

189

PRZEPISÓW SIOSTRY MARII



MARTELL

SPIS TREŚCI

Wstęp.....	11
Dobre rady Siostry Marii.....	14
Przepisy podstawowe	17
Bezamel.....	18
Sos tatarski.....	18
Sos chrzanowo-jabłkowy.....	19
Sos grzybowy.....	19
Sos pomidorowy.....	20
Sos śmietanowy.....	20
Sos czosnkowy.....	21
Sos jogurtowy.....	21
Sos barbecue.....	22
Pesto.....	23
Tzatziki.....	23
Kluski lane.....	24
Zacierka.....	24
Makaron.....	25
Risotto.....	25
Groszek ptysiowy.....	26
Grzanki do zupy.....	26
Bulion warzywny.....	27
Klarowane masło.....	27
Domowa musztarda.....	28
Majonez.....	28
Bezy ziemniaczane.....	29
Kulki ziemniaczane.....	29
Naleśniki.....	30
Krucho ciasto na tartę.....	30
Naturalny kwas buraczany.....	31
Pasta jajeczna.....	31
Prytki.....	32
Ciasto drożdżowe.....	32

Ciasto na pizzę	33
Ciasto francuskie	34
Krem budyniowy	35
Krem czekoladowo-kawowy	35
Polewa czekoladowa	36
Masa mascarpone	36
Lukier	37
Biszkopt	37
Kruszonka	38
Zakwas na żur	38
Adwent	39
Salatka żydowska	42
Warstwowa салатка z tuńczykiem	44
Leczo wegetariańskie	46
Ryż zapiekany z warzywami	48
Placki ziemniaczane z pieczarkami	50
Kotlety grzybowe	52
Naleśniki ze szpinakiem i sosem czosnkowym	53
Tarta ze śliwkami	54
Ciasto z masą grysikową	56
Ciasto Jakuba	58
Ryżowa zapiekanka ze śliwkami	60
Wigilia i Boże Narodzenie	61
Barszcz czerwony z uszkami	64
Zupa grzybowa	66
Łazanki z kapustą	68
Kapusta z grzybami	70
Pierogi z kapustą i grzybami	72
Paszteciki do barszczu	74
Karp smażony	76
Karp w galarecie	78
Ryba po grecku	80
Ryba w sosie ketchupowym	82
Ryba w sosie beszamelowym	84

Wigilijne łamańce z makiem	86
Śledź w oliwie	88
Śledź w śmietanie	90
Salatka ze śledziami	92
Galki rybne ze szczupaka	94
Pierogi ruskie	96
Kaczka z jabłkami	98
Bigos	100
Karkówka w sosie pomidorowym	102
Sandacz po kaszubsku	104
Panierowana ryba w sosie migdałowym	106
Zapiekany łosoś	108
Schab nadziewany suszonymi śliwkami	110
Półdewiczki miodowo-musztardowe	112
Półdewiczki pieczone z serem	114
Kompot z suszu	116
Pierniczki korzenne	118
Pierozki z bakaliami	119
Ciasto marchewkowe	120
Kutia	122
Kulebiak	124
Ryba w porach i pieczarkach	125
Świąteczne muffinki	126
Zebra	128
Torcik z masą budyniową	130
Krucha szarlotka	133
Kisiel żurawinowy	134
Sernik z brzoskwinią	136
Makowiec ze skórką pomarańczową	138
Ciasto z kremem z krowki	140
Makowiec po japońsku	142
Jablecznik na cieście biszkoptowym	144
Piernik	146
Kremówka kardynalska	148
Ślizgacz	150

Karnawał	151
Tarta z kurczakiem i pieczarkami.....	154
Makaron ze szpinakiem.....	156
Polędwiczki wieprzowe z papryką.....	158
Ser panierowany w przyprawach.....	160
Cebulowe krążki w piwie.....	162
Ryżowa sałatka z wędzonym łososiem.....	164
Sałatka z szynką.....	166
Surówka z selera z rodzynkami.....	167
Krucze faworki.....	168
Pączki pomarańczowe.....	170
Pieczone banany.....	172
Czekoladowe kulki.....	174
Trufle w czekoladzie.....	176
Ciasteczka z konfiturami.....	178
Biszkopt z masą budyniową.....	180
Bananowe pole.....	182
Wielki Post	183
Śledzie pod szubą.....	186
Risotto z pieczarkami i warzywami.....	188
Krokiety z kapustą i grzybami.....	190
Kluski śląskie.....	192
Kopytka z sosem pieczarkowym.....	194
Krucze rogaliki drożdżowe.....	196
Baletki z makiem i marmoladą.....	198
Wielkanoc	199
Jajka faszerowane pieczarkami.....	202
Tęczowe jajka.....	204
Chrzan z jajkiem.....	206
Chrzan czerwony.....	208
Świąteczna ćwikła.....	210
Sałatka gyros z kurczakiem.....	212
Sałatka wielkanocna.....	214
Galaretka z jajkami.....	216
Babciny żurek.....	218

Karkówka w kapuście.....	220
Biała kielbasa w kapuście.....	222
Aromatyczny schab.....	224
Boczek pieczony.....	226
Kukulcze gniazda.....	228
Pasztet.....	230
Pieczeń rzymska z jajkiem.....	232
Ryba w cieście.....	234
Ryba w galarecie.....	236
Wielkanocna pieczeń wołowa.....	238
Łosoś ze szpinakiem.....	240
Zapiekaný pod serem.....	240
Babka wielkanocna.....	242
Babka z wiśniami.....	244
Wielkanocny keks.....	246
Sernik na kruchym spodzie.....	248
Mazurek migdałowy.....	250
Metrowiec w kratkę.....	252
Ciasto drożdżowe.....	254
Tradycyjna pascha.....	256
Piernik z kawałkami czekolady.....	258
Uroczystości rodzinne	259
Grzybki marynowane.....	262
Sałatka z jaj i kukurydzy.....	264
Sałatka jarzynowa.....	266
Sałatka z kuskusem.....	268
Faszerowane papryki.....	270
Zupa serowa z grzankami.....	272
Chłodnik litewski.....	274
Włoska zupa pomidorowa z serem.....	275
Zupa cebulowa.....	276
Zupa krem z brokułów.....	277
Zupa pomidorowa.....	278
Rosół.....	279
Sznyce drobiowe w sosie pieczarkowym.....	280

Udko pieczone.....	282
Wątróbka drobiowa z cebulką.....	284
Cielęcina po florencku.....	286
Schab zapiekany z serem i pieczarkami.....	288
Gulasz wołowy z warzywami.....	290
Kotlet devolay.....	292
Szybki gulasz.....	294
Schab faszerowany suszonymi pomidorami.....	295
Kotlety mielone.....	296
Kurczak faszerowany.....	298
Kurczak w cieście francuskim.....	300
Pieczeń z szynki wieprzowej.....	302
Pierogi z mięsem.....	304
Piersi kurczaka w kokosie.....	306
Ryż po myśliwsku.....	308
Sandacz zapiekany z warzywami.....	310
Schab pod pierzynką z boczku.....	312
Gołąbki pieczone w piekarniku.....	314
Zapiekanka brokułowa z kurczakiem.....	316
Zapiekanka ziemniaczana z kielbasą.....	318
Ziemniaki zapiekane z masłem i cebulą.....	320
Ciasto orzechowe z kremem czekoladowym.....	322
Kruche ciasto z wiśniami i bitą śmietaną.....	324
Pianka cytrynowa.....	326
Rolada biszkoptowa z posypką orzechową.....	328
Kruche ciasteczka z polewą.....	330
Indeks.....	331

WSTĘP

W pierwszym zwyczaju staroświeckim (...) nie było zbyt wykwintnych potraw. Rosół, barszcz, szutka mięsa, bigos z kapustą, z różnego mięsiwa kawałkami, kielbasą i słoniną, drobno pokrajanymi i z kapustą kwaśną pomieszczanymi. (...) Skoro się nacisnęło do Polski kucharczów Francuzów i rodacy wydoskonaliли się w kucharstwie, zniknęły potrawy naturalne, a nastąpiły na ich miejsce jak najwykwintniejsze, jako to: zupy rumiane, zupy białe, rosoly delikatne, potrawy z mięsów rozmaitych komponowane, pasztety przewyborne.

*Opis obyczajów za panowania Augusta III
ks. Jędrzej Kitowicz – XVII w.*

– tak właśnie wkraczającą na polskie stoły zachodnioeuropejską sztukę kulinarną komentował słynny siedemnastowieczny kaznodzieja i gawędziarz, jezuita, ks. Jędrzej Kitowicz.

Niesłuszne były jednak jego obawy: mimo że żyjemy przeszło dwieście lat później, jednak nie zapomnieliśmy o tradycjach naszych przodków. W polskich domach wciąż przygotowuje się dania według dawnych receptur – zwłaszcza podczas dyktowanych porządkiem kalendarza liturgicznego okresów postu oraz świąt kościelnych. Staropolskie przysmaki zajmują główne miejsce na naszych stołach także podczas

rozlicznych uroczystości rodzinnych: imienin, urodzin, rocznic, a także świętowanych w gronie najbliższych kolejnych wydarzeń związanych z Kościołem Katolickim: chrztów, Komunii Świętych i bierzmowań.

Cykliczna zmienność tradycyjnego polskiego jadłospisu przez całe wieki wyznaczana była również przez drugi istotny czynnik – sezonowość zbiorów i dostępność poszczególnych produktów. Choć dzisiaj możemy cieszyć się nimi właściwie przez cały rok, to jednak – chcąc trzymać się możliwie jak najbliżej natury i rodzinnych zwyczajów – wciąż poddajemy się rytmowi pór roku, które oferują nam coraz to inne, świeże, wspaniałe składniki. I tak: wiosną w polskiej kuchni goszczą charakterystyczne dla naszego klimatu nowalijki i lekkie przekąski; latem cieszymy się eksplozją barw i smaków warzyw (pomidorów, ogórków, groszku) oraz owoców (truskawek, czereśni, agrestu i porzeczek). Szczególnie aromatyczną porą roku jest jesień – czas zbiorów na polach, w sadach i ogrodach. Wtedy też do naszych domów trafiają wspaniałe pachnące grzyby oraz inne niezastąpione dary lasów. Zima to natomiast czas pożytkowania sporządzonych wcześniej zapasów oraz wyczarowywania niezapomnianych dań z prostych składników, takich jak choćby groch, kapusta czy suszone śliwki. Choć proste – to właśnie one tworzą niepowtarzalny klimat wigilijnej wieczerzy i świąt Bożego Narodzenia.

Nie sposób też zaprzeczyć, że od czasu do czasu na grunt tradycyjnego staropolskiego menu wkraczają wysmienite potrawy zapożyczone z innych kuchni narodowych bądź też nimi inspirowane. Coraz łatwiej dostępne produkty dają nam także możliwość urozmaicenia długich zimowych wieczorów wypiekami oraz potrawami z dodatkiem egzotycznych owoców i warzyw, takich jak choćby najtańsze w tym okresie cytrusy.

189 przepisów Siostry Marii łączy ze sobą wszystkie opisywane elementy: inspirowanej wieloletnim doświadczeniem, tradycyjnej polskiej książki kucharskiej (pełnej przekazywanych od pokoleń receptur kulinarnych), zbioru najpopularniejszych (i wcale nietrudnych!) przepisów na ulubione dania Polaków oraz pełnego szacunku pokłonu w stronę zaleceń kalendarza liturgicznego, który w okresach Adwentu i Wielkiego Postu nakazuje nam wstrzeźliwość od mięsa, tłustych, ciężkich dań i hucznych zabaw.

Przepisy z zasady nie należą do trudnych i ich przygotowanie mogą się podjąć także początkujący kucharze – uśmiech na twarzach gości z pewnością wynagrodzi im kulinarne zmagania.

Starając się pamiętać o staropolskim powiedzeniu: „Gość w dom – Bóg w dom”, dawajmy zatem bliźnim radość i wesele – także w kuchni.

*Szczęść Boże, smacznego!
s. Maria Goretti*

DOBRE RADY SIOSTRY MARII

Smażone mięso wołowe

Pamiętaj, aby nie solić wołowiny przed smażeniem. Ważne też jest, by tłuszcz był gorący oraz by na patelnię nie wykladać jednorazowo zbyt dużo mięsa – znacznie obniża to temperaturę obróbki, a potrawa nasiąka tłuszczem.

Soczysta babka wielkanocna

Jeśli babka piaskowa po upieczeniu lub podczas przechowywania stanie się zbyt sucha, owiń ją ściereczką nasączoną rumem i odstaw na 2 godziny. Przeszanie się kruszyć i zyska wspaniały aromat.

Placki ziemniaczane

Aby starte ziemniaki na placki nie ciemniały, dodaj do ciasta śmietany.

Mleko do wypieków

Do ciast dodawaj zawsze mleko o zawartości tłuszczu przynajmniej 1,5% – chudy, odtłuszczony nabiał może spowodować, że wypieki będą nieudane.

Proszek do pieczenia

Pamiętaj, aby nie dodawać proszku do pieczenia bezpośrednio do ciekłych składników – powoduje to, że ciasta gorzej wyrastają.

Błyszczący lukier

Piękny, błyszczący lukier uzyskasz, dodając do podstawowych składników kilka kropel oliwy.

Opadające bakalie w wypiekach

Aby rodzynki, suszone śliwki, inne bakalie i owoce nie opadały podczas pieczenia na dno ciast, obtaczaj je lekko w mące – zapobiegnie to ich niekontrolowanemu zanurzeniu się w ciasto.

Sprawdzanie ciasta patyczkiem

Najpopularniejszą metodę sprawdzania tego, czy wypiek jest już gotowy, stanowi nakłuwanie go za pomocą patyczka lub metalowego drucika. Zazwyczaj robi się to w miejscu, w którym jest najwięcej masy. Suchy patyczek oznacza, że można wyjąć ciasto z piekarnika.

Wyrabianie ciasta drożdżowego

Aby ciasto drożdżowe podczas miksowania nie podnosiło się zbyt wysoko, posmaruj mieszadła powyżej haków odrobiną tłuszczu.

Sekrety sztywnej piany

Jeśli chcesz, aby piana ubijana z białek była sztywna, pod koniec ubijania dodaj do niej szczyptę soli (dla jeszcze silniejszego efektu możesz zamienić ją na odrobinę cukru pudru lub mąki ziemniaczanej).

Latwe tarcie sera

Ser ścierany na tarce dość często ślizga się po ostrzach albo się rozlatuje. Aby tego uniknąć, posmaruj tarkę niewielką ilością oleju.

Przesiewanie mąki

Dzięki przesiewaniu mąki przez sito nabiera ona powietrza i ciasto, do którego ją dodasz, będzie pulchniejsze i lżejsze.

Obieranie czosnku

Aby łatwiej obrać czosnek, rozgnieć go płaską częścią noża lub zanurz na 2 minuty we wrzątku.

Jajka na twardo

Jajka gotuj w lekko osolonej wodzie – ich skorupki nie będą pękać i łatwiej będzie oddzielić je od białek.

Obieranie pomidorów

Istnieje sposób na łatwe pozbycie się skórki z pomidora: zrób nożem krzyżyki po obu stronach warzywa i zanurz je na pół minuty we wrzątku. Po wyjęciu zahartuj je w zimnej wodzie, a skórka sama odejdzie.

Ciemniejące owoce

Aby jabłka, gruszki i banany do ozdoby ciast nie ciemniały, po obraniu skrop je sokiem z cytryny.

Idealny makaron

Makaron nie sklei się podczas gotowania, jeśli do wody dodasz odrobinę oleju.

Odświeżanie pieczarek

Aby poszarzałe pieczarki odzyskały swój naturalny kolor, zanurz je na kilka minut w wodzie z solą.

Skórka pomarańczowa

Jeśli chcesz zaoszczędzić na bakaliach, sparzoną skórkę z obranych pomarańczy przechowuj w solidnie zamkniętych słoikach pod obfitą warstwą cukru. Tak zabezpieczoną możesz przechowywać ją w lodówce.

BESZAMEL

Składniki:

40 g mąki
40 g masła
½ l mleka
sól
pieprz
starta gałka
muszkatołowa

Wykonanie:

Roztopić masło w rondelku na słabym ogniu aż do pojawienia się piany. Dodać mąkę i gotować przez 5 minut, szybko mieszając.

Dolać do garnuszka nieco mleka, zamieszać. Gdy zawartość naczynia zacznie przypominać pastę dzielącą się na małe grudki, wlać do niej resztę mleka.

Mieszać do uzyskania jednolitej masy. Doprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

SOS TATARSKI

Składniki:

50 dag majonezu
2 duże ogórki
konserwowe
15 konserwowych
pieczarek
musztarda
pieprz
sól
cukier

Wykonanie:

Posiekać drobno ogórki i pieczarki konserwowe. Dodać pozostałe składniki, doprawić do smaku.

SOS CHRZANOWO-JABŁKOWY

Wykonanie:

Umyty korzeń chrzanu obrać i zetrzeć w misce na tarce o małych oczkach. Dodać śmietanę, wymieszać.

Obrać i zetrzeć na tarce jabłko, wymieszać z sokiem z połowy cytryny. Dodać chrzan, doprawić do smaku pieprzem i cukrem.

Składniki:

10 dag korzenia
chrzanu
1 kwaśne jabłko
200 ml gęstej
śmietany
pół cytryny
sól
cukier

SOS GRZYBOWY

Wykonanie:

Pokrojone grzyby włożyć do rondelka, gotować 20 minut.

W drugim garnku roztopić masło i zeszklić na nim cebulę. Dodać do niej odcedzone podgotowane grzyby. Całość wymieszać, przez chwilę nie zdejmować z ognia.

Po kilku minutach dolać do grzybów śmietanę razem z przyprawami. Wymieszać i gotować aż do uzyskania gęstej, jednolitej konsystencji.

Składniki:

ok. 1 kg grzybów
(świeżych lub
mrożonych)
3 średnie cebule
1 łyżka masła
4 łyżki śmietany
(18%)
sól
pieprz
chili

SOS POMIDOROWY

Składniki:

200 g koncentratu pomidorowego
100–150 ml wody
1 średnia cebula
czosnek
cukier
vegeta
majeranek
papryka ostra
i słodka w proszku
olej

Wykonanie:

Drobno pokrojone czosnek i cebulę podsmażać na patelni na dużym ogniu aż do zeszklenia się cebuli. Dodać ½ łyżeczki vegety, podsmażyć. Wlać na patelnię koncentrat z wodą, cukrem i przyprawami. Nie zdejmować z ognia, aż sos stanie się gęsty i nabierze ciemniejszego koloru.

SOS ŚMIETANOWY

Składniki:

1 szklanka śmietanki (30%)
50 g masła
1½ szklanki tartego żółtego sera
1 ząbek czosnku
pieprz
przyprawa do mięs

Wykonanie:

Rozpuścić masło w rondelku, na małym ogniu. Wlać śmietankę, podgrzać. Cały czas mieszając, dodać starty ser. Przecisnąć przez praskę ząbek czosnku, dodać do sosu. Zestawić z ognia. Doprawić całość przyprawą do mięs i pieprzem.

SOS CZOSNKOWY

Wykonanie:

Wlać śmietanę do miseczki, dodać namoczony w oleju i przeciśnięty przez praskę czosnek oraz 3–4 łyżki majonezu. Doprawić do smaku łyżeczką cukru, solą, bazylią, pieprzem i oregano.

Składniki:

400 g śmietany (18%)
3 ząbki czosnku
1 łyżeczka cukru
majonez
sól
pieprz
bazylia
oregano

SOS JOGURTOWY

Wykonanie:

Posiekać koperek, czosnek przecisnąć przez praskę. Wymieszać w misce jogurt, majonez, koperek i czosnek, doprawić całość pieprzem.

Składniki:

500 g jogurtu naturalnego
3–4 łyżki majonezu
pieprz
2 ząbki czosnku
mały pęczek koperku

SOS BARBECUE

Składniki:

1 mała cebula
1 ząbek czosnku
110 g ketchupu
4-5 plasterków
ananasa
½ szklanki soku
z ananasa
50 ml sosu worcester
2-3 łyżki cukru
trzciniowego
1 łyżka białego octu
winnego
sól
pieprz

Wykonanie:

Wrzucić cukier do rondelka, zacząć podgrzewać. Gdy zacznie się rozpuszczać, dodać drobno posiekane cebulę i czosnek, a kiedy się zeszkłą, dorzucić do nich pokrojone plastry ananasa i podsmażyć aż do uzyskania złocistego koloru.

Wlać do garnka ketchup z sokiem ananasowym, sosem worcester oraz (ewentualnie) octem; dusić do nabrania ciemniejszego koloru.

Zmiksować blenderem na pastę (jeśli trzeba – dodając nieco wody). Doprawić do smaku solą, pieprzem i chili.

PESTO

Wykonanie:

Liście bazylii opłukać i wysuszyć. Zmiksować je (za pomocą blendera) lub utrzeć w moździerzu razem z obranym czosnkiem, orzeszkami pinowymi, parmezanem, solą i pieprzem. Wciąż miksując, powoli dolewać oliwę.

Gotową masę przełożyć do słoiczka (ok. 200 ml), wlewając na wierzch nieco oliwy.

Pesto można mrozić lub przechowywać w lodówce ok. 1 miesiąca.

Składniki:

60 g świeżych listków
bazylii (1 duży
pęczek)
2 ząbki czosnku
35 g orzeszków
piniowych
60 g startego
parmezanu
70-80 ml oliwy
z oliwek
sól
pieprz

TZATZIKI

Wykonanie:

Obrać ogórek i utrzeć go na tarce o grubych oczkach. Po upływie 10 minut odcisnąć sok.

Do naczynia ze startym ogórkiem dodać czosnek przeciśnięty przez praskę, posiekane koperek i natkę pietruszki, oliwę oraz ocet.

Połączyć warzywa z jogurtem i wstawić sos na 1 godzinę do lodówki.

Składniki:

1 ogórek
2 duże ząbki czosnku
1 łyżka koperku
1 łyżka natki
pietruszki
1 łyżka oliwy
1 łyżka octu
jabłkowego
500 g jogurtu
naturalnego
sól
świeży zmielony pieprz

KLUSKI ŁANE

Składniki:

2 jajka
4 łyżki mąki

Wykonanie:

Wbić jajka do miseczki, dodać mąkę i mieszać aż do uzyskania w miarę jednolitej masy (w razie potrzeby dolać odrobinę wody). Masę wylać na gotujący się rosół; odczekać chwilę, aż kluski się zetną i całość będzie gotowa do podania.

ZACIERKA

Składniki:

25 dag mąki
sól
½ szklanki wody

Wykonanie:

Do miski z mąką wlewać powoli ciepłą, osoloną wodę. Zagniatać masę, aż ciasto stanie się twarde, lśniące i jednolite. Zetrzeć ciasto na tarce o dużych oczkach lub pokruszyć je palcami na małe kluseczki. Rozrzucić po stolnicy, żeby przeschły. Gotować w osolonym wrzątku przez ok. 10 minut.

MAKARON

Wykonanie:

Przesiać mąkę na stolnicę, dodać sól. Wbić 1 całe jajko i 1 żółtko, dolać oliwę. Zagnieść, stopniowo dodając do nich wodę. Przykryć ściereczką i odstawić na 30 minut. Podzielić masę na dwie części. Jedną z nich rozwałkować na grubość 1 mm (drugą przykryć folią spożywczą), podsypując mąką, zwinąć w rulon. Ciasto nie powinno się sklejać! Pociąć rulon na drobne paski, rozsypać je po stolnicy. Wkładać do garnka partiami, przesiewając przez palce. Gotować w mocno osolonej, wrzącej wodzie. Wyjąć 2 minuty po wypłynięciu makaronu.

