

RECEPTURY POTRAW JARSKICH

Z

OPISEM TECHNOLOGICZNYM
OPRACOWANYM PRZEZ ZARZĄD ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO CRS „SAMOPOMOC CHŁOPSKA“
W OPARCIU O OBOWIĄZUJĄCE RECEPTURY
M. H. W. DEPART. ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Proporcje uwzględnione na 10 porcji

CENTRALA ROLNICZA SPÓŁDZIELNI „SAMOPOMOC CHŁOPSKA”

RECEPTURY POTRAW JARSKICH

Z

OPISEM TECHNOLOGICZNYM

OPRACOWANYM PRZEZ ZARZĄD ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO CRS „SAMOPOMOC CHŁOPSKA“
W OPARCIU O OBOWIĄZUJĄCE RECEPTURY
M. H. W. DEPART. ŻYWIENIA ZBIOROWEGO

Proporcje uwzględnione na 10 porcji

Wyd.: Centrala Rolnicza Spółdz.
„Samopomoc Chłopska“, Warszawa,
1952. Nakład 3200 egz. Format A5.
5¹/₄ ark. druk. 84 str. Papier druk. sat.
70 g V kl. 61x86 Zamówienie Nr 2044
Druk ukończono w lipcu 1952 r.
Dom Słowa Polskiego, Warszawa.
3-B-50745

S P I S T R E Ś C I

POTRAWY JARZYNOWE

Symbol grupy j

I grupa — dodatki do drugich dań

j	1. Buraki ze śmietaną	9
j	2. Buraki zasmażane	9
j	3. Buraki z jabłkami	10
j	4. Cebula duszona	10
j	5. Kapusta brukselka z wody	10
j	6. Kapusta cukrowa na mleku	11
j	7. Kapusta cukrowa zasmażana	11
j	8. Kapusta cukrowa z jabłkami	11
j	9. Kapusta cukrowa lub włoska z wody	12
j	10. Kapusta cukrowa z pomidorami	12
j	11. Kapusta czerwona z jabłkami	12
j	12. Kapusta kiszona zasmażana	12
j	13. Kapusta kiszona zasmażana z grzybami	13
j	14. Kalarepa zasmażana	13
j	15. Kalafior z wody	14
j	16. Marchew zasmażana	14
j	17. Marchew oprószana	14
j	18. Marchew z brukwią	14
j	19. Marchewka młoda oprószana	15
j	20. Marchewka młoda z groszkiem	15
j	21. Marchewka młoda z fasolką szparagową	15
j	22. Marchewka młoda z kalarepką	15
j	23. Ziemniaki młode z masłem i koprem	16
j	24. Ziemniaki młode do zsiadłego mleka	16
j	25. Ziemniaki z masłem	16
j	26. Ziemniaki młode z wody	16
j	27. Ziemniaki ze słoniną	16
j	28. Ziemniaki puree	17
j	29. Ziemniaki odsmażane	17
j	30. Ogórki młode duszone	17
j	31. Pomidory duszone	17
j	32. Szpinak zasmażany	18

II grupa — sałatki

j 33. Cwikła z chrzanem	18
j 34. Sałata z kapusty czerwonej	19
j 35. Sałata z kapusty barwionej burakiem	19
j 36. Sałata z włoszczyzny z surowymi porami	19
j 37. Sałata z włoszczyzny z ogórkiem kiszonym	20
j 38. Sałata ziemniaczana	20

III grupa — surówki

j 39. Mizeria z pieprzem	20
j 40. Mizeria ze śmietaną	21
j 41. Sałata zielona ze śmietaną	21
j 42. Sałata zielona z octem i oliwą	21
j 43. Surówka z chrzanu ze szczypiorkiem i śmietaną	21
j 44. Surówka z czarnej rzodkwi	21
j 45. Surówka z cebuli	22
j 46. Surówka z czarnej rzodkwi z marchwią i śmietaną	22
j 47. Surówka z jabłek i chrzanu	22
j 48. Surówka z jarzyn mieszanych	22
j 49. Surówka z kapusty cukrowej z cebulą i musztardą	23
j 50. Surówka z kapusty czerwonej z cebulą i olejem	23
j 51. Surówka z kapusty kiszonej z marchwią i cebulą	23
j 52. Surówka z kapusty włoskiej z ogórkiem surowym	23
j 53. Surówka z marchwi i buraków	24
j 54. Surówka z marchwi, z jabłkiem	24
j 55. Surówka z marchwi, pietruszki, selera ze śmietaną	24
j 56. Surówka z pomidorów z cebulą	24
j 57. Surówka z pomidorów z ogórkiem świeżym lub kiszonym	25
j 58. Surówka z pomidorów w sosie ze śmietany i musztardy	25
j 59. Surówka z porów z olejem i musztardą	25
j 60. Surówka z ogórka kiszonego z cebulą	25
j 61. Ogórek kiszony	26

IV grupa — II dania

j 62. Bukiet z jarzyn letnich	26
j 63. Bukiet z jarzyn zimowych	26
j 64. Marchew po mazursku	26
j 65. Kalafor pod beszamelem	27
j 66. Kapusta parzybroda	27
j 67. Kotlety z kapusty cukrowej	28
j 68. Kotlety ziemniaczane	28
j 69. Placki ziemniaczane	29
j 70. Pomidory faszerowane	29

j 71. Racuszki z dyni	29
j 72. Zapiekanka z ziemniaków z grzybami	30
j 73. Zapiekanka z jarzyn	30
j 74. Zapiekanka z kapusty cukrowej	31
j 75. Rolada z ziemniaków z grzybami	31
j 76. Zapiekanka z ziemniaków z jajami	32
j 77. Ziemniaki duszone w parze z cebulą	32
j 78. Ziemniaki duszone w sosie śmietanowym	33

POTRAWY Z PRODUKTÓW ZBOŻOWYCH

Symbol grupy — Z —

A. Potrawy z kasz

I grupa

Z 1. Kasza hreczana łupana sypka jako główne danie do sosu	34
Z 2. Kasza hreczana palona sypka jako główne danie do sosu, mleka	34
Z 3. Kasza hreczana palona sypka jako dodatek do drugiego dania	35
Z 4. Kasza jagłana sypka jako główne danie do sosu	35
Z 5. Kasza jęczmienna półsypka jako dodatek do drugiego dania	35
Z 6. Kasza jęczmienna półsypka jako główne danie	35
Z 7. Kasza jęczmienna sypka jako dodatek do drugiego dania	35
Z 8. Kasa jęczmienna sypka jako główne danie	35
Z 9. Kasza krakowska sypka jako dodatek do głównego dania	35
Z 10. Kasza krakowska sypka jako główne danie do sosu, mleka	36
Z 11. Ryż półsypki jako dodatek do drugiego dania	36
Z 12. Ryż sypki jako dodatek do drugiego dania	36
Z 13. Ryż sypki jako główne danie do sosu, mleka	36
Z 14. Kluski z płatków owsianych	36
Z 15. Racuszki z płatków owsianych	37

II grupa

Z 16. Kotlety z kaszy jęczmiennej z grzybami	37
Z 17. Zapiekanka z kaszy hreczanej z serem	37
Z 18. Zapiekanka z kaszy jęczmiennej i jarzyn letnich	38
Z 19. Zapiekanka z kaszy jęczmiennej z grzybami	38
Z 20. Zapiekanka z kaszy jęczmiennej i jarzyn zimowych	39
Z 21. Zapiekanka z ryżu z sosem grzybowym i serem	39
Z 22. Zapiekanka z ryżu z sosem pomidorowym i serem	40

B. Potrawy z ciasta

I grupa

Z 23. Grzanki z bułki, panierowane	41
Z 24. Kluski kładzione do sosu	41

Z 25. Kluski ziemniaczane do sosu	41
Z 26. Kluski półfrancuskie do sosu	42
Z 27. Kluski ziemniaczane ze słoniną	42
Z 28. Makaron domowy	43
Z 29. Makaron fabryczny ze słoniną	43
Z 30. Makaron fabryczny jako główne danie do sosu	43

II grupa

Z 31. Kluski kładzione z serem	43
Z 32. Knedle ziemniaczane nadziewane cebulą	44
Z 33. Leniwe pierogi z ciasta ziemniaczanego	44
Z 34. Leniwe pierogi II	45
Z 35. Naleśniki ze świeżymi grzybami	45
Z 36. Naleśniki z kapustą	46
Z 37. Naleśniki ze szpinakiem	47
Z 38. Makaron zapiekany z jajami	47
Z 39. Makaron z serem i zieleniną	47
Z 40. Makaron zapiekany w sosie grzybowym, z ostrym serem	48
Z 41. Makaron zapiekany w sosie pomidorowym	48
Z 42. Makaron zapiekany z jarzynami w sosie pomidorowym	49
Z 43. Makaron zapiekany z serem ostrym, jajami i sosem pomidorowym	49
Z 44. Makaron ze świeżymi duszonymi grzybami	50
Z 45. Pierogi ruskie ze słoniną lub śmietaną	50
Z 46. Pieróg drożdżowy z kapustą i grzybami	51
Z 47. Pierogi z kapustą słodką lub kiszoną	51
Z 48. Pierogi z kapustą i grzybami	52
Z 49. Łazanki z kapustą słodką	53

C. Potrawy ze strączkowych

Symbol St

st 1. Fasola sypka z tłuszczem i cebulą	54
st 2. Fasola w sosie pomidorowym z boczkiem	54
st 3. Fasola w sosie szarym	55
st 4. Kotlety z grochu lub fasoli	55
st 5. Groch puree	56

POTRAWY Z JAJ

Symbol — a

a 1. Jaja twarde	57
a 2. Jajecznicza	57
a 3. Omlet naturalny	57
a 4. Jaja sadzone	58

SOSY

Symbol — S

S 1. Sos cebulowy	59
S 2. Sos chrzanowy	59
S 3. Sos grzybowy	59
S 4. Sos koprowy	60
S 5. Sos pomidorowy	60
S 6. Sos majonezowy	60
S 7. Sos musztardowy	61
S 8. Sos waniliowy	61

POTRAWY SŁODKIE

Symbol — d

a Owocowe

d 1. Galaretka z obierzyn jabłecznych	62
d 2. Jagody z cukrem	62
d 3. Jabłka w sosie waniliowym	63
d 4. Jabłka pieczone	63
d 5. Jabłka w cieście	63
d 6. Kompot z jabłek	64
d 7. Kompot z gruszek	64
d 8. Kompot z rabarbaru	64
d 9. Kompot z owoców mieszanych	64
d 10. Kisiel witaminowy z żurawin	65
d 11. Kisiel witaminowy z malin lub porzeczek	65
d 12. Kisiel z surowych jabłek	65
d 13. Kisiel z soku wiśniowego	65
d 14. Lody owocowe	66
d 15. Lody rabarbarowe	66
d 16. Maliny z cukrem	66
d 17. Muss z jabłek lub rabarbaru	66
d 18. Poziomki z bitą śmietaną	67
d 19. Surówka z jabłek w syropie	67
d 20. Surówka z jabłek i dyni z żurawinami	67
d 21. Surówka ze śliwek suszonych	67
d 22. Surówka z malin i porzeczek	68
d 23. Truskawki z cukrem	68

b. mączne

d 24. Bliny z kwaśnego mleka	68
d 25. Krem z manny z malinami lub porzeczkami	68
d 26. Ciastka kakaowe	69
d 27. Krem waniliowy z manny	69

d 28. Kasza jaglana sypka na mleku do słodkich sosów	69
d 29. Kasza jaglana wypiekana ze śliwkami	70
d 30. Kluski z makiem	70
d 31. Leniwe pierożki z cukrem i cynamonem	71
d 32. Knedle ziemniaczane ze śliwkami	71
d 33. Knedle z truskawkami	72
d 34. Knedle z jabłkami	72
d 35. Legumina krucha z pianą, zapiekana	72
d 36. Makaron zapiekany z jabłkami	73
d 37. Pierogi z leśnych jagód	73
d 38. Naleśniki z serem	74
d 39. Pierogi z czereśniami lub wiśniami	74
d 40. Pierożki z jabłkami	74
d 41. Pierożki z marmoladą lub powidłami	75
d 42. Pierożki z suszonymi śliwkami	75
d 43. Pierożki z serem słodkim	75
d 44. Placek z marmoladą	76
d 45. Placek z serem	76
d 46. Placek z jabłkami	77
d 47. Ryż ze śmietaną	77
d 48. Ryż z jabłkami surowymi	78
d 49. Ryż z masłem i cukrem	78
d 50. Kisiel waniliowy mleczny	78
d 51. Kisiel karmelowy	79
d 52. Kisiel kakaowy	79
d 53. Galaretka z mleka.	79
d 54. Legumina z sera	80
d 55. Tort biszkoptowy z masą kakaową	80
d 56. Rolada biszkoptowa z pianką owocową	81
d 57. Lody waniliowe	81
d 58. Lody kakaowe	82
d 59. Lody karmelowe	82

POTRAWY Z GRYSIKU KUKURYDZIANEGO

Symbol — K

K 1. Placek z grysiu kukurydzianego	83
K 2. Grysik kukurydziany do mleka	83
K 3. Grysik kukurydziany na gęsto	84

POTRAWY JARZYNOWE

Symbol grupy j

I grupa – dodatki do II dania

j1. Buraki ze śmietaną

1 kg 80 deka	buraków ćwikłowych
20 „	śmietany
2 „	mąki
1 „	kwasu mlekowego
2 „	kopru zielonego
2 „	cukru
½ „	soli

1. Buraki umyć szczotką pod bieżącą wodą
2. ugotować pod przykryciem w dużej ilości wody
3. ugotowane buraki odcedzić, przestudzić
4. obrane ze skórki przepuścić przez maszynkę
5. mąkę rozbić z wodą na jednolitą masę
6. wlać do jarzyny, mieszając zagotować, dodać soli, kw. mlekowego, cukru
7. po ugotowaniu zaprawić śmietaną, posypać posiekanym i umyтым koperkiem.

j2. Buraki zasmażane

1 kg 80 deka	buraków ćwikłowych
8 „	tłuszczu
5 „	cebuli
4 „	mąki
½ „	soli
1 „	kw. mlekowego
2 „	cukru

1. Korzenie buraków opłukać, oczyścić szczotką pod bieżącą wodą
2. ugotować w dużej ilości wody
3. ugotowane buraki przecedzić, przestudzić
4. obrać ze skórki, przepuścić przez maszynkę.
5. cebulę pokrajać, zrumienić na złoty kolor
6. na tłuszcz z cebulą wsypać mąkę, zrumienić, odstawić
7. rozprowadzić zimną wodą na rzadką masę, mieszając zagotować
8. wymieszać z burakiem, dodać soli, cukru, kw. mlekowego.

j3. Buraki z jabłkami

1 kg 60 deka	buraków ćwikłowych
8 „	„ tłuszczu
3 „	„ cebuli
4 „	„ mąki
½ „	„ soli
25 „	„ jabłek kompotowych
2 „	„ cukru

1. Korzenie buraków opłukać, oczyścić szczotką pod bieżącą wodą
2. obrać ze skórki zetrzeć, na tarce
3. ugotować buraki w małej ilości wody na silnym ogniu pod przykryciem
4. jabłka opłukać, obrać, zetrzeć na tarce
5. cebulę pokrajać, zrumienić w tłuszczu na złoty kolor
6. na tłuszcz z cebulą wsypać mąkę, zrumienić na jasny kolor, odstawić
7. rozprowadzić zimną wodą na rzadką masę, mieszając — zagotować
8. buraki z zasmażką zagotować, wymieszać z jabłkami, dodać soli i cukru

j4. Cebula duszona

1 kg	cebuli cukrowej
10 deka	„ tłuszczu
1½ „	„ soli
3 „	„ mąki
1 „	„ cukru
½ „	„ kw. mlekowego

1. Cebulę obrać z łupin, pokrajać w talarki
2. Cebulę włożyć do rondla, włożyć tłuszczu, trochę wody i dusić pod przykryciem do miękkości
3. rozprowadzić mąkę z tłuszczem i wodą na jednolitą masę.
4. do uduszonej cebuli wlać mąkę z tłuszczem i mieszając zagotować, dodać soli, cukru, kw. mlekowego

j5. Kapusta brukselka z wody

1 kg 20 deka	brukselki
2 „	„ soli
2 „	„ cukru
2 „	„ bułki tartej
8 „	„ tłuszczu (masło)

1. Zagotować wodę z solą i cukrem
2. kapustę obrać z nadpsutych liści, opłukać, wsypać do wrzącej wody
3. ugotować do miękkości bez przykrycia, odcedzić
4. połać bułeczką z masłem

j6. Kapusta cukrowa na mleku

3 kg	kapusty cukrowej
½ litra	mleka
1 deka	soli
2 „	cukru
10 „	masła
4 „	bułki tartej

1. Ugotować kapustę jak wyżej biorąc zamiast wody mleko. Wykończenie jak w kapuście z wody

j7. Kapusta cukrowa zasmażana

1 kg 80 deka	kapusty
5 „	cebuli
8 „	tłuszczu
4 „	mąki
2 „	soli
2 „	kw. mlekowego
2 „	cukru
1 gram	pieprzu

