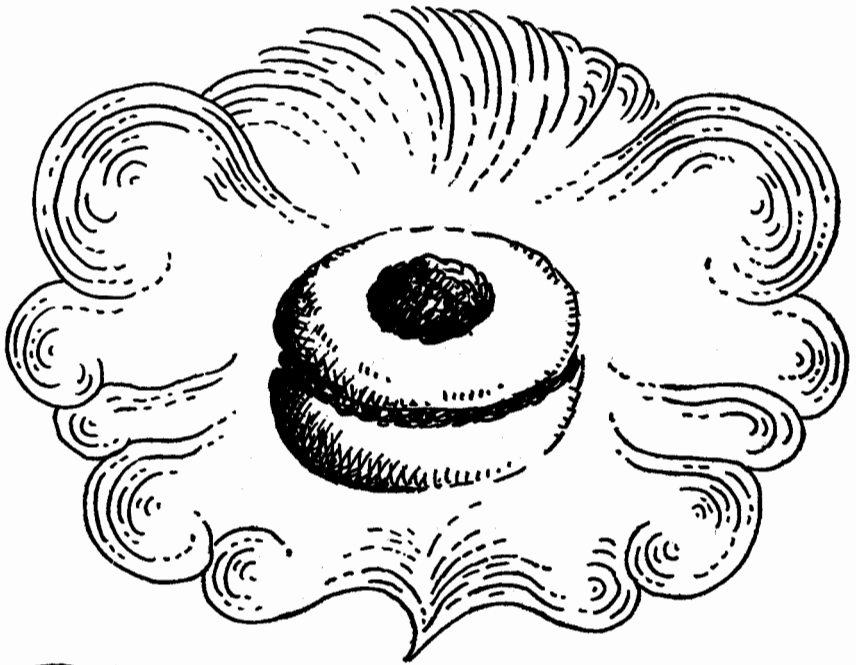
Koperek opłukać, drobno posiekać, wymieszać z szyjkami rakowymi oraz sparzonymi, obranymi ze skórki i startymi migdałami. Dalej przygotowywać wg przepisu 757. Podawać z rosółem.

## 763. Uszka po belwedersku II

**Ciasto:** jak w przepisie 757

**Nadzienie:** 4 jaja na twardo, 80 g żółtego twardego sera, 3 łyżki masła, natka pietruszki, 1,5 łyżki tłuszczu do gotowania, sól i pieprz do smaku

Masło utrzeć ze startym serem i posiekaną natką pietruszki, wymieszaną ze zmielonymi jajami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 757. Podawać z barszczem czystym lub rosółem.



# *Vol-au-vent*

Wynalzcą vol-au-vent był jeden z najsłynniejszych kuchmistrzów francuskich Antoine Carame. Potrawę tę może przygotować każdy, kto potrafi przyrządzać ciasto francuskie. Podaje się je jako samodzielne danie albo gorącą przystawkę, nawet na najbardziej wykwintne przyjęcie. Vol-au-vent prawidłowo przygotowane, z odpowiednio dobranym nadzieniem, może być chlubą każdego stołu.

## 764. Vol-au-vent z mózgiem

**Ciasto maślane:** 250 g masła lub margaryny, 50 g mąki (5 łyżek)

**Ciasto podstawowe:** 200 g mąki, pół jaja, sól, łyżeczka octu, woda

**Nadzienie:** 400 g mózgu, 1–2 cebule, jajo, 2 łyżki tłuszczu, jajo do smarowania, sól i pieprz do smaku

Mózg obrać z błon, opłukać, posiekać. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, dodać mózg, smażyć 3–4 min., ciągle mieszając, wbić jajo i jeszcze chwilę smażyć, doprawić.

**Ciasto maślane:** mąkę przesiać na stolnicę, dodać masło, posiekać nożem, wymieszać na jednolitą masę, uformować w kwadrat i oziębć.

**Ciasto podstawowe:** mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajo, zarobić ciasto nożem wlewając cienkim strumieniem wodę, dodać ocet, zrobić wolne ciasto starannie wyrabiając ręką, przykryć serwetką i pozostawić na 15 min. Ciasto rozwałkować w kwadrat dwa razy większy od kwadratu ciasta maślanego, pośrodku położyć ciasto maślane, złożyć w kopertę i wałkować od siebie w jednym kierunku, nadając formę prostokąta, złożyć na 3 części, zawinąć w serwetkę i włożyć do chłodziarki na 15 min. Składanie i wałkowanie ciasta powtarzać 3 razy co 20 min., nie licząc pierwszego wałkowania. Następnie ciasto rozwałkować na grubość 0,5 cm, wykrawać specjalną foremką krążki o średnicy 7 cm. Połowę wyciętych krążków posmarować rozmąconym jajkiem. W pozostałych krążkach wyciąć środki o średnicy 4 cm. Otrzymane pierścienie położyć na całych krążkach, posmarować jajkiem, ułożyć luźno na blasze i upiec w gorącym piekarniku razem z wyciętymi środkami. Do ciepłych vol-au-vent nałożyć nadzienie, przykryć wyciętymi środkami i zaraz podawać.

## 765. Vol-au-vent z indykiem

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 764

**Nadzienie:** 300 g pieczonego indyka lub kury, 100 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, 3 łyżki gęstej śmietany, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku, jajo do smarowania

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, wymieszać z posiekanym mięsem z drobiu, śmietaną i drobno posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowujemy jak poprzednio.



## 766. Vol-au-vent z groszkiem

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 764

**Nadzienie:** 400 g groszku konserwowego, 2 łyżki masła, natka pietruszki, jajo do smarowania, 2 łyżki bułki tartej, sól i pieprz do smaku

Groszek wymieszać z masłem i posiekaną natką pietruszki. Chwilę podduścić, ciągle mieszając. Dalej przygotowywać wg przepisu 764.

## 767. Vol-au-vent z kalafiorem

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 764

**Nadzienie:** 400 g kalafiora, 50 g szynki, 4 łyżki ketchupu, natka pietruszki, jajo do smarowania, sól i pieprz oraz cukier do smaku

Kalafior oczyścić, opłukać, zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem cukru, ugotować, wyjąć, podzielić na małe części, wymieszać z szynką pokrajaną w kostkę i ketchupem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 764.

## 768. Vol-au-vent à la Mazarini I

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 764

**Nadzienie:** 250 g pieczonej kury, 150 g groszku konserwowego, 3—4 łyżki gęstej śmietany, natka pietruszki, jajo do smarowania, sól, pieprz

Kurę pokrajać w drobną kostkę, wymieszać z groszkiem, śmietaną i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 764.