Składniki:

200 g mąki pszennej
2 jajka
½ szklanki ciepłej wody
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka oliwy

RISOTTO

Wykonanie:

Na rozgrzaną patelnię wrzucić masło i zeszklić na nim pokrojoną drobno cebulę. Dodać surowy ryż, smażyć ok. 2–3 minut. Dolać 1½ szklanki bulionu z kostką rosółową; dusić pod przykryciem do 15 minut, aż ryż stanie się puszysty i uzyska aksamitną konsystencję. Zdjąć risotto z ognia, dodać śmietanę; wymieszać i odstawić na chwilę pod przykryciem. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki lub dodać inne składniki według uznania.

Składniki:

1 szklanka ryżu
1 kostka rosółowa
pół cebuli
2 łyżki śmietany (18%)
2 łyżki masła
pęczek natki pietruszki

GROSZEK PTYSIOWY

Składniki:

70 g mąki pszennej
90 ml wody
30 g masła
2 jajka
sól
dowolne przyprawy

Wykonanie:

Nagrząć piekarnik do 220°C. Zagotować wodę z masłem. Dodać mąkę z przyprawami, cały czas mieszać tak długo, aż masa zacznie odchodzić od dna garnka. Przełożyć do miski, po kolei wbijać jajka (można zmiksować blenderem). Kiedy masa stanie się jednolita i gładka, przełożyć ją do rękawa cukierniczego. Formować dowolne kształty na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez 10–12 minut do lekkiego zrumienienia. Ostudzić.

GRZANKI DO ZUPY

Składniki:

15 kromek czerstwego chleba
1 kostka masła
2 łyżeczki soli czosnkowej (lub innych przypraw)

Wykonanie:

Usunąć skórkę z kromek, posmarować je z obu stron roztopionym w rondelku masłem. Pokroić w drobną kostkę, posypać dowolnymi ziołami lub przyprawami. Ułożyć na blasze do pieczenia. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez ok. 15 minut.

BULION WARZYWNY

Wykonanie:

Umyte warzywa pokroić na mniejsze kawałki, zalać wodą. Dodać przyprawy oraz szczyptę soli. Gotować pod przykryciem na małym ogniu przez ok. 1½ godziny. Doprawić według uznania koperkiem lub świeżą natką pietruszki.

Dla lepszego smaku wywaru można do niego dodać czosnek, nieco kapusty lub podpieczoną nad palnikiem kuchenki małą cebulę.

Składniki:

2 marchwie
1 duża pietruszka
1 por
1 mały korzeń selera
2 l wody
2–3 liście laurowe
4–5 ziaren ziela angielskiego
4–5 ziaren pieprzu czarnego
sól

KLAROWANE MASŁO

Wykonanie:

Pokrojone w kostkę masło przepłukać kilkakrotnie zimną wodą. Odsączyć, przełożyć do rondelka. Topić masło powoli na minimalnym ogniu. Wypływające na wierzch „szumy” zbierać za pomocą drewnianej łyżki. Powinno to trwać ok. 1½ godziny (masło musi stać się czyste i przejrzyste). Zestawić rondel z ognia. Po chwili delikatnie przelać masło przez sitko lub gazę do innego pojemnika, uważając, by nie dostały się do niego „szumy”. Przechowywać w ciemnym, chłodnym pomieszczeniu w naczyniu ceramicznym.

Składniki:

4 kostki masła
(bez dodatku olejów roślinnych)

DOMOWA MUSZTARDA

Składniki:

3 łyżki ciemnej
gorczycy
3 łyżki jasnej gorczycy
1 łyżka dowolnego
octu winnego
3 łyżki białego wina
(lub wody)
1 łyżeczka soli

Wykonanie:

Rozetrzeć gorczycę w morderzu lub przy pomocy blendera (dla uzyskania musztardy o łagodniejszym smaku lekko podprażyć ją na patelni). Wymieszać gorczycę z resztą składników, odstawić do lodówki na 10–12 godzin. Do tak powstałej masy (ok. 250 ml) można dodać według uznania nieco chrzanu, miodu albo świeżych ziół.

MAJONEZ

Składniki:

1 jajko
2 łyżki białego octu
winnego (lub soku
z cytryny)
250 ml oleju
słonecznikowego
cukier
sól

Wykonanie:

Wbić jajko do miski, dodać cukier, sól, ocet. Ubić całość na pianę. Cały czas ubijając masę, stopniowo i bardzo powoli dodawać olej (powinna być gęsta i mieć charakterystyczny biały kolor). Gotowy majonez można doprawić świeżo zmielonym pieprzem lub innymi przyprawami według uznania.

BEZY ZIEMNIACZANE

Wykonanie:

Ziemniaki ugotować w mundurkach. Obrać, przecisnąć przez prasę. Dodać 4 żółtka oraz masło, doprawić przyprawami według uznania. Przełożyć masę do rękawa cukierniczego z końcówką do bez. Formować porcje na natłuszczonej blasze. Pozostałe żółtka rozrobić z odrobiną wody i posmarować nimi bezy. Piec do zrumienienia (ok. 15 minut) w piekarniku nagrzanym do 200–220°C.

Składniki:

750 g ziemniaków
100 g miękkiego
masła
6 żółtek
sól

KULKI ZIEMNIACZANE

Wykonanie:

Ziemniaki obrać i ugotować, przecisnąć przez prasę. Dodać jaja oraz tyle mąki, aby ciasto było nieco rzadsze od masy na kluski śląskie. Po doprawieniu do smaku pieprzem i solą łyżkami nabierać porcje masy; dłońmi formować w chłodnej wodzie niewielkie kulki. Obtaczać w bułce tartej i smażyć na głębokim oleju, na średnim ogniu aż do uzyskania złocistego koloru. Kilkakrotnie zamieszać. Wyłowić kulki z oleju, odsączyć z tłuszczu za pomocą papierowego ręcznika.

Składniki:

1 kg ziemniaków
2 jajka
2 łyżki mąki
ziemniaczanej
ok. 1 szklanki mąki
pszennej
sól
pieprz
bułka tarta
olej

NALEŚNIKI

Składniki:

150 g mąki
2 jajka
250 ml mleka
½ szklanki wody
mineralnej
masło (lub olej
roślinny)

Wykonanie:

Presiać do miski mąkę, dodać jajka, sól i mleko. Po zmiksowaniu przykryć ściereczką i odstawić na 30 minut.

Dodać wodę mineralną; aby masa naleśnikowa dobrze rozprowadzała się po patelni, powinna uzyskać konsystencję rzadkiej śmietany.

Ciasto rozprowadzać cienką warstwą po dobrze nagrzejanej patelni z odrobiną masła lub oleju. Po ścięciu się całej powierzchni placka przewrócić go na drugą stronę.

KRUCHE CIASTO NA TARTE

Składniki:

250 g mąki pszennej
(lub krupczatki)
125 g masła
1 żółtko
1 płaska łyżeczka soli
50 ml wody

Wykonanie:

Posiekać nożem masło na stolnicy, dodać mąkę, żółtko, sól i wodę. Szybko zagnieść i wyrobić na jednolitą masę. Zawinąć w folię spożywczą i schować na 20 minut do lodówki.

Rozwałkować na grubość ok. 3 cm i zagnieść w formie do tart. Wstawić na 1–2 godziny do lodówki. Wyjąć, nakłuć ciasto widelcem i przykryć folią aluminiową. Zapiekać w 180–190°C przez 15 minut, usunąć folię i piec jeszcze 5 minut. Przystudzić. Zapiekać z farszem do 30 minut.

NATURALNY KWAS BURACZANY

Wykonanie:

Obrać buraki, podzielić je na ćwiartki i wrzucić do wyparzonego wcześniej naczynia (np. ceramicznego) razem z kromkami chleba, koprem, czosnkiem w ząbkach, goździkami i chrzanem. Zalać całość letnią wodą. Przechowywać przez 3 dni w ciepłym miejscu; jeśli zamierzamy użyć kwasu po ich upływie, przenieść naczynie do chłodniejszego pomieszczenia.

Składniki:

1 kg buraków
pół bochenka
razowego
chleba żytniego
na zakwasie
pół pęczka suszonego
kopru (lub
½ opakowania
nasion kopru)
1 główka czosnku
2 goździki
1 korzeń chrzanu

PASTA JAJECZNA

Wykonanie:

Jajka ugotowane na twardo ostudzić, obrać i pokroić w kostkę.

Przełożyć do miski, dodać posiekane drobno szczypiorek i pietruszkę oraz majonez. Przyprawić do smaku, wymieszać.

Składniki:

4 jajka
pęczek szczypiorku
pęczek natki
pietruszki
2 łyżki majonezu
sól
pieprz

FRYTKI

Składniki:

4 kg ziemniaków
1 l oleju
sól

Wykonanie:

Ziemniaki obrać, umyć i pokroić w wąskie słupki. Rozgrzać olej w garnku. Włożyć pocięte ziemniaki do sitka i zanurzyć w gorącym oleju. Po wypłynięciu na powierzchnię wyjąć je z tłuszczu (będą przez to bardziej chrupiące, gdyż unikniemy smażenia ich w oleju o obniżonej temperaturze). Odczekać, aż olej znowu uzyska wysoką temperaturę. Smażyć frytki aż do uzyskania złotego koloru. Umieścić w naczyniu wyłożonym papierowym ręcznikiem.

CIASTO DROŻDZOWE

Składniki:

6 łyżek oleju
60 dag mąki
3 jajka
6 łyżek cukru
1 opakowanie cukru
waniliowego
8 dag drożdży
1 szklanka mleka
sól
bułka tarta

Wykonanie:

Wbić do miski jajka, dodać cukier, sól, cukier waniliowy, podgrzane mleko i pokruszone drożdże, olej i mąkę przesianą przez sito. Mieszać zawartość miski aż do uzyskania jednolitej, gładkiej masy łatwo odchodzącej od ręki. Uformowane w kulę ciasto, odstawić do wyrośnięcia na 30 minut–1 godzinę. Wyłożyć na stolnicę i formować według potrzeb (rogaliki, bułeczki itd.). Posmarować formę do ciasta margaryną i obsypać bułką tartą. Piec w 180° aż do uzyskania złotego koloru (ok. 45–50 minut).

CIASTO NA PIZZĘ

Wykonanie:

Rozrobić pokruszone drożdże z cukrem i ciepłą wodą (lub mlekiem). Dodać 4 łyżki mąki, przykryć ściereczką i pozostawić na 20 minut do wyrośnięcia.

Wysypać na stolnicę mąkę i sól, pośrodku zrobić zagłębienie i wlać w nie masę drożdżową. Wymieszać, zagniatając ciasto aż do miękkości (w razie potrzeby dolać trochę wody).

Dodać oliwę, zagnieść jeszcze raz.

Zostawić do ponownego wyrośnięcia na ok. 10 minut; w tym czasie można zająć się farszem (według uznania lub dowolnego przepisu).

Rozwałkować ciasto do rozmiarów blachy. Zagnieść na niej masę, nie zapominając o charakterystycznym rancie przy brzegu. Wyłożyć farsz.

Piec przez 15–25 minut w temperaturze 220°C.

Składniki:

500 g mąki pszennej
40 g drożdży
250 ml ciepłej wody
(lub mleka)
1 płaska łyżeczka soli
½ łyżeczki cukru
2 łyżki oliwy

CIASTO FRANCUSKIE

Składniki:

100 ml wody
½ łyżeczki soli
1 kostka masła
200 g mąki pszennej
50 g masła
roztopionego
w rondelku

Wykonanie:

Wsypać do miski mąkę, roztopione 50 g masła, sól i wodę. Przełożyć na stolnicę, wyrobić jednolite, miękkie i nieklejące się ciasto.

Ciasto spłaszczyć, zawinąć w folię spożywczą i schłodzić w lodówce (ok. 2 godzin).

Rozwałkować na kwadrat. Ułożyć na środku kostkę masła w temperaturze pokojowej, zawijać masę kopertowo wokół niego, a następnie rozwałkować na prostokąt o proporcjach boków 3:1. Złożone na trzy ciasto schować do lodówki na kolejne 2 godziny.

Wyjąć masę z lodówki, odwrócić prostokąt o 90° i rozwałkować w drugą stronę aż do uzyskania prostokąta o proporcjach boków 3:1. Schować do lodówki.

Czynności te (rozwałkowywanie w zmienionym kierunku, składanie i chłodzenie) powtórzyć sześciokrotnie.

Po takim przygotowaniu uprzednio schłodzone ciasto jest gotowe do użycia (można je także mrozić).

Formować dowolne kształty według konkretnego przepisu. Piec w piekarniku nagrzanym do 220–240°C przez ok. 10–12 minut. (Ciasto powinno trzykrotnie zwiększyć objętość i zacząć się rozwarstwiać na kruche płatki).

KREM BUDYNIOWY

Wykonanie:

W ¼ szklanki mleka rozrobić budyń z mąką. Zagotować ½ szklanki mleka z cukrem. Do wrzącego roztworu wlać zawartość szklanki z budyńniem; intensywnie mieszać, aż masa zgęstnieje. Nieco ostudzony budyń miksować przez kilka minut, dodając po trochu margarynę.

Składniki:

2 szklanki mleka
4–6 łyżek cukru
3 łyżki mąki tortowej
1 opakowanie
budyńni
śmietankowego
(lub waniliowego)
1 kostka margaryny

KREM CZEKOLADOWO-KAWOWY

Wykonanie:

Obie czekolady rozpuścić w rondelku z 3 łyżkami wody.

Mąkę ziemniaczaną, mąkę tortową i kakao wymieszać z ⅓ szklanki mleka.

Resztę mleka zagotować z cukrem i przelać do masy czekoladowej. Doprowadzić całość do wrzenia.

Dodać do masy czekoladowej kakao wymieszane z mlekiem i mąkami, wsypać kawę rozpuszczalną. Mieszać aż do uzyskania jednolitej, gładkiej masy.

Składniki:

2 tabliczki gorzkiej
czekolady
2 łyżki kakao
1 łyżeczka kawy
rozpuszczalnej
3 łyżki mąki
3 łyżki mąki
ziemniaczanej
2¼ szklanki mleka
25 dag masła
2 żółtka
4 czubate łyżki cukru
3 łyżki wody

POLEWA CZEKOLADOWA

Składniki:

3 łyżki wody
(lub mleka)
3 łyżki cukru pudru
3 łyżki kakao
100 g margaryny

Wykonanie:

Wlać wodę (lub mleko) do rondelka, zagotować i rozpuścić cukier. Pokroić margarynę w kostkę, dodać do gotującej się masy. Zdjąć rondelk z ognia, wsypać do niego przesiane kakao. Mieszać energicznie zawartość trzepaczką aż do uzyskania jednolitej, gładkiej i lśniącej masy. Po ostudzeniu używać według potrzeby.

MASA MASCARPONE

Składniki:

1 opakowanie (500 g)
sera mascarpone
3 żółtka
12 łyżeczek cukru

Wykonanie:

Zmiksować żółtka z cukrem na białą masę. Powoli dodawać mascarpone. Miksować 10–15 minut na wysokich obrotach, aż masa zgęstnieje. Udekorować dowolnymi owocami deserowymi.

LUKIER

Wykonanie:

Wsypać cukier puder do wysokiego naczynia. Stopniowo dodając do niego sok z cytryny, miksować całość mikserem aż do uzyskania gładkiej masy (konsystencja powinna być lejąca ale gęsta; lukier musi szybko zastygać, aby masa nie spływała z powierzchni wypieków).

Składniki:

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru
pudru
sok z 1 cytryny

BISZKOPT

Wykonanie:

Oddzielić żółtka od białek. Ubić na sztywno pianę z białek, stopniowo dodawać cukier. Mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia wsypywać stopniowo do masy jajecznej, miksując na małych obrotach i dodawać powoli wodę. Kiedy masa osiągnie jednolitą konsystencję, wysmarować blachę tortową margaryną i posypać bułką tartą. Ciasto wyłożyć na blachę zaraz po przygotowaniu. Piec przez 30 min w piekarniku nagrzanym do 180°. Ostudzić ciasto. Odciąć nożem od tortownicy, po czym wyłożyć odwrócony biszkopt na blat pokryty papierem do pieczenia. W razie potrzeby przecinać w poprzek dla uzyskania cieńszych warstw ciasta.

Składniki:

4 jajka
 $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
 $\frac{1}{2}$ szklanki mąki
pszennej
 $\frac{1}{2}$ szklanki mąki
ziemniaczanej
2 łyżki wody
1 łyżeczka proszku
do pieczenia
1 łyżka margaryny
bułka tarta

KRUSZONKA

Składniki:

80 g mąki
50 g masła
50 g cukru pudru
cukier waniliowy

Wykonanie:

Do wsypanych do miski mąki i cukru wlać roztopione, gorące masło.
Zagnieść wszystko razem. Kiedy masa stanie się w miarę jednolita, pokruszyć ją (lub zetrzeć na grubej tarce) i posypać nią ciasto.

ZAKWAS NA ŻUR

Składniki:

600-700 ml
przegotowanej
wody
1 szklanka maki
żytniej
2 ząbki czosnku
2 liście laurowe
2-3 ziarna ziela
angielskiego
kawałek skórki
z chleba razowego

Wykonanie:

Wsypać mąkę do miski. Powoli, cały czas mieszając, dolewać do niej letnią wodę.
Kiedy masa będzie pozbawiona grudek, przelać ją do ceramicznego lub szklanego pojemnika, dodając rozgnieciony ząbek czosnku, skórkę od chleba i przyprawę.
Odstawić w ciepłe miejsce na 3-4 dni.



ADWENT

*P*rzez ostatnie dwa miesiące roku wir przed-
świątecznych przygotowań niemal bez końca zaprzęta
nam głowy – nie zapominajmy jednak o tym, że czte-
ry tygodnie bezpośrednio poprzedzające Wigilię to
okres szczególny i wymagający pogłębionej refleksji.
Słowo Adwent pochodzi od łacińskiego *adventus* ozna-
czającego przyjsście, nadejście. Dla chrześcijan jest to
czas oczekiwania na narodziny Dzieciątka, na Jego po-
wotórne pojawienie się na ziemi.

Dawniej okres ten, podobnie jak Wielki Post, łączył
się ze wstrzemięźliwością od pokarmów zawierają-
cych tłuszcz i mięso. Dziś jego wymiar zmienił się
na nieco bardziej radosny; choć w tym miesiącu nie
przystrajamy kościołów, a szaty liturgiczne mają sym-
boliczny, fioletowy kolor, post stał się już dobrowol-
nym elementem Adwentu. Możemy go przestrzegać,
lecz nie ma takiej konieczności.

Spoglądając na adwentowe świece i zielone wień-
ce symbolizujące nadzieję i nowe życie, pamiętajmy
o szczególności tego czasu i przeżywajmy go świa-
domie. Powinniśmy teraz częściej myśleć o bliskich,
o tworzeniu wyciszonej, pełnej miłości, rodzinnej at-
mosfery, odpowiedniej do oczekiwania na przyjsście
na świat Dzieciątka. Zajmijmy się także przygotowy-
waniem podarków dla rodziny i przyjaciół; dobrym
pomysłem będą również drobne wypieki i łakocie,
umilające całej rodzinie te szczególne chwile.

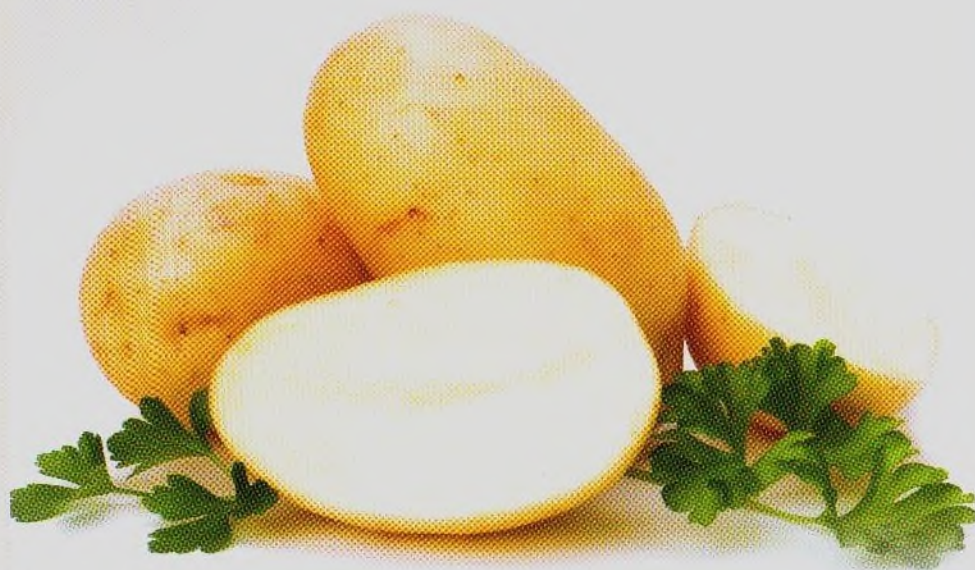
SALATKA ŻYDOWSKA

Składniki:

5 ziemniaków
5 jajek
1 cebula
5 ogórków kiszonych
majonez
sól
pieprz

Wykonanie:

Ziemniaki ugotować w mundurkach, a jajka na twardo. Ostudzić i obrać.
Pokroić w kostkę obraną cebulę, ziemniaki, jajka i ogórki.
Dodać majonez, dobrze wymieszać, doprawić do smaku pieprzem i solą.
Podawać od razu, przechowywać w lodówce.



WARSTWOWA SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM

Składniki:

2 puszki tuńczyka
(ok. 240 g)
1 torebka ryżu
(100 g)
4 jajka
1 puszka kukurydzy
(ok. 350 g)
20 dag sera żółtego
majonez
szczypiorek
świeżo zmielony
pieprz ziarnisty

Wykonanie:

Ryż ugotować w osolonym wrzątku według przepisu producenta. Kukurydzę i tuńczyka odcedzić na sicie. Ugotować jajka na twardo, ostudzić, pokroić w kostkę. Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Układać w misce warstwami według kolejności: ryż, majonez, jajka, tuńczyk, ser, kukurydzę i majonez. Wierzch sałatki posypać świeżo zmielonym pieprzem i udekorować drobno posiekanym szczypiorkiem.



LECZO WEGETARIAŃSKIE

Składniki:

3-4 łyżki oleju
2 duże cebule
6 pomidorów
1 kg kolorowej papryki
1 średnia cukinia
1-2 marchewki
30 dag pieczarek
3-4 ząbki czosnku
1 puszka przecieru pomidorowego
1 łyżeczka suszonej słodkiej papryki
1 łyżeczka suszonej ostrej papryki
1 łyżeczka majeranku
3 liście laurowe
4 ziarna ziela angielskiego
sól
pieprz

Wykonanie:

Sparzyć pomidory wrzątkiem, obrać ze skórki. Z papryki usunąć gniazda nasienne, opłukać. Cukinię obrać, usunąć nasiona. Paprykę i cukinię pokroić w paseczki, pieczarki i marchewkę – w talarki, a cebulę – w kostkę.

Zeszkląć cebulę na podgrzonym w garnku oleju, dodać grzyby. Kiedy nieco zmiękną i wygotuje się z nich część wody, wrzucić do potrawy pomidory, paprykę, cukinię, marchewkę i pokrojony w kostkę, obrany czosnek oraz przyprawy. Dolać ½ szklanki wody. Dusić do miękkości przez ok. 45 minut.