1. kapustę oczyścić z wierzchnich liści, poszatkować
2. posiekać cebulę
3. ugotować kapustę do miękkości bez przykrycia dodając cebulę, wodę sól, cukier, pieprz, kw. mlekowy
4. tłuszcz stopić, wsypać mąkę wymieszać, zrumienić na złoty kolor.
5. rozprowadzić zimną wodą na rzadką masę
6. połączyć z kapustą i mieszać zagotować.

j8. Kapusta cukrowa z jabłkami

1 kg 60 deka	kapusty cukrowej
5 „	cebuli
8 „	tłuszczu
4 „	mąki
2 „	soli
25 „	jabłek kompotowych
2 „	cukru

1. kap. obrać z wierzchnich liści, opłukać, poszatkować drobno
2. ugotować na silnym ogniu bez przykrycia
3. jabłka obrać, zetrzeć na tarce od jarzyn
4. cebulę pokrajać, zrumienić w tłuszczu na złoty kolor
5. na tłuszcz z cebulą wsypać mąkę, zrumienić, odstawić.
6. rozprowadzić zimną wodą i wywarem z kapusty na rzadką masę, mieszając zagotować
7. połączyć z kapustą, zagotować wymieszać z jabłkami, solą, cukrem

j9. Kapusta cukrowa lub włoska z wody

2 kg kapusty
2 deka soli
2 „ cukru
10 „ masła
3 „ bułki tartej

1. zagotować wodę z solą i cukrem
2. kapustę obrać z nadpsutych liści, opłukać, poszatkować, wsypać do wrzącej wody
3. ugotować do miękkości bez przykrycia, odcedzić
4. wyłożyć na talerz, dodać surowego masła, lub poleć bułeczką z masłem

j10. Kapusta cukrowa z pomidorami

1 kg 80 deka kapusty cukrowej
5 „ cebuli
8 „ tłuszczu
4 „ mąki
6 „ kons. pomidorowej
2 „ soli
2 „ cukru

1. przyrządzić kapustę jak wyżej
2. pomidory przetrzeć i dodać do kapusty

j11. Kapusta czerwona z jabłkami

1 kg 60 deka kap. czerwonej
25 „ jabłek antonówek
8 „ tłuszczu
4 „ mąki
2 „ soli
2 „ cukru

sposób wykonania jak pod Nr. 8

j12. Kap. kiszona zasmażana

1 kg 20 deka kap. kiszonej
5 „ cebuli
5 „ tłuszczu
4 „ mąki
1 „ soli
1 gram liścia bobkowego
1 „ pieprzu

1. kapustę kiszoną przekrajać parę razy
2. Ugotować w wodzie z przyprawami na wolnym ogniu
3. cebulę pokrajać zrumienić z tłuszczem na złoty kolor
4. na tłuszcz z cebulą wsypać mąkę, zrumienić na złoty kolor odstawić.
5. rozprowadzić zimną wodą i wywarem
6. wymieszać z kapustą, dodać soli zagotować.

j13. Kapusta kisz. zasmażana z grzybami

1 kg 20 deka	kap. kiszonej
3	„ grzybów suszonych II gat.
5	„ cebuli
5	„ tłuszczu
4	„ mąki
1	„ soli
1 gram	pieprzu
1	„ liścia bobkowego

1. grzyby umyć w ciepłej wodzie
2. kap. kiszoną przekrajać parę razy
3. wygotować z przyprawami i grzybami na silnym ogniu
4. Jeżeli kapusta zbyt kwaśna to przed końcem gotowania dodać trochę kap. cukrowej i dogotować razem
5. cebulę pokrajać, zrumienić na tłuszczu na jasny kolor, wsypać mąkę zrumienić na złoty kolor, odstawić
6. rozprowadzić zimną wodą i wywarem, mieszając zagotować
7. grzyby pokrajać drobno, włożyć do kapusty
8. zasmażkę wymieszać z kap. dodać soli, zagotować.

j14. Kalarepka zasmażana

1 kg 80 deka	kalarepki
8	„ tłuszczu
4	„ mąki
2	„ soli
2	„ cukru
1	„ kopru

1. Kalarepkę opłukać, obrać z dużych liści, środkowo wozostawić
2. odciąć część górną, wraz z listeczkami, resztę obrać ze skórki, pokrajać w kostkę
3. część górną wraz z listeczkami grubo pokrajać
4. ugotować w niewielkiej ilości wody na silnym ogniu pod przykryciem
5. rozpuścić tłuszcz, dodać mąki, zrumienić na złoty kolor, rozprowadzić wodą
6. wlać do kalarepki, mieszając zagotować.

j15. Kalafior z wody

2 kg	20 deka	kalafiorów (karliki)
	2 „	„ soli
	3 „	„ cukru
	2 „	„ bułki tartej
	10 „	„ masła

1. Zagotować wodę z solą i cukrem
2. kalafior oczyścić, opłukać, wrzucić całą „różę” z drobnymi listkami głąbem w dół
3. ugotowany kalafior odcedzić, wyłożyć na talerz
4. zrumienić bułeczkę w piekarniku, dodać masła, roztopić, połać kalafior.

j16. Marchew zasmażana

1 kg	50 deka	marchewki
	5 „	„ tłuszczu
	3 „	„ mąki
	½ „	„ soli
	1 „	„ cukru

1. marchew oczyścić szczotką pod bieżącą wodą, oskrobać, zetrzeć na tarce od jarzyn
2. ugotować w niewielkiej ilości wody na silnym ogniu pod przykryciem
3. zrobić zasmażkę z maki i tłuszczu jak wyżej
4. wymieszać z marchwią, dodać soli, cukru, zagotować.

j17. Marchew oprószana

1 kg	50 deka	marchwi
	5 „	„ tłuszczu (masło)
	2 „	„ mąki
	½ „	„ soli
	1 „	„ cukru

1. marchew oczyścić i ugotować jak wyżej
2. oprószyć mąką, dodać soli i cukru, wymieszać z wywarem, zagotować
3. dodać surowego masła, wymieszać

j18. Marchew z brukwią

70 deka	brukwi
60 „	„ marchwi
8 „	„ słoniny
3 „	„ mąki
1 „	„ cukru
½ „	„ soli

1. Marchew ugotować jak wyżej
2. umyć, obrać, pokrajać w kostkę, ugotować pod przykryciem
3. po ugotowaniu marchew z brukwią połączyć
4. Zrobić zaprawkę jak pod Nr. 13 wlać do marchwi i brukwi, dać soli, cukru i mieszając zagotować

j19. Marchewka młoda oprószana

1 kg	60 deka	marchwi
	5	„ masła
	1½	„ mąki
	1	„ cukru
	½	„ soli

sposób przyrządzania jak pod Nr. 17

j20. Marchewka młoda z groszkiem

1 kg	40 deka	marchewki
	25	„ groszku ziel. (luskany)
	5	„ masła
	1½	„ mąki
	1	„ cukru
	½	„ soli

1. marchew oczyścić szczotką pod bieżącą wodą, oskrobać, zetrzeć na tarce od jarzyn
2. zmieszać z groszkiem, ugotować w niewielkiej ilości wody, pod przykr.
3. oprószyć mąką, zmieszać, zagotować, dodać soli, cukru
4. po ugotowaniu dodać surowego masła

j21. Marchewka młoda z fasolką szparag.

1 kg	40 deka	marchewki
	40	„ fasolki szparag
	6	„ masła
	1½	„ mąki
	1	„ cukru
	½	„ soli

1. marchewkę ugotować jak wyżej
2. fasolkę dobrze oczyścić z włókien, pokrajać na kilka części
3. zalać niewielką ilością wody, ugotować pod przykryciem na silnym ogniu
4. po ugotowaniu połączyć marchewkę z fasolką, oprószyć mąką, dodać soli, cukru, mieszając zagotować
5. po ugotowaniu dodać masła surowego

j22. Marchewka młoda z kalarepką

1 kg	40 deka	marchewki
	40	„ kalarepki
	1½	„ mąki
	1	„ cukru
	½	„ soli

przyrządzać jak Nr. 21

j23. Ziemniaki młode z masłem i koprem

2 kg ziemniaków
2 deka soli
8 „ masła
2 „ kopru ziel. lub
pietr.

1. wodę posolić, zagotować
2. ziemniaki oczyścić szczotką pod bieżącą wodą
3. jeżeli trzeba, oskrobać nożem, opłukać
4. wrzucić na wrzącą wodę, ugotować pod przykryciem na silnym ogniu, odcedzić
5. opłukać, posiekać ziel. pietr. lub koperek
6. do ziemniaków włożyć masło surowe i zieleninę, garnek nakryć, podrzucić ziemniaki w garnku kilka razy, aby się masło równomiernie wymieszało

j24. Ziemniaki młode do zsiadłego mleka

3 kg młodych ziemniaków
2 deka soli
10 „ masła
3 „ kopru lub ziel.
pietr.

przyrządzić jak Nr. 23

j25. Ziemniaki z masłem

2 kg 70 deka ziemniaków
2 „ soli
2 „ kopru lub pietr.
8 „ masła

przyrządzić jak Nr. 23

j26. Ziemniaki młode z wody

2 kg 70 deka ziemniaków
2 „ soli
2 „ kopru lub pietr.

przyrządzić jak Nr. 23

j27 Ziemniaki ze słoniną

2 kg 70 deka ziemniaków
8 „ tłuszczu
2 „ soli

przyrządzić jak Nr. 26
krasić roztopioną słoniną

j28. Ziemniaki puree

2 kg	70 deka	ziemniaków
	3	„ tłuszczu
	20	„ mleka
	5	„ masła (tłuszcz)
	3	„ pietr. zielonej

1. ugotować ziemniaki, wycisnąć przez maszynkę
2. dodać surowego masła i mleka, wymieszać
3. posypać zieleniną

j29. Ziemniaki odsmażane

2 kg	70 deka	ziemniaków
	2	„ soli
	8	„ smalcu
	2	„ kopru lub pietr.

1. ugotowane ziemniaki ostudzić, pokrajać w talarki
2. rozpuścić smalec na patelni i na b. gorącym smażyć ziemniaki do zrumienienia
3. posypać zieleniną

j30. Ogórki młode duszone

2 kg		ogórków młodych
	10 deka	masła
	6	„ mąki
	½	„ kw. mlekowego
	1½	„ soli
	2	„ kopru ziel.

1. ogórki umyć, obrać, przekrajać na kilka części, wydrążyć środki
2. dodać niewielką ilość wody, tłuszczu, dusić pod przykryciem do miękkości
3. rozprowadzić mąkę wodą i wywarem z ogórków
4. wlać do ogórków, dodać sól, kw. mlek. mieszając zgotować
5. po uduszeniu dodać pokrajany koper

j31. Pomidory duszone

2 kg		pomidorów dojrzałych
	10 deka	tłuszczu
	10	„ cebuli
	1½	„ soli
	1	„ cukru

1. pomidory opłukać, włożyć do rondla, dodać tłuszcz i posiekana cebula
2. dusić pod przykryciem, dodać sól, cukier
3. dusić tak długo, póki część soku z pomidorów nie odparuje
4. Podawać z ziemniakami, jajami sadzonymi, jajecznicą

j32. Szpinak zasmażany

2 kg	szpinaku
3 deka	soli
10 „	tłuszczu
4 „	mąki
25 „	mleka
2 gramy	czosnku

1. nastawić wodę z solą
2. przebrać szpinak, odrzucić korzonki, dokładnie opłukać na sicie pod strumieniem bieżącej wody
3. wrzucić na wrzącą osoloną wodę, gotować bez przykrycia na silnym ogniu tak długo, aż szpinak da się rozetrzeć w palcach
4. ugotowany szpinak odcedzić, wodę dokładnie odsączyć, przyciskając szpinak łyżką do dna cedzaka, przepuścić przez maszynkę
5. tłuszcz stopić, dodać roz-tartego czosnku, wsypać mąkę, wymieszać
6. rozprowadzić mlekiem, zagotować mieszając, połączyć ze szpinakiem, dodać soli zagotować

II Grupa – sałatki

j33 Cwikła z chrzanem

1 kg	60 deka	buraków cukro- wych
10 „	„	chrzanu
2 „	„	kw. mlekowego
3 „	„	cukru
½ „	„	soli

1. buraki oczyścić pod bieżącą wodą, ugotować w dużej ilości wody, odcedzić, ostudzić
2. opłukać, oczyścić chrzan, zetrzeć na drobnej tarce
3. buraki obrać ze skórki, zetrzeć na tarce drobnej
4. wymieszać na misce ze wszystkimi dodatkami, dodać soli, cukru
5. nałożyć do garnka, ubić łyżką
6. dodać tyle kw. mlekowego z wodą, by buraki były pokryte płynem

j34 Sałatka z kapusty czerwonej

1 kg 80 deka kap. czerwonej
1½ „ „ soli
15 „ „ cebuli
2 „ „ cukru
1½ „ „ kw. mlekowego
5 „ „ oleju

1. zagotować wodę, dodać kw. mlekowy, sól
2. kapustę obrać, poszatковать
3. ugotować w wodzie na silnym ogniu pod przykryciem
4. odcedzić na pół ugotowaną (chrupką)
5. pokrajać cebulę
6. kapustę wymieszać z cebulą, cukrem, olejem

j35. Sałatka z kap. barwionej burakiem

1 kg 80 deka kapusty
30 „ „ buraków ćwikłowych
15 „ „ cebuli
2 „ „ soli
2 „ „ kw. mlekowego
2 „ „ cukru
5 „ „ oleju
1 gram pieprzu

1. zagotować wodę z kw. ml. i solą
2. poszatковать kapustę
3. obrać buraki, zetrzeć na drobnej tarce, włożyć do łyżki cedzakowej
4. kapustę ugotować wrzucając na wrzącą wodę, zabarwić ją burakiem, zanurzając cedzakową łyżkę we wrzącym warze i odciskając sok
5. poszatковать drobno cebulę
6. kapustę zabarwioną odcedzić, ostudzić, dodać cukru, pieprzu, oleju, posypać cebulą

j36. Sałatka z włoszcz. z surowymi porami

1 kg 50 deka włoszczyzny
25 „ „ ogórka kisz.
5 „ „ oleju
20 „ „ surowych porów
1 „ „ soli
1 „ „ kw. mlekowego
2 „ „ cukru
2 gramy pieprzu
U w a g a: skład włoszczyzny
45 deka kapusty cukrowej
45 „ „ marchwi
25 „ „ pietruszki
20 „ „ selera
15 „ „ cebuli

1. jarzyny oplukać, oskrobać, ugotować, ostudzić, wywar zużyć do zupy
2. pokrajać w drobną kostkę
3. ogórek obrać, pokrajać w kostkę
4. pory oczyścić, pokrajać w kostkę
5. kwas mlekowy rozrobić z wodą do pożądanego smaku
6. jarzyny gotowane i surowe zmieszać razem, dodać soli, cukru, pieprzu, oleju i wody zakwaszonej kw. mlekowym

37. Sałatka z włoszczyzny z ogórkiem kiszonym

1 kg	50 deka	włoszczyzny
	8	„ cebuli
	40	„ ogórka kiszonego
	5	„ oleju
	5	„ musztardy
	1	„ soli
	2	„ kw. Mlekowego
	2	„ cukru
	2	gramy pieprzu

przyrządzać jak Nr. 36 biorąc zamiast porów — ogórek kiszony

j38. Sałatka ziemniaczana

2 kg	30 deka	ziemniaków
	8	„ cebuli
	2	„ kw. mlekowego
	1	„ soli
	2	„ cukru
	5	„ oleju
	2	„ zieleniny
	2	gramy pieprzu

1. ziemniaki oczyścić pod bieżącą wodą, obrać, ugotować
2. rozprowadzić kw. mlekowy wodą do pożądanego smaku
3. pokrajać drobno cebulę
4. ostudzone ziemniaki pokrajać w kostkę, dodać cebulę, sól, pieprz, cukier, wymieszać z olejem i kwas. mlekowym

III Grupa — surówki

j39. Mizeria z pieprzem

1 kg	30 deka	ogórków świeżych
	1½	„ kw. mlekowego
	½	„ soli
	2	gramy pieprzu

1. ogórki opłukać pod bieżącą wodą, obrać niezbyt cienko, pokrajać w cieniutkie talarki
2. do ogórków dodać soli, ułożyć ciasno w naczyniu, przykryć talerzem, przycisnąć ciężarkiem
3. gdy zwilgotnieją, odlać sok przez cedzak
4. kwas mlekowy rozrobić z wodą
5. ogórki wymieszać z kwasem, dodać pieprzu

j40. Mizeria ze śmietaną

1 kg 30 deka ogórków świeżych
½ „ kw. mlekowego
20 „ śmietany
3 „ kopru zielonego
½ „ soli