## 769. Vol-au-vent à la Mazarini II

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 764

**Nadzienie:** 150 g kury pieczonej, 2—3 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu do cebuli, 100 g żółtego twardego sera, żółtko, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, natka pietruszki, jajo do smarowania, sól i pieprz do smaku

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w półplasterki, usmażyć, dodać koncentrat pomidorowy, chwilę podduścić, ciągle mieszając. Następnie połączyć z drobno pokrajanym mięsem i startym żółtym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 764.

## 770. Vol-au-vent z pieczarkami

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 764

**Nadzienie:** 400 g pieczarek, 1,5 łyżki tłuszczu, 2 żółtka, 50 g żółtego twardego sera, jajo do smarowania, sól i pieprz do smaku

Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, odparować, wymieszać z żółtkami i startym serem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 764.

## 771. Vol-au-vent po kapitańsku I

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 764

**Nadzienie:** puszka sardynek, 200 g żółtego twardego sera, natka pietruszki, 4 łyżki ketchupu, jajo do smarowania, sól, pieprz i sok z cytryny do smaku

Ser pokrajać w drobną kostkę lub zetrzeć na tarce, wymieszać z rozdrobnionymi sardynkami, ketchupem i posiekaną natką pietruszki. Dalej przygotowywać wg przepisu 764.

## 772. Vol-au-vent po kapitańsku II

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 764

**Nadzienie:** 200 g groszku konserwowego, 2 jaja na twardo, 2 cebule, 1,5 łyżki tłuszczu, 4 łyżki ketchupu, natka pietruszki, jajo do smarowania, sól i pieprz do smaku

Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w kostkę, usmażyć, wystudzić, wymieszać z groszkiem, zmielonymi jajami, ketchupem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 764.

## 773. Vol-au-vent po kapitańsku III

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 764

**Nadzienie:** 2—3 pomidory, 3 jaja na twardo, 50 g żółtego twardego sera, natka pietruszki, sól i pieprz do smaku, jajo do smarowania

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, pokrajać w kostkę razem z jajami, wymieszać ze startym serem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 764.

## 774. Vol-au-vent po rycersku I

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 764

**Nadzienie:** 250 g szynki, 2 jaja na twardo, 3–4 łyżki śmietany, 50 g tartego chrzanu, natka pietruszki, jajo do smarowania

Szynkę zemleć razem z jajami, wymieszać ze śmietaną, chrzaniem i posiekaną natką pietruszki, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 764.

## 775. Vol-au-vent po rycersku II

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 764

**Nadzienie:** 200 g ryby wędzonej, 200 g bryndzy, jajo na twardo, 2 łyżki oliwy, jajo do smarowania, sól, pieprz i musztarda do smaku

Rybę obrać ze skóry i ości, zemleć razem z bryndzą i jajkiem, utrzeć z oliwą, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 764.

## 776. Vol-au-vent po kalifornijsku

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 764

**Nadzienie:** 150 g parówek cienkich, 200 g sera gouda, 4 łyżki ketchupu, 50 g orzechów włoskich bez łupin, natka pietruszki, jajo do smarowania, sól i pieprz do smaku

Parówki obrać z osłonek, pokrajać w drobną kostkę razem z serem, wymieszać z ketchupem, posiekaną natką pietruszki i posiekanyymi orzechami, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 764.

## 777. Vol-au-vent po kardynalsku

**Ciasto maślane i podstawowe:** jak w przepisie 764

**Nadzienie:** puszka koreczków anchois, 2 jaja na twardo, 150 g kury gotowanej, 4 łyżki ketchupu, jajo do smarowania, sól i pieprz do smaku

Kurę pokrajać w kostkę razem z jajami i korkami, wymieszać z ketchupem, doprawić. Dalej przygotowywać wg przepisu 764.

# Spis treści

Od Autora . . . . .	3	33. Kasza gryczana po gene- ralsku I . . . . .	22
Podstawowe produkty do przy- rządzania potraw z mąki i kasz	5	34. Kasza gryczana po gene- ralsku II . . . . .	22
<b>BLINY</b>		35. Kasza gryczana po kapita- ńsku . . . . .	23
1. Bliny popularne . . . . .	10	36. Kasza gryczana po ułań- sku I . . . . .	23
2. Bliny po litewsku I . . . . .	10	37. Kasza gryczana po ułań- sku II . . . . .	23
3. Bliny po litewsku II . . . . .	10	38. Kotlety z kaszy gryczanej z serem . . . . .	24
4. Bliny po wileńsku I . . . . .	11	39. Kotlety z kaszy gryczanej po litewsku . . . . .	24
5. Bliny po wileńsku II . . . . .	11	40. Kotlety z kaszy gryczanej po oficersku . . . . .	24
6. Bliny ukraińskie . . . . .	11	41. Kasza jaglana na sypko . . . . .	24
7. Bliny z kaszy manny . . . . .	11	42. Kasza jaglana z rodzyn- kami . . . . .	25
8. Bliny z ryżu . . . . .	12	43. Kasza jaglana z jabłkami . . . . .	25
9. Bliny na piwie . . . . .	12	44. Kasza jaglana ze śliwkami . . . . .	25
10. Bliny „Hotel Europa” I . . . . .	12	45. Kasza jaglana z borówkami . . . . .	26
11. Bliny „Hotel Europa” II . . . . .	13	46. Kasza jaglana „Zingara” . . . . .	26
12. Bliny ruskie I . . . . .	13	47. Kasza jęczmienna (per- łowa) na sypko . . . . .	27
13. Bliny ruskie II . . . . .	13	48. Kasza jęczmienna (per- łowa) z grzybami . . . . .	27
14. Bliny ruskie III . . . . .	13	49. Kasza jęczmienna (per- łowa) po kapitańsku I . . . . .	27
15. Bliny zaparzone . . . . .	14	50. Kasza jęczmienna (per- łowa) po kapitańsku II . . . . .	27
16. Bliny bawarskie I . . . . .	14	51. Kasza jęczmienna (per- łowa) à la Radecki . . . . .	28
17. Bliny bawarskie II . . . . .	14	52. Kasza jęczmienna (per- łowa) po dominikańsku . . . . .	28
18. Bliny serbskie I . . . . .	14	53. Kasza jęczmienna (per- łowa) po warmińsku I . . . . .	28
19. Bliny serbskie II . . . . .	15	54. Kasza jęczmienna (per- łowa) po warmińsku II . . . . .	29
20. Bliny podolskie . . . . .	15	55. Kasza jęczmienna (per- łowa) po wrocławsku . . . . .	29
<b>KASZE</b>		56. Kasza jęczmienna (per- łowa) po staroświecku I . . . . .	29
21. Kasza gryczana na sypko . . . . .	18	57. Kasza jęczmienna (per- łowa) po staroświecku II . . . . .	30
22. Kasza gryczana z serem twarogowym . . . . .	19	58. Kasza jęczmienna (per- łowa) po cygańsku . . . . .	30
23. Kasza gryczana z pieczar- kami . . . . .	19		
24. Kasza gryczana po lwow- sku I . . . . .	19		
25. Kasza gryczana po lwow- sku II . . . . .	20		
26. Kasza gryczana à la Ra- dziwił I . . . . .	20		
27. Kasza gryczana à la Ra- dziwił II . . . . .	20		
28. Kasza gryczana po ukraiń- sku . . . . .	20		
29. Kasza gryczana po gospo- darsku . . . . .	21		
30. Kasza gryczana „babci” . . . . .	21		
31. Kasza gryczana po mało- polsku . . . . .	21		
32. Kasza gryczana po kar- packu . . . . .	22		