10 minut przed zdjęciem potrawy z ognia dodać przecier pomidorowy.

W wersji mięsnej przed podsmażeniem cebuli podpiec w garnku plastry boczku (25 dag), a chwilę później wraz z cebulą dorzucić do nich pokrojoną w kostkę kielbasę (30 dag).



RYŻ ZAPIEKANY Z WARZYWAMI

Składniki:

4 woreczki ryżu
(400 g)
3 marchewki
1 ząbek czosnku
2 cebule
3 pomidory
300 g pieczarek
3 czerwone papryki
1 łyżeczka
sposzkwanej
słodkiej papryki
1 kostka bulionowa
masło
olej
sól

Wykonanie:

Ryż ugotować w osolonej wodzie (lub z dodatkiem kostki rosołowej), odsączyć.

Pieczarki umyć i pokroić w talarki. Wydrążone z gniazd nasiennych papryki i obrane marchewki pokroić w słupki. Cebulę i czosnek obrać i posiekać. Podsmażyć wszystko na rozgrzanym oleju, doprawić do smaku.

Wysmarować masłem żaroodporne naczynie, wyłożyć na dno połowę ryżu. Pośrodku umieścić przypieczone na patelni warzywa, przykryć pozostałą częścią ryżu.

Z wierzchu posypać potrawę słodką papryką. Piec w temperaturze 200°C przez ok. 40 minut.



PLACKI ZIEMNIACZANE Z PIECZARKAMI

Składniki:

Ciasto na placki
70 dag ziemniaków
2 łyżki mleka
1 jajko
1 łyżka mąki
sól
pieprz
masło

Sos
20 dag pieczarek
pół cebuli
1 kostka drobiowa
2½ szklanki wody
1½ łyżki mąki
3 łyżki śmietany
(18%)
pieprz
sól
olej

Wykonanie:

Sos
Pieczarki umyć, obrać, pokroić na talarki. Podsmażyć na maśle w rondelku aż do odparowania wody. Posiekać cebulkę, dodać do rondelka, dusić przez 5 minut. Podlać wodą, dodać kostkę rosółową, gotować, aż grzyby będą miękkie. Rozrobić ½ szklanki zimnej wody z mąką i śmietaną. Dolać do pieczarek, mieszając, by uniknąć grudek w sosie. Doprowadzić do wrzenia, doprawić do smaku pieprzem i solą.

Placki ziemniaczane

Obrane, umyte i osuszone ziemniaki zetrzeć na tarce. Wymieszać z mlekiem, jajkiem i mąką, doprawić ciasto pieprzem i solą. Smażyć placki na złoty lub ciemnozłoty kolor na patelni z odrobiną dobrze rozgrzanego oleju.



KOTLETY GRZYBOWE

Składniki:

½ kg świeżych
grzybów
(lub 100 g
suszonych)
1 cebula
1 jajko
1 szklanka bułki
tartej
1 łyżeczka
tymianku
sól
pieprz
tłuszcz

Wykonanie:

Grzyby oczyścić i pokroić, podgotować w wodzie przez ok. 20 minut, odsączyć. (Grzyby suszone moczyć w ciepłej wodzie przez 30 minut, następnie gotować je w niej przez 15 minut, odsączyć). Zmieszać w maszynce razem z obraną cebulą. Wbić 1 jajko, dokładnie wymieszać. Dodać tymianek, połowę bułki tartej (w razie potrzeby – nieco więcej), wymieszać. Odstawić na 30 minut do lodówki.

Ze schłodzonej masy formować niewielkie kotlety. Panierować w bułce tartej, smażyć na złoto z obu stron.

Podawać z ziemniakami i surówką.



NALEŚNIKI ZE SZPINAKIEM I SOSEM CZOSNKOWYM

Wykonanie:

Naleśniki

Przesiać do miski mąkę, dodać jajka, sól i mleko. Po zmiksowaniu przykryć ściereczką i odstawić na 30 minut. Dodać wodę mineralną. Ciasto rozprowadzać cienką warstwą po dobrze nagrzanej patelni z odrobiną masła lub oleju. Po ścięciu się całej powierzchni placka przewrócić go na drugą stronę.

Farsz

Czosnek obrać, posiekać, zeszklić na patelni z rozgrzaną oliwą. Świeży szpinak umyć, odsączyć, drobno pokroić (mrożony wystarczy rozdrobnić). Wrzucić na patelnię z czosnkiem, dusić razem przez 5 minut.

Fetę pokroić, dodać do szpinaku, doprawić pieprzem, przez chwilę dusić na małym ogniu, mieszając aż do odparowania wody.

Sos czosnkowy

Czosnek obrać, precisnąć przez praskę. Wymieszać z jogurtem, majonezem, doprawić solą i świeżo zmielonym pieprzem, odstawić na 20 minut do przegryzienia.

Farsz nakładać na naleśniki; zwijać placki w rulon albo składać na cztery.

Podawać na zimno lub ciepło z sosem czosnkowym.

Składniki:

Naleśniki

150 g mąki
2 jajka
250 ml mleka
½ szklanki wody
mineralnej
masło (lub olej
roślinny)
sól

Farsz

450 g szpinaku
1 opakowanie sera
feta (270 g)
4 ząbki czosnku
pieprz
oliwa

Sos czosnkowy

150 ml jogurtu
naturalnego
2 łyżki majonezu
2-3 ząbki czosnku
świeżo zmielony
pieprz
sól

TARTA ZE ŚLIWKAMI

Składniki:

300 g mąki pszennej
200 g masła
100 g cukru
1 jajko
½ łyżeczki proszku
do pieczenia
1 kg śliwek
1 łyżeczka
cynamonu
1 łyżka bulki tartej
lukier

Wykonanie:

Rozpuścić masło w rondelku, odstawić do ostygnięcia.
Jajko zmiksować z cukrem, stopniowo dolewać roztopione masło, nie przestając miksować. Dodać proszek do pieczenia przesiany z mąką, wymieszać i wyrobić ciasto tak, aby było jednolite i odchodziło od ręki.
Uformować kulę i schować ją do lodówki na ok. 1 godzinę.
Śliwki umyć, podzielić na ćwiartki, usuwając pestki (jeśli używamy mrożonych owoców – należy je dobrze odsączyć po rozmrożeniu). Przełożyć do miski, wymieszać z bułką tartą i cynamonem.
Zagnieść na formie do tart ⅓ ciasta, wyłożyć na nie niezbyt grubą warstwę śliwek. Resztę ciasta zetrzeć na tarce, posypać danie z wierzchu.
Piec w temperaturze 180°C przez 45–55 minut.
Po przestudzeniu udekorować lukrem.



CIASTO Z MASĄ GRYSIKOWĄ

Składniki:

Ciasto

4 szklanki mąki
1 szklanka cukru
15 dag margaryny
2 łyżki miodu
2 łyżki kwaśnej śmietany
2 jajka
1 ½ łyżeczki sody
cynamon
kakao
1 opakowanie przyprawy do piernika
1 szklanka mleka
cukier waniliowy

Masa

½ l mleka
4 łyżki kaszy manny
1 szklanka cukru
2 żółtka
1 kostka masła
cukier waniliowy

1 słoiczek powidła (albo wiśnie z zalewy)
tabliczka gorzkiej czekolady

Wykonanie:

Z podanych składników na ciasto zagnieść jednolitą masę, podzielić ją na 3 porcje. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć na ok. 2 godziny do lodówki. Po schłodzeniu każdą z mas rozwałkować na wymiary blaszki i piec osobno w temperaturze 180°C przez 6–8 minut.

Masa

Kaszę manną ugotować w mleku z cukrem waniliowym. Utrzeć żółtka z posiekaną kostką masła. Ciągłe miksując dodawać po 1 łyżce kaszy mannej aż do uzyskania puszystej masy.

Placki przekładać powidłem (lub wiśniami) oraz masą grysikową. Z wierzchu oblać stopioną gorzką czekoladą.



CIASTO JAKUBA

Składniki:

Ciasto

3 szklanki mąki
1 kostka margaryny
6 żółtek
3 łyżeczki proszku do pieczenia
1 szklanka śmietany
½ szklanki cukru pudru

Piana

6 białek
6 łyżek cukru
3 kisiele wiśniowe w proszku

Nadzienie

1 słoik wydrylowanych wiśni z kompotu (lub z zalewy)

Masa

2 szklanki mleka
4-6 łyżek cukru
3 łyżki mąki tortowej
1 opakowanie budyniu śmietankowego (lub waniliowego)
1 kostka margaryny

Wykonanie:

Mąkę przesiać na stolnicę z proszkiem do pieczenia, wymieszać z posiekaną margaryną, żółtkami, śmietaną i cukrem pudrem. Zagniatą aż do uzyskania elastycznej, jednolitej masy (w razie potrzeby dodać nieco mąki). Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą, schować do lodówki na ok. 1 godzinę.

Po wyjęciu podzielić masę na 6 równych porcji. Rozwałkować pierwszą na cienki prostokąt, zagnieść na prostokątnej blasze wysmarowanej tłuszczem i przesypanej bułką tartą.

Ubić 2 białka na sztywną pianę, dodać 2 łyżki cukru i 1 opakowanie kisielu. Otrzymaną masę wysmarować zagnieciony na blasze kawałek ciasta. Na wierzchu gęsto ułożyć ⅓ odsączonych wiśni. Przykryć kolejną porcją rozwałkowanego ciasta.

Piec w temperaturze 180°C na złoty kolor.

Po upieczeniu wszystkich porcji ciasta powinniśmy otrzymać 3 oddzielne placki.

Masa

Przyrządzić budyń według zaleceń producenta. Nieco ostudzoną masę miksować przez kilka minut, dodając po trochu margarynę.

Przełożyć ciasta masą budyniową, schłodzić przed podaniem, z wierzchu posypać cukrem pudrem.



RYŻOWA ZAPIEKANKA ZE ŚLIWKAMI

Składniki:

200 g sypkiego ryżu
300 g śliwek
1¼ szklanki mleka
3 żółtka
¾ szklanki cukru
3 łyżki masła
½ łyżeczki
cynamonu
1 opakowanie cukru
waniliowego
2 łyżki margaryny

Wykonanie:

Ryż opłukać, przelać wrzątkiem i zalać mlekiem. Gotować na wolnym ogniu aż do wchłonięcia mleka. Odstawić do ostudzenia. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać masło i ryż. Opłukać śliwki, wysuszyć. Każdy owoc przepołować i wydrylować. Naczynie żaroodporne wysmarować margaryną, przełożyć do niego ryż. Na wierzchu kłaść śliwki (brzuszkami do dołu). Posypać cynamonem i cukrem waniliowym. Piec w temperaturze 180°C przez 30 minut. Podawać na ciepło lub zimno, także z bitą śmietaną lub lodami.

Druga wersja tego popularnego dania to zapiekanka z jabłkami, w której śliwki zastępujemy obranymi, pokrojonymi na ćwiartki (bez gniazd nasiennych) jabłkami pokropionymi sokiem z cytryny.



WIGILIA
I BOŻE NARODZENIE

W

igilia i Boże Narodzenie to obok Wielkanocy najuroczyściej obchodzone wydarzenia w trakcie roku liturgicznego. Nie bez powodu uważa się je także za najbardziej rodzinne ze wszystkich świąt; jest to bowiem okres pojednania i przebaczenia, kiedy wszelkie waśnie i urazy powinny ustąpić miejsca narodzeniu Dzieciątka.

Wigilia to moment szczególny, wspominany przez wszystkich z rozrzewnieniem. Jest ona także istną kopalnią staropolskich zwyczajów i tradycji chrześcijańskich takich jak przygotowywanie postnej wierzery, łamanie się opłatkiem, strojenie choinki, obdarowywanie się prezentami.

Do wigilijnej kolacji zasiada się wraz z zapadnięciem zmroku, kiedy na niebie zablśnie symboliczna pierwsza gwiazdka mająca przypominać nam o gwieździe, która niegdyś wskazywała Trzem Królom i pasterzom drogę do Betlejem. W trakcie wierzery w polskich domach wciąż spożywa się dwanaście potraw, co z kolei ma symbolizować liczbę apostołów. Zgodnie z tradycją – powinniśmy spróbować każdej z nich, aby dobrze zapamiętać ich smak i za rok mieć pewność, że na stole nie zabrakło ani jednego dania. Choć podczas wierzery spożywa się wyłącznie postne jedzenie – głównie ryby, kapustę, groch, grzyby, mak czy suszone owoce – nasi przodkowie zadbali jednak o to, by potrawy wigilijne były niezwykle aromatyczne i urozmaicone. Dzięki różnorodności potraw i smaków Wigilia może stać się zatem prawdziwą ucztą!

BARSZCZ CZERWONY Z USZKAMI

Składniki:

Barszcz
4 buraki
pęczek włoszczyzny
3 liście laurowe
3 ziarna ziela
angielskiego
3 ziarna pieprzu
4 ząbki czosnku
1 łyżka suszonego
majeranku
1 cytryna
sól
pieprz

Uszka – farsz
25 dag suszonych
grzybów
1 duża cebula
1 jajko
1 łyżka oleju
2 łyżki natki
pietruszki
sól
pieprz

Uszka – ciasto
2 szklanki mąki
1 jajko
szczypta soli

Wykonanie:

Do garnka z wodą wrzucić umyte i obrane warzywa, liście laurowe, ziarna ziela angielskiego i pieprzu, obrane ząbki czosnku i majeranek. Dodać obrane i przepołowione buraki. Gotować pod przykryciem na małym ogniu przez 2 godziny. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Zdjąć z ognia.

Dla uzyskania głębszego koloru dodać surowy burak starty na tarce o małych oczkach. Przed podaniem podgrzać, ale nie dopuścić do zagotowania.

Uszka – farsz

Oplukane grzyby namoczyć w przegotowanej, ciepłej wodzie, po czym ugotować je w niej. Osączyć, pokroić w drobną kostkę.

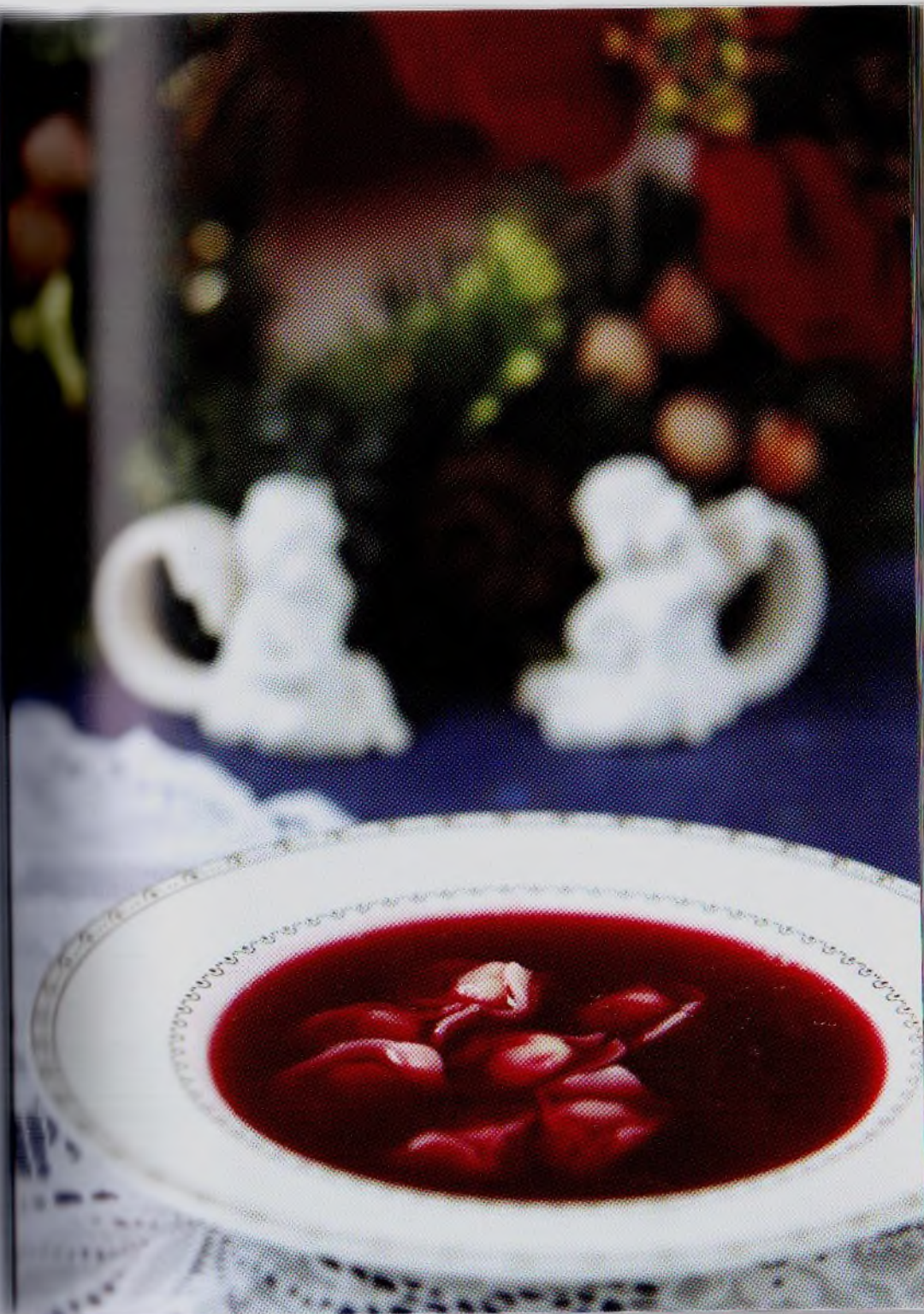
Zeszklić na oleju posiekaną cebulę. Dodać do niej grzyby, natkę pietruszki, sól i pieprz. Wbić jajko i wyrobić całość na jednolitą masę.

Uszka – ciasto

Zagnieść miękkie ciasto z mąki, jajka, soli i odrobiny wody. Odstawić na ok. 20 minut.

Rozwałkować masę na stolnicy obsypanej mąką. Wycinać kwadraty o boku ok. 5 cm. Nakładać farsz i sklejać uszka najpierw po przekątnej, a potem rogami do siebie.

Gotować w osolonej, wrzącej wodzie 3–5 minut.



ZUPA GRZYBOWA

Składniki:

5 dag suszonych
grzybów
1 pęczek
włoszczyzny
pieprz
natka pietruszki
śmietana
sól

Wykonanie:

Umytą włoszczyznę ugotować w osolonej wrzącej wodzie z dodatkiem pieprzu. Kiedy jarzyny zmiękną, wyjąć je, przecedzić wywar i zalać nim suszone grzyby (wcześniej należy przepłukać je wodą). Odstawić na 2–3 godziny. Gotować zupę pod przykryciem aż do zmięknienia grzybów. Przecedzić, doprawić według uznania. Dodać pokrojone grzyby, posiekaną natkę pietruszki i śmietanę.



LAZANKI Z KAPUSTĄ

Składniki:

Makaron

3 szklanki mąki
3 jajka
¼ szklanki wody
sól

Farsz

pół główki białej
kapusty
2 liście laurowe
1-2 duże cebule
sól
świeżo zmielony
pieprz

Wykonanie:

Makaron

Wysypać na stolnicę 3 szklanki mąki, wbić 3 jajka, dodać ok. ¼ łyżeczki soli. Zagniatając masę, stopniowo dolewać wodę aż do uzyskania ścisłej i jednolitej konsystencji. Ciasto zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na 15 minut.

Podzielić masę na mniejsze porcje, wałkować je na cienkie placki.

Ułożyć kawałki ciasta na blacie dla przeschnięcia. Kroić (za pomocą nożyka, noża do pizzy itp.) placki na małe kwadraciki.

Lekko przeschnięte kwadraty wrzucać na osolony wrzątek. Wyjmować 2-3 minuty po wypłynięciu.

Farsz

Ugotować w niewielkiej ilości wody drobno posiekaną kapustę i listki laurowe.

Na rozgrzaną patelnię wrzucić posiekaną cebulę. Lekko posolić, smażyć aż do zmięknięcia.

Kapustę odcisnąć, wymieszać z zawartością patelni i makaronem. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Delikatnie wymieszać wszystkie składniki i przełożyć danie do żaroodpornego naczynia. Piec w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut.



KAPUSTA Z GRZYBAMI

Składniki:

750 g kapusty
kiszonej
10 dag suszonych
grzybów
1 kostka rosółowa
3 liście laurowe
4 ziarna ziela
angielskiego
sól
pieprz
miód
maggi
masło

Wykonanie:

Kapustę kilkakrotnie przepłukać, aby nie była zbyt kwaśna. Zalać czystą wodą, dodać kostki bulionowe, liść laurowy oraz ziele angielskie i gotować przez ok. 2 godziny.

Namoczone grzyby zalać wodą, ugotować. Odcedzić, a wodę z gotowania wlać do odcedzonej kapusty. Grzyby pokroić w drobną kostkę, wrzucić do garnka z kapustą. Dodać masło i dusić przez kolejne 2 godziny.

Odstawić w chłodne miejsce aż do następnego dnia, po czym dusić jeszcze dwukrotnie po 2 godziny.

Doprawić do smaku maggi, pieprzem i miodem. W razie przechowywania przez kilka dni podgrzewać codziennie 2 razy po 30 minut.



PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Składniki:

Farsz

300 g kiszzonej
kapusty
30 g suszonych
prawdziwków
(lub innych
suszonych
grzybów)

1 nieduża cebula
sól
pieprz
olej

Ciasto

nieco ponad 500 g
mąki pszennej
1 szklanka gorącej
wody
1 łyżeczka soli

Wykonanie:

Farsz

Grzyby opłukać, zalać wodą i podgotować. Posiekaną w kostkę cebulę zeszklić na odrobinie oleju. Dodać drobno posiekane (albo zmielone) grzyby, smażyć jeszcze przez chwilę. Zmieszać kapustę w maszynce o grubym sitku, dodać do cebuli i grzybów, znowu podsmażyć. (W razie potrzeby można dodać do farszu nieco wody, w której gotowały się grzyby). Doprawić według uznania solą i pieprzem.

Ciasto

Wsypać do miski ¼ kg mąki. Wlać szklankę gorącej (ale nieparzącej w ręce) wody. Mieszać za pomocą łyżki, po chwili zacząć wyrabiać ciasto rękami. Ugniatając ciasto na stolnicy, dodać kolejne 250 g mąki i sól. Kontynuować przez ok. 5 minut. Odciąć nożem kawałek ciasta, resztę zagnieść w kulę, przykryć ściereczką i odłożyć na bok. Odciętą porcję cienko rozwałkować, za pomocą szklanki wykrawać z niej kółka. Nadziewać farszem i zlepiać brzegi. Gotowe pierogi wrzucać do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem odrobiny oleju. Odcedzać po upływie 2 minut od wypłynięcia na wierzch.



PASZTECIKI DO BARSZCZU

Składniki:

Farsz

70 dag pieczarek
ok. 40 dag kapusty
kiszzonej
1 jajko
2 łyżki bułki tartej
1 cebula
olej
pieprz
sól

Ciasto

2 szklanki mąki
2 jajka
2-3 dag drożdży
½ szklanki kwaśnej
śmietany
½ kostki margaryny
sól

Wykonanie:

Farsz

Umyte i pokrojone w plasterki pieczarki podsmażyć z posiekaną cebulą i przyprawami. Kapustę pokroić, zagotować, odcedzić i dodać do pieczarek z cebulą. Dusić aż do wyparowania wody. Zmleć całość w maszynce do mięsa. Dodać do farszu bułkę, jajko i przyprawy do smaku.