1. ogórki przyrządzić jak wyżej
2. do śmietany dolać kw. mlekowy do pożądanej kwasoty
3. ogórki zalać śmietaną i wymieszać z siekanym ziel. koperkiem

j41. Sałatka zielona ze śmietaną

50 deka sałaty cukrowej
20 „ śmietany
½ „ kw. mlekowego
2 „ kopru
½ „ soli

1. sałatę opłukać dokładnie pod bieżącą wodą, oczyścić, podzielić na części, na sicie osączyć z wody
2. śmietaną połączyć z solą, cukrem kw. mlekowym
3. sosem tym połać sałatę

j42. Sałata zielona z octem i oliwą

50 deka sałaty cukrowej
½ „ soli
2 „ octu 6%
3 „ oleju
1 „ cukru

1. sałatę przygotować jak wyżej
2. przygotować limoniadę, biorąc wodę zakwaszoną octem
3. sałatę ułożyć w naczyniu, połać limoniadą
4. przed podaniem skropić sałatę olejem

j43. Surówka z chrzanem i szczypiorkiem ze śmietaną

5 deka chrzanu cukrowego
20 „ śmietany
10 „ szczypiorku z cebuli
½ „ soli
1 „ cukru

1. chrzan opłukać, oskrobać, zetrzeć
2. śmietaną wymieszać z solą, cukrem i pokrajanym szczypiorkiem
3. chrzan zalać śmietaną

j44. Surówka z czarnej rzodkwi

1 kg 20 deka czarnej rzodkwi
1 „ soli

1. rzodkiew oczyścić szcztoką pod bieżącą wodą obrać
2. zetrzeć na tarce od jarzyn
3. posolić, odstawić
4. po 15 minutach odlać sok wydzielony przez rzodkiew

j45. Surówka z cebuli

1 kg cebuli cukrowej
½ deka soli
1 „ kw. mlekowego
5 „ oleju
1 gram pieprzu

1. cebulę obrać, pokrajać w cienkie talarki, posypać solą, skropić wodą z kwasem, połać olejem
2. posypać pieprzem

j46. Surówka z czarnej rzodkwi z marchwią i śmietaną

1 kg rzodkiewki
20 deka marchwi
5 „ szczypiorku
20 „ śmietany
1 „ soli
1 „ cukru

1. rzodkiew oczyścić szczotką pod bieżącą wodą, obrać
2. to samo zrobić z marchwią
3. zetrzeć marchew i rzodkiew na tarce od jarzyn
4. rzodkiew posolić, odstawić, po 15 minutach odlać sok
5. marchew połączyć z rzodkwią, dodać soli, cukru
6. zalać śmietaną i wymieszać z pokrajanym szczypiorkiem

j47. Surówka z jabłek i chrzanu

1 kg 10 deka jabłek kompotowych
6 „ chrzanu
3 „ cukru
20 „ śmietany

1. chrzan opłukać, oskrobać, zetrzeć
2. jabłka umyć i wraz ze skórką zetrzeć na tarce od jarzyn
3. połączyć jabłka z chrzanem, dodać cukru, zalać śmietaną

j48. Surówka z jarzyn mieszanych

50 deka kapusty cukrowej
30 „ marchewki
10 „ pietruszki
10 „ selerów
10 „ ogórków kiszonych
10 „ porów
5 „ cebuli
2 „ musztardy
5 „ oleju
2 „ cukru
½ „ soli
½ „ kw. mlekowego

1. przyrządzić sos, dodając do roztartej musztardy po trochu oleju
2. jarzyny opłukać, oczyścić, zetrzeć
3. natychmiast połączyć z sosem, przyprawami, solą, cukrem, kwasem mlekowym

**j49. Surówka z kapusty cukrowej
z cebulą i musztardą**

1 kg 25 deka kapusty cukrowej
15 „ „ cebuli
2 „ „ musztardy
5 „ „ oleju
1 „ „ soli
2 „ „ cukru
½ „ „ kw. mlekowego
1 gram pieprzu

1. kapustę zszatkować cienko, lekko osolić
2. cebulę drobno pokrajać, osolić
3. przyrządzić sos z musztardy i oleju jak wyżej
4. zmieszać kapustę z cebulą, dodać soli, cukru i pieprzu do smaku
5. zalać sosem, zakwaszonym kw. mlekowym

**j50. Surówka z czerwonej kapusty
z cebulą i olejem**

1 kg 25 deka kapusty czerwonej
15 „ „ cebuli
5 „ „ oleju
1 „ „ kw. mlekowego
1 „ „ soli
2 „ „ cukru
1 gram pieprzu

1. kapustę zszatkować cienko, lekko osolić
2. cebulę posiekać
3. gdy kapusta zmięknie, wymieszać ją z olejem, cebulą, dodać cukru i pieprzu do smaku

**j51. Surówka z kapusty kiszzonej
z marchwią i cebulą**

80 deka kap. kiszzonej
20 „ „ marchwi
15 „ „ cebuli
2 „ „ cukru
5 „ „ oleju

1. cebulę drobno posiekać
2. kap. kiszzoną parę razy przekrajać
3. marchew umyć, oskrobać, zetrzeć na tarce od jarzyn
4. wszystkie jarzyny połączyć razem, dodać cukru i wymieszać z olejem

**j52. Surówka z kapusty włoskiej
z ogórkiem surowym**

1 kg kap. włoskiej
50 deka ogórka świeżego
15 „ „ śmietany
2 „ „ kopru zielonego
1 „ „ soli
2 gramy kw. mlekowego

1. kapustę drobno pokrajać, posolić, odstawić, aby zwiotczała
2. ogórek opłukać, zetrzeć ze skórką na grubej tarce
3. wymieszać kapustę z ogórkiem i śmietaną, dodać kw. mlekowego
4. posypać siekanym koperkiem

j53. Surówka z marchwi i buraków

60 deka	marchwi
45 „	buraków ćwikłowych
10 „	chrzanu cukrowego
20 „	śmietany
2 „	cukru
1 „	kw. mlekowego
½ „	soli

1. chrzan opłukać, oskrobać, zetrzeć na drobnej tarce
2. buraki i marchew umyć, oskrobać, zetrzeć na tarce od jarzyn
3. połączyć z chrzaniem dodać soli, cukru, kw. mlekowy do smaku
4. surówkę zalać śmietaną

j54. Surówka z marchwi i jabłka

60 deka	marchwi
30 „	jabłek kompotowych
5 „	chrzanu cukrowego
20 „	śmietany
2 „	cukru
½ „	soli
½ „	kw. mlekowego

1. marchew opłukać, oskrobać, zetrzeć na drobnej tarce
2. jabłka umyć starannie, nie obierając zetrzeć na grubej tarce
3. chrzan obrać, zetrzeć
4. wymieszać wszystkie składniki ze śmietaną, dodać soli, cukru, kw. mlekowego

j55. Surówka z marchwi, pietr. i selera ze śmietaną

50 deka	marchwi
25 „	pietruszki
25 „	selera
5 „	cebuli ze szczypiorkiem
20 „	śmietany
1 „	kw. mlekowego
1 „	ziel. pietruszki
½ „	soli

1. cebulę pokrajać drobno ze szczypiorkiem
2. jarzyny umyć, obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej w g kolejności: marchew, pietruszka, seler
3. wszystkie składniki wymieszać ze śmietaną, dodać soli, kw. mlekowego do smaku
4. posypać siekaną pietruszką

j56. Surówka z pomidorów z cebulą

1 kg	pomidorów twardych
10 deka	cebuli
½ „	soli
3 „	kopru
5 „	oleju
2 gramy	pieprzu

1. pomidory opłukać, pokrajać w talarki ostrym nożem, ułożyć rzędami, posolić
2. cebule posiekać, pomidory posypać cebulą, pieprzem i zieleniną, skropić olejem

j57. Surówka z pomidorów z ogórkiem świeżym lub kiszonym

- 40 deka ogórków świeżych lub kiszonych
- 60 „ pomidorów twar-dych
- 10 „ cebuli
- ½ „ soli
- 5 „ oleju
- 2 gramy pieprzu

1. pomidory opłukać, pokrajać ostrym nożem na talarki
2. ogórki pokrajać na talarki
3. cebule posiekać
4. układać talarki pomidorów na przemian z ogórkami. Posypać cebulą, pokropić olejem i sokiem ogórkowym

j58. Surówka z pomidorów w sosie ze śmietany i musztardy

- 1 kg pomidorów twar-dych
- 15 deka śmietany
- 3 „ musztardy
- 1 „ cebuli
- ½ „ soli
- 5 „ szczypiorku lub ce-buli

1. pomidory opłukać, pokrajać ostrym nożem
2. szczypiorek lub cebule pokrajać
3. do śmietany dodać musztardy, przyprawić solą i cukrem
4. sosem tym połać pomidory, posypać cebulą i zieleniną

j59. Surówka z porów z olejem i musztardą

- 1 kg 20 deka porów
- 5 „ oleju
- 2 „ musztardy
- 1½ „ soli
- 2 „ cukru

1. pory obrać z nadpsutych liści, opłukać starannie, pokrajać w cieniutkie talarki, lekko osolić, aby mocno zmiękły
2. zrobić sos, dolewając ostrożnie olej do musztardy i mieszając, dodać sól, cukier
3. z sosem tym wymieszać pory

j60. Surówka z ogórka kiszzonego z cebulą

- 1 kg 25 deka ogórka kiszzonego
- 12 „ cebuli

1. ogórki obrać, pokrajać w grube talarki, nie mieszając ich kolejności
2. cebule drobno posiekać
3. wszystkie talarki z jednego ogórka zebrać w całość, ułożyć na salaterce, pochylając każdy rząd talarków w inną stronę
4. po wierzchu posypać cebulą

j61. Ogórek kiszony

1 kg 25 deka ogórka kiszzonego

1. ogórek pokrajać i ułożyć jak wyżej

IV Grupa – II dania**j62. Bukiet z jarzyn letnich**

1 kg 20 deka fasoli szparagowej
 60 „ „ marchwi
 2 kg „ „ kalafiora
 1 kg 20 „ „ ziemniaków młodych
 50 „ „ jaj (10 sztuk)
 20 „ „ masła
 5 „ „ bułki tartej
 2 „ „ soli
 4 „ „ cukru
 3 „ „ zieleniny
 25 „ „ pomidorów świeżych

1. wszystkie jarzyny ugotować oddzielnie w g zamieszczonych uprzednio wskazówek
2. mąkę rozprowadzić wodą na jednolitą masę
3. wszystkie jarzyny połączyć razem, wlać mąkę, zagotować
4. usmażyć na maśle jaja sadzone
5. pokrajać umyte pomidory w talarki, osolić
6. usmażone jaja ładnie obłożyć ugotowanymi jarzynami i pokrajanymi pomid.

j63. Bukiet z jarzyn zimowych

1 kg buraków
 1 „ „ marchwi
 1 „ „ kapusty włosk. lub
 80 deka kap. brukselki
 60 „ „ brukwi
 1 kg 50 „ „ ziemniaków
 2 „ „ cukru
 2 „ „ soli
 20 „ „ tłuszczu
 2 „ „ mąki
 1 gram kw. mlekowego

przyrządzać jak wyżej

j64. Marchew po mazursku

1 kg 50 deka marchwi nantejskiej
 50 „ „ mleka
 70 „ „ ziemniaków
 12 „ „ tłuszczu
 ½ „ „ soli
 1 „ „ cukru

1. marchew umyć, oskrobać, zetrzeć na tarce od jarzyn
2. ziemniaki umyć, obrać, pokrajać w kostkę
3. połączyć ziemniaki z marchwią, zalać mlekiem, dodać tłuszczu i dusić pod przykryciem do miękkości, dodać soli, cukru do smaku

j65. Kalafior pod beszamelem

4 kg kalafiorów karlików
2 deka soli
3 „ cukru

s o s

9 deka masła (tłuszcz)
12 „ mąki
25 „ śmietany
½ „ soli
½ „ kw. mlekowego
2 szt. żółtek
5 deka masła do polania
2 „ bułki tartej

1. kalafior opłukać, oczyścić, nadciąć głąb
2. zagotować wodę z solą i cukrem, wrzucić całą różę, głąbem na dół, ugotować do miękkości
3. przyrządzić sos: masło stopić, wymieszać z mąką, odstawić, rozprowadzić wywarem z kalafiora, mieszając zagotować, dodać soli, kw. mlekowego, żółtka surowe, śmietanę
4. zrumienić bułkę w piekarniku
5. ugotowany kalafior odcedzić, wyłożyć na półmisek ogniotrwały, oblać sosem beszamelowym, polać masłem z bułeczką
6. wstawić do piekarnika, zapiec

j66. Kapusta parzybroda

2 kg 50 deka kapusty cukrowej
1 „ 35 „ ziemniaków
12 „ tłuszczu
4 „ mąki
2 „ soli
1 gram pieprzu

1. kap. obrać z wierzchnich liści, oczyścić, opłukać, pokrajać na części
2. ugotować w wodzie na silnym ogniu, bez przykrycia
3. ziemniaki opłukać, obrać, pokrajać w kostkę, dodać do kapusty, ugotować
4. tłuszcz stopić, wsypać mąkę, zrumienić na złoty kolor
5. rozprowadzić wodą i wywarem z kapusty na rzadką masę
6. mieszając zagotować z kapustą, dodać soli, pieprzu

j67. Kotlety z kap. cukrowej

3 kg	20 deka	kap. cukrowej
	10	„ cebuli
	5	„ tłuszczu
	25	„ manny
	10	„ jaj (2 szt)
	1½	„ soli
	15	„ bułki tartej
	15	„ tłuszczu do smaże- nia
	1 gram	pieprzu
	1	„ gałki muszkatulo- wej

1. kap. oczyścić, opłukać, pokrajać na części, ugotować bez przykrycia, odcisnąć
2. cebule pokrajać, zrumienić na tłuszczu
3. ugotować mannę, biorąc tyle wody ile kaszy
4. zemleć kap. na maszynie, zmieszać z mianą
5. wymieszać masę z cebulą, jajami, solą i przyprawami
6. stolnicę wysypać mąką, wyłożyć masę, ukształtować gruby wałek, podzielić nożem na części 3 cm grubości
7. kotlety wyrobić nożem w mące, nadając im kształt okrągły, posypać bułką tartą, wycisnąć nożem kratkę
8. rozgrzać tłuszcz, kotlety usmażyć na silnym ogniu
Podawać z ostrymi sosami, sałatkami

j68. Kotlety ziemniaczane

3 kg	70 deka	ziemniaków
	3	„ tłuszczu
	5	„ cebuli
	12½	„ jaja (2 i pół szt)
	1	„ soli
	10	„ bułki tartej
	15	„ tłuszczu do smaże- nia
	2 gramy	pieprzu
	2	„ majeranku

1. ziemniaki oczyścić szczotką pod bieżącą wodą, obrać, ugotować
2. cebule pokrajać, zrumienić na tłuszczu
3. ugotować ziemniaki, zemleć na maszynie
4. wymieszać ziemn. z cebulą, jajami, przyprawami
5. stolnicę wysypać mąką, wyłożyć masę, ukształtować gruby wałek, podzielić na części
6. kotlety wyrobić i smażyć jak pod Nr. 67

j69. Placki ziemniaczane

4 kg	ziemniaków
3 deka	soli
10 „	cebuli
5 „	mąki
20 „	tłuszczu do smażenia

1. ziemniaki oczyścić pod bieżącą wodą, obrać, zetrzeć na tarce
2. gdy się ustoi, sok odlać, a masę ziemn. dobrze wymieszać
3. cebule zetrzeć na tarce, wymieszać z ziemn.
4. posolić, wyrobić kule równej wielkości
5. rozgrzać tłuszcz (część) na patelni, na gorący wkładać kule, spłaszczyć łyżką
6. smażyć na silnym ogniu na złoty kolor podawać z muszt. lub sałatkami

j70. Pomidory faszerowane

2 kg	pomidorów twar-dych
50 deka	kaszy lub ryżu
10 „	cebuli
20 „	tłuszczu
3 „	kopru
3 „	soli
1 gram	pieprzu

1. kaszę lub ryż ugotować, biorąc dwa razy tyle wody ile kaszy
2. pomidory opłukać, nadciąć w jednej trzeciej wysokości, wydrążyć
3. cebule posiekać, zrumienić na tłuszczu
4. cebule wymieszać z ugotowaną kaszą, dodać sól, pieprz, koper
5. wydrążone pomidory nakładać farszem, przykryć wierzchem pomidorów
6. w rondlu rozgrzać tłuszcz, włożyć nadziane pomidory, dusić pod przykryciem póki część soku pomidorowego nie wygotuje się

j71. Racuszki z dyni

2 kg	dyni
25 deka	mąki pszennej
15 „	jaj (3 szt)
1 „	soli
20 „	tłuszczu (olej)

1. dynię obrać, zetrzeć na drobnej tarce
2. wymieszać z mąką, jajami, posolić
3. formować kotlety, smażyć na gorącym tłuszczu

j72. Zapiekanka z ziemn. z grzybami

4 kg	ziemniaków
15 deka	grzybów suszonych III gat.
8 „	cebuli
10 „	jaj (2 szt)
10 „	tłuszczu
2 „	bułki tartej
2 „	soli
20 „	śmietany
2	gramy pieprzu

1. grzyby opłukać, ugotować
2. ziemniaki opłukać, obrać, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, przepuścić przez maszynkę
3. cebule drobno pokrajać, zrumienić na tłuszczu
4. cebule mieszać z grzybami, dodać sól, pieprz
5. ugotowane ziemniaki pokrajać w talarki, lub paski
6. jaja dobrze rozbić
7. wbić do ziemniaków, wymieszać
8. wysmarować formę tłuszczem, posypać bułką tartą, układać do formy warstwami ziemniaki i farsz grzybowy, dając na dno i wierzch naczynia — ziemn.
9. zapiec w piekarniku

j73. Zapiekanka z jarzyn

4 kg	włoszczyzny
30 deka	bułki pszennej
5 „	kaszy mannej
15 „	jaj (3 szt)
10 „	śloniny
10 „	cebuli
1½ „	soli
5 „	tłuszczu do smar. formy
3 „	bułki tartej
1 gram	gałki muszkatułowej

skład włoszczyzny

1 kg	20 deka	kapusty cukrowej
1 „	20 „	marchwi
	60 „	pietruszki
	60 „	selerów
	40 „	porów

1. wszystkie jarzyny umyć, oskrobać, zetrzeć na tarce od jarzyn
2. bułkę pszenną namoczyć, wycisnąć
3. kaszę manną ugotować, biorąc tyle wody ile kaszy
4. bułkę przepuścić przez maszynkę, wymieszać z jarzynami, z kaszą, wbić jaja, dodać sól, przyprawy
5. formę wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, włożyć jarzyny i zapiec w piekarniku

j74. Zapiekanka z kap. cukrowej

3 kg 20 deka kap. słodkiej
10 „ cebuli
15 „ tłuszczu
25 „ manny
10 „ jaj (2 szt)
1½ „ soli
2 „ tłuszczu do formy
2 „ bułki tartej
2 gramy pieprzu
2 „ gałki muszkat.