59. Kasza jęczmienna (per- łowa) po kaszubsku . . .	30	88. Kasza kukurydzana „Chantilly” I . . . . .	39
60. Kasza jęczmienna (per- łowa) „Daria” I . . . . .	31	89. Kasza kukurydzana „Chantilly” II . . . . .	40
61. Kasza jęczmienna (per- łowa) „Daria” II . . . . .	31	90. Kasza manna zacierana . . .	40
62. Kasza krakowska na sypko	31	91. Kasza manna rozklejona . . .	40
63. Kasza krakowska po pol- sku . . . . .	32	92. Kasza manna à la Walter Scott I . . . . .	40
64. Kasza krakowska hr. Ty- szkiewiczza . . . . .	32	93. Kasza manna à la Walter Scott II . . . . .	41
65. Kasza krakowska po kró- lewsku I . . . . .	32	94. Kasza manna à la Pekin . . .	41
66. Kasza krakowska po kró- lewsku II . . . . .	33	95. Kasza manna po afry- kańsku . . . . .	41
67. Kasza krakowska à la Krze- szowice I . . . . .	33	96. Kasza manna po redak- torsku . . . . .	42
68. Kasza krakowska à la Krze- szowice II . . . . .	33	97. Kasza manna po general- sku . . . . .	42
69. Kasza krakowska à la Jock- ey-Club I . . . . .	34	98. Kasza manna po suitańsku . . .	42
70. Kasza krakowska à la Jock- ey-Club II . . . . .	34	99. Kasza manna po kardy- nalsku I . . . . .	43
71. Kasza krakowska „Wła- dimir” . . . . .	34	100. Kasza manna po kardy- nalsku II . . . . .	43
72. Kasza krakowska „Woro- ncow” . . . . .	35	101. Kasza manna z rodzynkami	43
73. Kasza krakowska po hul- tajsku . . . . .	35	<b>KLUSKI</b>	
74. Kasza krakowska à la Newa I . . . . .	35	102. Kluski francuskie . . . . .	48
75. Kasza krakowska à la Newa II . . . . .	36	103. Kluski francuskie z wąt- rówką . . . . .	48
76. Kasza krakowska à la Tofstoj . . . . .	36	104. Kluski francuskie z móż- giem . . . . .	48
77. Kasza kukurydzana roz- klejana . . . . .	36	105. Kluski francuskie z grzy- bami . . . . .	49
78. Kasza kukurydzana z żół- tym serem . . . . .	36	106. Kluski półfrancuskie . . . . .	49
79. Kasza kukurydzana z gro- szkiem . . . . .	37	107. Kluski szwajcarskie I . . . . .	49
80. Kasza kukurydzana po kapitańsku . . . . .	37	108. Kluski szwajcarskie II . . . . .	50
81. Kasza kukurydzana po rusku I . . . . .	37	109. Kluski kładzione . . . . .	50
82. Kasza kukurydzana po rusku II . . . . .	38	110. Kluski z serem . . . . .	50
83. Kasza kukurydzana po chłopsku . . . . .	38	111. Groszek ptysiowy à la Henryk IV a . . . . .	51
84. Kasza kukurydzana po meksykańsku . . . . .	38	112. Kluski ptysiove à la Henryk IV b . . . . .	51
85. Kasza kukurydzana po amerykańsku . . . . .	38	113. Kluski ptysiove grzybowe . . .	52
86. Kasza kukurydzana po kalifornijsku . . . . .	39	114. Kluski włoskie . . . . .	52
87. Kasza kukurydzana z jabł- kami . . . . .	39	115. Kluski ruskie . . . . .	52
		116. Kluski z wątróbki . . . . .	53
		117. Kluski lane „firmowe” . . . . .	53
		118. Kluski grysikowe . . . . .	53
		119. Kluski z sera twarogowego . . .	54
		120. Kluski z płatków ow- sianych . . . . .	54
		121. Kluski saskie . . . . .	54
		122. Kluski zbójckie I . . . . .	55
		123. Kluski zbójckie II . . . . .	55
		124. Kluski zbójckie III . . . . .	55
		125. Kluski kasynowe I . . . . .	56
		126. Kluski kasynowe II . . . . .	56
		127. Kluski kasynowe III . . . . .	56