Ciasto

Wyrobić na stolnicy mąkę, drożdże, sól, śmietanę i rozdrobnioną margarynę z 1 jajkiem. Rozwałkować, pociąć na paski o szerokości 10 cm. Nałożyć przygotowany farsz. Zlepić brzegi tak, by całość przypominała długi rękaw. Kroić na niewielkie paszteciki. Ciasto odstawić do wyrośnięcia. Posmarować z wierzchu jajkiem i piec na złoty kolor przez 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.



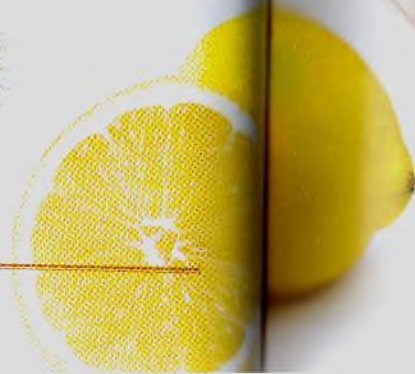
KARP SMAŻONY

Składniki:

1 karp
½ szklanki mąki
sól
masło
olej

Wykonanie:

Umytego karpia pokroić w 3-centymetrowe dzwonka. Osuszyć, natrzeć solą, odłożyć w chłodne miejsce na 1 godzinę.
Do oleju rozgrzanego na patelni na średnim ogniu dodać kawałek masła. Dzwonka panierować w mące i wykladać na gorący tłuszcz. Smażyć po kilka minut z każdej strony.



KARP W GALARECIE

Składniki:

sprawiony karp
(ok. 1 kg)
pęczek włoścyszny
2 cebule
kilka ziarenek ziela
angielskiego
kilka ziarenek
pieprzu
3 liście laurowe
2 białka
2 łyżki octu
2 łyżeczki żelatyny
pęczek koperku
pęczek natki
pietruszki
sól
cukier

Wykonanie:

Ugotować wywar warzywny na włoścysznie i cebuli, ze szczyptą soli i cukru, listkiem laurowym, zielem angielskim i pieprzem.

Delikatnie włożyć do wywaru dzwonka; gotować na wolnym ogniu 20 minut. Po upływie tego czasu wyjąć za pomocą łyżki cedzakowej.

Marchewki z odcedzonego wywaru pokroić w tałarki (posłużą potem do dekoracji dania).

Żelatynę rozrobić z małą ilością zimnej wody. Wlać do wywaru, dodać roztrzepane białka oraz ocet. Podgrzewać, cały czas mieszając, aż wywar stanie się przezroczysty.

Do półmiska wlać trochę wywaru, odstawić w chłodne miejsce do zastygnięcia, po czym udekorować ją warzywami, kawałkami ryby i natką pietruszki. Zalać resztą wywaru i wstawić danie do lodówki, aby zastygło.

Podawać z niewielką ilością octu lub cząstką cytryny.



RYBA PO GRECKU

Składniki:

1 kg filetów rybnych
(bez ości)
3-4 cebule
2 pietruszki
1 korzeń selera
4-5 marchewek
1 cytryna
suszona natka
pietruszki
1 słoiczek
koncentratu
pomidorowego
(ok. 100 g)
2-3 liście laurowe
4 ziarna ziela
angielskiego
2-3 jajka
sól
pieprz
oliwa z oliwek
bułka tarta
pieprz ziołowy
pieprz czarny
mielony

Wykonanie:

Rybę panierować w jajku i bułce tartej, smażyć na rozgrzanej oliwie.

Posiekać cebulę, zeszklić ją na tej samej patelni, na której była smażona ryba. Resztę warzyw zetrzeć na tarce o dużych oczkach, dodać do cebuli. Dodać wody, dusić, aż warzywa zmiękną.

Wlać na patelnię koncentrat pomidorowy, doprawiając danie do smaku przyprawami i sokiem z cytryny. Poddusić jeszcze chwilę.

Rybę i warzywa układać warstwowo w naczyniu.



RYBA W SOSIE KETCHUPOWYM

Składniki:

750 dag filetów
z pangi,
morszczuka
lub mintaja
3 czerwone papryki
3 cebule
500 g pieczarek
500 ml pikantnego
ketchupu
olej
sól

Wykonanie:

Filety opłukać, odsączyć na papierowym ręczniku. Pokrojoną na kawałki o dowolnej wielkości rybę oprószyć solą i usmażyć na złoty kolor na rozgrzanym na patelni tłuszczu. Cebulę pokroić w piórka i zeszklić na oleju. Usmażyć pokrojoną w drobną kostkę paprykę i pieczarki pocięte na plastry. Wymieszać cebulę, paprykę i pieczarki z ketchupem, doprawić do smaku. Układać w salaterce warstwami – na zmianę rybą i sos ketchupowy.



RYBA W SOSIE BESZAMELOWYM

Składniki:

ok. 80 dag
filetów z pangi,
morszczuka
lub mintaja
3 łyżki startego
żółtego sera
30 dag pieczarek
1 cytryna
pęczek natki
pietruszki
masło
sól
pieprz

Sos

2 łyżki mąki
pszennej
2 łyżki masła
1½ szklanki mleka

Wykonanie:

Rybę gotować przez ok. 10 minut w osolonej wodzie. Po delikatnym wyjęciu jej z roztworu oprószyć pieprzem i skropić sokiem z cytryny. Podsmżyć na maśle umyte, obrane i pokrojone w plasterki pieczarki. Dla przygotowania sosu beszamelowego wsypać mąkę na rozpuszczone na patelni masło, cały czas energicznie mieszając. Powoli dolewać mleko, mieszać aż do zgęstnienia cieczy. Żaroodporną formę wysmarować masłem. Wyłożyć na nią rybę, lekko przyprószyć solą. Obłożyć mięso pieczarkami i zalać sosem. Z wierzchu posypać startym żółtym serem. Zapiekać w temperaturze 200°C, aż ser się zrumieni. Przed podaniem udekorować natką pietruszki.



WIGILIJNE ŁAMAŃCE Z MAKIEM

Składniki:

Ciasto

¾ szklanki mąki

4 łyżki masła

2 łyżki cukru pudru

1 żółtko

Masa

25 dag maku

½ szklanki miodu

10 dag rodzynek

10 dag migdałów

skórka

pomarańczowa

kilka łyżek słodkiej

śmietany

Wykonanie:

Zagnieść ciasto z podanych składników, schować do lodówki na 30 minut.

Po wyjęciu rozwałkować, pokroić na paski o wymiarach 4 cm×6 cm. Piec na papierze pergaminowym na złoty kolor.

Sparzony, zagotowany i odsączony mak zemleć dwukrotnie w maszynce z sitkiem do maku (ze zwykłym – 3 razy). Dodać do niego bakalie, miód i śmietanę.

Gotowe łamańce układać na sztorc w miseczce z masą makową.



ŚLEDŹ W OLIWIE

Składniki:

60 dag filetów
śledziowych
w oleju
2 cebule
3 kiszone ogórki
½ szklanki oliwy
1 łyżka suszonej
(lub świeżej) natki
pietruszki
pieprz czarny
świeżo mielony

Wykonanie:

Odsączone śledzie pokroić na paski o szerokości 2–2,5 cm, skropić ¼ szklanki oliwy, odstawić na 1 godzinę.

Wymieszać w misce ogórki i cebulę pokrojone w drobną kostkę, suszoną (lub świeżo posiekaną) natkę pietruszki i resztę oliwy. Doprawić pieprzem.

Śledzie ułożyć na środku półmiska, obłożyć sałatką ogórkowo-cebulową.



ŚLEDŹ W ŚMIETANIE

Składniki:

3 filety śledziowe
à la matjas
1 duża cebula
3 ogórki
konserwowe
2 kwaskowe jabłka
kilka gałązek natki
pietruszki
450 g śmietany
(18%)
3 łyżki majonezu
cukier
biały pieprz
ocet

Wykonanie:

Pokroić cebulę w kostkę, a jabłka i ogórki w cienkie słupki. Wymieszać je z majonezem, poszatkowaną natką pietruszki i śmietaną, doprawić cukrem do smaku.

Odsączone śledzie pokroić w kostkę, skropić obficie octem i posypać pieprzem.

Połączyć matjasy z sosem, odstawić na 12 godzin do lodówki.



SALATKA ZE ŚLEDZIAMI

Składniki:

60 dag śledzi
solonych
1 duża cebula
2 duże marchewki
3 średnie ziemniaki
4 jajka
5 łyżek majonezu
5 łyżek śmietany
(18%)
kilka gałązek
pietruszki
sól
pieprz

Zalewa

½ l zimnej wody
3-4 łyżki octu
(10%)
2 liście laurowe
4 ziarna ziela
angielskiego
1 mała cebula
½ łyżeczki cukru

Wykonanie:

Śledzie odsączyć, przełożyć do miski i moczyć w zimnej wodzie przez 30 minut. Osuszyć, przełożyć do miski.

Zalewa

Wlać ocet do garnka z wodą, dodając liście laurowe, ziele angielskie, pokrojoną w kostkę cebulę oraz cukier. Wymieszać, zagotować, ostudzić. Tak przygotowanym roztworem zalać śledzie i odstawić na 12 godzin.

Śledzie opłukać i pokroić w 1 centymetrowe paski. Obrać i pokroić w kostkę cebulę.

Ugotowane na twardo jajka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

Umyte ziemniaki i marchewkę ugotować bez obierania, ostudzić. Obrać, zetrzeć na tarce i przełożyć do dwóch oddzielnych pojemników.

Wyłożyć na miseczkę majonez i śmietanę, doprawić solą i pieprzem. Podzielić masę na trzy porcje. W salaterce układać kolejno warstwami: porcję sosu, solone śledzie, cebulę, marchewkę, znów warstwę sosu, ziemniaki, jajka i ostatnią część sosu. Udekorować całość gałązkami pietruszki i schłodzić w lodówce.



GĄŁKI RYBNE ZE SZCZUPAKA

Składniki:

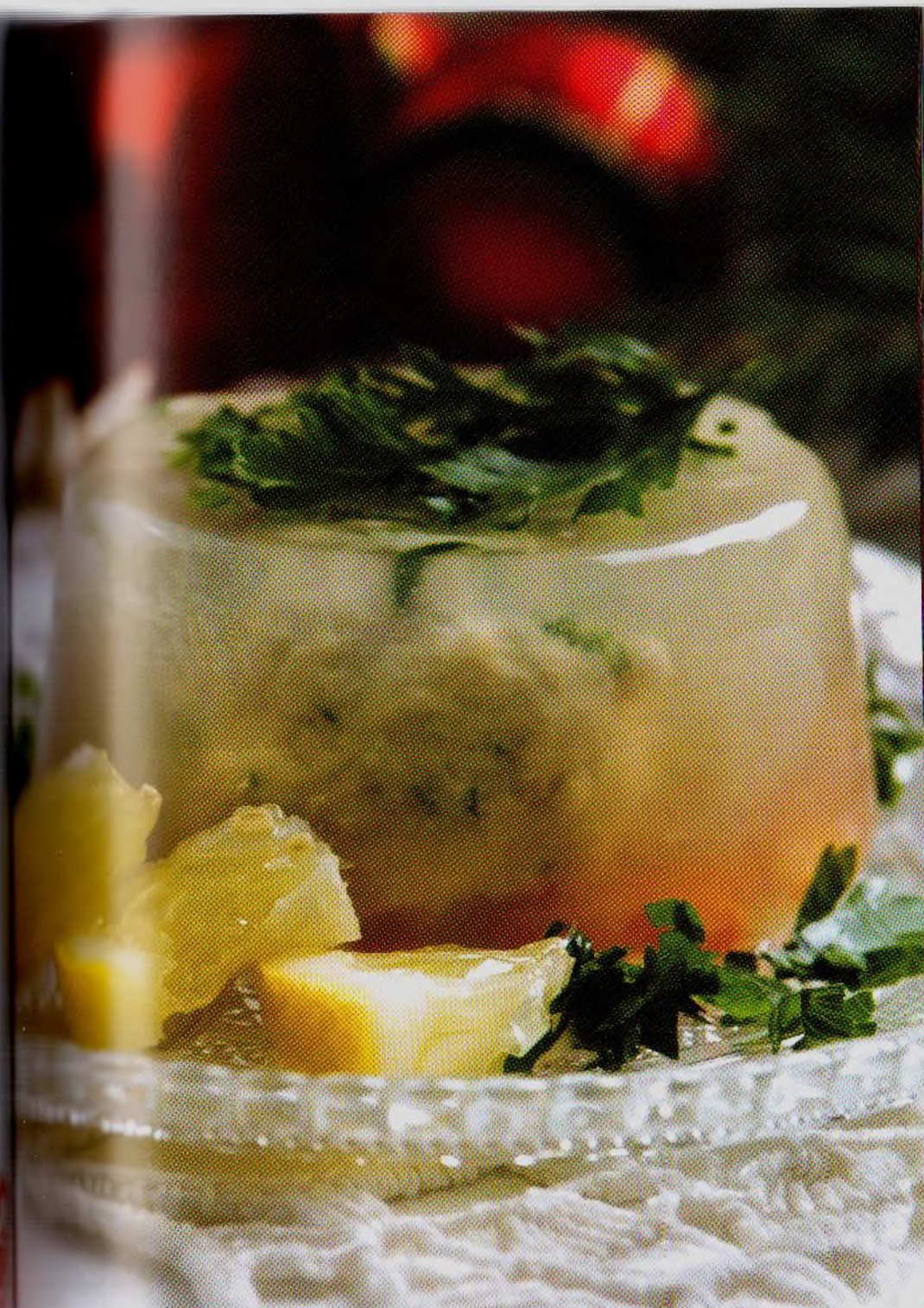
500 g filetów
rybnych
2 jajka
pęczek świeżej natki
pietruszki
kawałek selera
1 mała bułka
100 ml mleka
1 marchewka
1 por
1 cebula
1 opakowanie
żelatyny
spożywczej
(ok. 10 g)
sól

Wykonanie:

Ugotować wywar z pokrojonych na mniejsze części marchewki, pora i selera. Posolić, dodać do niego także opieczoną nad palnikiem małą cebulkę. Zmleć w maszynce do mięsa filety z namoczoną w mleku i odcisniętą bułką. Dodać jaja, szczyptę soli i posiekaną natkę pietruszki. Masę dobrze wymieszać, wyrobić ręką i formować małe kuleczki. Gotować je w wywarze warzywnym na małym ogniu przez ok. 20 minut.

Tak przygotowane mięso przełożyć do głębszego naczynia, ostudzić. Namoczoną w kilku łyżkach wody żelatynę wlać do przecedzonego bulionu warzywnego. Podgrzewać aż do rozpuszczenia się żelatyny.

Ciepłym wywarem zalać klopsiki rybne. Ostudzić i wstawić do lodówki.



PIEROGI RUSKIE

Składniki:

Farsz
80 dag ziemniaków
20 dag białego sera
1 cebula
3-4 łyżki oleju
pieprz
sól

Ciasto

nieco ponad 500 g
mąki pszennej
1 szklanka gorącej
wody
1 łyżeczka soli

Wykonanie:

Farsz

Obrać i ugotować ziemniaki. Cebule pokroić w kostkę i usmażyć na złoty kolor na patelni. Cebulę, ziemniaki oraz biały ser przepuścić przez maszynkę do mielenia. Doprawić pieprzem i solą, wymieszać.

Ciasto

Wsypać do miski $\frac{1}{4}$ kg mąki i sól. Wlać szklankę gorącej (ale nieparzącej w ręce) wody. Mieszać za pomocą łyżki, po chwili zacząć wyrabiać ciasto rękami.

Ugniatając ciasto na stolnicy, dodać kolejne 250 g mąki. Kontynuować przez ok. 5 minut (masa powinna być miękka i elastyczna).

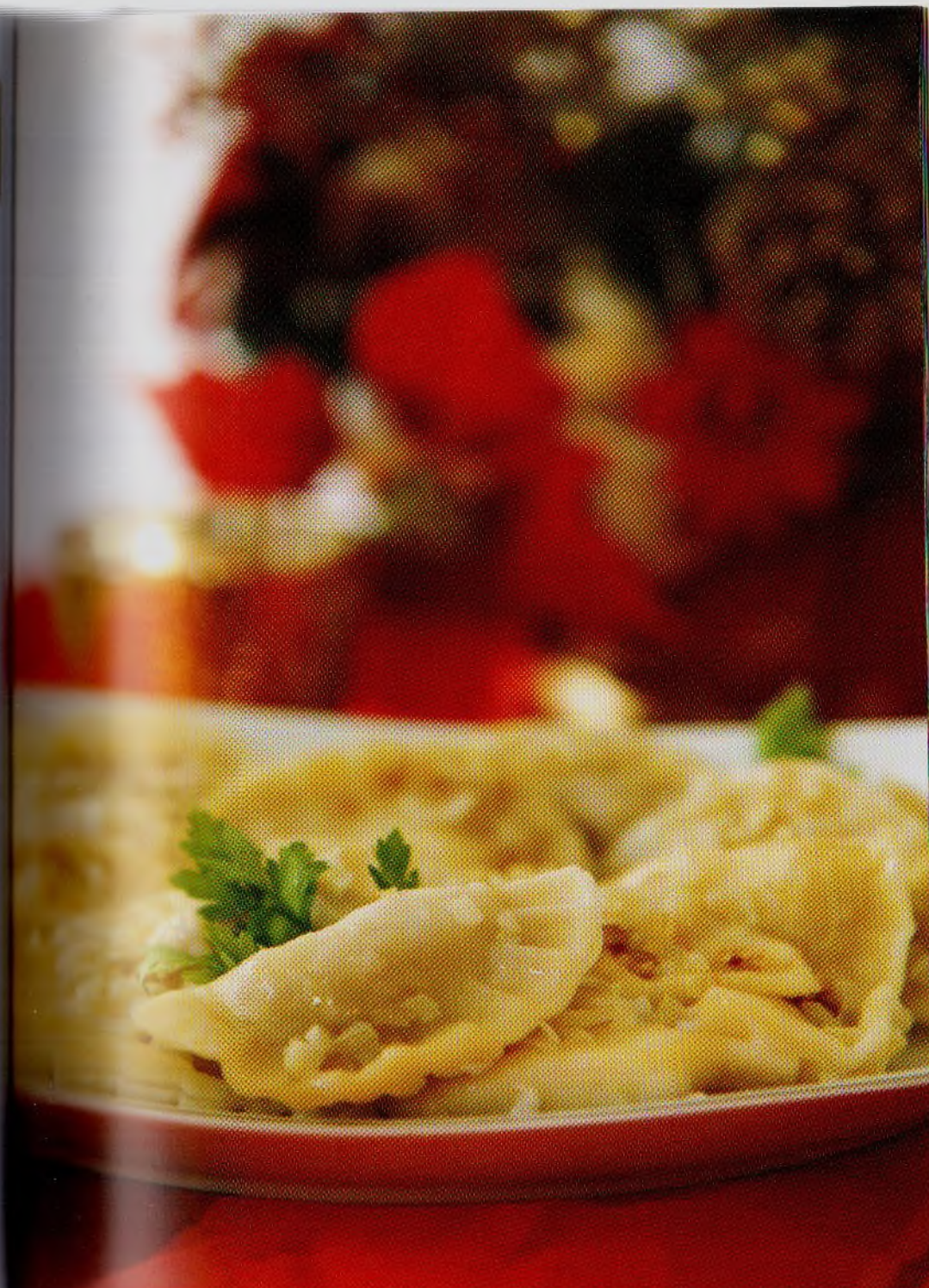
Odciąć nożem kawałek ciasta, resztę zagnieść w kulę, przykryć ściereczką i odłożyć na bok.

Odciętą porcję cienko rozwałkować, za pomocą szklanki wykrawać z niej kółka.

Nakładać na nie nadzienie za pomocą łyżeczki, składać na pół i zalepiać, uważając, by farsz nie dostał się między sklepane brzegi. Gotowe pierogi wrzucać do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem odrobiny oleju.

Odcedzać po upływie 2 minut od wypłynięcia pierogów na wierzch.

Tak samo postąpić z resztą masy.



KACZKA Z JABŁKAMI

Składniki

kaczka (ok. 2 kg)
2 jabłka
4 łyżki oleju
1 łyżka miodu
2 łyżki octu
winnego
2 łyżki majeranku
papryka ostra
ulubione przyprawy
sól
pieprz

Wykonanie:

Jabłka pokroić na ćwiartki. Sporządzić marynatę z oleju, miodu, octu, papryki, majeranku i dowolnych przypraw.

Natrzeć kaczkę marynatą od wewnątrz i z zewnątrz, w środku umieścić jabłka ze szczyptą majeranku. Z wierzchu posypać mięso resztą przypraw.

Spiętą wykałaczkami kaczkę piec w 180°C przez 1½ godziny.

Przez pierwszą godzinę kaczka powinna być przykryta, potem dla zrumienienia można ją piec w otwartej formie. W trakcie pieczenia należy ją też raz przewrócić na drugą stronę.

Dla sprawdzenia, czy mięso jest już upieczone, dobry będzie zwykły nóż – tłuszcz, który wypływa z kaczki, powinien być bezbarwny.



BIGOS

Składniki:

2½ kg kiszonej
kapusty
1 kg świeżej kapusty
800 g mięsa
wieprzowego
(np. żeberka,
podgarła)
400-500 g mięsa
wędzonego
(np. boczku)
pęto kielbasy
jałowcowej
20 g suszonych
grzybów
kilka suszonych
śliwek
½ butelki
czerwonego
wytrawnego wina
2 łyżki musztardy
5 łyżek koncentratu
pomidorowego
5 ziaren ziela
angielskiego
5 ziaren jałowca
2-3 liście laurowe
sól
pieprz

Wykonanie:

Zalane wrzątkiem grzyby odstawić na 20 minut. Mięso pokroić w kostkę, wrzucić je do garnka i dodać poszatowaną świeżą kapustę. Zalać wodą tak, aby przykryła składniki. Gotować na średnim ogniu przez ok. 1 godzinę.

Odsączyć grzyby i drobno je pokroić. Dodać je do bigosu razem ze śliwkami, kiszoną kapustą, kielbasą, musztardą, koncentratem pomidorowym, zielem angielskim, jałowcem i listkami laurowymi. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Gotować na średnim ogniu przez 2-3 godziny (można robić to kilkakrotnie). Jeśli do potrawy zostało użyte mięso z kośćmi, wyjąć je, kiedy odziedla się od mięsa.

Do bigosu można także dodać 2 szklanki wytrawnego czerwonego wina.