1. cebulę posiekać
2. kapustę poszatkować, udusić wraz z cebulą w małej ilości wody bez przykrycia
3. ugotować mannę jak wyżej
4. ugotowaną kapustę odcedzić, zmieszać z manną, wbić jajka, posolić, dodać tłuszczu, przyprawy
5. wysmarować formę tłuszczem, posypać bułką tartą
6. włożyć jarzyny, wygładzić powierzchnię, zapiec w piekarniku

j75. Rolada z ziemniaków z grzybami

P u r e e z z i e m n.
3 kg ziemniaków
20 deka mleka
5 „ tłuszczu
15 „ jaj (3 szt)
1½ „ soli
3 „ kopru lub szczyp.
n a d z i a n i e
10 deka grzybów suszonych III gat.
15 „ bułki tartej
25 „ mleka
10 „ tłuszczu
10 „ cebuli
1½ „ soli
10 „ tłuszczu do polania
2 „ bułki tartej
1 gram pieprzu

1. grzyby dobrze wymyć, ugotować
2. ziemniaki umyć, obrać, ugotować, ostudzić, przepuścić przez maszynkę
3. wbić jajka, dodać sól, tłuszcz, koper, mleko
4. wyrobić ciasto
5. bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć
6. cebule drobno pokrajać, zrumienić na tłuszczu
7. ugotowane grzyby przepuścić przez maszynkę wraz z bułką, dodać zrumienioną cebulę, sól, pieprz
8. ciasto rozwałkować na podłużny placek dość grubo, nałożyć nadzienie, zawinąć w podłużny wałek, zawinięciem na spód.
9. podłużną wąską blachę wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, włożyć ruladę, zapiec w piekarniku

j76. Zapiekanka z ziemn. z jajami

4 kg	ziemniaków
50 deka	jaj (10 szt)
15 „	cebuli
10 „	tłuszczu (słonina)
1½ „	soli
10 „	śmietany
2 „	tłuszczu do smar. formy
2 „	bułki tartej do formy

1. ziemniaki opłukać, ugotować, ostudzić
2. ugotować jaja na twardo, ostudzić w zimnej wodzie, obrać, pokrajać w talarki
3. pokrajać cebule, przysmażyć na tłuszczu na złoty kolor
4. ugotowane ziemniaki obrać ze skórki, pokrajać w talarki, lub paski
5. dno i boki rondla posmarować tłuszczem
6. trzecią część pokrajanych ziemniaków ułożyć na dno rondla, połać tłuszczem z cebulą, posolić, popieprzyć
7. przykryć jajami, znów ułożyć warstwę ziemniaków i cebuli, przykryć ziemniakami, zalać śmietaną
8. wstawić do piekarniaka, zapiec

j77. Ziemniaki duszone w parze z cebulą

4 kg	ziemniaków
20 deka	słoniny
30 „	cebuli
1 „	soli
½ „	pieprzu

1. cebule drobno pokrajać
2. ziemniaki opłukać, obrać, opłukać
3. pokrajać w talarki, ułożyć na dno rondla
4. na warstwę ziemniaków ułożyć połowę słoniny, posypać częścią cebuli
5. dodać soli, pieprzu
6. ułożyć warstwę ziemniaków, znów przełożyć słoniną i cebulą, przykryć ziemniakami
7. na wierzchnią warstwę ziemniaków położyć tłuszcz, połać wodą, nakryć pokrywą
8. dusić podlewając wodą tak, aby całkowicie wyparowała

**j78. Ziemniaki młode duszone
w sosie śmietanowym**

2 kg ziemniaków młodych
5 deka masła
20 „ śmietany
1 „ mąki
2 „ kopru lub zielonej
pietruszki

U W A G A

**skład surowca na 1 kg włosz-
czyzny**

30 deka kapusty eukrowej
30 „ marchwi
15 „ pietruszki
15 „ selera
10 „ cebuli lub pora

1. ziemniaki umyć, oskrobać, umyć, ugotować w osolonej wodzie
2. w całości lub w talarki ułożyć do rondla
3. zrumienić mąkę na maśle, rozprowadzić wywarem z kartofli na jednolitą masę
4. ziemniaki zalać śmietaną i zagotowaną zaprażką, posypać pokrajanym koprem, dusić pod przykryciem

POTRAWY Z PRODUKTÓW ZBOŻOWYCH

Symbol grupy Z.

POTRAWY Z KASZ

I grupa

Z1. Kasza hreczana łupana sypka
jako główne danie do sosu

1 kg kaszy hreczanej
1 litr i 1 szkl wody
5 deka tłuszczu
2 „ soli
3 szt. białka

1. kaszę dobrze rozetrzeć z białkami, rozłożyć cienką warstwą na półmisku i wysuszyć w ciepłym piekarniku
2. zagotować wodę (kasza łupana potrzebuje mniej wody niż palona), dodać soli, tłuszczu, na wrzący płyn wysypać kaszę, gotować na wolnym ogniu tak długo, dopóki woda nie wsiąknie w kaszę
3. kaszę zamieszać, przykryć, wstawić do piekarnika, zapiec
4. gdy kasza tak wyparuje, że jest sypka, wyjąć widelcem jak grabiami oddzielić krupki od siebie, wyłożyć na półmisek
Podawać z mlekiem, sosem grzybowym, lub jako dodatek do mięs duszonych

Z2. Kasza hreczana palona sypka
jako główne danie do sosu, mleka

85 deka kaszy hreczanej
3 szt białek
2 razy tyle wody ile kaszy
5 deka tłuszczu
2 „ soli

przyrządzić jak pod Z1.

- Z3. Kasza hreczana palona sypka jako dodatek do drugiego dania**
 70 deka kaszy hreczanej
 2 razy tyle wody ile kaszy
 3 deka tłuszczu
 2 „ soli
- ugotować jak pod Z1. bez zacierania białkami
- Z4. Kasza jaglana sypka jako główne danie do sosów**
 1 kg kaszy jaglanej
 2 razy tyle wody ile kaszy
 3 deka tłuszczu
 2 „ soli
- przyrządzić jak pod Z1. bez zacierania białkami
- Z5. Kasza jęczmienna półsypka jako dodatek do drugiego dania**
 50 deka kaszy jęczmiennej
 3 razy tyle wody ile kaszy
 1 deka soli
- przyrządzić jak pod Z1. bez zacierania białkami
- Z6. Kasza jęczmienna półsypka jako główne danie**
 80 deka kaszy jęczmiennej
 3 razy tyle wody ile kaszy
 2 deka soli
 3 „ tłuszczu
- przyrządzić jak pod Z1. bez zacierania białkami
- Z7. Kasza jęczmienna sypka jako dodatek do drugiego dania**
 70 deka kaszy jęczmiennej
 2 razy tyle wody ile kaszy
 2 deka tłuszczu
 2 „ soli
- przyrządzić jak pod Z1. bez zacierania białkami
- Z8. Kasza jęczmienna sypka jako główne danie**
 1 kg kaszy jęczmiennej
 2 razy tyle wody ile kaszy
 3 deka tłuszczu
 2 „ soli
- przyrządzić jak pod Z1. bez zacierania białkami
- Z9. Kasza krakowska sypka jako dodatek do drugiego dania**
 80 deka kaszy krakowskiej
 1 litr wody
 1 deka soli
 5 „ tłuszczu
 2 szt. białka
- przyrządzić jak pod Z1.

Z10. Kasza krakowska sypka jako główne danie do sosu, mleka

1 kg kaszy krakowskiej
1 litr 20 deka wody
5 „ tłuszczu
2 „ soli

przyrządzić jak pod Z1.
bez zacierania białkiem

Z11. Ryż półsypki jako dodatek do drugiego dania

50 deka ryżu
1 kg 20 „ wody
2 „ tłuszczu
1 „ soli

przyrządzić jak pod Z1.
bez zacierania białkiem

Z12. Ryż sypki jako dodatek do drugiego dania

60 deka ryżu
1 kg 20 „ wody
2 „ tłuszczu
1½ „ soli

przyrządzić jak pod Z1.
bez zacierania białkiem

Z13. Ryż sypki jako główne danie do sosu, mleka

1 kg ryżu
2 litry wody
5 deka tłuszczu
2 „ soli

przyrządzić jak pod Z1.
bez zacierania białkiem

Z14. Kluski z płatków owsianych

60 deka płatków owsianych
1 szkl. mleka wrzącego
15 deka mąki pszennej
2- 3 szt. jaj
3 deka soli
5 „ słoniny

1. płatki owsiane sparzyć wrzącym mlekiem. O ile będą zbyt gęste, dolać trochę wody.
2. wbić całe jaja, wymieszać
3. dodać mąkę pszenną, dobrze wyrabiać
4. na wrzącą wodę kłaść metalową łyżką tak jak kluski kładzione.
5. po ugotowaniu okrasić stopioną słoniną

Z.15. Racuszki z płatków owsianych

- 60 deka płatków owsianych
- 40 „ mleka wrzącego
- 20 „ tłuszczu do smażenia
- 2—3 szt. jaj
- 15 deka mąki pszennej
- 10 „ cukru lub soku

1. wyrabiać ciasto jak wyżej
2. kłaść łyżką placuszki na rozpalony tłuszcz i smażyć na złoty kolor z obydwóch stron
3. po usmażeniu posypać mialkim cukrem lub poleć sokiem.

II Grupa

Z16. Kotlety z kaszy jęczmiennej z grzybami

- 75 deka kaszy jęczmiennej
- 2 razy tyle wody ile kaszy
- 7 deka grzybów suszonych
- 8 „ tłuszczu
- 10 „ cebuli
- 1½ „ soli
- 10 „ jaj (2 szt)
- 8 „ bułki tartej
- 12 „ tłuszczu
- 1 gram pieprzu

1. grzyby umyć, ugotować
2. nastawić wodę z tłuszczem i solą, gdy zawrze wsypać kaszę
3. cebule pokrajać, zrumienić na tłuszczu
4. gdy woda wsiąknie w kaszę, wymieszać z cebulą, wypiec pod przykryciem w piekarniku, przestudzić
5. ugotowane grzyby przepuścić przez maszynkę
6. stolnicę wysypać mąką, włożyć kaszę, zmieszać z grzybami, dodać jaja, sól, pieprz
7. ukształtować gruby walek, podzielić nożem na części
8. każdą część wyrobić nożem w bułce, nadając kształt kotleta, wycisnąć nożem kratkę
9. rozgrzać tłuszcz, kotlety smażyć na złoty kolor

Z17. Zapiekanka z kaszy hreczanej z serem

- 80 deka kaszy hreczanej
- 2 razy tyle wody ile kaszy
- 5 deka tłuszczu
- 30 „ śmietany
- 15 „ tłuszczu
- 2 „ soli
- 60 „ twarogu
- 5 „ szczypiorku
- 2 „ bułki tartej

1. kaszę ugotować jak wyżej
2. twaróg dobrze rozetrzeć
3. ugotowaną kaszę połączyć z twarogiem, dodać część tłuszczu
4. wysmarować formę tłuszczem, posypać bułką tartą, włożyć masę, zapiec w gorącym piekarniku

Z18. Zapiekanka z kaszy jęczmiennej i jarzyn letnich

- 75 deka kaszy jęczmiennej
- 12 „ słoniny lub boczku
- 25 „ fasoli szparagowej
- 10 „ cebuli
- 30 „ kalafiora
- 15 „ marchewki
- 5 „ pietruszki
- 5 „ selera
- 10 „ kapusty
- 1½ „ soli
- 2 „ bułki tartej
- 2 „ tłuszczu
- 2 gramy pieprzu

1. wszystkie jarzyny umyć, oskrobać, zetrzeć na tarce od jarzyn
2. słoninę lub boczek pokrajać, stopić, udusić w tym tłuszczu jarzyny pod przykryciem, dodać sól, pieprz
3. kaszę ugotować jak pod Z1., przestudzić, wymieszać z jarzynami
4. wysmarować formę tłuszczem, posypać bułką tartą, wyłożyć masę, wygładzić, zapiec w piekarniku (gorącym)

Z19. Zapiekanka z kaszy jęczmiennej z grzybami

- 75 deka kaszy jęczmiennej
- 2 razy tyle wody ile kaszy
- 7 deka grzybów
- 8 „ tłuszczu
- 10 „ cebuli
- 1½ „ soli
- 10 „ jaj (2 szt)
- 2 „ tłuszczu do formy
- 2 „ bułki tartej
- 1 gram pieprzu

1. grzyby opłukać, dodać cebuli, pieprzu, ugotować wywar
2. cebule drobno posiekać, zrumienić na tłuszczu na złoty kolor
3. nastawić dwa razy tyle wody ile kaszy, dodać cebuli z tłuszczem, soli, gdy się zagotuje wrzucić kaszę, zagotować
4. grzyby przepuścić przez maszynkę
5. gdy woda wsiąknie w kaszę, wymieszać kaszę z grzybami, wbić jaja, wymieszać
6. wysmarować formę tłuszczem, posypać tartą bułką, włożyć kaszę z grzybami, zapiec w piekarniku

Z20. Zapiekanka z kaszy jęczmiennej i jarzyn zimowych

- 75 deka kaszy jęczmiennej
- 12 „ słoniny lub boczku
- 10 „ cebuli
- 25 „ kapusty
- 10 „ porów
- 25 „ marchwi
- 15 „ pietruszki
- 10 „ selera
- 1½ „ soli
- 2 „ bułki tartej
- 2 „ tłuszczu
- 3 gramy pieprzu

przyrządzić jak pod Z18.

Z21. Zapiekanka z ryżu z sosem grzybowym i serem

- 80 deka ryżu
- 2 razy tyle wody ile ryżu
- 3 deka tłuszczu
- 2 „ soli

s o s

- 4 deka grzybów
- 10 „ cebuli
- 6 „ tłuszczu
- 6 „ mąki
- 15 „ śmietany
- 1½ „ soli
- 5 „ sera żółtego (tł-
życki trapistów)
- 1 gram pieprzu

1. grzyby umyć, dodać cebuli, pieprzu, ugotować wywar
2. ryż opłukać (jeżeli stęchły, kilka razy sparzyć wodą, odlać)
3. zagotować dwa razy tyle wody ile ryżu, dodać tłuszczu, soli
4. na wrzący płyn wsypać ryż, gotować na wolnym ogniu
5. grzyby przepuścić przez maszynkę
6. gdy woda wsiąknie w ryż, wymieszać z grzybami, wstawić do piekarnika
7. przyrządzić sos: rozrobić mąkę z wodą, zalać wrzącym wywarem z grzybów, dodać soli, pieprzu, zagotować
8. po zagotowaniu dodać śmietany
9. wypieczony ryż połać sosem, posypać tartym serem
10. zapiec w piekarniku
11. pozostałym sosem polewać przy podawaniu

Z22. Zapiekanka z ryżu z sosem pomidorowym i serem

80 deka ryżu
2 razy tyle wody ile ryżu
3 deka tłuszczu
1½ „ soli

s o s

6 deka tłuszczu
6 „ mąki
20 „ śmietany
10 „ kons. pomidorowej
½ „ soli
1 „ cukru
5 „ sera żółtego (tyl-
życki, trapistów)

1. ryż ugotować jak wyżej
2. stopić tłuszcz, wsypać mąkę, wymieszać, zrumienić na złoty kolor
3. rozprowadzić pomidorami, mieszając zagotować
4. dodać cukru
5. wypieczoną kaszę połączyć sosem pomidorowym posypać tartym serem, wypiec w piekarniku
6. gdy sos się zapieczy, wyjąć z piekarnika

POTRAWY Z CIASTA

I Grupa

Z23. Grzanki z bułki panierowane

70 deka bułki czerstwej
50 „ mleka
10 „ jaj (2 szt)
15 „ bułki tartej
15 „ tłuszczu do smar.