128. Kluski kasynowe IV . . . .	57	171. Knedle z plecarkami . . . .	72
129. Kluski kasynowe V . . . .	57	172. Knedle z cebulą . . . . .	72
130. Kopytka, kluski lub paluszki z ciasta ziemniaczanego . . . .	57	173. Knedle podolskie . . . . .	73
131. Kluski śląskie . . . . .	58	174. Knedle tyrolskie . . . . .	73
132. Leniwe pierogi . . . . .	58	175. Knedle po węgiersku . . . .	73
133. Leniwe pierogi ziemniaczane I . . . . .	59	176. Knedle po redaktorsku I . . . .	73
134. Leniwe pierogi ziemniaczane II . . . . .	59	177. Knedle po redaktorsku II . . . .	74
135. Kluski ziemniaczane I . . . .	59	178. Knedle po litewsku I . . . .	74
136. Kluski ziemniaczane II . . . .	59	179. Knedle po litewsku II . . . .	74
137. Kluski ziemniaczane à la Henryk IV . . . . .	60	180. Knedle po wiedeńsku I . . . .	75
138. Kluski ziemniaczane z twarożkiem . . . . .	60	181. Knedle po wiedeńsku II . . . .	75
139. Kluski ziemniaczane z jabłkami . . . . .	60	182. Knedle ukraińskie . . . . .	75
140. Kluski ziemniaczane z makłem . . . . .	61	183. Knedle ruskie . . . . .	76
141. Kluski po węgiersku . . . .	61	184. Knedle szwabskie I . . . . .	76
142. Kluski po węgiersku „galuszka” . . . . .	61	185. Knedle szwabskie II . . . . .	76
143. Kluski po węgiersku „tarhonya” . . . . .	62	186. Knedle szwabskie III . . . . .	76
144. Kluski po belwedersku . . . .	62	187. Knedle czeskie I . . . . .	77
145. Kluski po szlachecku . . . .	62	188. Knedle czeskie II . . . . .	77
146. Kluski po bawarsku . . . .	63	189. Knedle czeskie III . . . . .	78
147. Kluski wołyńskie I . . . . .	63	190. Knedle ze śliwkami lub brzoskwiniami I . . . . .	78
148. Kluski wołyńskie II . . . . .	63	191. Knedle ze śliwkami lub brzoskwiniami II . . . . .	78
149. Kluski po mazursku . . . .	64	192. Knedle ze śliwkami lub brzoskwiniami III . . . . .	79
150. Kluski „staroświeckie” . . . .	64	193. Knedle ze śliwkami lub brzoskwiniami IV . . . . .	79
151. Kluski po redaktorsku . . . .	64	194. Knedle z truskawkami I . . . .	79
152. Kluski po zakopiańsku . . . .	64	195. Knedle z truskawkami II . . . .	79
153. Kluski z ryżu . . . . .	65	196. Knedle po generalsku . . . . .	80
154. Kluski z jabłkami . . . . .	65	197. Knedle po niemiecku I . . . .	80
155. Kluski po ukraińsku . . . . .	65	198. Knedle po niemiecku II . . . .	80
156. Kluski po rzymsku . . . . .	66	199. Knedle serowe I . . . . .	81
157. Kluski podolskie . . . . .	66	200. Knedle serowe II . . . . .	81
158. Kluski po krakowsku . . . . .	66	201. Knedle serowe III . . . . .	81
159. Kluski z ciasta naleśnikowego . . . . .	67	202. Knedle z bułką I . . . . .	82
160. Kluski ziemniaczane . . . . .	67	203. Knedle z bułką II . . . . .	82
161. Kluski po warszawsku . . . .	67	204. Knedle z bułką III . . . . .	82
162. Kluski gotowane w serwecie I . . . . .	68	205. Knedle po oficersku . . . . .	83
163. Kluski gotowane w serwecie II . . . . .	68		
164. Kluski drożdżowe . . . . .	68		
<b>KNEDLE</b>			
165. Knedle z mięsem . . . . .	70		
166. Knedle z bryndzą . . . . .	71		
167. Knedle po wrocławsku I . . . .	71		
168. Knedle po wrocławsku II . . . .	71		
169. Knedle po wrocławsku III . . . .	71		
170. Knedle z grzybami . . . . .	72		
		<b>KOŁDUNY</b>	
		206. Kołduny litewskie . . . . .	85
		207. Kołduny litewskie „au gratin” . . . . .	85
		208. Kołduny hr. Tyszkiewicza . . . .	85
		209. Kołduny po generalsku . . . . .	86
		210. Kołduny po amatorsku . . . . .	86
		211. Kołduny z móżgiem . . . . .	86
		212. Kołduny firmowe . . . . .	86
		<b>KROKIETY</b>	
		213. Krokiety po francusku I . . . .	88
		214. Krokiety po francusku II . . . .	88
		215. Krokiety po włosku . . . . .	88
		216. Krokiety po królewsku I . . . .	89
		217. Krokiety po królewsku II . . . .	89

218. Krokiety po amerykańsku	89	266. Kruszadki à la Mazarini II	105
219. Krokiety à la cesarzowa	89	267. Kruszadki po rycersku	105
220. Krokiety à la Radziwiłł	90	268. Kruszadki z mięsem	106
221. Krokiety z mięsem	90	269. Kruszadki po admirałsku I	106
222. Krokiety po litewsku	90	270. Kruszadki po admirałsku II	106
223. Krokiety po rzymsku	91	271. Kruszadki „Woroncow” I	106
224. Krokiety po wenecku	91	272. Kruszadki „Woroncow” II	107
225. Krokiety firmowe	91	273. Kruszadki firmowe I	107
226. Krokiety z mózgu	91	274. Kruszadki firmowe II	107
227. Krokiety po transylwańsku	92	275. Kruszadki firmowe III	108
228. Krokiety po zbójnicku	92		
229. Krokiety z fasoli lub grochu	92	<b>KULEBIAKI</b>	
230. Krokiety z kalafiorów	93	276. Kulebiak z rybą	110
231. Krokiety z kapusty włoskiej	93	277. Kulebiak à la Sapiecha	110
232. Krokiety z selerów I	93	278. Kulebiak à la Radziwiłł	110
233. Krokiety z selerów II	94	279. Kulebiak po polsku	111
234. Krokiety ze szpinaku	94	280. Kulebiak litewski	111
235. Krokiety ziemniaczane z serem	94	281. Kulebiak firmowy I	112
236. Krokiety ziemniaczane z rybą	95	282. Kulebiak firmowy II	112
237. Krokiety po kijowsku I	95	283. Kulebiak podolski I	112
238. Krokiety po kijowsku II	95	284. Kulebiak podolski II	113
239. Krokiety po kijowsku III	95	285. Kulebiak z ryżem i jajami	113
240. Krokiety à la Parmentier I	96	286. Kulebiak z ryżem i papryką	113
241. Krokiety à la Parmentier II	96	287. Kulebiak z ryżem i pieczarkami	113
242. Krokiety po hetmańsku	96	288. Kulebiak po kijowsku	114
243. Krokiety z płuckami	97		
244. Krokiety z kapustą i grzybami	97	<b>MAKARONY</b>	
245. Krokiety z pasztetem	97	289. Makaron fabryczny	116
246. Krokiety po szwajcarsku I	98	290. Makaron domowy	117
247. Krokiety po szwajcarsku II	98	291. Makaron domowy z szynką	117
248. Krokiety z kaszy gryczanej	99	292. Makaron domowy z pomidorami	117
249. Krokiety po hiszpańsku	99	293. Makaron domowy po węgiersku	118
250. Krokiety z jajami	99	294. Makaron domowy po me-diolańsku	118
251. Krokiety po kalifornijsku I	99	295. Makaron domowy z grzybami	118
252. Krokiety po kalifornijsku II	100	296. Makaron domowy z mięsem	119
253. Krokiety po generałsku I	100	297. Makaron domowy po cypryjsku I	119
254. Krokiety po generałsku II	100	298. Makaron domowy po cypryjsku II	119
255. Krokiety z jabłek	101	299. Makaron domowy z pieczarkami	120
256. Krokiety ze śliwek suszonych	101	300. Makaron domowy po gospodarsku	120
257. Krokiety z kaszy manny	101	301. Makaron domowy po hiszpańsku	120
258. Krokiety z ryżu z jabłkami	102	302. Makaron domowy z parórkami	120
259. Krokiety z ryżu z bakaliami	102	303. Makaron domowy z konserwą mięsną	121
260. Krokiety z makaronu	102		
261. Krokiety po pakistańsku	103		
262. Krokiety z sera twarogowego I	103		
263. Krokiety z sera twarogowego II	103		
<b>KRUSZADKI</b>			
264. Krusztadki z mózgiem	105		
265. Krusztadki à la Mazarini I	105		