KARKÓWKA W SOSIE POMIDOROWYM

Składniki:

1 kg karkówki
bez kości
5 pomidorów
½ szklanki śmietany
(18%)
2 łyżki przecieru
pomidorowego
1 łyżeczka papryki
w proszku
1 łyżka soku
z cytryny
pęczek natki
pietruszki (lub
koperku)
sól
pieprz
olej
cukier

Wykonanie:

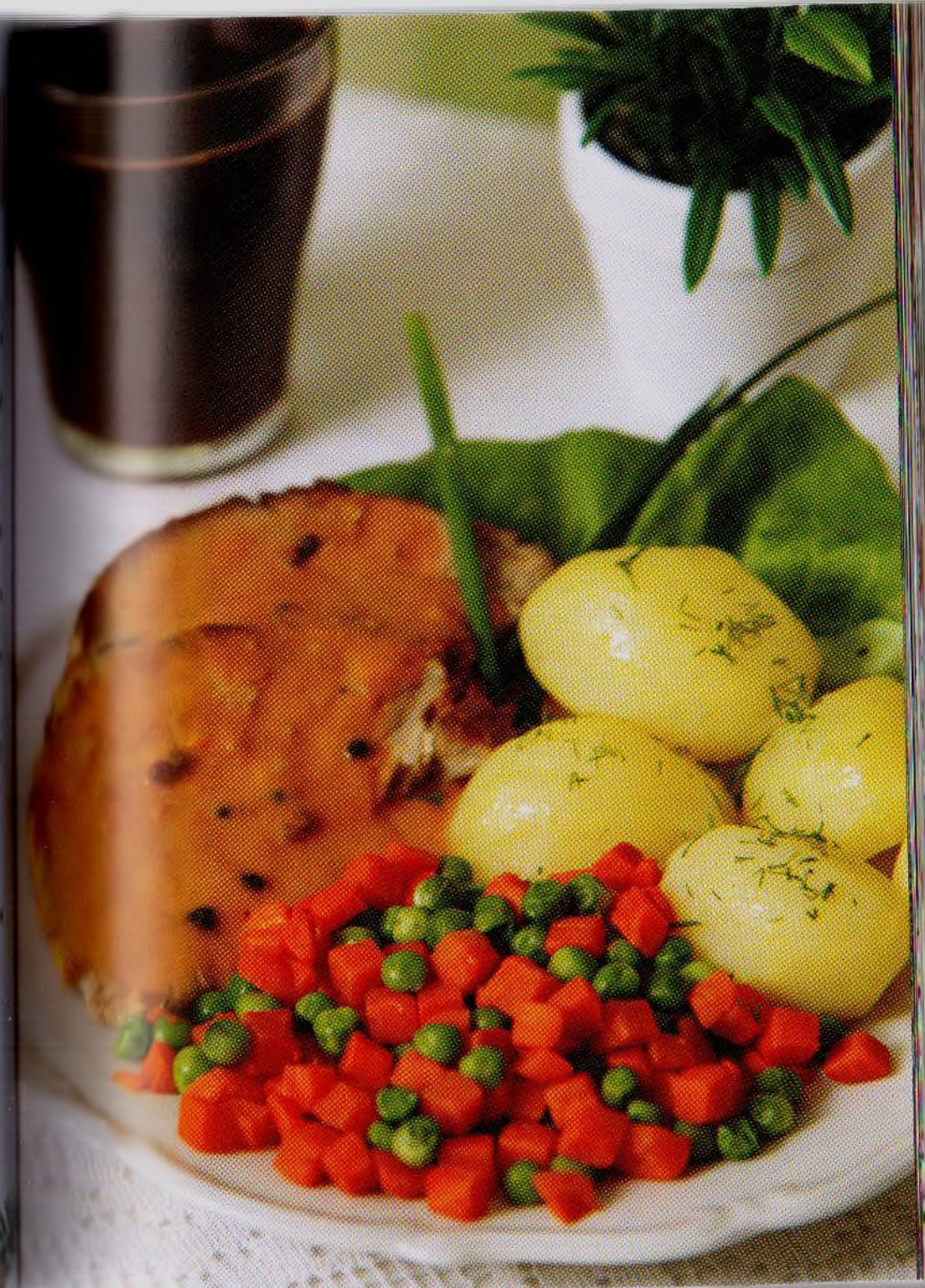
Umyte i osuszone mięso natrzeć solą i pieprzem, po czym zawinąć w folię aluminiową i włożyć do lodówki na 12 godzin.

Zamarynowaną karkówkę zrumienić na patelni z każdej strony na niewielkiej ilości oleju. Przełożyć do formy do pieczenia, wlać do niej dodatkowo ¼ szklanki wody. Piec w piekarniku w temperaturze 180°C przez ok. 1 godzinę, co jakiś czas podlewając mięso powstałym sosem.

Gotową karkówkę wyjąć z pieca. Odlać sos do małego garnuszka, a mięso zawinąć w folię aluminiową i włożyć z powrotem do ciepłego jeszcze piekarnika.

Zawartość garnuszka przelać do rondelka. Spierzyc i obrać pomidory, pokroić w kostkę i dodać do sosu. Doprawić sokiem z cytryny, papryką i cukrem. Wymieszać razem z przecierem pomidorowym, mąką i śmietaną. Całość zagotować.

Mięso podawać pokrojone w plastry, polane sosem i posypane świeżo posiekaną natką pietruszki.



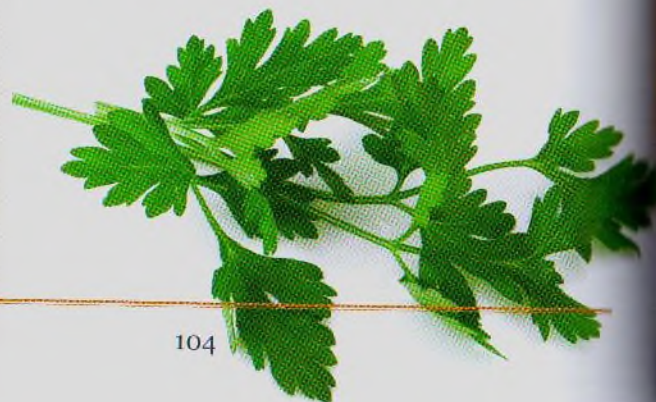
SANDACZ PO KASZUBSKU

Składniki:

800 g filetów
z sandacza
4 łyżki mąki
pół cytryny
pół małego selera
2 marchewki
1 pietruszka
1 mały por
2 cebule
100 ml wytrawnego
białego wina
2 liście laurowe
8 ziaren ziela
angielskiego
200 ml kwaśnej
śmietany (18%)
2 łyżki masła
olej
sól
pieprz

Wykonanie:

Umyć rybę, osuszyć ją, posolić i skropić sokiem z cytryny. Przykryć i wstawić do lodówki. Seler, marchewkę i pietruszkę obrać i pokroić w słupki. Cebulę posiekać, a dokładnie umytego pora pokroić w krążki. Zeszkląć cebulę na maśle w dużym garnku, dodać resztę warzyw, ziele angielskie i liście laurowe. Doprawić solą i pieprzem, podsmażyć. Podlać białym winem i często mieszając, dusić na niewielkim ogniu przez 15 minut. Filety panierować w mące, mocno dociskając ją do mięsa. Smażyć na oleju na złoty kolor, odsączyć na papierowych ręcznikach. Z przestudzonych nieco warzyw wyłować liście laurowe i ziarna ziela angielskiego. Dodać śmietanę, posolić i wymieszać całość. Piekarnik nagrzać do 200°C. Zapiekać rybę przez 12–15 minut w żaroodpornym naczyniu pod przykrywką z duszonych warzyw.



PANIEROWANA RYBA W SOSIE MIGDAŁOWYM

Składniki:

50 dag filetów
(np. z dorsza)
5 dag masła
½ szklanki mąki
pół cytryny
1 jajko
½ szklanki białego
wina
bułka tarta
oliwa
sól
pieprz

Sos

2 łyżki masła
50 g migdałów
2 cytryny
100 ml białego
wytrawnego wina

Wykonanie:

Rybę oprószyć pieprzem i solą, skropić sokiem z połówki cytryny i wstawić na 30 minut do lodówki.

Po wyjęciu panierować mięso w mące, rozkłócić jajko i w bułce tartej.

Wrzucić na rozgrzaną patelnię 5 dag masła, dodać łyżkę oliwy. Smażyć dorsza na złoty kolor.

Podsmażyć lekko masło, powoli dodawać sparzone, posiekane migdały, białe wino i sok z 2 cytryn. Polać rybę powstałym w ten sposób sosem.



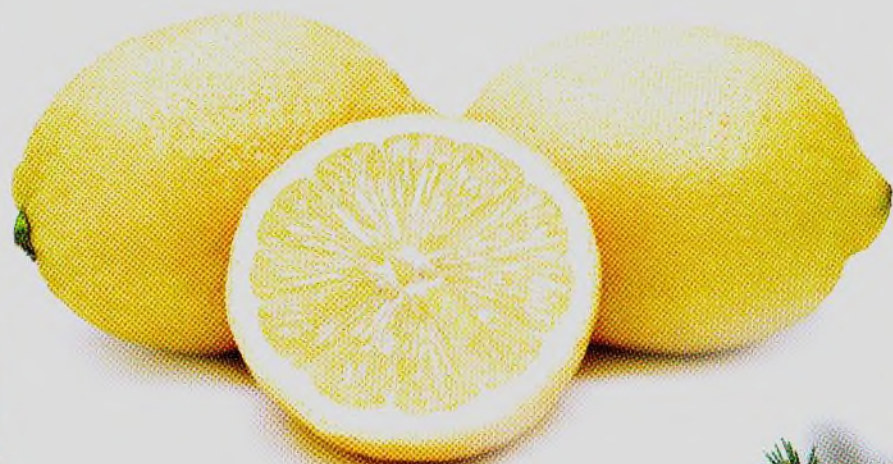
ZAPIEKANY ŁOSOŚ

Składniki:

4 filety z lososia
½ kostki masła
1 cytryna
1 łyżka oliwy
vegeta
sól
pieprz

Wykonanie:

Rozgrzać piekarnik do 200°C.
Opłukane filety osuszyć, przyprószyć solą, vegetą i pieprzem, skropić cytryną i ułożyć skórą na dół na wysmarowanej oliwą blasze. Na wierzchu umieścić kilka plasterków masła.
Piec ok. 30 minut na środkowej półce piekarnika.



SCHAB NADZIEWANY SUSZONYMI ŚLIWKAMI

Składniki:

1½ kg schabu
bez kości
20 dag suszonych
śliwek
½ szklanki
wytrawnego
białego wina
3 łyżki masła
1 łyżka oliwy z oliwek
kilka gałązek natki
pietruszki
1 liść laurowy
1 gałązka tymianku
1 łyżka mąki
pszennej
2 szklanki bulionu
z kostki rosółowej
sól
pieprz

Wykonanie:

Bulion z kostki przelać do garnuszka, dodać śliwki i gotować pod przykryciem przez 20 minut. Śliwki odsączyć i większą część z nich zalać winem na 30 minut. Po upływie tego czasu ponownie je odsączyć, zachowując wino do sosu. Ponacinać schab wzdłuż tak, by powstały swojego rodzaju kieszonki. Włożyć w nie nasączone winem śliwki. Oprószyć całość solą, pieprzem i mąką. Rozgrzać nieco oliwy i masła w dużym garnku, zrumienić mięso ze wszystkich stron. Podlać kilkoma łyżkami bulionu i dusić pod przykryciem na małym ogniu razem z wiązką liścia laurowego, natki pietruszki i gałązki tymianku. Uzupelniać wygotowany sos bulionem, nie zdejmować z ognia przez 40 minut. Dodać do mięsa pozostałe śliwki i resztę bulionu. Dusić przez kolejne 40 minut, aż mięso stanie się miękkie.



POŁĘDWICZKI MIODOWO-MUSZTAROWE

Składniki:

800 g polędwiczek
wieprzowych
2 czubate łyżki
miodu
2 czubate łyżki
musztardy
2 łyżki oliwy
1 łyżka ostrej papryki
1 łyżka suszonego
tymianku
olej
sól
pieprz
pęczek natki
pietruszki

Wykonanie:

Pokroić polędwiczki na plastry o grubości 1–1,5 cm. Delikatnie rozbić dłońmi, oprószyć pieprzem i solą.

Przygotować marynatę: wymieszać w misce miód, musztardę, oliwę, paprykę i tymianek. Zalać marynatą polędwiczki i wstawić mięso do lodówki na 2 godziny.

Smażyć z obu stron na złoty kolor.

By polędwiczki były soczyste i chrupiące, należy pamiętać o tym, że nie można smażyć ich zbyt długo.



POŁĘDWICZKI PIECZONE Z SEREM

Składniki:

800 g polędwiczek
wieprzowych
200 g sera
pleśniowego
1 łyżeczka ziół
prowansalskich
3 łyżki masła
sól
pieprz

Wykonanie:

Umyte polędwiczki naciąć wzdłuż na głębokość ok. 2 cm. Nafaszerować mięso pokrojonym w kostkę serem pleśniowym, spiąć brzegi wykałaczkami. Mocno oprószyć solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi. Wyłożyć na wysmarowane masłem naczynie żaroodporne, na wierzchu ułożyć kilka plasterków masła. Piec bez przykrycia w temperaturze 180°C przez 45–50 minut.



KOMPOT Z SUSZU

Składniki:

20 dag suszonych
śliwek
20 dag suszonych
jabłek
8-10 goździków
½ szklanki cukru
1 cytryna

Wykonanie:

Oplukać owoce, namaczać je przez 15 minut w ciepłej wodzie, po czym przełożyć do garnka, zalać gorącą wodą.
Dodać goździki i gotować ponad 1 godzinę. Dodać cukrem i plasterkami cytryny.



PIERNICZKI KORZENNE

Składniki:

10 łyżek miodu
½ szklanki cukru
½ kostki masła
1½ szklanki mąki
1 łyżeczka sody
oczyszczonej
5 dag mielonych
migdałów
1 łyżka przyprawy
do pierników
5 dag orzechów
laskowych

polewa czekoladowa
(lub lukier)
bakalie, ozdoby
do pierniczek

Wykonanie:

Miód, cukier i masło podgrzać w rondelku. Mieszać aż do rozpuszczenia się cukru, ostudzić.

Wymieszać z przesianą mąką, przyprawą do pierników, mielonymi migdałami i orzechami oraz sodą.

Wyrobić na gładkie, jednolite ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą, odłożyć na 2–3 godziny w miejsce o temperaturze pokojowej.

Masę podzielić na porcje. Rozwałkować na placki grubości 5 mm, za pomocą foremek do pierników wycinać dowolne kształty.

Wykładać pierniczki na blachę pokrytą papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 175°C przez 25–30 minut.

Ostudzone pierniczki dekorować według uznania lukrem, polewą czekoladową lub bakaliami.

PIEROŻKI Z BAKALIAMI

Wykonanie:

Farsz

Brandy wymieszać z herbatą, zanurzyć śliwki. Moczyć przez 1 godzinę.

Śliwkę pomarańczową posiekać i wymieszać z migdałami (lub orzechami laskowymi). Osączyć śliwki. Masą pomarańczowo-migdałową nadziewać śliwki.

Ciasto

Zmiksować jajko z cukrem i śmietaną.

Presiać mąkę z proszkiem do pieczenia na stolnicę, dodać sól. W zagłębienie w sypkich składnikach wlać masę śmietanowo-jajeczną, wyrobić ciasto na gładką masę. Zawinąć w folię spożywczą, schować na 1 godzinę do lodówki.

Rozwałkować cienko porcję ciasta na kształt koła o średnicy ok. 15 cm, następnie podzielić je na 8 trójkątów. Na szerszy koniec każdego z nich wykładać nadzianą śliwkę, zawijać jak roladki ku cieńszemu końcowi. Rogi zaginać do środka i formować małe rogaliki.

Przekładać ciastka na talerz lub lnianą ściereczkę i smarować z wierzchu rozmąconym jajkiem.

Układać na blasze pokrytej papierem do pieczenia.

Piec w temperaturze 180°C przez 15–20 minut.

Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Składniki:

Ciasto

3 szklanki mąki
2 szklanki śmietany
2 jajka
2 łyżki cukru
½ łyżeczki proszku
do pieczenia
sól
4 łyżki cukru pudru

Farsz

15 dag suszonych
śliwek
2 łyżki posiekanych
migdałów
(lub orzechów
laskowych)
20 g skórki
pomarańczowej
3 łyżki mocnej
herbaty
1 łyżka brandy



CIASTO MARCHEWKOWE

Składniki:

1/4 szklanki oleju
4 jaja
2 szklanki drobno
 utartej marchewki
2 szklanki mąki
2 szklanki cukru
2 łyżeczki proszku
 do pieczenia
2 łyżeczki cynamonu
2 łyżeczki sody
10 dag orzechów
10 dag rodzynek
gałka muskatołowa
lukier (lub polewa
 czekoladowa)

Wykonanie:

Jajka ucierać z cukrem na puszystą masę. Stopniowo dodawać przesianą przez sito mąkę i olej. Pod koniec ucierania dodać marchew, proszek do pieczenia, sodę, gałkę muskatołową, cynamon, posiekane drobno orzechy i rodzyunki.

Piec w temperaturze 180°C na wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą blasze przez ok. 1 godzinę.

Po ostudzeniu połączyć lukrem lub polewą czekoladową.



KUTIA

Składniki:

20 dag łuskanej
pszenicy
20 dag maku
200 ml miodu
10 dag migdałów
10 dag orzechów
włoskich
10 dag rodzynek
3 suszone figi
½ laski startej
wanilii
1 cytryna
migdały
do przybrania

Wykonanie:

Dokładnie wypłukaną pszenicę moczyć w zimnej wodzie ok. 3 godzin. Odcedzić, zalać wrzątkiem. Gotować pod przykryciem na małym ogniu aż do zmięknięcia (ok. 3 godzin).

Mak wypłukać, zalać wrzątkiem. Gotować na małym ogniu przez 15 minut. Odsączyć, dwukrotnie przepuścić przez maszynkę do mielenia.

Rodzynki namoczyć we wrzątku, pokroić resztę bakalii w małe paski.

Do pszenicy dodać mak, miód, skórkę startą z cytryny, wanilię i bakalie. Wymieszać i schować do lodówki na ok. 4 godziny.



KULEBIAK

Składniki:

Ciasto

1 szklanka mąki
½ łyżeczki soli
2 jajka
2 łyżki płynnego
masła
olej

Farsz

1 kg czerwonej
kapusty
1 czerwona cebula
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka
przyprawy
do bigosu
1 łyżka octu
balsamicznego
6 łyżek oliwy
1 jajko
kminek
cukier
sól
pieprz

Wykonanie:

Ciasto

Roztopić w rondelku 2 łyżki masła, ostudzić. Z przesianej mąki, soli, jajek i masła zagnieść ciasto. Uformować kulę, nasmarować olejem, zawinąć w folię spożywczą i schować na 30 minut do lodówki.

Farsz

Obrać cebulę i czosnek, posiekać, zrumienić na oliwie. Z umytej kapusty wykroić głąb; poszatковать. Dorzucić na patelnię, wymieszać z przyprawą do bigosu, pieprzem, solą i cukrem. Przyrumienić kapustę, smażyć całość przez ok. 5 minut. Dolać ocet. Zamieszać, odparować. Dusić do zmięknięcia kapusty. Doprawić na słodko-kwaśno, dodać do smaku sól i dość dużo pieprzu.

Wyjąć ciasto z lodówki, cienko rozwałkować na kształt prostokąta. Równomiernie rozprowadzić po cieście farsz. Zlepić brzegi, wierzch dania posmarować rozkłóconym jajkiem, posypać kminem i nakłuć w kilku miejscach widelcem. Blachę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia, umieścić na niej kulebiak. Piec w temperaturze 200°C przez ok. 30–35 minut.

RYBA W PORACH I PIECZARKACH

Wykonanie:

Filet oplukać i pokroić w kostkę. Wrzucić rybę na margarynę rozgrzaną na patelni, dodać umytego i pokrojonego w pierścionki pora. Dusić przez ok. 10 minut. Pieczarki umyć i drobno posiekać. Wrzucić na patelnię z warzywami, dusić z winem przez 5 minut. Śmietanę doprawić pieprzem i solą, wymieszać z niewielką ilością wywaru z ryby, wlać na patelnię. Zdjąć z ognia, dokładnie wymieszać. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.

Składniki:

500 g filetów
z dorsza lub soli
1 por
20 g margaryny
100 g pieczarek
¼ szklanki białego
wina
½ szklanki kwaśnej
śmietany
pęczek natki
pietruszki
sól
pieprz biały



ŚWIĄTECZNE MUFFINKI

Składniki:

1 jajko
70 g cukru
5 łyżek oleju
150 ml maślanki
pół cytryny
100 ml soku
pomarańczowego
200 g mąki
2 łyżeczki skórki
pomarańczowej
2 łyżeczki proszku
do pieczenia
½ łyżeczki sody
1 szklanka
dowolnych bakalii
sól

Wykonanie:

Ubić jajko w misce, dodać cukier, olej, maślankę, sok z połówki cytryny i sok pomarańczowy. Do drugiej miski przesiać mąkę, wymieszać ją z bakaliami, skórką pomarańczową, proszkiem do pieczenia, sodą i solą. Dokładnie połączyć ze sobą obie masy, nałożyć do natłuszczonych metalowych foremek lub foremek papierowych. Piec w temperaturze 180°C przez 20 minut.

*Muffinki można polewać lukrem i dekorować w dowolny sposób. Dla uzyskania ciemnych ba-
beczek dodać do sypkiej masy 2 łyżki kakao.*



ZEBRA

Składniki:

5 jajek
1½ szklanki cukru
2½ szklanki mąki
200 ml oleju
200 ml wody
3 łyżki mąki
3 łyżki kakao
2 łyżeczki proszku
do pieczenia
tłuszcz
bulka tarta

Wykonanie:

Białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dosypywać do miski cukier. Na końcu dodać żółtka. Zmniejszyć obroty, stopniowo dosypywać do masy mąkę z proszkiem do pieczenia. Ciągłe miksować, dolewać na przemian olej i wodę. Podzielić ciasto na dwie porcje. Do jednej dodać 3 łyżki kakao, do drugiej – 3 łyżki mąki. Nasmarować blachę tłuszczem i obsypać ją bułką tartą. Wylewać oba ciasta na zmianę, tak by mieszały się ze sobą, tworząc na blasze dowolne wzory. Piec w temperaturze 170°C przez 50 minut.



TORCIK Z MASĄ BUDYNIOWĄ

Składniki:

Biszkopt

4 jajka

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

2 łyżki mąki

pszennej

1 czubata

łyżka mąki

ziemniaczanej

$1\frac{1}{2}$ łyżki kakao

2 łyżki wody

1 łyżeczka proszku

do pieczenia

bitu śmietana

w sprayu

pół tabliczki twardej

czekolady

margaryna

bułka tarta

Masa

$\frac{3}{4}$ szklanki mleka

4-6 łyżek cukru

3 łyżki mąki

tortowej

1 budyń

śmietankowy

(lub waniliowy)

1 kostka margaryny

Wykonanie:

Biszkopt

Oddzielić żółtka od białek.

Ubić na sztywno pianę z białek, stopniowo dodawać cukier. Gdy nie będzie go już czuć w powstałej masie, wlać do niej żółtka, stale miksując.

W miseczce wymieszać mąki przesiane z kakao i proszkiem do pieczenia. Wsypywać stopniowo do masy jajecznej, mieszając ją cały czas drewnianą łyżką lub miksując na małych obrotach. Równocześnie dodawać powoli wodę.

Kiedy masa osiągnie jednolitą konsystencję, wysmarować blachę tortową margaryną i posypać ją bułką tartą.

Ciasto zaraz po przygotowaniu wyłożyć na blachę. Piec przez 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.

Masa

W $\frac{1}{4}$ szklanki mleka rozrobić budyń z mąką.

Zagotować $\frac{1}{2}$ szklanki mleka z cukrem. Do wrzącego roztworu wlać zawartość szklanki z budyńniem; intensywnie mieszać, aż masa zgęstnieje.