1. pokrajać bułkę w plasterki
2. mleko zmieszać z rozbitymi jajami
3. bułkę namoczyć w mleku i otoczyć w bułce tartej
4. rozgrzać tłuszcz
5. smażyć na obu stronach na złoty kolor
Podawać do marchwi, szpinaku

Z24. Kluski kładzione do sosu

1 kg mąki
20 deka jaj (4 szt)
woda
3 „ soli

1. rozmieszać jaja z mąką i wodą, posolić, wyrobić łyżką
2. zagotować wodę, osolić
3. metalową łyżkę zanurzyć we wrzącej wodzie, na łyżkę nabrać ciasto, włożyć do wrzącej wody, otrząsnąć ciasto z łyżki, uderzając o brzeg naczyń

Z25. Kluski ziemniaczane do sosu

2 kg 30 deka ziemniaków
55 „ mąki
4 „ mąki ziemn.
5 „ jaja (1 szt)
2 „ słoniny

przyrządzać jak Z27

Z26. Kluski półfrancuskie

- 20 deka tłuszczu
- 90 „ mąki
- 3 „ soli
- woda
- 10 „ jaj (2 szt)
- 6 gram proszku spulchn.

1. utrzeć tłuszcz, połączyć z żółtkami, posolić
2. wymieszać z mąką, pianą, wodą, proszkiem spulchniającym, wyrobić starannie łyżką
3. metalową łyżkę ogrzać we wrzącej wodzie, na łyżkę nabrać ciasta, włożyć do wody, otrząsnąć z łyżki, uderzając o brzeg naczynia
4. w zależności od naczynia, gotowanie klusek podzielić na kilka partii
5. każdą partię klusek po położeniu zamieszać
6. kluski pod przykryciem ugotować, odcedzić, przelać ciepłą wodą, odsączyć
7. wyłożyć na półmisek, wymieszać z tłuszczem, nakryć, ogrzać nad naczyniem z gorącą wodą

Z27. Kluski ziemniaczane ze słoniną

- 3 kg 50 deka ziemniaków
- 80 „ mąki
- 6 „ mąki ziemniaczanej
- 7½ „ jaj (półtorej sztuki)
- 3 „ soli
- 20 „ słoniny

1. ziemniaki oczyścić szczotką pod bieżącą wodą, ugotować, obrać, przetrzeć
2. wymieszać z przesianą mąką
3. zagnieść ciasto z dodatkiem jaj
4. na stolnicy posypanej mąką, wyrobić z ciasta wałek, pokrajać na małe równe części, kształtować waleczki grubości palca
5. ugotować kluski, przelać ciepłą wodą, wyłożyć na półmisek, oblać słoniną, ogrzać, stawiając na naczyniu z gorącą wodą

Z28. Makaron domowy

80 deka mąki
15 „ jaj (3 szt)
3 „ soli

1. mąkę przesiać, zagnieść
b. twarde ciasto z jajami, wodą, starannie wyrobić
2. podzielić na części, wywałkować dość cienko, nadając kształt koła, pozostawić do przeschnięcia
3. nastawić osoloną wodę
4. ciasto rozwałkować, zwinąć w rulon, zsunąć na brzeg stolnicy, krajać nożem cienkie płyty, nożem odrzucając ciasto po odkrajaniu, rozrzucić po stolnicy
5. ugotować na wrzącej wodzie, precedzić, przelać zimną wodą, osączyć

Z29. Makaron fabryczny ze słoniną

1 kg 20 deka makaronu fabr.
3 „ soli
10 „ słoniny

1. zagotować wodę, osolić
2. wrzucić makaron, ugotować
3. odcedzić, przelać zimną wodą, okrasić słoniną.

Z30. Makaron fabr. jako główne danie do sosu

1 kg 20 deka makaronu fabr.
3 „ soli

przyrządzić jak Z29

II Grupa

Z31. Kluski kładzione z serem

1 kg mąki
20 deka jaj (4 szt)
woda
3 „ soli
20 „ słoniny lub boczku
35 „ sera białego

1. rozmieszać jaja z mąką i wodą, posolić, wyrobić łyżką
2. zagotować wodę, osolić
3. utrzeć ser
4. metalową łyżkę zanurzyć we wrzącej wodzie, na łyżkę nabrać ciasta, włożyć do wrzącej wody, otrząsnąć ciasto z łyżki, uderzając o brzeg naczynia
5. ugotowane kluski polać stopioną słoniną, posypać tartym serem

Z32. Knedle ziemn. nadziewane cebulą

2 kg	30 deka	ziemniaków
55	„	mąki
4	„	mąki ziemn.
5	„	jaja (1 szt)
2	„	soli

N a d z i a n i e

30 deka	cebuli	
15	„	tłuszczu
20	„	bulki tartej
½	„	soli
15	„	słoniny do polania
1 gram	pieprzu	

1. ziemniaki umyć, ugotować, obrać, przetrzeć
2. wrzucić drobno pokrajaną cebulę na gorący tłuszcz, udusić
3. dosypać bulki tartej, zrumienić, ostudzić
4. dodać soli, pieprzu, wymieszać
5. ziemniaki wymieszać z przesianą mąką
6. zagnieść ciasto z dodatkiem jaj
7. ukształtować wałek z ciasta, podzielić na części
8. z kawałków ciasta ukształtować placuszki, nałożyć nadzienie, zlepić i nadać kształt knedla
9. ugotować knedle, przelać letnią wodą, oblać zrumienioną słoniną, ogrzać na naczyńiu z wrzącą wodą

Z33. Leniwe pierogi z ciasta ziemniaczanego

1 kg	20 deka	sera białego
70	„	ziemniaków
7½	„	jaja (półtora)
5	„	mąki ziemn.
35	„	mąki
3	„	soli
20	„	tłuszczu
5	„	bulki tartej

1. ziemniaki umyć, ugotować, odcedzić
2. ser oczyścić nożem, przepuścić przez sito lub przez maszynkę
3. ziemniaki obrać, przepuścić przez maszynkę
4. dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną, jaja, ser
5. wyrobić ciasto dobrze
6. wyłożyć na stolnicę wysypaną mąką, ukształtować wałek, wycisnąć nożem kratkę na powierzchni, spłaszczyć, kroić ukośne pierogi
7. pierogi wrzucić na wrzącą wodę osoloną, ugotować, przecedzić, polać tłuszczem, posypać bulką tartą

Z34. Leniwe pierogi II

	10 deka	masła
	10 „	jaj (2szt)
1 kg		sera
	25 „	mąki
	3 „	soli
	20 „	masła do polania
	6 „	bułki tartej

1. ser oczyścić nożem, przetrzeć przez sito lub przez maszynkę
2. utrzeć masło, dodać po jednym żółtku, posolić, dodać sera, wymieszać z pianą i mąką
3. pierogi wyrabiać i wykańczać jak Z33

Z35. Naleśniki ze świeżymi grzybami

	60 deka	świeżych grzybów
	8 „	cebuli
	2 „	tłuszczu
	15 „	śmietany
	2 „	mąki
	½ „	soli
	2	gramy pieprzu
	4 deka	koperku
c i a s t o		
	50 deka	mleka
	7½ „	jaja (półtora)
	½ „	soli
	50 „	mąki
	75 „	wody
	3 „	słoniny do smar. patelni
	10 „	tłuszczu do odsmażenia

1. grzyby opłukać w ciepłej wodzie, ugotować z przyprawami
2. jaja, mleko i mąkę wymieszać starannie matewką
3. dodać wody, posolić
4. ogrzaną patelnię natrzeć słoniną, by cała pow. była lśniąca
5. nalać ciasta na patelnię, zlać zbywającą resztę spowrotem do naczynia
6. smażyć na równomiernym ogniu
7. gdy ciasto przestanie parzyć, odwrócić chwytając palcami
8. przysmażyć z drugiej strony, wyłożyć na talerz odwrócony dnem do góry
9. cebulę posiekać, zrumienić na tłuszczu na złoty kolor
10. grzyby zemleć, wymieszać z cebulą, białkiem, solą pieprzem
11. naleśniki smarować nadzieniem, zwijać w chusteczkę, przysmażyć na tłuszczu podawać z sosem grzybowym

Z36. Naleśniki z kapustą

n a d z i e n i e

2 kg	kapusty słodkiej
10 deka	tłuszczu
25 „	cebuli
10 „	grzybów suszonych III gat.
½ „	soli
	2 gramy pieprzu

c i a s t o

50 deka	mleka
7½ „	jaja (półtora)
50 „	mąki
½ „	soli
75 „	wody
3 „	słoniny do smarowania patelni
7 „	tłuszczu do smażenia

1. grzyby opłukać, ugotować
2. kapustę obrać z wierzchnich liści, opłukać, pokrajać na części, ugotować w wodzie, odcisnąć
3. żółtka, mleko i mąkę wymieszać mątewką
4. dodać wody, posolić
5. do ubitej piany wlać ciasto, wymieszać
6. ogrzać patelnię, natrzeć słoniną, by cała powierzchnia była błyszcząca
7. nalać ciasto na patelnię, zbywającą resztę zlać spowrotem do naczynia
8. smażyć dość cienkie naleśniki na równomiernym ogniu
9. gdy ciasto przestanie parzyć, odwrócić, chwytając palcami
10. przysmażyć z drugiej strony, wyłożyć na talerz odwrócony dnem do góry
11. kap. po odciśnięciu przepuścić przez maszynkę
12. posiekaną cebulę przysmażyć na tłuszczu
13. grzyby odcedzić, przepuścić przez masz.
14. połączyć kap. z tłuszczem i grzybami, dodać soli pieprzu
15. każdy naleśnik posmarować farszem, składać w chusteczkę, przysmażyć

Z37. Naleśniki ze szpinakiem

1 kg 50 deka szpinaku
5 „ „ tłuszczu
5 „ „ mąki
25 „ „ mleka
1 „ „ soli
2 gramy czosnku

1. szpinak opłukać, obrać, ugotować na wrzącej wodzie osolonej, odcisnąć z wody, przepuścić przez maszynkę
2. naleśniki usmażyć jak Z36
3. stopić tłuszcz, dodać czosnku wyspać mąkę, podsmażyć, odstawić
4. rozprowadzić zimnym mlekiem, mieszając zagotować
5. szpinak połączyć z zasmażką, zagotować, posolić
6. szpinakiem smarować naleśniki, składać w chusteczkę, przysmażyć

Z38. Makaron zapiekany z jajami

1 kg 20 deka makaronu fabr. średniej grubości
15 „ „ mleka
50 „ „ jaj (10szt)
3 „ „ soli
15 „ „ tłuszczu do makar.
2 deka tłuszczu do smarowania formy
2 „ „ bułki tartej
4 „ „ zieleniny
1 gram pieprz

1. makaron ugotować we wrzącej wodzie, przelać zimną wodą
2. jaja ugotować na twardo, obrać, posiekać
3. makaron wymieszać z tłuszczem, jajami posolić, popieprzyć, dodać posiekaną zieleninę
4. włożyć do formy wysmarowanej tłuszczem, posypanej bułką tartą, podlać mlekiem
5. zapiec w gorącym piekarniku. Podawać z sosem pomidorowym

Z39. Makaron z serem i ziele- niną

1 kg 20 deka makaronu fabr.
3 „ „ soli
20 „ „ tłuszczu
35 „ „ sera białego
4 „ „ koperku

1. ser oczyścić nożem, przetrzeć przez sito
2. makaron ugotować jak pod 38
3. zmieszać z serem, dodać rozpuszczony tłuszcz, posiekany koper

Z40. Makaron zapiekany w sosie grzybowym z ostrym serem

1 kg	makaronu fabr.
3 deka	soli
5 „	grzybów I gat. lub
15 „	suszzonej grzybowej siekanki
10 „	cebuli
6 „	tłuszczu
6 „	mąki
15 „	śmietany
½ „	soli
1 gram	pieprzu
2 deka	tłuszczu do smar. blachy
2 „	bułki tartej
5 „	sera ostrego twardego
5 „	tłuszczu do skropienia

1. grzyby opłukać, ugotować wraz z pokrajaną cebulą
2. makaron ugotować w osolonej wrzącej wodzie, przelać zimną wodą, odcedzić
3. zmieszać z roztopionym tłuszczem
4. grzyby odcedzić, przepuścić przez maszynkę
5. zmieszać z makaronem, dodać soli, pieprzu
6. tłuszcz roztopić, posypać mąką, wymieszać, rozprowadzić wodą
7. ser zetrzeć na tarce
8. tłuszcz rozprowadzić wywarem z grzybów, mieszając zagotować, dodać śmietany
9. rondel wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą
10. włożyć makaron, zalać sosem, zapiec w gorącym piekarniku
11. po wyjęciu skropić tłuszczem i posypać bułką tartą

Z41. Makaron zapiekany w sosie pomidorowym

1 kg	makaronu fabr.
3 deka	soli
1 kg	świeżych pomidorów lub
10 „	konser. pomid.
6 „	tłuszczu
6 „	mąki
15 „	śmietany
½ „	soli
1 gram	pieprzu
2 deka	tłuszczu do smar.
5 „	sera ostrego twardego
2 „	bułki tartej
5 „	tłuszczu do skropienia
10 „	cukru

1. makaron ugotować jak pod Z40
2. na rozpalony tłuszcz wsypać mąkę, wymieszać, zagotować
3. rozprowadzić wodą, dodać soli, cukru, pomidorów, śmietany, zagotować
4. rondel wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą
5. włożyć makaron, zalać sosem, zapiec w gorącym piekarniku
6. po wyjęciu skropić tłuszczem i posypać tartym serem

Z42. Makaron zapiekany z jarzynami w sosie pomidorowym

1 kg	makaronu fabr. średniej wielkości
12 deka	boeczku wędzonego
50 „	marchwi
20 „	pietruszki
20 „	cebuli
8 „	tłuszczu
25 „	rosolu lub wody
3 „	soli
20 „	konserwy pomidor.
5 „	bulionu maggi
2 gramy	majeranku

1. jarzyny umyć, oskrobać, poszatковать na tarce od jarzyn
2. udusić w tłuszczu pod przykryciem
3. makaron ugotować w osolonej wodzie
4. przelać zimną wodą, odcedzić
5. bozeczek stopić, wymieszać z makaronem
6. kons. pom. zagotować w rosole lub wodzie, dodać maggi majeranku
7. makaron zalać sosem
8. można zapiec w piekarniku w wysmarowanej formie tłuszczem, ale bez zapiekania jest też b. dobry

Z43. Makaron zapiekany z serem ostrym, jajami i sosem pomidorowym

1 kg	makaronu fabr.
3 deka	soli
15 „	masła
20 „	sera ostrego twardego
2 „	tłuszczu do smar.
2 „	bułki tartej
3 „	tłuszczu do smażenia jaj
50 „	jaj (10szt)
4 „	zieleniny

1. ugotować makaron fabr. jak pod Z 40
2. zmieszać z roztopionym masłem i startym na tarce serem
3. rondel wysmarować tłuszczem, posypać bułką tartą, włożyć makaron
4. robić dolki w makaronie, wbić w nie jaja
5. wstawić do pieca niezbyt gorącego, trzymać się do ścięcia białka
6. Polać sosem pomidor. wg. przepisu podanego w rubryce sosów
7. posypać zieleniną

Z44. Makaron ze świeżymi duszonymi grzybami

- 1 kg makaronu fabr.
- 10 deka tłuszczu
- 10 „ cebuli
- 75 „ świeżych grzybów
- 3 „ soli
- 1 gram pieprzu

1. grzyby umyć, ugotować razem z cebulą
2. makaron ugotować jak pod Z 40
3. grzyby odcedzić, drobno pokrajać
4. mieszać z makaronem, dodać soli, pieprzu, roztopionego tłuszczu

Z45. Pierogi ruskie ze słoniną lub śmietaną

- 80 deka mąki
- 7½ „ jaja (półtorej szt)
- 50 „ sera białego
- 2 kg 45 „ ziemniaków
- 10 „ cebuli
- 10 „ tłuszczu do cebuli
- 3 „ soli
- 10 „ słoniny do polania
- 20 „ śmietany
- 2 gramy pieprzu lub majeranku

1. opłukać, obrać, ugotować ziemniaki, lub ugotować w mundurkach poprzedniego dnia, obrać, przetrzeć
2. posiekać cebulę, zrumienić na tłuszczu
3. rozetrzeć ser
4. wymieszać ziemniaki z serem, cebulą, solą, pieprzem, jeżeli trzeba rozrzedzić nadzianie wodą
5. mąkę przesiać, zagnieść jajami i wodą wyrobić
6. nastawić osoloną wodę do ugotowania ciasta
7. wyrobione ciasto wywałkować dość grubo
8. wykrawać krążki średniej wielkości
9. na środek każdego krążka nałożyć łyżeczką nadzianie, uważając by nadzianie nie dostało się między brzegi pieroga
10. zlepić pierogi
11. układać na stolnicy lub sicie
12. wrzucić na wrzącą wodę, ugotować, gdy podpłyną odcedzić
13. odcedzone przelać zimną wodą, polać tłuszczem
14. można zamiast tłuszczu polać śmietaną