304. Makaron domowy z cebulą . . . . .	121	333. Makaron domowy firmowy II . . . . .	131
305. Makaron domowy z jajami . . . . .	121	334. Makaron domowy ze śliwkami . . . . .	131
306. Makaron domowy po szwajcarsku . . . . .	122	335. Makaron domowy z daktylami . . . . .	132
307. Makaron domowy po kapitańsku I . . . . .	122	336. Makaron domowy z jabłkami I . . . . .	132
308. Makaron domowy po kapitańsku II . . . . .	122	337. Makaron domowy z jabłkami II . . . . .	132
309. Makaron domowy po kalabryjsku . . . . .	123	338. Makaron domowy „Chantilly” . . . . .	133
310. Makaron domowy po polsku . . . . .	123	339. Makaron domowy z serem twarogowym . . . . .	133
311. Makaron domowy po włosku . . . . .	123	340. Makaron domowy „Złote Piaski” . . . . .	133
312. Makaron domowy à la Rosini . . . . .	124	341. Makaron domowy po wrocławsku . . . . .	134
313. Makaron domowy po litewsku I . . . . .	124	342. Makaron domowy z makiem . . . . .	134
314. Makaron domowy po litewsku II . . . . .	124	343. Makaron domowy „markiz” . . . . .	134
315. Makaron domowy po chłopsku I . . . . .	125	344. Makaron po staropolsku . . . . .	135
316. Makaron domowy po chłopsku II . . . . .	125	345. Makaron domowy „Sianko” I . . . . .	135
317. Makaron domowy po zakopiańsku I . . . . .	125	346. Makaron domowy „Sianko” II . . . . .	135
318. Makaron domowy po zakopiańsku II . . . . .	126		
319. Makaron domowy po rzymsku . . . . .	126	<b>ŁAZANKI</b>	
320. Makaron domowy po macedońsku I . . . . .	126	347. Łazanki . . . . .	137
321. Makaron domowy po macedońsku II . . . . .	127	348. Łazanki z kapustą . . . . .	138
322. Makaron domowy po reaktorsku . . . . .	127	349. Łazanki po litewsku I . . . . .	138
323. Makaron domowy po bosmańsku I . . . . .	128	350. Łazanki po litewsku II . . . . .	138
324. Makaron domowy po bosmańsku II . . . . .	128	351. Łazanki z grzybami . . . . .	139
325. Makaron domowy à la cesarzowa . . . . .	128	352. Łazanki z papryką . . . . .	139
326. Makaron domowy po wenecku I . . . . .	129		
327. Makaron domowy po wenecku II . . . . .	129	<b>NALEŚNIKI</b>	
328. Makaron domowy po kalifornijsku . . . . .	129	353. Naleśniki z jajami . . . . .	142
329. Makaron domowy z orzechami . . . . .	130	354. Naleśniki ze szpinakiem . . . . .	142
330. Makaron domowy po lwowsku . . . . .	130	355. Naleśniki z grzybami . . . . .	143
331. Makaron domowy po szwedzku . . . . .	130	356. Naleśniki z pieczarkami . . . . .	143
332. Makaron domowy firmowy I . . . . .	131	357. Naleśniki z wątróbką . . . . .	143
		358. Naleśniki po parysku . . . . .	143
		359. Naleśniki z kapustą i grzybami . . . . .	144
		360. Naleśniki po litewsku . . . . .	144
		361. Naleśniki z cebulą . . . . .	144
		362. Naleśniki po budapeszteńsku . . . . .	145
		363. Naleśniki po brazylijsku . . . . .	145
		364. Naleśniki po chłopsku . . . . .	145
		365. Naleśniki z ruskim nadzieniem I . . . . .	145
		366. Naleśniki z ruskim nadzieniem II . . . . .	146
		367. Naleśniki niespodzianka I . . . . .	146
		368. Naleśniki niespodzianka II . . . . .	146
		369. Naleśniki niespodzianka III . . . . .	147