Nieco ostudzony budyń miksować przez kilka minut, dodając po trochu margarynę.



KRUCHA SZARLOTKA

Po wyjęciu z piekarnika zostawić ciasto na kilka minut do ostygnięcia. Odciać nożem od tortownicy, po czym wyłożyć odwrócony biszkopt na blat pokryty papierem do pieczenia. Przeciąć ciasto w poprzek dla uzyskania dwóch mniejszych placków. Części biszkoptu przełożyć masą budyniową. Wierzch torciku można udekorować bitą śmietaną w sprayu i posypać czekoladą startą na tarce o małych oczkach.



Wykonanie:

Zagnieść kruche ciasto z mąki, cukru, posiekanej margaryny, jajek, proszku do pieczenia i śmietany. Uformować kulę, zawinąć w folię spożywczą i schować do lodówki na 30 minut.

Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne. Pokroić w cienkie plasterki, wymieszać z mąką ziemniaczaną, cukrem, cynamonem i sokiem z cytryny.

Wyjąć ciasto z lodówki, podzielić na dwie części. Obie rozwałkować na kształt blaszki. Jeden placek zagnieść na spodzie wyłożonym papierem do pieczenia formy. Ponakłuwać w kilku miejscach widelcem (dla lepszego uchodzenia pary) i posypać bułką tartą. Przełożyć jabłkami, na to wyłożyć drugą część ciasta, również ponakłuwać. Piec w temperaturze 175–180°C przez ok. 45–50 minut.

Po wyjęciu z piekarnika posypać cukrem pudrem. Podawać na ciepło lub na zimno.

Oprócz masy jabłkowej do przełożenia można użyć piany ubitej na sztywno z 3 białek i ¼ szklanki cukru.

Składniki

Ciasto

4 szklanki mąki
250 g cukru
250 g margaryny
2 jajka
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżka kwaśnej śmietany

Masa jabłkowa

1½ kg jabłek
3 łyżki cukru
pół cytryny
3 łyżeczki cynamonu
2 łyżki mąki ziemniaczanej

2 łyżki bułki tartej
cukier puder

KISIEL ŻURAWINOWY

Składniki:

500 g żurawiny
150 g cukru
3 łyżki mąki
ziemniaczanej
1½ l wody

Wykonanie:

Żurawinę opłukać i zagotować w 1 l zimnej wody. Odcedzić, przetrzeć przez sito. Przetarte owoce dodać do wody, w której się gotowały. Powstały sok posłodzić. Wymieszać, ponownie zagotować. Rozrobić mąkę ziemniaczaną w ½ szklanki zimnej wody, cienkim strumieniem wlewać ją do gotującego się soku. Cały czas mieszając, doprowadzić do wrzenia. Ostudzić.



SERNIK Z BRZOSKWINIĄ

Składniki:

Ciasto

3 szklanki mąki
2 płaskie łyżeczki
proszku do
pieczenia
3 łyżki cukru pudru
250 g zimnego
masła
5 żółtek
sól

Masa serowa

600 g twarogu
(lub kupny twaróg
do serników)
70 g miękkiego
masła
 $\frac{1}{2}$ szklanki drobnego
cukru
2 jajka
1 łyżka mąki
ziemniaczanej
(lub budyń)

Piana

5 białek
 $\frac{3}{4}$ szklanki cukru

2 puszki brzoskwiń

Wykonanie:

Wymieszać w misce przesianą przez sito mąkę, proszek do pieczenia, cukier puder i sól. Dodać masło, rozetrzeć je rękami na mniejsze kawałki. Wbić żółtka, zagnieść i wyrobić ciasto. Podzielić na dwie porcje. Jedną schować do zamrażarki w folii spożywczej, zaś drugą (większą) zagnieść na dużej prostokątnej blasze, po czym wstawić ją do lodówki.

Masło w temperaturze pokojowej utrzeć z cukrem, dodać jajka. Powoli dorzucać trzykrotnie zmielony twaróg (albo kupną masę sernikową) i mąkę ziemniaczaną (lub budyń), zmiksować.

Z białek ubić pianę, pod koniec stopniowo dosypując cukier.

Na ciasto wyjęte z lodówki wyłożyć masę twarogową, udekorować brzoskwiniami pokrojonymi na ćwiartki, na wierzchu rozprowadzić pianę z białek i posypać całość wyjętym z zamrażarki ciastem startym na tarce.

Piec w temperaturze 180°C przez ok. 1 godzinę.



MAKOWIEC ZE SKÓRKĄ POMARAŃCZOWĄ

Składniki:

Ciasto

½ kg mąki
3 dag świeżych
drożdży
1 szklanka mleka
½ kostki masła
3 żółtka
¾ szklanki cukru
sól

Masa makowa

masa makowa
z puszki
(ok. 800 g)
2 łyżki miodu
1 białko
rodzynki, orzechy
(ulubione bakalie)
olejek migdałowy
skórka
pomarańczowa

Wykonanie:

Roztopić masło w rondelku na małym ogniu. Odstawić. Do rozpuszczonych w ciepłym mleku drożdży wsypać po łyżce mąki i cukru, pozostawić do wyrośnięcia na 15 minut.

Po upływie tego czasu dodać resztę mąki na ciasto, masło, żółtka, sól i cukier, zagnieść na stolnicy. Regulować konsystencję ciasta za pomocą mąki i mleka.

Masę makową połączyć z miodem, olejkiem migdałowym i bakaliami.

Ciasto podzielić na trzy porcje. Rozwałkować je na prostokąty o wymiarach 25×30 cm. Posmarować je z wierzchu białkiem i nakładać masę makową. Zwinąć makowce w rolady i wyłożyć na papier do pieczenia. Zawinąć go wokół każdej z rolad (krawędzie papieru powinny znaleźć się po bokach wypieków). Pod koniec pieczenia wierzch ciasta odsłonić, posmarować białkiem jajka i posypać skórką pomarańczową.

Piec w temperaturze 170°C przez 45–50 minut. Po wyjęciu z piekarnika ostudzić, odwinąć z papieru i posypać ciasta cukrem pudrem.



CIASTO Z KREMEM Z KRÓWKI

Składniki:

Ciasto

5 jajek (L)
20 dag cukru
16 dag mąki
2 opakowania
budyniu
śmietankowego
1 łyżeczka proszku
do pieczenia
5 łyżek oleju
1 kieliszek wódki

Masa

3 szklanki mleka
2 opakowania
budyniu toffi
3 żółtka
20 dag cukru
1 opakowanie cukru
waniliowego
1½ kostki
margaryny
10 g posiekanych
orzechów
włoskich

Wykonanie:

Ciasto

Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę, po czym stopniowo dosypywać cukier. Ciągłe miksując, dodawać po jednym żółtku. Za pomocą drewnianej łyżki delikatnie wymieszać masę z olejem oraz mąką przesianą z budyniem i proszkiem do pieczenia. Dno prostokątnej blaszki do pieczenia wyłożyć pergaminem, piec w temperaturze 180°C przez ok. 30 minut.

Masa

Zagotować 2 szklanki mleka. W reszcie płynu zrobić budynie z żółtkami i cukrem waniliowym. Wylać zawartość na gotujące się mleko, mieszać cały czas aż do zgęstnienia masy. Po przestudzeniu rozetrzeć z cukrem i połączyć z miękką margaryną.

Ciasto przekroić w poprzek na 2 części, nasączyć wódką, przełożyć kremem toffi i posmarować nim wierzch ciasta. Udekorować posiekanymi orzechami lub posypać kakao. Odstawić na 3 godziny w chłodne miejsce do stężenia, przechowywać w lodówce.



MAKOWIEC PO JAPOŃSKU

Składniki:

Biszkopt

5 jajek

$\frac{3}{4}$ szklanki mąki

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

1 opakowanie cukru
waniliowego

5 łyżek oleju

2 łyżeczki proszku
do pieczenia

1 łyżeczka aromatu
waniliowego

Masa makowa

masa makowa

z puszki (ok. 800 g)

3 jabłka

2 łyżki bulki tartej

4 białka

$\frac{1}{2}$ tabliczki czekolady

Wykonanie:

Masa makowa

Masę z puszki wymieszać z jabłkami startymi na tarce o drobnych oczkach, bułką tartą i pianą ubitą z białek.

Rozprowadzić całość na wyłożonej papierem do pieczenia prostokątnej blaszce. Piec w temperaturze 180°C przez 40 minut.

Biszkopt

Białka ubić na sztywną pianę, wsypując cukier, kiedy będzie już dość sztywna. Miksować jeszcze chwilę, dodać żółtka, aromat, mąkę, proszek do pieczenia i olej. Masę wylać na wyjęty z piekarnika mak. Piec ciasto jeszcze przez ok. 20 minut, sprawdzając stopień wypieczenia patyczkiem.

Gotowe ciasto przewrócić spodem do góry. Wierzch ozdobić za pomocą lukru albo roztopionej czekolady.



JABŁECZNIK NA CIEŚCIE BISZKOPTOWYM

Składniki:

6 jajek
¾ szklanki cukru
1½ szklanki mąki
pszennej
1 łyżeczka proszku
do pieczenia

Masa jabłkowa:

1½ kg jabłek
2 opakowania cukru
waniliowego
1 opakowanie
galaretki
agrestowej
cukier puder

Wykonanie:

Ubijać białka jajek na sztywną pianę, stopniowo dodając cukier. Po uzyskaniu pożądanej konsystencji kolejno wlewać do masy żółtka, ciągle miksując.

Dodać do masy przesiane przez sito mąkę z proszkiem do pieczenia, delikatnie wymieszać za pomocą drewnianej łyżki.

Wysmarować tłuszczem prostokątną blachę i obsypać ją mąką lub bułką tartą. Wyłożyć ciasto. Piec w temperaturze 170–180°C przez 30 minut.

Umyte, obrane i starte na tarce jabłka przelożyć do garnka, gotować przez 30 minut. Pod koniec obróbki, ciągle mieszając, dodać cukier waniliowy i galaretkę. Powstałą masą smarować przecięty wzdłuż biszkopt. Wierzch ciasta posypać cukrem pudrem.



PIERNIK

Składniki:

1 kg mąki żytniej
½ l miodu
½ łyżeczki sody
oczyszczonej
1 jajko
1 mały kieliszek
spirytusu
1 opakowanie
przyprawy
do pierników
1 szklanka
posiekanych
orzechów
włoskich
i migdałów
rodzynki

Wykonanie:

Wlać do rondelka miód, dodać przyprawę do piernika. Podgrzewać chwilę aż do połączenia się składników. Przebrać płyn do miski z mąką, wyrobić ciasto. Dodać rozpuszczoną w 3 łyżkach wody sodę, spirytus i jajko. Zagniatą do uzyskania jednolitej masy, dodać bakalie, wyrobić jeszcze raz. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia, wylać na nią ciasto na grubość 3 cm. Piec w temperaturze 220°C przez ok. 1 godzinę.

Piernik można zawinąć w ściereczkę i odstawić do skruszenia na 3 dni.



KREMÓWKA KARDYNALSKA

Składniki:

Biszkopt

4 żółtka

2 jajka

70 g cukru

2 opakowania cukru
waniliowego

80 g mąki

½ łyżeczki proszku
do pieczenia

Beza

4 białka

80 g cukru

sól

Masa

500 ml słodkiej
śmietanki (36%)

1 łyżka kawy
cappuccino
instant

1 łyżka cukru pudru

1 małe opakowanie
„Śmietan-fixu”

1 słoik dżemu
z czarnej
porzeczki
ulubione owoce
do dekoracji

Wykonanie:

Jajka utrzeć z żółtkami, cukrem i cukrem waniliowym na jednolitą, puszystą masę. Dosypać mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia, dokładnie wymieszać drewnianą łyżką.

Z białek i cukru oraz małej szczypty soli ubić gęstą masę bezową.

Wyłożyć blaszkę papierem do pieczenia. Nabierać płaską łyżką masę biszkoptową. Wykładać łyżką za łyżką, tworząc kilkucentymetrowy płaski „warkocz”, ciągnący się do samego końca blaszki. Ułożyć obok siebie kolejne warkoczki (aby masa biszkoptowa pokrywała cały spód formy).

W ten sam sposób wykładać następną warstwę z masy bezowej. Powinniśmy otrzymać 5 warstw biszkoptu i 5 masy bezowej.

Piec w temperaturze 160°C przez ok. 15 minut. Wyjąć, ostudzić.

Ubić śmietankę ze „Śmietan-fixem”, cukrem pudrem i łyżką cappuccino.

Ostudzone ciasto przekroić wzdłuż tak, by uzyskać trzy równe, długie, prostokątne porcje (każda o szerokości ⅓ blaszki). Pierwszą ułożyć na odpowiednio długim półmisku papierem do góry, delikatnie go usunąć. Posmarować wierzch ciasta dżemem, na to wyłożyć bitą śmietanę. Kontynuować aż do ułożenia ostatniej warstwy bitej śmietany. Resztą masy śmietankowej pokryć boki ciasta.



ŚLIZGACZ

Składniki:

2 opakowania
dowolnej galaretki
2 opakowania
biszkoptów

Masa

5 żółtek
3 łyżeczki cukru
pudru
1 łyżka mąki
ziemniaczanej
1 łyżka mąki
pszennej
1 szklanka mleka
1½ szklanki cukru
2 łyżki kakao
ulubione owoce
do dekoracji

Wykonanie:

Przyrządzić jedną galaretkę według przepisu na opakowaniu; drugą rozpuścić w połowie zalecanej ilości gorącej wody.

Masa

Zagotować mleko z cukrem. Utrzeć cukier puder z żółtkami, dodać przesianą mąkę. Wlać do roztworu mleka z cukrem. Powstałą masę podzielić na dwie części, do jednej z nich dodać kakao.

Namoczyć połowę biszkoptów w rzadszej galaretkę. Ułożyć w tortownicy, na to wylać jasną masę. Przełożyć resztą biszkoptów, wylać na „ciasto” masę kakaową. Wierzch udekorować owocami i zalać gęstszą galaretką.



KARNAWAŁ



*K*arnawał to niezwykle radosny czas pełen zabaw, balów maskowych i wspaniałych przysmaków, tak skutecznie zabranianych przez poprzedzający go Advent oraz mający wkrótce nastąpić Wielki Post. Najczęściej rozpoczyna się w dniu święta Trzech Króli (choć niektórzy uważają, że datą początkową jest już Nowy Rok), a kończy we wtorek przed Środą Popielcową.

Źródła nazwa tego okresu pochodzi od włoskiego *carnè vale*, co z powodu dwuznaczności słowa *valere* („obowiązywać, królować” – ale też „żegnać”) można rozumieć zarówno jako czas panowania mięsa na stołach, jak i hucznego pożegnania potraw mięsnych przed zbliżającym się Wielkim Postem.

W Polsce szczególnie bogatymi tradycjami karnawałowymi mogą pochwalić się mieszkańcy Kaszub, gdzie karnawał określa się mianem zapustów. Jest to sakrapiany alkoholem czas zabaw i tańców, dla wystrojonych panien stanowiący także najlepszą okazję na szukanie sobie męża.

Dzień kończący karnawałowe szaleństwo to szczególnie hucznie obchodzone ostatki. W tradycyjnym mniemaniu jest to ostatni moment przed Wielkim Postem, kiedy możemy cieszyć się muzyką, alkoholem i suto zastawionym stołem.

TARTA Z KURCZAKIEM I PIECZARKAMI

Składniki:

Ciasto

250 g mąki pszennej
(lub krupczatki)
125 g masła
1 żółtko
5 g soli
50 ml wody

Farsz

300 g pieczarek
150 g pieczonego
kurczaka
1 mała cebula
100 ml kwaśnej
śmietany (22%)
2 jajka
1 łyżka masła
3–4 gałązki
szczypiorku
sól
pieprz

Wykonanie:

Ciasto

Posiekać nożem masło na stolnicy, dodać mąkę, żółtko, sól i wodę. Szybko zagnieść i wyrobić na jednolitą masę. Zawinąć w folię spożywczą i schować na 20 minut do lodówki.

Farsz

Mięso z kurczaka pokroić w kostkę. Pieczarki umyć, pokroić w talarki. Rozgrzać na patelni 1 łyżkę masła, smażyć ok. 10 minut do odparowania wody. Dodać posiekaną cebulę, smażyć razem przez 5 minut. Doprawić do smaku solą i pieprzem, wrzucić na patelnię mięso z kurczaka.

Po wyjęciu z lodówki masę rozwałkować na grubość ok. 3 cm i zagnieść w posmarowanej masłem foremce do tart. Obciąć nadmiar ciasta i wstawić foremkę na 1–2 godziny do lodówki.

Nagrzać piekarnik do 180–190°C. Wyjąć formę z lodówki, nakłuć ciasto widelcem i przykryć je folią aluminiową. Zapiekać przez 15 minut, po czym usunąć folię i piec jeszcze 5 minut. Wyjąć z piekarnika, lekko przestudzić.

Posiekać szczypiorek. Wymieszać go z roztrzepanymi jajkami, śmietaną, solą i pieprzem.

Wyłożyć farsz na wyjęte z piekarnika ciasto, zalać śmietaną z jajkami.

Piec jeszcze przez ok. 30 minut.



MAKARON ZE SZPINAKIEM

Składniki:

- 1 opakowanie makaronu „rurki” (penne)
- 1 opakowanie mrożonego szpinaku (lub świeży szpinak)
- 30 dag sera żółtego
- 3 ząbki czosnku
- pół średniej cebuli
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 4-5 łyżek śmietany (18%)
- ½ łyżeczki czerwonej papryki
- vegeta
- sól
- pieprz biały
- chili



Wykonanie:

Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Czosnek i cebulę obrać i posiekać, wrzucić na rozgrzaną na patelni oliwę. Gdy cebula się zeszkli, dodać rozmrożony szpinak, dusić razem 10 minut. Dodać ser żółty, śmietanę i przyprawy, doprowadzić do wrzenia. Makaron ugotować we wrzątku z solą według przepisu na opakowaniu. Odcedzić, wrzucić na patelnię. Dokładnie wymieszać z sosem.



POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE Z PAPRYKĄ

Składniki:

500 g polędwiczek wieprzowych
1 mała kolorowa papryka
1 mała cukinia (lub pół dużej)
1 cebula
3 ząbki czosnku
2 pomidory
100 g pieczarek
100 ml białego wytrawnego wina
½ łyżeczki ziół prowansalskich
½ łyżeczki bazylii
½ łyżeczki słodkiej papryki
oliwa z oliwek
sól
pieprz

Wykonanie:

Pieczarki umyć, pokroić w talarki. Paprykę rozkroić na pół, oczyścić z gniazd nasiennych. Pomidory sparzyć, obrać i pokroić w cząstki. Cukinię pokroić w półplasterki. Polędwiczki opłukać, oczyścić z błon. Pokroić w cienkie plastry. Posiekać czosnek i cebulę, podsmażać na oliwie rozgrzanej na patelni aż do zeszklenia się cebuli. Dodać polędwiczki, smażyć po 3 minuty z każdej strony. Zdjąć z ognia, przełożyć na talerz. Wrzucić na patelnię pieczarki, paprykę, cukinię i pomidory. Podlać winem, całość dusić przez 8–10 minut. Doprawić do smaku. Dodać mięso, smażyć razem jeszcze przez 5 minut (mięso powinno być soczyste).



SER PANIEROWANY W PRZYPRAWACH

Składniki:

25 dag sera żółtego
2 jajka
2 łyżki soku
z cytryny
1 łyżka oregano
1 łyżeczka świeżo
mielonego pieprzu
¼ szklanki mąki
kilka cząstek
cytryny
oliwa

Wykonanie:

Ser pokroić w nieduże plastry o grubości 1 cm. Panierować w roztrzepanych jajkach, a następnie w mące wymieszanej z pieprzem i oregano. W garnku o grubym dnie rozgrzać oliwę. Włożyć po kilka plastrów sera na raz, smażyć po 2 minuty z każdej strony. Odsączać na papierowych ręcznikach.

Ser podawać na gorąco, skropiony sokiem cytrynowym i przybrany cząstkami cytryny.



CEBULOWE KRAŻKI W PIWIE

Składniki:

4 cebule
1½ szklanki piwa
1 szklanka wody
1 szklanka mąki
 pszennej
1 jajko
½ łyżeczki pieprzu
 cayenne
½ łyżeczki pieprzu
 czarnego
sól
olej

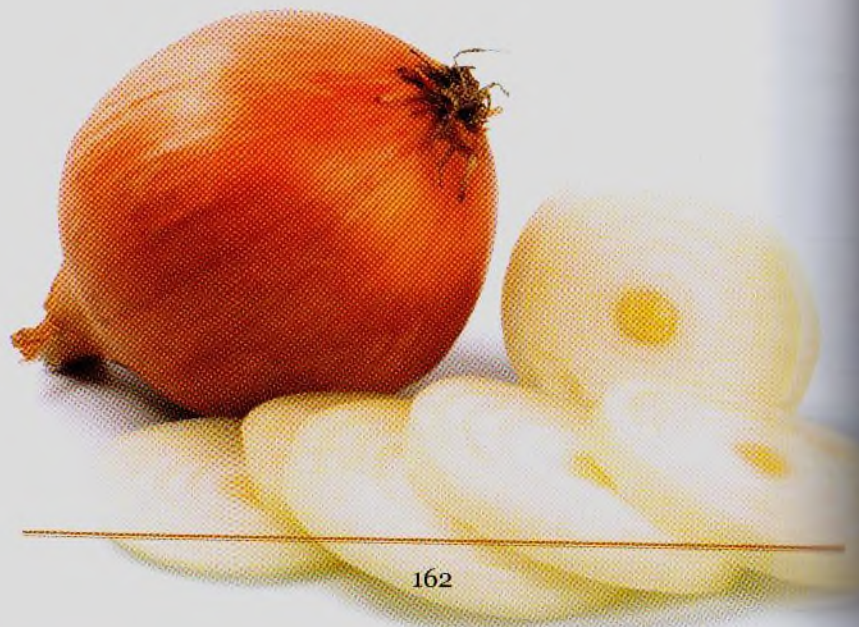
Wykonanie:

Cebule obrać, opłukać i pokroić na grube plastry, podzielić na pierścionki. Przełożyć do miski, zalać piwem i odstawić na godzinę.

Zmiksować mąkę z wodą, wbić jajko. Wymieszać na jednolitą masę, doprawić do smaku solą i pieprzem.

Krażki z cebuli zanurzać w cieście i smażyć na złoto na głębokim oleju w garnku lub na patelni. Nadmiar tłuszczu odsączać na papierowych ręcznikach.

Podawać od razu albo przechowywać krażki w lekko nagrzanym piekarniku.



RYŻOWA SALATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM

Składniki:

1 woreczek ryżu
(100 g)
30 dag wędzonego
łososia
6 średnich ogórków
kiszonych
1 czerwona cebula
pół cytryny
3 jajka
2 łyżki majonezu
1 łyżka musztardy
10 g majeranku
10 g ostrej papryki
w proszku
sól
pieprz cytrynowy

Wykonanie:

Ryż ugotować w osolonym wrzątku, odcedzić i odstawić do ostudzenia.
Pokroić w kostkę ogórki kiszane, odsączyć z zalewy. Ugotować jajka na twardo, obrać, pokroić w kostkę. Cebulę drobno posiekać. Łososia pokroić w kostkę i skropić sokiem z cytryny.
Wymieszać w misce łososia, ryż, jajka, ogórki i cebulę z musztardą, majonezem i majerankiem do smaku. Doprawić solą, pieprzem cytrynowym i ostrą papryką. Dobrze wymieszać.
Wstawić do lodówki na 1–2 godziny.