Z46. Pieróg drożdżowy z kapustą i grzybami

C i a s t o

- 3 deka drożdży
- 30 „ mleka
- 2 „ cukru
- 60 „ mąki
- 8 „ tłuszczu
- 5 „ jaja (1szt)
- 1 „ soli

n a d z i a n i e

- 2 kg 25 deka kapusty
- 15 „ „ tłuszczu
- 12 „ „ cebuli
- 1 „ „ soli
- 1 „ „ cukru
- 3 „ „ grzybów suszonych
- 1 gram pieprzu

1. grzyby opłukać w ciepłej wodzie, ugotować
2. opłukać, obrać, podzielić na części, ugotować kapustę, wycisnąć przez ścierekę, zemleć na maszynce
3. zrobić rozczyn, postawić go do wyrośnięcia
4. utrzeć żółtka, wsypać mąkę, wyłożyć rozczyn, dodać mleka, soli. zarobić ciasto ręką
5. gdy wszystkie składniki połączą się, dodawać po trochu tłuszczu
6. ciasto wyrobić dobrze, postawić do wyrośnięcia
7. pokrajać i usmażyć cebulę
8. grzyby odcedzić, przepuścić przez maszynkę
9. połączyć kap. z cebulą i grzybami, dodać soli, pieprzu, cukru do smaku
10. wyrośnięte ciasto podzielić na części, wałkować w podłużne placki, nałożyć nadzienie, układać na blasze, zakończeniem ciasta na spód, posmarować białkiem, postawić do wyrośnięcia
11. wyrośnięte ciasto upiec w gorącym piekarn.

przyprowadzić jak Z 48

Z47. Pierogi z kapustą słodką lub kiszoną

- 80 deka mąki
- 7½ „ „ jaja (półtorej szt)
- 12 „ „ wody

n a d z i a n i e

- 1 kg 80 deka kapusty kisz. lub
- 2 kg 50 „ „ kapusty słodkiej
- 10 „ „ tłuszczu do kap.
- 10 „ „ cebuli
- 1 „ „ soli
- 10 „ „ tłuszczu (słonina) do polania
- 2 gramy pieprzu

Z48. Pierogi z kapustą i grzybami

ciasto

80 deka mąki

7½ „ „ jaja (półtorej szt)

12 „ „ wody

nadzianie

2 kg kap. kiszzonej

3 deka grzybów

10 „ „ tłuszczu

10 „ „ cebuli

3 „ „ soli

10 „ „ słoniny

2 gramy pieprzu

1. grzyby umyć, ugotować, odcedzić
2. kapustę ugotować, jeżeli za kwaśna dodać słodkiej i dogotować razem
3. kap. odcisnąć, przepuścić przez maszynkę, grzyby również
4. cebulę posiekać, zrumienić na tłuszczu
5. kap. i grzyby wymieszać z tłuszczem i ceb. przysmażyć, dodać soli, pieprzu
6. nastawić osoloną wodę do ugotowania ciasta
7. mąkę przesiać, zagnieść z jajami i wodą, wyrobić ciasto
8. wywałkować dosyć grubo, wykrawać krążki średniej wielkości
9. na środek każdego krążka nałożyć łyżeczką przygotowane nadzianie
10. zlepić brzegi pierogów, uważając, by nadzianie nie dostało się między brzegi pieroga (pieróg rozlepiłby się podczas gotowania)
11. układać na stolnicy lub sicie
12. wrzucić na wrzącą, osoloną wodę, ugotować
13. odcedzić, przelać ciepłą wodą osączyć, polać, tłuszczem

Z49. Łazanki z kapustą słodką

1 kg makaronu lub łazanek fabr.
3 deka soli
woda
2 kg 50 „ kap. słodkiej
18 „ tłuszczu
20 „ cebuli
2 „ tłuszczu do smar.
formy
2 „ bułki tartej
1 gram pieprzu

1. kap. opłukać obrać z wierzchnich liści, pokrajać na części, ugotować w wodzie z solą
2. posiekać cebulę, zrumienić na tłuszczu
3. ugotowaną kap. odcedzić, odcisnąć dobrze z wody przez ścierkę, przepuścić przez maszynkę
4. połączyć ze zrumienioną cebulą, dodać soli pieprzu
5. łazanki ugotować w osolonej wrzącej wodzie, przelać zimną wodą, odsączyć
6. wymieszać z kapustą
7. włożyć do rondla wysmarowanego tłuszczem, posypanego bułką tartą
8. zapiec w gorącym piekarniku

POTRAWY ZE STRĄCZKOWYCH

S y m b o l — S t

St1. Fasola sypka z tłuszczem

1 kg	fasoli białej śred- niej
2 deka	soli
15 „	tłuszczu
10 „	cebuli

1. fasolę przebrać, opłukać, namoczyć poprzedniego dnia w przegotowanej zimnej wodzie
2. następnego dnia fasolę ugotować w tej samej wodzie, w której była namoczona
3. ugotować do miękkości, osolić
4. cebulę drobno pokrajać, zrumienić na tłuszczu
5. fasolę połączyć z tłuszczem z cebulą

St2. Fasola w sosie pomidorowym z boczkiem

1 kg	fasoli białej śred- niej
s o s	
20 deka	słoniny lub boczku
5 „	cebuli
10 „	konserwy pomid.
2 „	mąki
2 „	soli
3 „	zieleniny

1. poprzedniego dnia przebrać fasolę, opłukać, namoczyć w dużej ilości wody przegotowanej
2. fasolę ugotować w tej samej wodzie, w której była moczona
3. pokrajać cebulę, zrumienić na tłuszczu, wsypać mąkę, zrumienić, odstawić
4. rozprowadzić wywarem z fasoli, mieszając zagotować, połączyć z pomidorami
5. słoninę lub boczek stopić
6. wymieszać z fasolą
7. do sosu włożyć fasolę, wymieszać, pogotować chwilę
8. posypać posiekaną zieleniną

St3. Fasola w sosie szarym

1 kg fasoli białej średniej

s o s

10 deka tłuszczu
8 „ mąki
5 „ cebuli
1 „ kw. mlekowego
1½ „ soli
3 „ cukru
1 gram ziela ang.

1. ugotować fasolę jak pod St2
2. cebulę pokrajać, zrumienić na tłuszczu na złoty kolor, wysypać mąkę, zrumienić, dodać przyprawę
3. rozprowadzić wywarem z fasoli, mieszając zagotować, przetrzeć
4. fasolę połączyć z sosem, dodać soli, pieprzu, cukru, kw. mlekowego, pogotować chwilę

St4. Kotlety z grochu lub fasoli

1 kg grochu lub fasoli
8 deka tłuszczu
20 „ cebuli
2 gramy czosnku

1. groch lub fasolę ugotować jak pod St 2
2. cebulę pokrajać, zrumienić na tłuszczu
3. fasolę zemleć na maszynie
4. wymieszać ze zrumienioną cebulą, jajami, solą, pieprzem, majer. utartym czosnkiem
5. stolnicę wysypać mąką, wyłożyć masę, ukształtować gruby walek, podzielić nożem na części
6. jaja rozbić z mlekiem
7. kotlety wyrobić nożem w macce, maczać kolejno w jajkach z mlekiem i bułce tartej, wycisnąć nożem kratkę
8. rozgrzać tłuszcz, kotlety smażyć na silnym ogniu na złoty kolor
podawać z ostrymi sosami lub sałatami (z kiszonej kapusty)

St5. Groch puree

1 kg grochu
1½ deka soli
10 „ tłuszczu
10 „ cebuli

1. groch przebrać, opłukać, namoczyć poprzedniego dnia w przegotowanej wodzie
2. ugotować groch w tej samej wodzie, w której się moczył
3. miękki groch przetrzeć przez sito
4. tłuszcz przetopić, zrumienić drobno pokrajaną cebulę
5. groch połączyć tłuszczem z cebulą

POTRAWY Z JAJ

Symbol — a

a1. Jaja twarde

20 sztuk jaj świeżych

a2. Jajecznicą

20 sztuk jaj świeżych

½ deka soli

5 łyżek wody

10 deka masła lub słoniny

3 „ szczypiorku

1. jaja umyć

2. rozbić, rozmieszać mątwką, dolać wody

3. wylać na wrzący tłuszcz, posolić, zmieszać, gdy jajecznicą półpłynna, zestawić z ognia

4. podając posypać posiekanym szczypiorkiem.

a3. Omlet naturalny

20 sztuk jaj świeżych

½ deka soli

8 łyżek wody

8 deka masła

1. jaja umyć, rozbić, dodać wody, soli, rozmącić

2. rozgrzać masło na patelni, wylać jaja, podgrzewać na średnim ogniu

3. gdy jaja zetną się od spodu (na wierzchu mają być półpłynne), nożem podważyć po bokach, by na dno spłynęła płynna masa jaj

4. gdy omlet się zetnie, wyrzucić na talerz

W omlet można zawijać: szpinak, kalafiory, grzyby, groszek zielony

a4. Jaja sadzone

20 sztuk jaj świeżych

8 deka tłuszczu

$\frac{1}{2}$ „ soli

3 „ zieleniny

1. jaja umyć
2. stopić tłuszcz na patelni lub dołkownicy
3. na wrzący tłuszcz wbić jaja, gdy białko ścięte od spodu, posypać zieloną pietruszką, posolić
podawać jako dodatek do jarzyn lub z chlebem, kaszą

S O S Y

Symbol S

S1. Sos cebulowy

- | | | | |
|---------------|-----------------------------|----|--|
| 6 deka | tłuszczu | 1. | pokroić cebulę, zrumienić na tłuszczu na złoty kolor |
| 20 | „ cebuli | 2. | wsypać mąkę, zrumienić na kolor ciemno-złoty, odstawić |
| 8 | „ mąki | 3. | zasmażkę rozprowadzić ostudzonym wywarem lub wodą |
| 5 | „ tłuszczu | 4. | zagotować, odstawić, przetrzeć przez sito |
| $\frac{1}{2}$ | „ wywar z zupy | 5. | posolić do smaku, jeżeli trzeba zabarwić karmelem, dodać kw. mlekowego |
| $\frac{1}{2}$ | „ soli | | |
| 1 | „ kw. mlekowego | | |
| 3 | „ cukru do sosu i na karmel | | |

S2. Sos chrzanowy

- | | | | |
|---------------|---------------------|----|---|
| 8 deka | tłuszczu (masło) | 1. | chrzan oskrobać, zetrzeć na tarce |
| 10 | „ mąki | 2. | masło z mąką zrumienić na kolor jasno-złoty, odstawić |
| 20 | „ śmietany | 3. | rozprowadzić wywarem z zupy lub wodą, dodać utartego chrzanu, zagotować |
| 10 | „ chrzanu cukrowego | 4. | posolić, dodać kw. mlekowego |
| $\frac{1}{2}$ | „ soli | | |
| 1 | „ kw. mlekowego | | |
| 2 | „ cukru | | |

S3. Sos grzybowy

- | | | | |
|---------------|-------------------|----|--|
| 4 deka | grzybów suszonych | 1. | grzyby umyć starannie w ciepłej wodzie |
| 10 | „ cebuli | 2. | ugotować z pieprzem, cebulą do miękkości |
| 6 | „ tłuszczu | 3. | zaprząwić mąką z tłuszczem, zagotować |
| 6 | „ mąki | 4. | wlać śmietanę, niegotować |
| 15 | „ śmietany | | |
| $\frac{1}{2}$ | „ soli | | |
| 1 gram | pieprzu | | |

S4. Sos koprowy

75 deka wywaru z zupy
20 „ śmietany
3 „ mąki
3 „ kopru
3 „ masła surowego
3 szt. żółtek surowych
½ deka soli

1. koper opłukać, oskubać, drobno posiekać
2. masło stopić, wsypać mąkę, mieszając zrumienić na jasno-złoty kolor
3. dodać soli, wywaru, odstawić
4. żółtka rozetrzeć, rozprowadzić ciepłym wywarem, wymieszać
5. zalać śmietaną, dodać masła, niegotować

S5. Sos pomidorowy

10 deka konserwy pomid.
lub
1 kg pomidorów świe-
żych
6 „ tłuszczu
10 „ cebuli
6 „ mąki
10 „ włoszczyzny
½ „ soli
2 gramy pieprzu lub pa-
przyki
1 deka cukru

1. włoszczyznę obrać, opłukać, ugotować wywar
2. pomidory opłukać, podzielić na części, dodać pokrojoną cebulę, wodę, ugotować i przetrzeć
3. ugotowane pomidory rozprowadzić wywarem z włoszczyzny, dodać sól, cukier, pieprz
4. mąkę rozrobić wodą, wlać do sosu, zagotować

S6. Sos majonezowy

25 deka oleju
2 szt. żółtek
2 gramy soli
2 deka kw. mlekowego
1 deka cukru

1. żółtka wrzucić do miski
2. ucierać wałkiem w jedną stronę, wlewając po kropli oliwę
3. gdy sos zanadto zgęstnieje, rozprowadzić wywarem, później wlewać oliwę cienkim strumieniem, ciągle mieszając dopóki nie wyjdzie cała ilość oliwy
4. ażeby zwiększyć ilość sosu, można pod koniec dodać śmietany lub wywaru
5. doprawić do smaku cukrem, solą, kw. mlekowym lub musztardą

S7. Sos musztardowy

50 deka śmietany
10 „ musztardy
 $\frac{1}{2}$ „ soli
1 „ cukru

1. musztardę utrzeć ze śmietaną na jednolitą masę
2. dodać soli, cukru

S8. Sos waniliowy

1 litr mleka pełnego
4 deka mąki ziemn.
3 gramy wanilii lub
2 szt. cukru waniliowe
go
2 szt. jaj
10 deka cukru

1. utrzeć żółtka z cukrem i wanilią
2. mąkę ziemn. rozprowadzić w małej ilości zimnego mleka
3. resztę mleka zagotować
4. na gotujące mleko wlać rozrobioną mąkę ziemn., mieszając zagotować
5. ugotowany kisiel dodawać małymi porcjami do roz-tartych żółtek, wymieszać

POTRAWY SŁODKIE

Symbol — d

A) Owocowe

d1. Galaretka z obierzyn jablecznych

2 kg 50 deka obierzyn i gniazd
nasiennych z kwaś-
nych jabłek
2 litry wody
25 deka cukru
2 „ żelatyny

1. obierzyny wypłukać, zalać wodą
2. pogotować z pół godziny
3. żelatynę oplukać, rozpuścić we wrzącej wodzie
4. obierzyny przecedzić, dodać cukru, wymieszać
5. do galaretki dodać żelatyny, wymieszać, wylać do naczynia, ostudzić

U w a g a — rozpuszczanie żelatyny

1. żelatynę oplukać w zimnej wodzie
2. włożyć do małej ilości wrzącej wody (ćwierć szklanki) mieszać dopóki się nie rozpuści (nie zagotować)
3. studzić mieszając, letnią wlewać cienkim strumieniem do galaretki

d2. Jagody z cukrem

D u ż a p o r c j a

1 kg 50 deka jagód
30 „ cukru
50 „ mleka

m a ł a p o r c j a

1 kg jagód
20 deka cukru
30 „ mleka

d3. Jabłka w sosie waniliowym

70 deka jabłek kompotowych
7 „ cukru
1½ litra wody

S o s

60 deka mleka pełnego
4 „ mąki ziemn.
½ laski wanilii
2 szt. żółtek
10 deka cukru

1. jabłka obrać, przepołować, wydrążyć
2. zagotować syrop z cukru i wody i partiami, ugotować jabłka do miękkości, wyjąć je na talerz, syrop zagęścić
3. zagotować mleko z wanilią, utrzeć żółtko, jajo, cukier i mąkę ziemn.
4. do utartych żółtek wlewać ostrożnie wrzące mleko, następnie wrzący syrop i ucierać na parze do gęstości śmietany
5. sos ostudzić i zimnym zalać jabłka
Przybrać konfiturami

d4. Jabłka pieczone

1 kg jabłek kompotowych (10szt)
15 deka cukru-pudru

1. jabłka starannie umyć, ułożyć na ogniotrwałym półmisku, upiec w piekarniku średnio gorącym
2. przy podaniu posypać cukrem

d5. Jabłka w cieście

25 deka mąki
25 „ wody
40 „ jaj (2szt)
5 „ oleju
1 gram proszku spulch.
60 deka jabłek kompotowych
15 „ tłuszczu do smażenia
15 „ cukru-pudru