370.	Naleśniki	po admirałsku I	147	425.	Naleśniki	bawarskie	163
371.	Naleśniki	po admirałsku II	147	426.	Naleśniki	kruche	163
372.	Naleśniki	po marynarzku	148	427.	Naleśniki	z Imbirem	164
373.	Naleśniki	po amerykańsku	148	428.	Naleśniki	drożdżowe	164
374.	Naleśniki	po senatorsku	148				
375.	Naleśniki	po balatońsku	148	<b>PASZTECIKI</b>			
376.	Naleśniki	po wołyńsku	149	429.	Paszteciki	po generalsku	166
377.	Naleśniki	po wileńsku	149	430.	Paszteciki	po mazursku	166
378.	Naleśniki	po grecku I	149	431.	Paszteciki	po cygańsku	166
379.	Naleśniki	po grecku II	150	432.	Paszteciki	z móżgłem	167
380.	Naleśniki	po wrocławsku	150	433.	Paszteciki	z wątróbką	167
381.	Naleśniki	po wenecku I	150	434.	Paszteciki	à la Reine	167
382.	Naleśniki	po wenecku II	150	435.	Paszteciki	à la Jockey	
383.	Naleśniki	po lwowsku	151	Club			167
384.	Naleśniki	po kujawsku I	151	436.	Paszteciki	à la Radziwiłł	168
385.	Naleśniki	po kujawsku II	151	437.	Paszteciki	po rzymsku	168
386.	Naleśniki	„Monte Christo”	152	438.	Paszteciki	„Hotel Europa”	168
387.	Naleśniki	po meksykańsku	152	439.	Paszteciki	à la Cesarzowa	169
388.	Naleśniki	„Mikado” I	152	440.	Paszteciki	po maltańsku	169
389.	Naleśniki	„Mikado” II	152	441.	Paszteciki	„Robert”	169
390.	Naleśniki	po norwesku	153	442.	Paszteciki	po karpacku	169
391.	Naleśniki	„Casablanka”	153	443.	Paszteciki	hamburskie	170
392.	Naleśniki	po sycylijsku	153	444.	Paszteciki	po litewsku	170
393.	Naleśniki	po duńsku	153	445.	Paszteciki	po węgiersku	171
394.	Naleśniki	po arabsku I	154	446.	Paszteciki	po ukraińsku I	171
395.	Naleśniki	po arabsku II	154	447.	Paszteciki	po ukraińsku II	171
396.	Naleśniki	po turecku	154	448.	Paszteciki	z pieczarkami	172
397.	Naleśniki	po redaktorsku I	154	449.	Paszteciki	po kaszubsku	172
398.	Naleśniki	po redaktorsku II	155	450.	Paszteciki	po romańsku	172
399.	Naleśniki	po florencku	155	451.	Paszteciki	po admirałsku	173
400.	Naleśniki	po romańsku	155	452.	Paszteciki	à la Villerot	173
401.	Naleśniki	„Hotel Europa”	156	453.	Paszteciki	z mięsem	173
402.	Naleśniki	z serem I	156	454.	Paszteciki	po birmańsku	174
403.	Naleśniki	z serem II	156	455.	Paszteciki	po polsku	174
404.	Naleśniki	z dżemem	156	456.	Paszteciki	„Robert”	174
405.	Naleśniki	z ryżem	157	457.	Paszteciki	po kaszubsku	174
406.	Naleśniki	z truskawkami	157	458.	Paszteciki	po angielsku	175
407.	Naleśniki	z jabłkami I	157	459.	Paszteciki	po bretońsku	175
408.	Naleśniki	z jabłkami II	158	460.	Paszteciki	po hambursku	
409.	Naleśniki	po francusku I	158	I			176
410.	Naleśniki	po francusku II	158	461.	Paszteciki	po hambursku	
411.	Naleśniki	po generalsku	159	II			176
412.	Naleśniki	po królewsku	159	462.	Paszteciki	à la dobra go-	
413.	Naleśniki	„Cumberland”	159	spodyni			176
414.	Naleśniki	„Maria”	160				
415.	Naleśniki	„Grand Hotel”	160				
416.	Naleśniki	orleańskie	160				
417.	Naleśniki	„Złote Piaski”	161				
418.	Naleśniki	à la Gundel	161				
419.	Naleśniki	„ambasador” I	161				
420.	Naleśniki	„ambasador” II	162				
421.	Naleśniki	po angielsku	162				
422.	Naleśniki	śmietankowe	162				
423.	Naleśniki	biskoptowe	163				
424.	Naleśniki	z ciasta parzo-	163				
	nego						

472.	Pierogi z wątróbką . . .	181
473.	Pierogi z jajami . . .	181
474.	Pierogi z ryżem i szynką . . .	181
475.	Pierogi z ryżem i papryką . . .	182
476.	Pierogi z ryżem i serem . . .	182
477.	Pierogi ruskie . . .	182
478.	Pierogi z kaszą gryczaną . . .	183
479.	Pierogi z kaszy gryczanej i mięsa . . .	183
480.	Pierogi po oficersku . . .	183
481.	Pierogi po warszawsku . . .	184
482.	Pierogi po wrocławsku I . . .	184
483.	Pierogi po wrocławsku II . . .	184
484.	Pierogi bieszczadzkie I . . .	185
485.	Pierogi bieszczadzkie II . . .	185
486.	Pierogi po litewsku I . . .	185
487.	Pierogi po litewsku II . . .	185
488.	Pierogi po litewsku III . . .	186
489.	Pierogi po admirałsku I . . .	186
490.	Pierogi po admirałsku II . . .	186
491.	Pierogi po admirałsku III . . .	187
492.	Pierogi po marynarstu I . . .	187
493.	Pierogi po marynarstu II . . .	187
494.	Pierogi po marynarstu III . . .	187
495.	Pierogi białoruskie I . . .	188
496.	Pierogi białoruskie II . . .	188
497.	Pierogi z podrobami . . .	188
498.	Pierogi „Hotel Europa” I . . .	189
499.	Pierogi „Hotel Europa” II . . .	189
500.	Pierogi „Olga” I . . .	189
501.	Pierogi „Olga” II . . .	190
502.	Pierogi słowiańskie . . .	190
503.	Pierogi z serem . . .	190
504.	Pierogi z serem i ryżem . . .	190
505.	Pierogi z jagodami . . .	191
506.	Pierogi-niespodzianka . . .	191
507.	Pierogi z pomarańczami . . .	191
508.	Pierogi z owocami . . .	192
509.	Pierogi ze śliwkami su- szonymi . . .	192
510.	Pierogi „Faworyt” . . .	192
511.	Pierogi z powidłami . . .	192
512.	Pierogi z makłem . . .	193
513.	Pierogi „Imperial” . . .	193
514.	Pierogi sułtańskie . . .	193
515.	Pierogi Daniłowskie I . . .	193
516.	Pierogi Daniłowskie II . . .	194
517.	Pierogi Daniłowskie III . . .	194
518.	Pierogi ormiańskie . . .	194
519.	Pierogi kaukaskie (czębu- reki) . . .	195
520.	Pierogi uralskie . . .	195
521.	Pierogi podolskie I . . .	196
522.	Pierogi podolskie II . . .	196
523.	Pierogi po kijowsku . . .	196
524.	Pierogi oszczędne (wigilij- ne) I . . .	197

525.	Pierogi oszczędne (wigilij- ijne) II . . .	197
526.	Pierogi popularne I . . .	197
527.	Pierogi popularne II . . .	198
528.	Pierogi senatorskie I . . .	198
529.	Pierogi senatorskie II . . .	198
530.	Pierogi senatorskie III . . .	199