SALATKA Z SZYNKĄ

Składniki:

25 dag makaronu „świderki”
20 dag szynki
1 duży zielony ogórek
1 mała cebula
1-2 ząbki czosnku
4 łyżki majonezu
10 dag sera żółtego
sól
kolorowy pieprz
olej

Wykonanie:

Makaron ugotować w osolonym wrzątku (z dodatkiem 1 łyżki oleju) według przepisu na opakowaniu. Odcedzić, odstawić do ostudzenia lub przelać zimną wodą.

Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę. Szynkę, umyty ogórek w skórce i obraną cebulę pokroić w kostkę.

Żółty ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

W misce wymieszać wszystkie dotychczasowe składniki razem ze startym serem i majonezem. Doprawić do smaku solą i kolorowym pieprzem. Schłodzić przed podaniem.

SURÓWKA Z SELERA Z RODZYNKAMI

Wykonanie:

Umyć i obrać jabłka i selery; zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Wymieszać z cytryną, solą i cukrem. Posiekać orzechy, sparzyć wrzątkiem razem z rodzynkami, odstawić na 10 minut. Odcedzić i dodać do selera.

Dodać śmietanę, miód i cynamon, dobrze wymieszać, doprawić do smaku solą i cukrem. Przed podaniem wstawić do lodówki na ok. 1 godzinę.

Składniki:

2 małe selery
2 jabłka
2 garście rodzynek
2 garście orzechów włoskich
pół cytryny
1 łyżka miodu
ok. 2 łyżeczki cukru
5-6 łyżek śmietany (18%)
cynamon
sól

KRUCHE FAWORKI

Składniki:

50 dag mąki
8 żółtek
5 dag schłodzonego
masła
3 łyżki gęstej
śmietany
2 łyżki spirytusu
(lub octu 6%)
15 dag cukru pudru
1 opakowanie cukru
waniliowego
1 l oleju
sól

Wykonanie:

Odsypać 4 łyżki mąki do posypywania stolnicy, resztę przesiać do miski i posiekać z masłem. Dodać żółtka, śmietanę, cukier waniliowy, szczyptę soli i ocet lub spirytus. Wymieszać za pomocą noża i szybko zagnieść ciasto rękami na jednolitą, ścisłą masę.

Wyłożyć ciasto na posypaną mąką stolnicę. Zagnieść i rozwałkować na bardzo cienki placek. Pokroić ostrożnie na paski o wymiarach 4 cm x 12 cm. Faworki smażyć na głębokiej patelni na złoty kolor. Gotowe oprószyć cukrem pudrem.



PĄCZKI POMARAŃCZOWE

Składniki:

2½ szklanki mąki
3 dag drożdży
½ szklanki mleka
10 dag masła
6 dag smażonej
skórki
z pomarańczy
¼ szklanki spirytusu
2 jaja
4 żółtka
4 łyżki cukru

Nadzienie

1 słoiczek dżemu
pomarańczowego

tłuszcz
lukier

Wykonanie:

Rozetrzeć pokruszone drożdże z łyżką cukru, dać ciepłe mleko i 5 łyżek mąki. Wymieszać, odstawić do wyrośnięcia.
Całe jaja rozkłócić z żółtkami, dodać resztę cukru i ubić na parze (wlać do większego garnka ¼ objętości wody, zagotować. Jajka z cukrem włożyć do drugiego, mniejszego garnka lub miski – naczynie powinno dać się włożyć do wrzącej wody. Zmniejszyć ogień i ubijać masę na puszysto). Zdjąć z ognia i kontynuować ubijanie jeszcze przez chwilę.
Rozpuścić masło w rondelku, przestudzić. Wysypać mąkę na stolnicę, zrobić zagłębienie. Wlać w nie rozczyn drożdżowy, dodać resztę mąki i ubite jajka; zagnieść ciasto, dobrze wyrobić z rozpuszczonym masłem, dodając pod koniec spirytusu oraz połowę drobno pokrojonej skórki z pomarańczy.
Zostawić ciasto do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Utoczyć z masy wałeczki o średnicy 5 cm, pokroić na dwucentymetrowe plastry. Każdy z nich spłaszczyć, a na środek wyłożyć małą łyżeczkę dżemu. Zlepić brzegi tak, by z masy powstały kulki. Układać do wyrośnięcia na ściereczce, przykryć.
Smażyć z obu stron na głębokim, gorącym tłuszczu. Pączki powinny mieć złoto-brązowy kolor. Dekorować lukrem i pozostałą skórką pomarańczową.



PIECZONE BANANY

Składniki:

4-6 dojrzałych
bananów
4 łyżki wiórków
kokosowych
4 łyżki cukru pudru
2 łyżki masła
1-2 łyżki rumu
sok z cytryny

Wykonanie:

Wysmarować masłem naczynie żaroodporne.
Układać w nim obrane banany. Skropić sokiem
z cytryny, oprószyć cukrem pudrem, wiórkami
masła i wiórkami kokosowymi, podlać rumem.
Piec w temperaturze 180° C przez ok. 15 minut.
Podawać na gorąco.



CZEKOLADOWE KULKI

Składniki:

20 dag migdałów
2 tabliczki gorzkiej
czokolady
8 łyżek cukru pudru
2 żółtka
¼ szklanki rumu
wiórki kokosowe

Wykonanie:

Zetrzeć na tarce czekoladę i migdały, przesypać do miski. Dodać cukier puder, żółtka i rum. Dokładnie wymieszać.

Formować kulki o średnicy ok. 2 cm. Obtaczać w wiórkach kokosowych, podawać po uprzednim schłodzeniu w lodówce.



TRUFLE W CZEKOLADZIE

Składniki:

15 dag czekolady
15 dag masła
15 dag cukru pudru
2 płaskie łyżeczki
kawy
1 łyżka rumu
2-3 łyżki kakao

Wykonanie:

Czekoladę rozpuścić w rondelku. Masło utrzeć z cukrem pudrem na puszystą masę, wlać rum wymieszany z kawą i roztopioną czekoladą, kontynuować ucieranie. Gdy powstanie jednolita masa, odstawić do stężenia. Formować kulki o średnicy ok. 2 cm, obtaczać w kakao. Przechowywać w chłodnym miejscu.



CIASTEczKA Z KONFITURAMI

Składniki:

20 dag białego sera
20 dag masła
20 dag mąki pszennej
1 łyżka konfitury
sól
cukier puder
tłuszcz

Wykonanie:

Trzykrotnie przemielić twaróg przez maszynkę. Zagnieść miękkie, elastyczne ciasto z mąki, masła i twarogu, dodać szczyptę soli. Rozwałkować masę na cienki placek, wykrawać kwadraty o boku 5 cm. Na środku każdego z nich kłaść łyżeczkę konfitury i sklejać przeciwległe rogi. Wysmarować blachę tłuszczem, wyłożyć na nią ciasteczka. Piec w temperaturze 180°C na złoty kolor. Po wyjęciu z piekarnika posypać cukrem pudrem.



BISZKOPT Z MASĄ BUDYNIOWĄ

Składniki:

Ciasto

4 jajka

$\frac{3}{4}$ szklanki cukru

$\frac{1}{2}$ szklanki mąki
pszennej

$\frac{1}{2}$ szklanki mąki
ziemniaczanej

2 łyżki wody

1 łyżeczka proszku
do pieczenia

margaryna

bułka tarta

Krem

2 opakowania

budyniu

śmietankowego

3 szklanki mleka

300 g truskawek

2 opakowania

galaretki

truskawkowej

Wykonanie:

Biszkopt

Oddzielić żółtka od białek. Ubić na sztywno pianę z białek, stopniowo dodawać cukier, a następnie ciągle miksując, żółtka.

W miseczce wymieszać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Wsypywać stopniowo do masy jajecznej, miksując na małych obrotach. Równocześnie dodawać powoli wodę.

Wysmarować blachę tortową margaryną i posypać bułką tartą.

Ciasto zaraz po przygotowaniu wyłożyć na blachę. Piec przez 30 minut w temperaturze 180°.

Pozostawić na kilka minut do ostygnięcia. Odcinając nożem od tortownicy, po czym wyłożyć odwrócony biszkopt na blat pokryty papierem do pieczenia.

Masa

Zagotować 2 szklanki mleka, w reszcie rozrobić budynie. Wlać je do gotującej się cieczy. Mieszać energicznie aż do zgęstnienia masy. Gotować przez chwilę, po czym wylać na ostudzony biszkopt. Odstawić do wystudzenia.

Galaretkę przygotować według zaleceń producenta, wystudzić.

Truskawki obrać z szypulek, następnie układać na budyniu. Delikatnie zalać tężejącą galaretką. Wstawić do lodówki na 3–4 godziny.



BANANOWE POLE

Składniki:

Biskopt

6 jajek
1 szklanka cukru
1 szklanka mąki
pszennej

Masa

5 bananów
½ l śmietany
kremówki
1–2 łyżki cukru
pudru
3 łyżki żelatyny

Do dekoracji

4 banany
2 opakowania
zielonej galaretki

Wykonanie:

Biskopt

Ubić na sztywno białka z cukrem. Ciągle miksując, dodać żółtka, a następnie mąkę. Dokładnie wymieszać. Wylać na formę do pieczenia.

Piec w temperaturze 180°C przez ok. 30–40 minut.

Masa

Banany zapiekać w nagrzanym piekarniku przez ok. 10 minut (skórka powinna szczernieć). Ostudzić, obrać i zmiksować.

Ubić śmietanę z cukrem, dodać masę bananową. Po uzyskaniu gładkiej konsystencji wlać żelatynę rozrobioną z ¼ szklanki wody.

Przygotować galaretkę według zaleceń producenta. Wyłożyć masę bananową na przestudzony biskopt. Układać na niej ostrożnie pokrojone w plasterki surowe banany. Całość zalać zieloną galaretką.

Wstawić do lodówki na 3–4 godziny.



WIELKI POST

*N*ajważniejszym okresem postnym jest w Kościele Katolickim trwający czterdzieści dni Wielki Post. Rozpoczyna się on w Środę Popielcową, podczas której kapłan posypuje głowy wiernych popiołem powstałym ze spalenia palm przygotowanych w ubiegłym roku na Niedzielę Palmową. Jest to okres wyciszenia i pokuty, podczas którego obowiązuje post ścisły – umiarkowanie w jedzeniu oraz powstrzymanie się od mięsnych i tłustych potraw oraz spożywania napojów alkoholowych. W trakcie Wielkiego Postu nie należy także urządzać hucznych zabaw. Jeszcze kilka dekad temu w Środę Popielcową miały miejsce także symboliczne porządki, podczas których myto i wyparzano wszystkie kuchenne naczynia, w których nie mógł pozostać nawet ślad tłustych, mięsnych potraw. Na przypieckach chat pojawiały się kładzie z zakwasem na żur – najpopularniejsze danie wielkopostne. Przygotowywaniu tej potrawy często towarzyszyły tradycyjne przyśpiewki, jak chociażby: *Wstępna Środa następuje, kuchareczka żur gotuje*. Do innych produktów dozwolonych podczas okresów postu należą przede wszystkim kartofle, kiszona i surowa kapusta, suszone śliwki i przygotowywane na różne sposoby ryby. W ramach umiarkowanego oszczędzania sobie wielkopostnej wstrzeźliwości możemy pozwolić sobie na przygotowanie niezbyt wyszukanych wypieków.

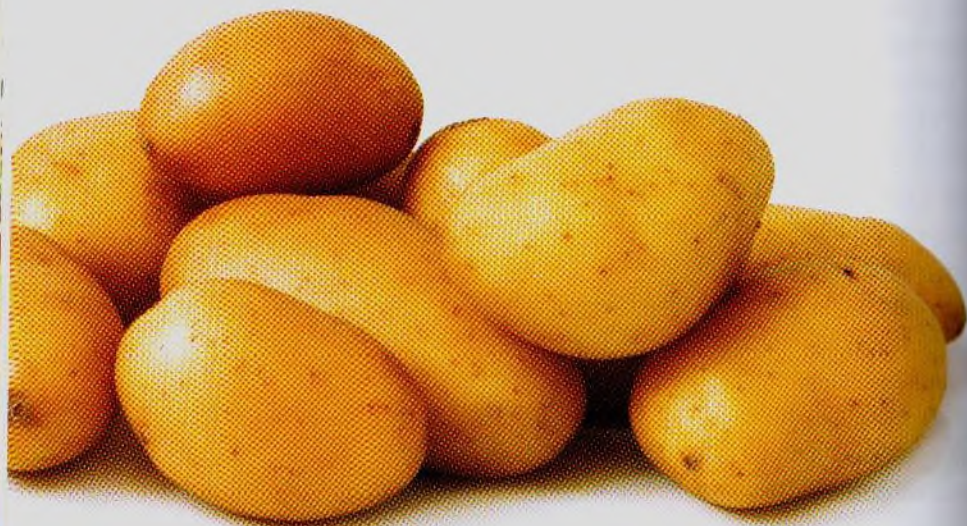
ŚLEDZIE POD SZUBĄ

Składniki:

2-3 ugotowane
ziemniaki
2 płyty śledziowe
z octu
2-3 buraczki
1 ugotowana
marchew
majonez

Wykonanie:

Ziemniaki i śledzie pokroić w kostkę. Marchewkę i buraczki zetrzeć na tarce. W misce kolejno układać warstwami: ziemniaki, śledzie, majonez, marchew, buraczki i znowu majonez.



RISOTTO Z PIECZARKAMI I WARZYWAMI

Składniki:

180 g ryżu do risotta
180 g pieczarek
800 ml bulionu
warzywnego
z kostki
pół cebuli
pół małej marchewki
2 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżka masła
pęczek natki
pietruszki
3 duże łyżki tartego,
ostrego sera
sól
pieprz

Wykonanie:

Marchewkę i cebulę drobno pokroić, wrzucić na oliwę rozgrzaną na patelni. Dusić ok. 2–3 minut. Pieczarki umyć, pokroić w talarki. Dodać do warzyw na patelni, dusić razem ok. 5 minut, po czym zdjąć grzyby z patelni.

Do marchewki i cebuli dodać ryż. Wymieszać, chwilę podsmażyć.

Przygotować bulion z kostki rosolowej i wlać 1 chochlę na patelnię. Powtarzać tę czynność przez ok. 20 minut, za każdym razem czekając, aż bulion zostanie wchłonięty przez ryż.

Zestawić potrawę z ognia. Do risotta dodać łyżkę masła, wymieszać. Wrzucić odłożone wcześniej pieczarki, doprawić do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem posypać posiekaną drobno natką pietruszki i startym żółtym serem.

Tak przygotowane risotto możemy także zapiekać w piekarniku.



KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Składniki:

Farsz

1 kg kiszonej kapusty
15–20 dag grzybów
suszonych
(lub 50 dag
pieczarek)
1 duża cebula
1 liść laurowy
4 ziarna ziela
angielskiego
4 ziarna pieprzu
sól
pieprz mielony
vegeta
olej

Ciasto

1 l mleka
3 jajka
ok. 3 szklanek mąki
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka cukru
olej
bułka tarta

Wykonanie:

Farsz

Namoczyć suszone grzyby, następnie gotować je aż do miękkości; odstawić na 1 dzień. Pieczarki obrać, pokroić w talarki i podsmażyć. Kiszoną kapustę dobrze opłukać. Gotować do miękkości w wywarze z grzybów z dodatkiem przypraw, w razie potrzeby podlewać całą wodą. Odcedzić i drobno pokroić kapustę. Przemieścić grzyby przez maszynkę. Posiekać obraną cebulę, obsmażyć na rozgrzanym oleju. Dodać kapustę i grzyby, dusić przez 30 minut, doprawiając do smaku vegetą, solą i pieprzem.

Ciasto

Mleko, 2 jajka i mąkę zmiksować, dodać sól i cukier do smaku. Ciasto powinno być takie jak na naleśniki – o konsystencji gęstej śmietany. Rozprowadzać cienką warstwą po dobrze nagrzanej patelni z odrobiną oleju. Po ścięciu się całej powierzchni placka przewrócić go na drugą stronę.

Rozsmarować farsz na naleśnikach, zawinąć w roladki. Panierować w jajku i bułce tartej, smażyć na złoto.

Podawać z barszczem czerwonym.



KLUSKI ŚLĄSKIE

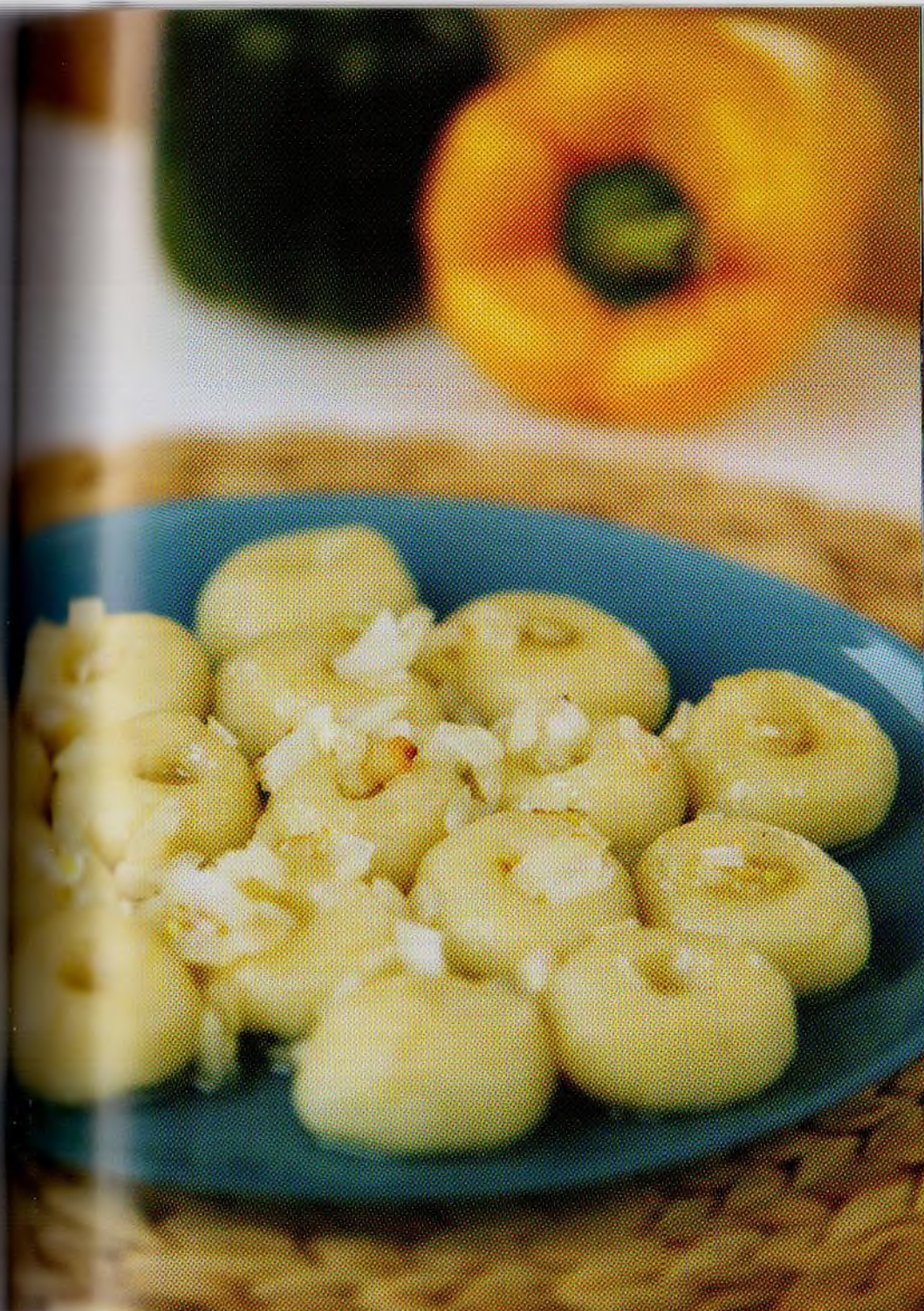
Składniki:

1 kg ugotowanych
ziemniaków
25 dag mąki
ziemniaczanej
2-3 jaja
sól

Wykonanie:

Ugotować ziemniaki, zemleć lub przepuścić przez praskę. Kiedy masa ostygnie, dodać mąkę ziemniaczaną, jajka i sól, szybko wyrobić. Ręce oprószyć mąką i formować małe kulki z dziurką pośrodku. Gotować w osolonym wrzątku, wyjmować łyżką cedzakową 3 minuty po wypłynięciu.

Podawać ze skwarkami, roztopioną słoniną i dowolnym sosem – samodzielnie lub jako dodatek do pieczonych mięs.



KOPYTKA Z SOSEM PIECZARKOWYM

Składniki:

Kopytka
1½ kg ziemniaków
2 szklanki mąki
 pszennej
5 łyżek mąki
 ziemniaczanej
1 jajko
sól

Sos

1 kg pieczarek
2 cebule
200 g śmietany
1½ łyżki mąki
pęczek natki
 pietruszki
sól
pieprz
olej

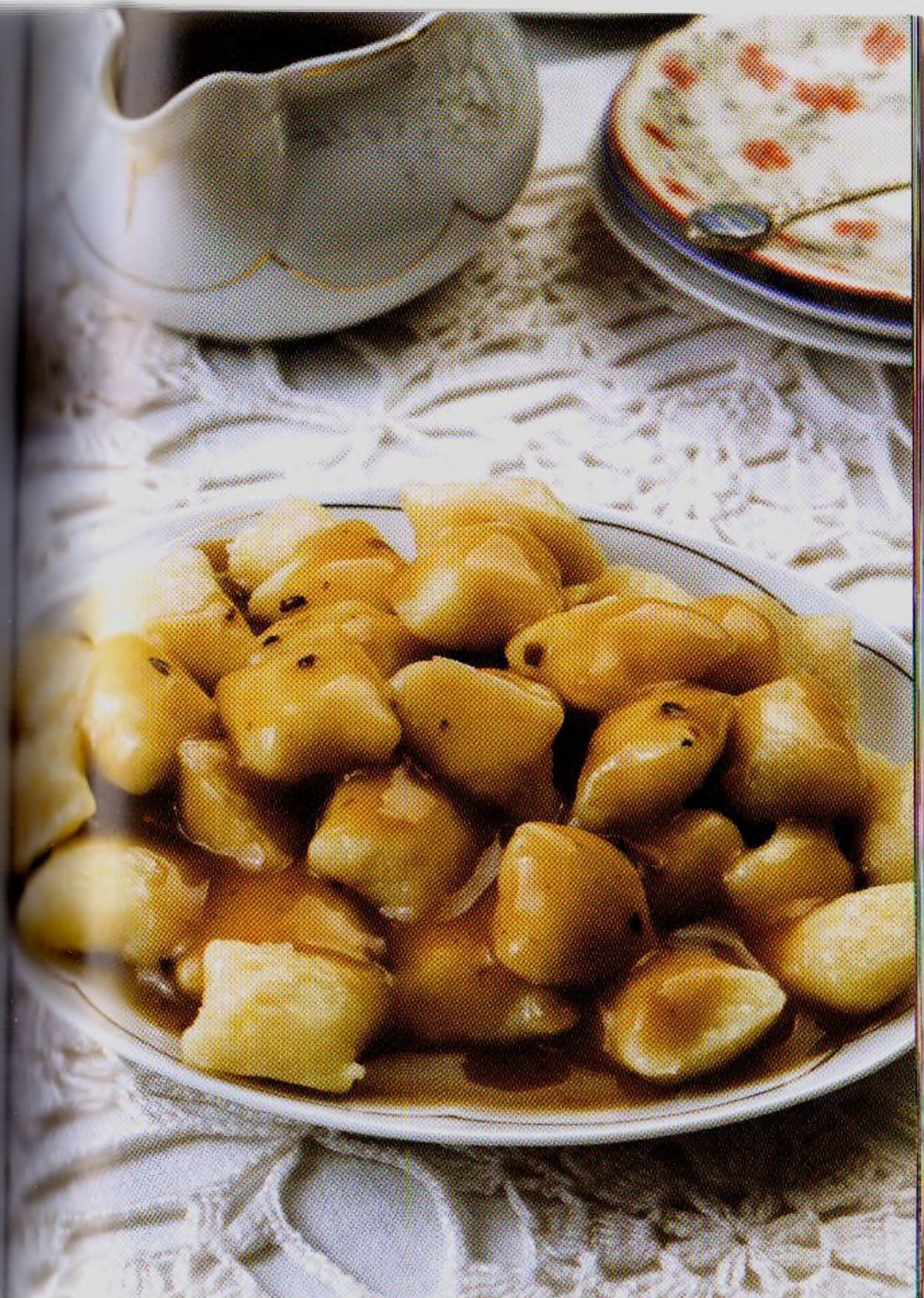
Wykonanie:

Ugotować ziemniaki, zemleć lub przepuścić przez praskę. Kiedy masa ostygnie, dodać obie mąki, jajko i sól, szybko wyrobić. Formować małe wałeczki i kroić je ukośnie na kopytka o szerokości ok. 2 cm (jeśli ciasto jest zbyt rzadkie – dodać do niego nieco mąki). Gotować w osolonym wrzątku, wyjmować łyżką cedzakową 2 minuty po wypłynięciu.