1. jabłka opłukać, obrać, wydrążyć, pokrajać w grube talarki
2. do mąki wlać wody, dodać żółtka, olej, sól, proszek spulchn., starannie rozmieścić
3. ubić pianę, wymieszać z ciastem
4. talarek jabłka nakłuć na widelec, zanurzyć w cieście gdy trochę ocieknie, smażyć w dużej ilości gorącego tłuszczu
5. gdy ciasto zrumienione, odwrócić na drugą stronę, zrumienić
6. wyłożyć na talerz, posypać cukrem-pudrem

d6. Kompot z jabłek

70 deka jabłek kompoto-
wych
10 „ cukru
1 litr wody

1. zagotować syrop z wody i cukru
2. jabłka opłukać, obrać cienko, podzielić na części, wyjąć środki
3. na wrzący syrop wrzucać jabłka tak, aby pokryły powierzchnię syropu, ugotować partiami

d7. Kompot z gruszek

70 deka gruszek kompoto-
wych
10 „ cukru
1 litr wody
1 deka kw. cytrynowego

1. ugotować syrop z wody, cukru, kw. cytr.
2. gruszki umyć, cienko obrać, przekrajać na 2 lub 4 części, wydrążyć środki
3. wrzucać partiami na syrop, gotować do miękkości

d8. Kompot z rabarbaru

60 deka rabarbaru mal.
20 „ cukru
1 litr wody

1. ugotować syrop z cukru i wody
2. rabarbar umyć
3. pokrajać b. ostrym nożem na kawałki w ten sposób, aby nie zedrzcć wierzchnich włókien
3. wrzucić na syrop, ugotować do miękkości

d9. Kompot z owoców mieszanych

20 deka gruszek komp.
20 „ śliwek
30 „ jabłek komp.
15 „ cukru
1 litr wody

1. ugotować syrop z wody i cukru
2. opłukać gruszki, cienko obrać, pokrajać na 2 lub 4 części, ugotować na syropie do miękkości, wyjąć do salaterki
3. to samo zrobić z jabłkami
4. śliwki po umyciu również ugotować
5. wszystkie owoce złożyć do jednego naczynia i zalać syropem

d10. Kisiel witaminowy z żurawin

75 deka	wody
8 „	mąki ziemn.
30 „	żurawin
25 „	cukru
50 „	mleka pełnego
5 „	cukru

1. owoce przebrać, wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, ugotować, przetrzeć
2. mąkę roz mieszać z zimną wodą, wlać na gorący przecier, zagotować mieszając
3. dodać cukru do smaku
Podawać z mlekiem

d11. Kisiel witaminowy z malin lub porzeczek

75 deka	wody
8 „	mąki ziemn.
40 „	malin lub porzeczek
25 „	cukru
50 „	mleka pełnego
5 „	cukru

przyrządzić jak d 10

d12. Kisiel z surowych jabłek

60 deka	jabłek kompotowych
60 „	wody
8 „	mąki ziemn.
20 „	cukru

1. jabłka opłukać, obrać cienko zetrzeć na drobnej tarce
2. zrobić syrop z wody i cukru
3. mąkę ziemniaczaną rozrobić z niewielką ilością wody zimnej
4. do gotującego syropu wlać mąkę ziemn., zagotować
5. zalać tarte jabłka, wymieszać

d13. Kisiel z soku wiśniowego

1 litr	wody
30 deka	soku wiśniowego
8 „	mąki ziemn.
15 „	cukru
1 „	kw. cytrynowego
50 „	mleka pełnego
5 „	cukru

1. sok wiśniowy wymieszać z wodą, zagotować
2. mąkę ziemn. rozrobić z wodą, wlać do wody z sokiem, dodać cukier; kw. cytrynowy, zagotować
2. Podawać z osłodzonym mlekiem

d14. Lody owocowe

70 deka wody
20 „ białek surowych
(7szt)
28 „ cukru
26 „ miazgi z aromat.
owoców
1 gr esencji octowej
3 gramy kw. cytrynowego

1. wodę wymieszać z miazgą owocową, dodać kw. cytrynowy
2. utrzeć białka w misce, wymieszać wszystkie składniki razem, wlać do maszyny, zamrozić

d15. Lody rabarbarowe

70 deka mleka pełnego
15 „ masy jajecznej lub
3 szt jaj
15 „ cukru
35 „ rabarbaru

1. rabarbar opłukać, obrać z wierzchnich włókien, pokrajać, przepuścić przez maszynkę
2. zagotować mleko z cukrem, ostudzić, dodać rabarbar
3. utrzeć masę jajeczną, wymieszać wszystkie składniki razem, wlać do maszyny, zamrozić

d16. Maliny z cukrem

duża porcja
1 kg 50 deka malin
30 „ cukru
mała porcja
1 kg malin
20 deka cukru

d17. Mus z jabłek lub rabarbaru

5 szt białek
25 deka cukru-pudru
50 „ jabłek kompot.
1 „ żelatyny białej i ka-
wałek czerw.
½ szkl. wrzącej wody

1. jabłka opłukać, upiec, przetrzeć, przez sito
2. ubić sztywną pianę
3. Wymieszać pianę z jabłkami i cukrem
4. żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie jak pod d 1
5. wlać do musu, wymieszać, ostudzić

d18. Poziomki z bitą śmietaną

1 kg poziomek
25 deka cukru
25 „ śmietany słodkiej

1. poziomki przebrać, usunąć wszystkie listki i nadpsute owoce
2. śmietankę zmieszać z cukrem i trzepaczką ubić
3. przed podaniem połączyć poziomki

d19. Surówka z jabłek w syropie

80 deka jabłek kompotowych
15 „ cukru
1 litr wody

1. zrobić syrop z wody i cukru
2. jabłka umyć, obrać, zetrzeć na tarce od jarzyn
3. zalać ugotowanym syropem, wymieszać, ostudzić

d20. Surówka z jabłek i dyni z żurawinami

60 deka jabłek kompotowych
50 „ dyni żółtej
15 „ cukru
75 „ wody
ćwierć laski sproszkowanej wanilii
20 deka żurawin

1. z cukru i wody zrobić syrop, zmieszać z wanilią
2. dynię obrać, pokrajać w talarki i paski
3. jabłka opłukać, obrać, wydrążyć środki, pokrajać w talarki
4. żurawiny opłukać, odsączyć, rozetrzeć
5. wszystkie owoce zmieszać razem, zalać syropem, odstawić na kilka godzin do silnego oziębienia

d21. Surówka ze śliwek suszonych

50 deka śliwek suszonych
1 litr wody
15 deka cukru
2 „ kw. cytrynowego lub
20 „ żurawin

1. suszone śliwki umyć w ciepłej wodzie, opłukać, wlać pół litra wody i pozostawić w chłodzie na noc
2. na drugi dzień ze śliwek wyjąć pestki
3. zlać sok ze śliwek, jeżeli potrzeba dolać wody, zagotować z cukrem, ostudzić, wlać do śliwek
4. żurawiny rozetrzeć, włożyć do kompotu, wymieszać

d22. Surówka z malin i porzeczek

30 deka porzeczek
50 „ malin
20 „ cukru
75 „ wody

1. z wody i cukru zrobić syrop
2. porzeczek i maliny przebrać, usuwając z porzeczek szypułki, wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, osączyć
3. zalać syropem i ostudzić

d23. Truskawki z cukrem

1 kg 50 deka truskawek
30 „ cukru
30 „ śmietany

1. owoce przebrać, wyłożyć na cedzak, opłukać pod bieżącą wodą, osączyć
2. ubić śmietanę z cukrem
3. przed podaniem polać śmietaną

B) Mączne

d24. Bliny z kwaśnego mleka

75 deka mleka pełnego zsiadłego
7½ „ jaj (półtorej szt)
40 „ mąki pszennej
25 „ rabarbaru lub jabłęk
1 łyżeczka sody aptecznej
20 deka tłuszczu do smażenia
13 „ cukru
2 „ cukru waniliowego

1. mleko rozmącić starannie, dodać jaja i mąkę, wyspać sodę
2. jabłka umyć, obrać, utrzeć na tarce od jarzyn
3. wymieszać z ciastem
4. na patelnię włożyć trochę tłuszczu, rozgrzać, wlać trochę ciasta, rozsmarować małe okrągłe placuszki i smażyć na obydwie strony, rumieniąc je
5. cukier utłuc, zmieszać z cukrem waniliowym, usmażone blinki posypać cukrem

d25. Krem z manny z malinami lub z porzeczkami

1 litr wody
16 deka manny
40 „ malin lub porzeczek
20 „ cukru
6 „ białek (2szt)

1. formę zwilżyć, oprószyć ubitym cukrem.
2. mannę wymieszać z wodą, ugotować mieszając
3. dodać cukru
4. ubić trzepaczką
5. po ubiciu zmieszać z umyтыми i przebranymi owocami
6. włożyć do formy, ostudzić

d26. Ciastka kakaowe

- 6 deka tłuszczu
 - 5 „ jaj (1szt)
 - 16 „ cukru
 - 1½ „ kakao
 - 25 „ mleka
 - 20 „ mąki
 - 6 gram proszku spulchniającego
 - 2 deka cukru waniliowego
 - 1½ „ tłuszczu do smar.
- n a d z i a n i e
- 20 deka marmolady
 - 1 szt. białka

1. mąkę przesiać
2. dodać proszek spulchn. wymieszać
3. tłuszcz posiekać z mąką
4. ubić żółtko z cukrem, wymieszać z kakao — dodać do ciasta, wyrobić.
5. ciasto wywałkować tak grubo jak na kluski
6. wykrawać foremką lub okrągłe placuszki
7. na każdy placuszek kłaść łyżeczką trochę marmolady, przykryć długim krążkiem, posmarować białkiem, piec na blasze wysmarowanej tłuszczem w niezbyt gorącym piekarniku
8. po upieczeniu posypać cukrem zmieszonym z cukrem waniliowym

d27. Krem waniliowy z mанны

- 1 litr 1 szkl. mleka pełnego
- 15 deka mанны
- 15 „ cukru
- 2 „ cukru waniliowego
- 6 „ białek (2szt)

1. formę zwilżyć i oprószyć mączką cuk.
2. mąkę wymieszać z zimnym mlekiem, ugotować, mieszając
3. dodać cukru
4. ubić trzepaczką
5. zmieszać z ubitą pianą, włożyć do formy, ostudzić

d28. Kasza jaglana sypka na mleku do słodkich sosów

- 70 deka kaszy jaglanej
- 2 litry mleka
- 6 deka masła
- 1 „ soli
- 15 „ cukru

1. kaszę jaglaną wyplukać, zmieszać z mlekiem, masłem, cukrem, solą, ugotować
2. gdy mleko wsiąknie, zamieszać i wstawić do piekarnika
3. gdy kasza już sypka, wyjąć. Podawać ze słodkimi sosami owocowymi

d29. Kasza jagłana wypiekana ze śliwkami

- 70 deka kaszy jaglanej
- 2 litry mleka pełnego
- 30 deka śliwek suszonych
- 6 „ masła
- 10 deka cukru
- 4 „ cukru waniliowego
- 2 „ masła do smar.
- 10 „ cukru-pudru

1. śliwki opłukać, zalać wodą z cukrem na noc, aby napęczniały
2. na drugi dzień wyjąć ze śliwek pestki, podzielić śliwki na 2 części
3. kaszę opłukać, zalać mlekiem, dodać masło, ugotować
4. gdy mleko wsiąknie w kaszę, mieszać ze śliwkami, włożyć do formy wysmar. tłuszczem i zapiec w piekarniku

d30. Kluski z makiem

- 80 deka mąki
- 20 „ jaj (4szt)
- 20 „ masła
- 25 „ maku
- 25 „ cukru
- 3 „ soli

1. mak sparzyć wrzącą wodą, nakryć, odstawić i trzymać tak długo w wodzie, aż mak da się rozcierać w palcach
2. odcedzić przez gęste sito, odsączyć starannie
3. przepuścić przez maszynkę trzy razy, dosłodzić do smaku
4. mąkę przesiać, zagnieść z jajami i wodą, wyrobić ciasto
5. wywałkować dość grubo, pozostawić do przeschnięcia
6. nastawić osoloną wodę do ugotowania ciasta
7. ciasto podsypać mąką, krajać pasy równej szerokości układać jedno na drugie zsunąć na brzeg stolnicy, ostrym nożem krajać kluski, rozrzucić po stolnicy
8. ciasto ugotować we wrzącej wodzie, przecedzić, przelać zimną wodą, osączyć
9. wyłożyć do miski, wymieszać z masłem i makiem, ogrzać na naczyniu z wrzącą wodą

d31. Leniwe pierożki z cukrem i cynamonem

1 kg	20 deka	sera niekwaśnego
	7	„ ziemniaków
	7	„ jaj (półtorej szt)
	5	„ mąki ziemn.
	35	„ mąki pszennej
	½	„ soli
	20	„ tłuszczu
	3	„ bułki tartej
	15	„ cukru
	½	„ cynamonu

1. ziemniaki umyć pod bieżącą wodą, obrać, ugotować, przetrzeć, ostudzić
2. wymieszać z przesianą mąką i mąką ziemniaczaną
3. zagnieść ciasto z jajami i serem przetartym
4. na stolnicy posypanej mąką, wyrobić z ciasta wałek, spłaszczyć go, pokrajać na równe części
5. pierogi ugotować we wrzącej wodzie
6. zrumienić tłuszcz, zmieszać z bułką tartą
7. połać kluski tłuszczem, posypać cynamonem

d32. Knedle ziemniaczane ze śliwkami

3 kg	50 deka	ziemniaków
	80	„ mąki
	7½	„ mąki ziemn.
	3	„ soli
1 kg	50	„ śliwek suszonych
	7 deka	jaj (półtorej szt).
	25	„ cukru
	20	„ tłuszczu (masła) lub
	10	„ masła i
	30	„ śmietany

1. ziemniaki oczyścić, ugotować, obrać, przetrzeć, ostudzić
2. śliwki umyć, wytrzeć czystą ściorką, obrać z szypulek
3. ziemniaki wymieszać z przesianą mąką, jajami, mąką ziemniaczaną
4. zagnieść ciasto
5. ukształtować wałek z ciasta, podzielić na części
6. z kawałków ciasta wyrabiać placuszki, zawijać w nie śliwki, zlepiać, nadając kształt knedla
7. ugotować knedle początkowo na silnym ogniu, potem na średnim, tak, aby owoce się dogo'owywały, przelać zimną wodą, ogrzać na naczyniu z wrzącą wodą, okrasić zrumienionym masłem, lub połać śmietaną

d33. Knedle z truskawkami

3 kg	50 deka	ziemniaków
	80	„ mąki
	7½	„ mąki ziemn.
	7	„ jaj (półtorej szt)
	3	„ soli
1 kg	50	„ śliwek suszonych
	25	„ cukru
	20	„ tłuszczu (masła) lub
	10	„ masła i
	30	„ śmietany

przyrządzić jak d 32

d34. Knedle z jabłkami

3 kg	50 deka	ziemniaków
	80	„ mąki
	7½	„ mąki ziemn.
	7	„ jaj (półtorej szt)
1 kg	20	„ jabłek kompoto- wych
	3	„ soli
	25	„ cukru
	20	„ masła lub
	10	„ masła i
	20	„ śmietany

przyrządzić jak pod d 32

d35. Legumina krucha z pianą zapiekana

12 deka	mąki pszennej
8	„ margaryny
7 deka	cukru-pudru
5	„ żółtek (2szt)
15	„ marmolady
9	„ białek (3szt)
12	„ cukru-pudru

1. mąkę przesiać, posiekać z margaryną
2. żółtka rozbić z cukrem, wymieszać z mąką
3. wyrobić ciasto. wywałkować podłużny placek dość gruby
4. posmarować marmoladą zmieszaną z ubitą pianą z cukrem
5. upiec w niezbyt gorącym piekarniku
6. po upieczeniu pokrajać na kwadratowe części

d36. Makaron zapiekany z jabłkami

	80 deka	mąki
	15 „	jaj (3szt)
	20 „	masła
1 kg	50 „	jabłek
	20 „	cukru
	2 „	solii
	10 „	cukru-pudru

1. mąkę przesiać, zagnieść ciasto z jajami i wodą, wyrobić
2. wyrobione ciasto wywałkować tak cienko, by przez nie przeglądały słoje stolnicy, przesuszyć
3. przesuszone ciasto pokrajać w drobny makaron
4. makaron wysuszyć i zrumienić w piekarniku
5. jabłka opłukać, obrać, zetrzeć na tarce do jarzyn, wymieszać z cukrem
6. rondel wysmarować, na dno położyć warstwę makaronu (każdą warstwę ciasta skropić tłuszczem), na nią warstwę jabłek, przekładając naprzemian, na wierzchu ułożyć warstwę makaronu
7. wypiec w piekarniku
8. po upieczeniu posypać cukrem

Uwaga: ten sam przepis można zrobić z makaronu gotowanego w wodzie

d37. Pierogi z leśnych jagód

	80 deka	mąki
	10 „	jaj (2szt)
		woda
	80 „	jagód
	3 „	mąki
	2 „	solii
	20 „	cukru
	10 „	masła
	20 „	śmietany

1. mąkę przesiać, zagnieść z jajami, wodą, wyrobić
2. przebrać jagody, wypłukać, odsączyć dobrze
3. nastawić osoloną wodę do ugotowania ciasta
4. ciasto wywałkować dość cienko
5. jagody nakładać do pierogów, zlepiać
6. na wrzącej wodzie ugotować
7. ugotowane pierogi przelać ciepłą wodą, odsączyć, polać masłem, wydając na stół oblać śmietaną

d38. Naleśniki z serem

- 25 deka mleka
- 3 „ żółtek (1szt)
- 4 „ białek (2szt)
- 25 „ mąki
- 1 szkl. wody
- 2 deka słoniny

n a d z i a n i e

- 50 deka sera białego pełnego
- 12 „ cukru
- 2 „ cukru waniliowego
- 5 „ jaj (1szt)
- 10 „ tłuszczu do formy
- 5 „ cukru do posypa-
nia