## PIZZE

531.	Pizza po warszawsku I . . .	201
532.	Pizza po warszawsku II . . .	201
533.	Pizza à la Rossini I . . .	201
534.	Pizza à la Rossini II . . .	202
535.	Pizza po amatorsku . . .	202
536.	Pizza po prażaku I . . .	202
537.	Pizza po prażaku II . . .	203
538.	Pizza po kardynałsku I . . .	203
539.	Pizza po kardynałsku II . . .	203
540.	Pizza à la Balzak . . .	204
541.	Pizza po polsku . . .	204
542.	Pizza po alpejsku . . .	204
543.	Pizza po florencku . . .	205
544.	Pizza po marynarstu . . .	205
545.	Pizza po sycylijsku . . .	205
546.	Pizza starodawna . . .	206
547.	Pizza „Brzdąc” . . .	206
548.	Pizza „Monte Carlo” . . .	206
549.	Pizza po neapolitańsku I (Pizzeria Wrocławska) . . .	206
550.	Pizza po neapolitańsku II (Pizzeria Wrocławska) . . .	207
551.	Pizza specjał (Pizzeria Wrocławska) . . .	207
552.	Pizza po marsylsku (Piz- zeria Wrocławska) . . .	207
553.	Pizza toskańska (Pizzeria Wrocławska) . . .	208
554.	Pizza po kalabryjsku I (Piz- zeria Wrocławska) . . .	208
555.	Pizza po kalabryjsku II . . .	208
556.	Pizza à la księżniczka . . .	209
557.	Pizza po kawalersku I . . .	209
558.	Pizza po kawalersku II . . .	209
559.	Pizza „wdówka” . . .	209
560.	Pizza kapryśna . . .	210

## PTYSIE

561.	Ptyisie z plecarkami . . .	212
562.	Ptyisie po rzymsku I . . .	212
563.	Ptyisie po rzymsku II . . .	213
564.	Ptyisie z kapustą . . .	213
565.	Ptyisie à la Weronika I . . .	213
566.	Ptyisie à la Weronika II . . .	214
567.	Ptyisie po sycylijsku . . .	214
568.	Ptyisie „Verdi” . . .	214
569.	Ptyisie z ryżem i cielęciną . . .	214

570. Pysie orleańskie I . . .	215
571. Pysie orleańskie II . . .	215

## RACUSZKI

572. Racuszki z zsiadłego mleka I . . .	217
573. Racuszki z zsiadłego mleka II . . .	217
574. Racuszki z mąki gryczanej lub kukurydzanej . . .	217
575. Racuszki z kaszy manny . . .	217
576. Racuszki z ryżu . . .	218
577. Racuszki z ryżu lub kaszy gryczanej I . . .	218
578. Racuszki z ryżu lub kaszy gryczanej II . . .	218
579. Racuszki drożdżowe specjalne I . . .	219
580. Racuszki drożdżowe specjalne II . . .	219
581. Racuszki śmietankowe . . .	219
582. Racuszki serowe . . .	220
583. Racuszki serowe (zaparzone) . . .	220
584. Racuszki z jabłkami . . .	220
585. Racuszki z ananasami . . .	221
586. Racuszki z rodzynekami . . .	221

## RAWIOLKI

587. Rawiolki z pieczarkami . . .	223
588. Rawiolki ze szpinakiem I . . .	223
589. Rawiolki ze szpinakiem II . . .	223
590. Rawiolki ze szpinakiem III . . .	223
591. Rawiolki z fasolą . . .	224
592. Rawiolki po rzymsku . . .	224
593. Rawiolki po alpejsku I . . .	224
594. Rawiolki po alpejsku II . . .	225
595. Rawiolki po cesarsku . . .	225
596. Rawiolki „Rossini” . . .	225

## RYŻ

597. Ryż na sypko . . .	227
598. Ryż na sypko po indyjsku I . . .	227
599. Ryż na sypko po indyjsku II . . .	227
600. Ryż na sypko po wietnamsku I . . .	228
601. Ryż na sypko po wietnamsku II . . .	228
602. Ryż na sypko po chińsku . . .	228
603. Ryż na sypko po arabsku . . .	228
604. Ryż na sypko po turecku . . .	229
605. Ryż na sypko po egipsku . . .	229
606. Ryż na sypko po grecku . . .	229
607. Ryż na sypko po kreolsku . . .	229

608. Ryż na sypko po portugalsku . . .	230
609. Ryż na sypko po kapitańsku I . . .	230
610. Ryż na sypko po kapitańsku II . . .	230
611. Ryż na sypko po redaktorsku I . . .	230
612. Ryż na sypko po redaktorsku II . . .	231
613. Ryż na sypko po senatorsku . . .	231
614. Ryż po brazylijsku . . .	231
615. Ryż po tajlandzku . . .	231
616. Ryż po algiersku . . .	232
617. Ryż po budapeszteńsku . . .	232
618. Ryż po cesarsku I . . .	232
619. Ryż po kalifornijsku . . .	233
620. Ryż po mazursku . . .	233
621. Ryż po francusku . . .	233
622. Ryż po kaszubsku . . .	233
623. Ryż po admirańsku I . . .	234
624. Ryż po admirańsku II . . .	234
625. Ryż po hiszpańsku . . .	235
626. Ryż po panamsku . . .	235
627. Ryż po londyńsku . . .	235
628. Ryż po tatarsku . . .	236
629. Ryż po karpacku I . . .	236
630. Ryż po karpacku II . . .	236
631. Ryż à la Contessa . . .	237
632. Ryż Rembrant . . .	237
633. Ryż „Van Gog” . . .	237
634. Ryż aux fines herbes . . .	238
635. Ryż „Wiktoria” . . .	238
636. Ryż po kozacku . . .	238
637. Ryż „Gordon” . . .	239
638. Ryż po dyrektorsku . . .	239
639. Ryż „Rigoletto” . . .	239
640. Ryż à la Baczko . . .	240
641. Ryż „Orłow” . . .	240
642. Ryż à la Milanaise I . . .	240
643. Ryż à la Milanaise II . . .	241
644. Ryż po litewsku I . . .	241
645. Ryż po litewsku II . . .	241
646. Ryż po ukraińsku . . .	242
647. Ryż „risi bisi” . . .	242
648. Ryż po madrycku . . .	242
649. Ryż à la Pompadour . . .	243
650. Ryż po staropolsku . . .	243
651. Ryż po kasztelańsku I . . .	243
652. Ryż po kasztelańsku II . . .	244
653. Ryż po mediolańsku . . .	244
654. Ryż po petersbursku . . .	244
655. Ryż po królewiecku I . . .	245
656. Ryż po królewiecku II . . .	245
657. Ryż à la księżniczka . . .	245
658. Ryż po chłopsku . . .	246

659.	Ryż po zakopiańsku . . .	246	701.	Sałatka z ryżu po redaktor- sku . . .	260
660.	Ryż po kaukasku . . .	246	702.	Sałatka z ryżu po bałkańsku	260
661.	Ryż po bałkańsku I . . .	247	703.	Sałatka z ryżu po rybacku .	260
662.	Ryż po bałkańsku II . . .	247	704.	Sałatka z ryżu po wawelsku	261
663.	Ryż po syjamsku I . . .	247	705.	Sałatka z ryżu po hiszpań- sku I . . .	261
664.	Ryż po syjamsku II . . .	248	706.	Sałatka z ryżu po hiszpań- sku II . . .	261
665.	Ryż „Marika” . . .	248	707.	Sałatka z ryżu po kubańsku	262
666.	Ryż „Izabela” . . .	249	708.	Sałatka z ryżu po kaliforni- nijsku I . . .	262
667.	Ryż po bretońsku . . .	249	709.	Sałatka z ryżu po kaliforni- nijsku II . . .	262
668.	Ryż „Mouseline” I . . .	249	710.	Sałatka z ryżu po myśliwi- sku . . .	262
669.	Ryż „Mouseline” II . . .	250	711.	Ryż à la Walencja . . .	263
670.	Ryż po moskiewsku . . .	250	712.	Ryż po alpejsku . . .	263
671.	Ryż po hindusku . . .	250	713.	Ryż po kapitańsku . . .	264
672.	Risotto z kury . . .	251	714.	Ryż „zamkowy” I . . .	264
673.	Risotto po kardynalsku . . .	251	715.	Ryż „zamkowy” II . . .	264
674.	Risotto po hiszpańsku . . .	252	716.	Ryż „Markiz” . . .	265
675.	Risotto po wrocławsku I . . .	252	717.	Ryż „Lord” . . .	265
676.	Risotto po wrocławsku II . . .	252	718.	Ryż à la Conde . . .	266
677.	Risotto po syryjsku . . .	253	719.	Ryż po maltańsku . . .	266
678.	Risotto po grecku . . .	253	720.	Ryż sułański . . .	267
679.	Risotto po generalsku . . .	253	721.	Ryż à la Imperatrice . . .	267
680.	Risotto po serbsku . . .	254	722.	Ryż „Hotel Europa” I . . .	268
681.	Risotto po holendersku . . .	254	723.	Ryż „Hotel Europa” II . . .	268
682.	Risotto à la Wilson . . .	254	724.	Ryż „Navarry” . . .	269
683.	Kotleciki z ryżu po polsku . . .	255	725.	Ryż Firmowy . . .	269
684.	Kotleciki z ryżu po wileńsku . . .	255	726.	Ryż po amerykańsku . . .	269
685.	Kotleciki z ryżu po karpacku . . .	255	727.	Ryż z rodzynkami I . . .	270
686.	Kotleciki z ryżu po bałkań- sku I . . .	256	728.	Ryż z rodzynkami II . . .	270
687.	Kotleciki z ryżu po bałkań- sku II . . .	256	729.	Ryż z jabłkami I . . .	271
688.	Kotleciki z ryżu po kataloń- sku . . .	256	730.	Ryż z jabłkami II . . .	271
689.	Kotleciki z ryżu po andalu- zyjsku I . . .	257	731.	Ryż z jabłkami III . . .	272
690.	Kotleciki z ryżu po andalu- zyjsku II . . .	257	732.	Ryż z jabłkami IV . . .	272
691.	Kotleciki z ryżu „Kadin-bu- du” I . . .	257	733.	Ryż ze śliwkami . . .	273
692.	Kotleciki z ryżu „Kadin-bu- du” II . . .	257	734.	Ryż à la Colbert . . .	273
693.	Kotleciki z ryżu po kujaw- sku . . .	258	735.	Ryż po generalsku I . . .	273
694.	Kotleciki z ryżu po maltań- sku . . .	258	736.	Ryż po generalsku II . . .	274
695.	Sałatka z ryżu po warszaw- sku I . . .	258	737.	Ryż „Huzarski” . . .	274
696.	Sałatka z ryżu po war- szawsku II . . .	259	738.	Ryż à la Henryk I . . .	275
697.	Sałatka z ryżu „klasztorna” I . . .	259	739.	Ryż à la Henryk II . . .	275
698.	Sałatka z ryżu „klasztor- na” II . . .	259	740.	Ryż po napoleońsku . . .	275
699.	Sałatka z ryżu po berliń- sku I . . .	259	741.	Ryż jawajski . . .	276
700.	Sałatka z ryżu po berliń- sku II . . .	260	742.	Ryż „Hotel Astoria” . . .	276

## TARTALETKI

743.	Tartaletki „Monte Ciri- sto” I . . .	279
744.	Tartaletki „Monte Christo” II . . .	279
745.	Tartaletki „Grand Hotel” . . .	279
746.	Tartaletki po królewsku . . .	279
747.	Tartaletki „Mikado” I . . .	280

748.	Tartaletki „Mikado” II . . . . .	280
749.	Tartaletki „Casablanka” I . . . . .	280
750.	Tartaletki „Casablanka” II . . . . .	280
751.	Tartaletki „Diplomate” I . . . . .	281
752.	Tartaletki „Diplomate” II . . . . .	281
753.	Tartaletki orleańskie I . . . . .	281
754.	Tartaletki orleańskie II . . . . .	282
755.	Tartaletki „Promień Słońca” I . . . . .	282
756.	Tartaletki „Promień Słońca” II . . . . .	282

## **USZKA**

757.	Uszka z grzybami . . . . .	284
758.	Uszka z mięsem . . . . .	284
759.	Uszka po włosku . . . . .	284
760.	Uszka po królewsku I . . . . .	285
761.	Uszka po królewsku II . . . . .	285
762.	Uszka po belwedersku I . . . . .	285
763.	Uszka po belwedersku II . . . . .	285

## **VOL AU-VENT**

764.	Vol-au-vent z mózgiem . . . . .	287
765.	Vol-au-vent z indykiem . . . . .	287
766.	Vol-au-vent z groszkiem . . . . .	288
767.	Vol-au-vent z kalafiozem . . . . .	288
768.	Vol-au-vent à la Mazarini I . . . . .	288
769.	Vol-au-vent à la Mazarini II . . . . .	288
770.	Vol-au-vent z pieczarkami . . . . .	289
771.	Vol-au-vent po kapitańsku I . . . . .	289
772.	Vol-au-vent po kapitańsku II . . . . .	289
773.	Vol-au-vent po kapitańsku III . . . . .	289
774.	Vol-au-vent po rycersku I . . . . .	290
775.	Vol-au-vent po rycersku II . . . . .	290
776.	Vol-au-vent po kalifornijsku . . . . .	290
777.	Vol-au-vent po kardynałsku . . . . .	290

Cena zł 53.—



ISBN 83-225-0065-3