1. żółtka, mleko i mąkę wymie-
szać łącznie
2. dodać wody, posolić
3. do ubitej piany wlać ciasto,
zmieszać
4. ogrzaną patelnię natrzeć sło-
niną, by cała pow. była
łśniąca
5. nalać ciasto na patelnię, zhy-
wającą resztę zlać spowro-
tem do naczynia
6. smażyć naleśniki na równo-
miernym ogniu
7. gdy ciasto przestanie parzyć,
odwrócić chwytając palcami
8. przysmażyć z drugiej strony,
wyłożyć na talerz odwrócony
dnem do góry
9. ser oczyścić, utrzeć na tarce
10. zmieszać z jajem, cukrem,
cukrem wan.
11. nadzianiem smarować naleś-
niki, składać w chusteczkę
12. zagrzać w piekarniku
13. posypać cukrem

**d39. Pierogi z czereśniami lub
wiśniami**

- 65 deka mąki
- 7½ „ jaj (półtorej szt).
- 15 „ wody
- 1 kg czereśni
- 2 deka soli
- 20 „ cukru
- 10 „ masła
- 20 „ śmietany

przyrządzać jak pod d37

d40. Pierożki z jabłkami

- 1 kg jabłek
- 80 deka mąki
- 10 „ jaj (2szt)
- 2 „ soli
- 15 „ masła
- 20 „ cukru-pudru

1. jabłka umyć, obrać, zetrzeć
na tarce od jarzyn
2. przyrządzenie ciasta, lepie-
nie pierogów, gotowanie, wy-
kańczanie jak pod d 37

d41. Pierożki z powidłami lub marmoladą

80 deka	mąki
10 „	jaj (2szt)
60 „	powideł
15 „	masła
2 „	soli
20 „	cukru-pudru

przyrządzać jak pod d 37

d42. Pierożki z suszonymi śliwkami

65 deka	mąki
10 „	jaj (2szt)
50 „	śliwek susz. II gat.
2 „	soli
15 „	masła
20 „	cukru-pudru

1. śliwki suszone opłukać w ciepłej wodzie, ugotować, odcedzić, wyjąć pestki
2. mąkę przesiać, zagnieść jajami i wodą, wyrobić
3. nastawić osoloną wodę do ugotowania ciasta
4. ciasto wywałkować dość cienko, wyciąć krążki
5. na każdy krążek położyć śliwkę, zlepzić
6. gotować we wrzącej wodzie
7. ugotowane pierogi przelać ciepłą wodą, odsączyć, polać masłem, ogrzać na naczyniu z wrzącą wodą

d43. Pierożki z serem słodkim

65 deka	mąki
5 „	białek (2szt)
2 „	soli
s e r	
50 deka	sera białego pełnego
15 „	cukru
2 „	cukru waniliowego
5 deka	żółtek (2szt)
15 „	masła do polania
20 „	cukru-pudru

1. ser przetrzeć, wbić żółtka, wsypać cukier, cukier waniliowy, sól, wyrobić
2. mąkę przesiać, dodać białka, wodę, wyrobić ciasto
3. na stolnicy posypanej mąką, rozwałkować ciasto dość cienko, wykrawać krążki
4. na każdy krążek położyć łyżką ser, zlepzić
5. ugotować we wrzącej wodzie, odcedzić
6. polać masłem, posypać cukrem

d44. Placek z marmoladą

- 20 deka mąki
- 6 „ tłuszczu
- 8 „ cukru
- $\frac{1}{4}$ szt. jaja
- 6 deka wody ciepłej
- 6 gram proszku spulchn.
- 25 deka marmolady
- 2 „ cukru do posypa-
nia

1. przesianą mąkę posiekać z tłuszczem, wymieszać z jajami wodą, proszkiem spulchniającym
2. wyrobić ciasto
3. blachę posmarować tłuszczem
4. marmoladę utrzeć
5. ciasto podzielić na 2 części, jedną połową wyłożyć blachę wałkując ciasto na grubość palca
6. posmarować marmoladą
7. z drugiej części wywałkować okrągłe wałki, ułożyć poprzeczną kratkę na placku z marmoladą
8. posmarować białkiem, pokłuć widelcem, upiec w gorącym piekarniku
9. po upieczeniu posypać cukrem pudr. krajać na kwadratowe kawałki

d45. Placek z serem

- 20 deka mąki
 - 6 „ tłuszczu
 - 8 „ cukru
 - $\frac{1}{4}$ szt. jaja
 - 6 deka wody ciepłej
 - 6 gram proszku spulchn.
- n a d z i a n i e
- 10 deka cukru do sera
 - 30 „ sera tłustego nie-
kw.
 - 5 „ jaj (1szt)
 - 2 „ cukru waniliowe-
go
 - 2 „ cukru-pudru

1. ugnieść i wyrobić ciasto jak d 44
2. przetrzeć przez sito ser
3. wbić żółtko, cukier, wymieszać, dodać ubitą pianę, wymieszać
4. ciasto podzielić na 3 części, 2 cz. ciasta wyłożyć na dno i boki blachy, wysmarowanej tłuszczem
5. nałożyć nadzianie
6. wywałkować pozostałe ciasto wykrawać radełkiem paski równej szerokości, ułożyć w kratę
7. upiec w gorącym piekarniku, póki gorące posypać cukrem z wanilią

d46. Placek z jabłkami

- 20 deka mąki
- 6 „ tłuszczu
- 8 „ cukru
- $\frac{1}{4}$ szt. jaja
- 6 deka wody ciepłej
- 6 gram proszku spulchn.
- 40 deka jabłek kompot.
- 5 „ cukru
- 2 gramy cynamonu
- 2 deka cukru do posypa-
nia

1. przesianą mąkę posiekać z tłuszczem, wymieszać z przyprawami dodać soli, wody, jajo, prosz. spulch.
2. gdy wszystkie składniki połączą się, ciasto wynieść w chłodne miejsce
3. blachę posmarować tłuszczem
4. jabłka opłukać, obrać, zetrzeć, na tarce od jarzyn, dodać cukru, przypraw, wymieszać
5. ciasto podzielić na 2 części, jedną część wywałkować na grubość palca, wyłożyć na blachę
6. na cieście rozłożyć przygotowane jabłka
7. z drugiej części wywałkować okrągłe wałki, ułożyć poprzeczną kratkę na jabłkach
8. posmarować białkiem, posypać cukrem krystalicznym, pokłuć widelcem, piec w gorącym piekarniku
9. po upieczeniu posypać cukrem pudrem, pokrajać na kwadratowe kawałki

d47. Ryż ze śmietaną

- 50 deka ryżu
- 2 litry mleka
- 5 deka masła
- 10 „ cukru
- 2 „ soli
- 30 „ śmietany
- 15 „ cukru-pudru
- 2 „ cukru waniliowe-
go
- 30 „ (soku owocowego)

1. ryż przebrać, opłukać
2. wymieszać z mlekiem, posolić, dodać masło, ugotować
3. po ugotowaniu zamieszać, wstawić do piekarnika, zapiec
4. zmieszać z cukrem
5. śmietaną ubić z cukrem, cukrem wanil.
6. przed podaniem połączyć śmietaną, można dodać sok owocowy

d48. Ryż z jabłkami surowymi

25 deka	ryżu
75 „	mleka
½ „	solii
3 „	cukru do ryżu
12 „	cukru do jabłek
60 „	jabłek kompotowych
2 gramy	cynamonu
20 deka	śmietany
10 „	cukru-pudru

1. ryż przebrać, opłukać
2. wymieszać z mlekiem, posolić, ugotować
3. jabłka opłukać, obrać, zerzeć na tarce do jarzyn, dodać cukier
4. formę zwilżyć wodą, oprószyć cukrem
5. ugotowany ryż wymieszać z cukrem, układać w formie, przekładać warstwami jabłek, uważając, by ryż był na dnie i na wierzchu
6. postawić formę z ryżem w chłodnym miejscu, ostudzić
7. przed wydaniem połączyć śmietaną, posypać cukrem pudrem z cynamonem

d49. Ryż z masłem i cukrem

50 deka	ryżu
2 litry	mleka
10 deka	cukru
2 „	solii
15 „	masła
15 „	cukru-pudru

1. ryż ugotować i zapiec jak d48
2. przed wydaniem posypać cukrem pudrem

d50. Kisiel waniliowy mleczny

1 litr	mleka pełnego
8 deka	mąki ziemn.
15 „	wody
25 „	cukru
1 paczka	cukru waniliowego
25 deka	soku wiśniowego

1. mleko zagotować, dodać cukier.
2. mąkę ziemn. rozmieszać z wodą, wlać do mleka, zagotować mieszając
3. po zestawieniu z ognia wysypać cukier waniliowy (o ile jest laska wanilii to należy ćwierć laski pogotować w mleku)
4. wlać do salaterki popłukanej zimną wodą
Podawać z sokiem

d51. Kisiel karmelowy

	5 deka	cukru na karmel
	25 „	wody
1 litr		mleka pełnego
	8 „	mąki ziemn.
	12 „	cukru
	1 paczka	cukru waniliowego

1. cukier upalić na karmel, rozprowadzić łyżką wody
2. zagotować mleko, rozpuścić w nim cukier, dodać karmel
3. rozmieszać mąkę ziemn. z wodą, wlać do mleka, zagotować, odstawić, wsypać cukier waniliowy
4. wlać do salaterki popłukanej zimną wodą

d52. Kisiel kakaowy

1 litr		mleka pełnego
	8 deka	mąki ziemn.
	2½ „	kakao
	25 „	wody
	12 „	cukru

przyrządzać jak d 50

d53. Galaretką z mleka

1 litr	1 szkl.	zsiadłego mleka
	20 deka	cukru
	½ laski	wanilii
	2 deka	żelatyny białej i kawałek czerw.
	12 „	wody wrzącej
	25 „	śmietany lub soku

1. mleko rozbić starannie na gładką masę, wymieszać z cukrem, dodać cukier waniliowy, wymieszać
2. żelatynę opłukać w zimnej wodzie, do garnuszka nalać pół szkl. wrzącej wody, włożyć do niej żelatynę białą i czerw. mieszając łyżeczką, rozpuścić dokładnie (nie wolno zagotować)
3. wlać natychmiast do mleka, wymieszać, dobrze ubijając trzepaczką
4. po ostudzeniu można podać z sokiem lub śmietaną ubitą z cukrem

d54. Legumina z sera

- 4 szt żółtek
- 25 deka cukru
- 10 „ masła
- 50 „ sera przesuszonego
- 40 „ ziemniaków
- 2 „ cukru waniliowego
- 4 szt białek
- 3 deka cukru-pudru
- 1 „ cukru waniliowego
- 2 „ tłuszczu do formy
- 2 „ bułki tartej

1. ziemniaki umyć, oskrobać, ugotować
2. ser utrzeć na tarce drobnej
3. masło utrzeć z żółtkami
4. ziemniaki ostudzić, przepuścić przez maszynkę, zmieszać z serem, dodać żółtka, masło, cukier waniliowy, wymieszać
5. ubić białka, wymieszać z serem
6. formę wysmarować tłuszczem posypać bułką tartą
7. włożyć ser, zapiec w niezbyt gorącym piekarniku
8. po wyjęciu posypać cukrem pudrem, zmieszać z cukrem waniliowym

d55. Tort biszkoptowy z nadzieniem kakaowym

b i s z k o p t

- 4 szt żółtek
- 12 deka cukru
- 5 szt białek
- 8 deka mąki
- 1 „ tłuszczu do formy

n a s a c z e n i e

- 3 deka cukru
- 3 łyżki wody

n a d z i a n i e

- 10 deka masła deserowego
- 1 szt żółtka
- 10 deka cukru-pudru
- 1½ „ kakao
- 2 „ cukru waniliowego

1. dno tortownicy wyłożyć papierem posmarowanym tłuszczem
2. żółtka utrzeć z cukrem
3. ubić pianę, wyłożyć na żółtka, dodać mąki, wymieszać
4. ciasto wyłożyć do tortownicy upiec w dobrze ogrzanym piekarniku, wyłożyć z tortownicy, zdjąć papier
5. masło utrzeć z żółtkami, dodać cukier, kakao, wymieszać
6. placek przekrajać, pierwszy krążek dobrze zwilżyć wodą z cukrem, nałożyć nadzienie kakaowe, przykryć drugim krążkiem, wyrównać boki
7. posypać cukrem waniliowym

d56. Rolada biszkoptowa z pianką owocową

- 5 szt żółtek
- 2 łyżki wody
- 15 deka cukru
- 5 szt. białek (piana)
- 10 deka mąki
- 1 „ tłuszczu
- 20 „ marmolady
- 1 szt. białka
- 2 deka cukru-pudru

1. dno blachy podłużnej o niskich ścianach wyłożyć papierem, posm. tłuszczem
2. żółtka utrzeć z cukrem do białości
3. ubić pianę wyłożyć na żółtka, dodać mąki, wymieszać
4. wyłożyć na blachę, łopatką rozsmarować aż do brzegów blachy na grubość półtora cm, upiec w gorącym piekarniku
5. stolnicę przykryć czystą serwetą
6. gdy powierzchnia ciasta zrumieniona, wyjąć, wyłożyć na serwetę, zdjęć papier (ciasto ma być upieczone, lecz miękkie, niewysuszone, bo w przeciwnym razie nie da się zwinąć
7. ciepłe ciasto posmarować rozrzedzoną marmoladą, zwinąć tak, by warstwy ciasta ściśle do siebie przylegały, zawinąć w serwetę, pozostawić do ostygnięcia
8. posypać cukrem, pokrajać w kawałki 1 cm grubości

d57. Lody waniliowe

- 80 deka mleka pełnego
- 18 „ masy jajecznej lub
- 3½ szt. jaj
- 1 „ żółtka
- 15 deka cukru
- 2 gramy wanilii lub
- 6 „ cukru waniliowego

1. zagotować mleko
2. utrzeć jaja z cukrem
3. zaparzyć mlekiem, ubijając na parze
4. ostudzić,
5. wlać do maszynki, zamrozić

d58. Lody kakaowe

80 deka mleka pełnego
18 „ masy jajecznej lub
3½ szt jaj
1 „ żółtka
15 deka cukru
2 „ kakao

1. zagotować mleko
2. utrzeć jaja z cukrem
3. zaparzyć mlekiem, ubijając na parze
4. ostudzić, połączyć z kakao
5. wlać do maszynki, zamrozić

d59. Lody karmelowe

80 deka mleka pełnego
18 „ masy jajecznej lub
3½ szt. jaj
1 „ żółtka
17 deka cukru (2 deka na karmel)
6 gram cukru waniliowego

przyrządzać jak d 57
żółtka zaparzyć mlekiem i karmelem z 10 deka cukru

POTRAWY Z GRYSIKU KUKURYDZIANEGO

S y m b o l K

K1. Placek z grysiku kukurydz.

40 deka grysiku kukur.
75 „ mleka
10 „ cukru
2 szt jaj
2 deka proszku spulchn.
2 „ cukru waniliowego
2 „ masła do formy
1 „ cukru-mączki do
posypania
25 „ soku owocowego

1. grysik zaparzyć wrzącym mlekiem, silnie wymieszać, aby grudek nie było, ostudzić
2. całe jaja utrzeć z cukrem, dodać cukier waniliowy i wymieszać starannie z przestudzonym grysikiem
3. blachę posmarować masłem, silnie ją rozgrzać i do gorącej wlać masę grysikową
4. placek piec w dobrze nagrzanym piekarniku przez godzinę
5. po wyjęciu posypać cukrem, a gdy przestygnie pokroić na 10 części. Przed podaniem oblać sokiem. Podawać z sokami owocowymi, bitą śmietaną z cukrem, z sosem waniliowym

K2. Grysik kukurydziany do mleka

80 deka grysiku kukurydz.
1 litr 50 „ wody
2 „ soli

1. na wrzącą osoloną wodę wsypać grysik dobrze mieszając, aby nie utworzyły się grudki
2. kaszę gotować na niezbyt nagrzanym płycie około 30 minut
3. gdy kasza miękka wyporcjować na głębokie talerze, zalewać wrzącym mlekiem

K3. Grysik kukurydziany na gęsto

1 kg grysiku kukur.
2½ litra wody
2 deka soli
15 „ słoniny

1. zagotować wodę z solą
2. na wrzącą wodę wsypać grysik strumieniem w jedno miejsce nie mieszając, tak, aby z kaszy utworzył się wystający kopczyk
3. kopczyk nie mieszając obgotować w wodzie, przekrajać na 4 części i znowu gotować
4. po 15 minutach rozmieszać kaszę matewką, tak, aby ją rozbić na jednolitą masę. Naczynie nakryć i wstawić do piekarnika, do wypieczenia
5. gdy kasza miękka, wyłożyć ją na talerze, kształtując łyżką. Podawać polaną masłem lub słoniną z serem, bryndzą, lub ostrymi serami, albo do mięsa z sosem