Sos

Cebulę posiekać, pieczarki umyć i pokroić na talarki. Zeszkląć cebulę na rozgrzanym na patelni oleju, dodać grzyby. Dusić aż do wyparowania większej części wody. Rozprowadzić mąkę w małej ilości zimnej wody, rozrobić ze śmietaną. Dodać do pieczarek, doprowadzić do zawrzenia sosu. Doprawić do smaku solą i pieprzem, na koniec dodać posiekaną natkę pietruszki.

Kopytka można podawać także z innymi sosami.



KRUCHE ROGALIKI DROŻDŻOWE

Składniki:

Ciasto

- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 szklanki mąki krupczatki
- ½ szklanki drobnego (lub zmielonego) cukru
- 1 kostka masła
- 2 żółtka
- 2-3 łyżeczki cukru waniliowego
- ¼ l kwaśnej śmietany (18%)
- 5 dag drożdży
- sól

Nadzienie

- 1 słoik powidel (lub marmolady albo owoców z konfitury)

- 1 jajko
- 3-4 łyżki cukru

Wykonanie:

Drożdże pokruszyć i rozrobić w śmietanie z dodatkiem 1 łyżeczki cukru; odstawić na 15 minut do wyrośnięcia.

Wysypać na stolnicę cukier waniliowy, resztę cukru, sól i przesiane przez sito mąki. Posiekać nożem ze schłodzonym masłem. W zagłębieniu utworzone pośrodku składników wlać drożdże i żółtka, szybko zagnieść ciasto. Odstawić na 30 minut-1 godzinę.

Rozwałkować cienko porcję ciasta na kształt koła o średnicy ok. 15 cm, następnie podzielić je na 8 trójkątów. Na szerszy koniec każdego z nich wyłożyć nieco nadzienia, zawijać jak roladki ku cieńszemu końcowi. Rogi zaginać ku sobie i formować mały rogalik.

Przełożone na talerz lub lnianą ściereczkę rogaliki posmarować z wierzchu rozmąconym jajkiem i posypać cukrem.

Piec w temperaturze 180°C przez 15-20 minut na złoty kolor.



BALETKI Z MAKIEM I MARMOLADĄ

Składniki:

3 jajka
85 g cukru pudru
75 g mąki pszennej
10 g maku
1 słoiczek dowolnej
marmolady

Wykonanie:

Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na bardzo sztywną pianę. Ciągłe miksując, stopniowo dosypywać cukier, a następnie (po jednym) żółtka. Pod koniec przesiać do masy mąkę, delikatnie wymieszać. Wyłożyć blaszkę papierem do pieczenia. Przygotowaną masę nałożyć do rękawa cukierniczego. Przy pomocy końcówki z dużym okrągłym otworem wyciskać na blachę placuszki o średnicy 3 cm (należy pamiętać o zachowaniu dość dużej odległości między porcjami ciasta). Posypać makiem. Piec w temperaturze 180°C przez 10–15 minut. Po wyjęciu ostudzić. Ostrożnie zdejmować po dwa ciasteczka z blachy i przekładać je marmoladą.



WIELKANOC

*W*ielkanoc następuje w niedzielę po pierwszej wiosennej pełni księżyca – jest to zatem święto ruchome. To najważniejszy moment w roku liturgicznym, kiedy cały Kościół czci śmierć oraz zmartwychwstanie Jezusa Chrystusa – i z tymi właśnie wydarzeniami wiąże się bogata wielkanocna symbolika. Jej namiastkę możemy znaleźć w tzw. święconce, czyli zawartości koszyka z żywnością, który święcimy w kościołach w Wielką Sobotę – ostatni dzień Wielkiego Postu. Podobnie jak na świątecznych stołach, także tutaj królują pisanki – znak życia i odrodzenia, baranek i chleb – symbole Jezusa Chrystusa i Jego Ciała oraz chrzan i masło – przywodzące na myśl gorzyc i słodycz chrystusowej męki. Znajdują się tu także sól – staropolski symbol gościnności oraz wędlina, która ma reprezentować radość z zakończenia okresu Wielkiego Postu.

Wielkanoc to święta szczególne, z którymi związana jest ogromna liczba tradycji – oprócz święcenia pokarmów warto wspomnieć śmigusa-dyngusa, dzielenie się jajkiem, uroczyste śniadanie wielkanocne, liczne zabawy i odpusty, a także regionalne dziady śmigustne, Siudą Babę, symboliczne pogrzeby żuru i wieszanie śledzia.

Na wielkanocnych stołach panuje przepych. Główne miejsca przypadają różnym potrawom mięsnym, wędlinom oraz ciastom – babom oraz mazurkom. Nie może tu także zabraknąć wszechobecnych jajek, majonezu, chrzanu oraz ćwikły.

JAJKA FASZEROWANE PIECZARKAMI

Składniki:

5 jajek
30 dag pieczarek
3 łyżki majonezu
1 łyżka masła
sól
pieprz

Wykonanie:

Pieczarki umyć, obrać, pociąć na plasterki. Podsmżyć na maśle.
Ugotować jajka na twardo. Ostudzić, obrać i pokroić na połówki. Wyjąć żółtka, drobno posiekać, dodać podsmażone pieczarki i majonez. Dokładnie wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem.
Tak powstałą pastą napełniać „dziurki” w połówkach ugotowanych jajek.



TĘCZOWE JAJKA

Składniki:

6 jajek
6 łyżek majonezu
50 g koncentratu
pomidorowego
1 łyżeczka barszczu
czerwonego
instant
mały pęczek natki
pietruszki
sól
pieprz

Wykonanie:

Drobno posiekać natkę pietruszki. Jajka ugotować na twardo. Obrać, przepołować, oddzielić białka od żółtek. Zmiksować żółtka z majonezem, doprawić solą i pieprzem. Rozdzielić masę na trzy części.

Dodać do mas kolejno: barszcz instant, natkę pietruszki i koncentrat pomidorowy. Miksować każdą z nich aż do uzyskania jednolitej barwy. Dziury powstałe w białkach po wyjęciu żółtek wypełniać masami za pomocą łyżeczki. Udekorować gałązkami pietruszki.



CHRZAN Z JAJKIEM

Składniki:

4-5 korzeni
chrzanu
¼ szklanki octu
4 łyżki cukru
10 jajek
ok. ¼ kostki masła
sól

Wykonanie:

Jajka ugotować na twardo. Zagotować ocet z cukrem, ostudzić.

Korzenie świeżego chrzanu umyć, obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Zalać octem, posolić, dobrze wymieszać.

Obrać jajka i przepołować je. Oddzielić żółtka od białek, białka posiekać. Żółtka rozdrobnić i utrzeć z masłem. Połączyć z białkami i pasta chrzanową, dobrze wymieszać.

Chrzan dobrze przechowuje się w słoikach – trzeba go tylko dość mocno w nich ubijać. Tuż przed podaniem można do niego dodać nieco śmietany albo majonezu.



CHRZAN CZERWONY

Składniki:

1-1½ kg buraków
10-15 dag chrzanu
2 łyżki octu (3%)
sól
cukier

Wykonanie:

Dokładnie opłukać buraki, zalać gorącą wodą i ugotować do miękkości. Zetrzeć na drobnej tarce. Oczyszczyć korzeń chrzanu, umyć, osuszyć. Obrane i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Doprawić do smaku cukrem, octem i solą. Wymieszać ze startym burakiem, doprawić do smaku.

Tuż przed podaniem do chrzanu można dodać nieco śmietany lub majonezu.



ŚWIĄTECZNA ĆWIKŁA

Składniki:

1 kg buraków
1 kieliszek
wytrawnego
czerwonego wina
1 cytryna
1 korzeń chrzanzu
sól
kminek

Wykonanie:

Chrzan umyć, zetrzeć na tarce w dobrze wentylo-
wanym pomieszczeniu, przelać ciepłą wodą.
Umyte buraczki upiec w piekarniku. Po wyjęciu
obrać ze skórki i również zetrzeć na tarce. Prze-
łożyć do miski. Dodać sparzony wrzątkiem kmi-
nek, podać winem i sokiem powstałym podczas
tarcia buraków. Wymieszać z chrzanzem, doprawić
do smaku sokiem z cytryny i solą. Delikatnie wy-
mieszać.
Odstawić w słoikach na ok. 2 dni w chłodne miejsce.



SALATKA GYROS Z KURCZAKIEM

Składniki:

400 g fileta
z kurczaka
kilka liści kapusty
pekińskiej
3 ziemniaki
5 jajek
1 słoiczek ćwikły
z chrzanem
przyprawa
kebab-gyros
pieprz czarny
mielony
olej
szczypiorek
majonez

Wykonanie:

Jajka ugotować na twardo, obrać. Ugotować ziemniaki w mundurkach. Umyć i poszatkować kilka liści kapusty.

Pokroić w kostkę opłukany i osuszony filet. Przełożyć na rozgrzaną patelnię i obsmażyć na oleju z przyprawą do gyrosa. Przełożyć do miseczki.

Przestudzone ziemniaki obrać, pokroić w kostkę i obsmażyć na złoto w oleju pozostałym na patelni. 3 ugotowane na twardo jajka przepołować, oddzielić żółtka od białek. Żółtka wraz z pozostałymi 2 jajkami pokroić w kostkę.

Ułożyć warstwami w szklanej misce: kurczaka, pokrojone, posolone i popieprzone jajka, połowę majonezu, ziemniaki, kapustę pekińską i resztę majonezu. Z wierzchu posypać posiekanym drobno szczypiorkiem.

Udekorować pozostałymi połówkami białek, miejsca po żółtkach uzupełniając ćwikłą. Wstawić do lodówki na 2 godziny.



SALATKA WIELKANOCNA

Składniki:

6 łyżek majonezu
5 jajek
6 ogórków
konserwowych
300 g szynki
konserwowej
2 łyżki posiekanego
szczypiorku
chrzan
sól
pieprz

Wykonanie:

Jajka ugotować na twardo, ostudzić. Pokroić w grubą kostkę jajka, ogórki i szynkę. Dodać majonez i posiekany szczypiorek. Dokładnie wymieszać wszystkie składniki, doprawiając do smaku chrzaniem, solą i pieprzem. Podawać po uprzednim schłodzeniu w lodówce.



GALARETKA Z JAJKAMI

Składniki:

2 pałki z kurczaka
6 łyżeczek żelatyny
4 szklanki wody
2 jajka
1 kostka rosółowa
1 opakowanie
mrożonej
marchewki
z groszkiem
pęczek natki
pietruszki
1 liść laurowy
3 ziarna ziela
angielskiego
1 cytryna
(lub nieco octu)
sól
pieprz

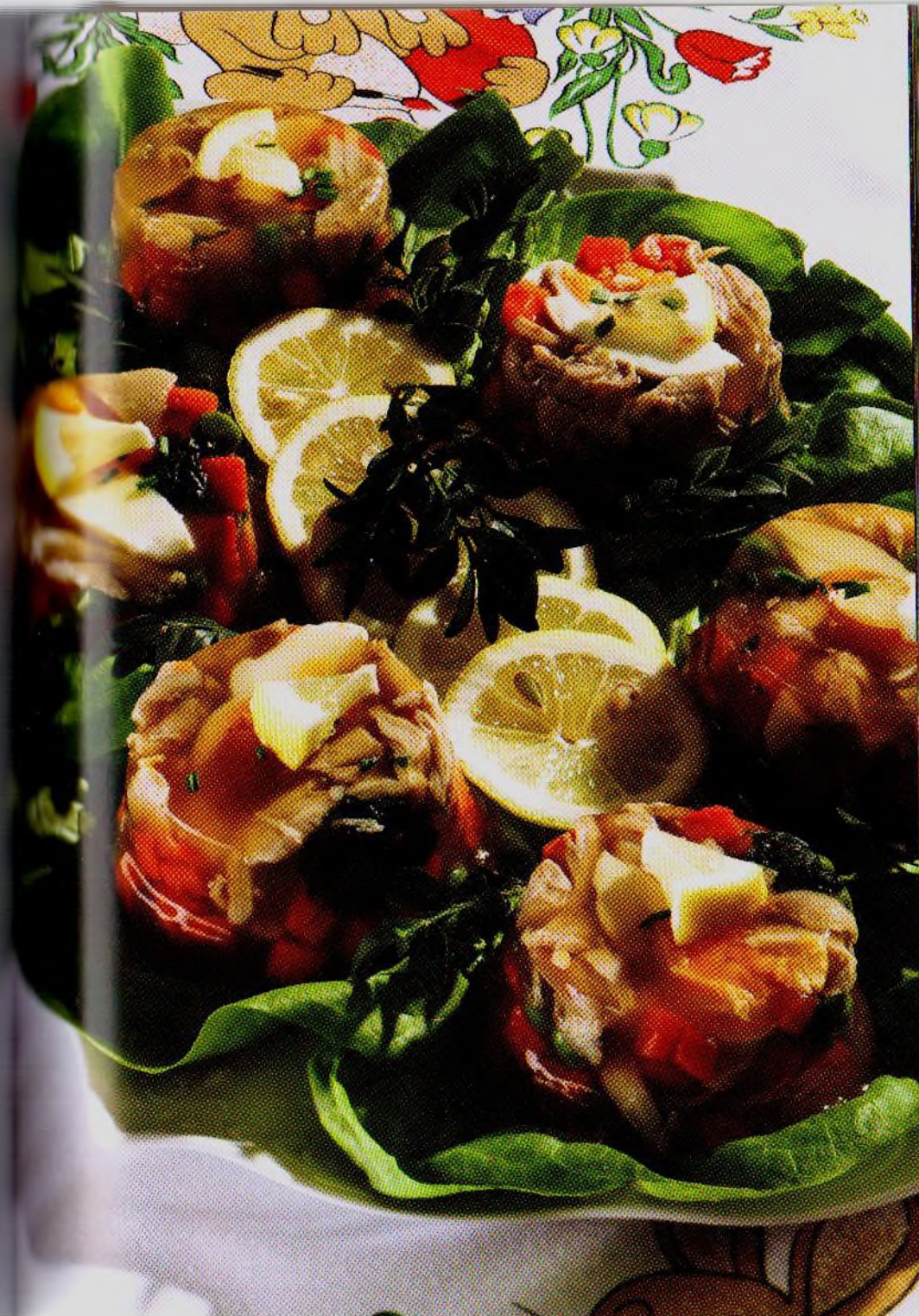
Wykonanie:

Ugotować bulion na pałkach, kostce rosółowej, liściu laurowym i ziele angielskim; dodać sól i pieprz. Po ok. 1 godzinie dorzucić mrożone warzywa. Wyjąć pałki z rosółu, lekko ostudzić i oddzielić mięso od kości.

Ugotować jajka na twardo. Obrąć, pokroić na ćwiartki. Rozrobić żelatynę 6 łyżeczkami wody. Kiedy napęcznieje, wlać do gotującego się rosółu i ponownie doprowadzić do wrzenia.

Ostudzić. Posiekać pietruszkę. Do filiżanek lub innych małych pojemników włożyć po ćwiartce jajka, porcji natki, mięsa i marchewki z groszkiem. Zalać rosółem z żelatyną, schłodzić.

Przechowywać w lodówce. Przed podaniem skropić sokiem z cytryny lub octem.



BABCINY ŻUREK

Składniki:

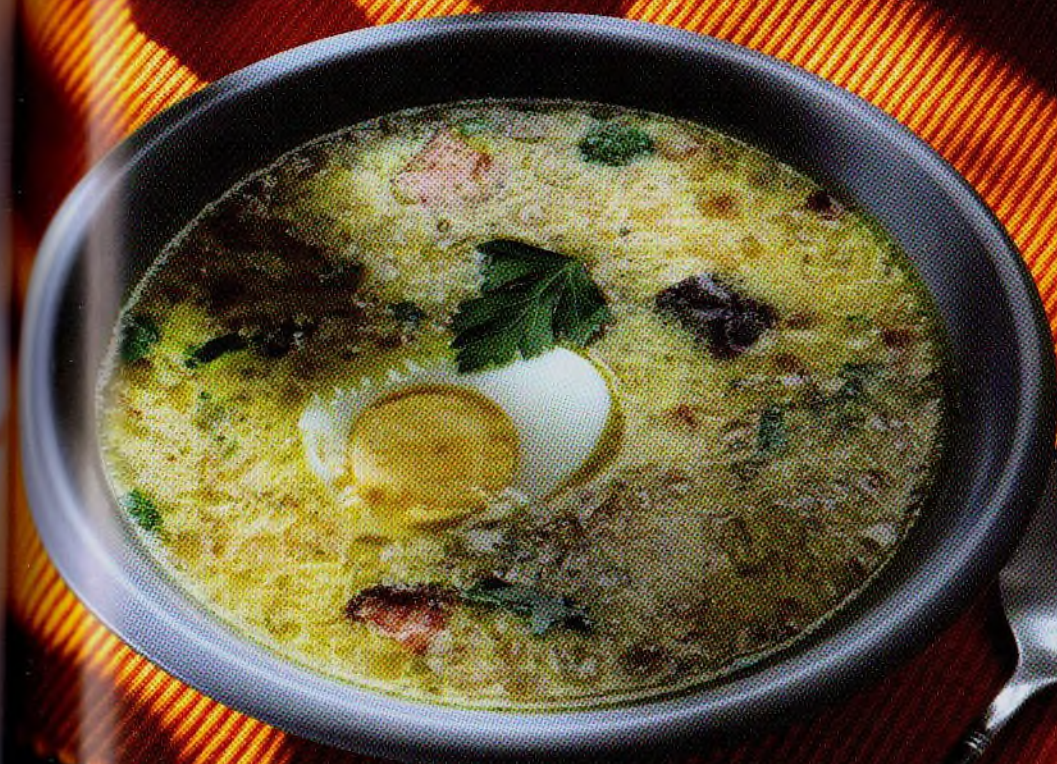
30 dag białej kielbasy
pęczek włoszczyzny
½ l zakwasu na żur
(lub 1 żurek
z torebki)
1 plasterek cytryny
ze skórką
10 dag kielbasy
1 cebula
2 ząbki czosnku
½ szklanki kwaśnej
śmietany (18%)
sól
olej
majeranek
jajka na twardo

Wykonanie:

Wlać do garnka 2½ l wody. Nastawić bulion na białej kielbasie i umytej włoszczyźnie (marchewkę i pietruszkę pokroić w słupki). Gotować, aż marchewka będzie miękka.

Dodać ½ l żuru, majeranek, plaster cytryny oraz dwa pokrojone ząbki czosnku. W razie potrzeby zagęścić zasmażką. Zabielić śmietaną rozrobioną w niewielkiej ilości zupy.

Przecedzić. Dodać do zupy podsmażone kawałki kielbasy oraz cebulę zeszkłąną na oleju. Podawać z przepołowionymi jajkami na twardo.



KARKÓWKA W KAPUŚCIE

Składniki:

1 kg kiszzonej
kapusty
1½ kg karkówki
1 główka czosnku
1 marchewka
1 łyżeczka
majeranku
1 łyżeczka ostrej
papryki w proszku
1 łyżeczka słodkiej
papryki w proszku
kminek
vegeta
olej
sól
pieprz

Wykonanie:

Karkówkę natrzeć solą, pieprzem, przyprawami i drobno posiekanym czosnkiem. Zawinąć w folię spożywczą i odstawić na noc do lodówki. Połowę kapusty włożyć do rondla, podlać olejem. Na to wyłożyć karkówkę. Przykryć drugą częścią kapusty, dodać startą marchew, kminek, vegetę i dusić do miękkości przez 1½–2 godziny. Karkówkę podawać na kapuście, pokrojoną w plastry.



BIAŁA KIELBASA W KAPUŚCIE

Składniki:

75 dag białej
kielbasy
1 kg kiszzonej
kapusty
3 jabłka
2 cebule
pół garści suszonych
grzybów
3 ząbki czosnku
2 grzybowe kostki
rosołowe
2 łyżki tłuszczu
ziele angielskie
liść laurowy
szczypta majeranku
sól
pieprz

Wykonanie:

Zalać grzyby szklanką przegotowanej wody, po 30 minutach wyjąć, odsączyć (nie wylewać wody!) i pokroić w paseczki. Drobno posiekać oba rodzaje kapusty, jabłka pokroić w ósemki.

Przełożyć kapustę do garnka, zalać bulionem z kostek rosółowych i wody, w której moczyły się grzyby. Dodać grzyby, przyprawy, sól roztartą z czosnkiem i jabłka. Dusić pod przykryciem, aż kapusta zmięknie.

Kielbasę podsmażyć na rumiano z obu stron, po zdjęciu z patelni poprzecznie ponacinać.

Wyłożyć żaroodporne naczynie podduszoną kapustą, na niej ułożyć kielbasę i posypać wszystko majerankiem.

Piec pod przykryciem w temperaturze 180°C przez 30 minut.

Podawać na ciepło z podsmażoną cebulą pokrojoną w piórka.



AROMATYCZNY SCHAB

Składniki:

1 kg schabu
bez kości
1 cebula
1 łyżka masła
1½ łyżki świeżo
posiekanego
rozmarynu
(lub 1 łyżeczka
suszonego)
sól
pieprz

Wykonanie:

Obrać cebulę i zetrzeć ją na tarce o drobnych oczkach. Wymieszać z przyprawami. Tak powstałą marynatą natrzeć opłukane, osuszone i oprószone solą mięso. Zawinąć je w folię spożywczą i wstawić na 1 godzinę do lodówki.

Zamarynowany schab wyłożyć do brytfanny. Podlać 2–3 łyżkami wody i dodać masło.

Piec pod przykryciem w temperaturze 180°C przez 40 minut; po upływie tego czasu zwiększyć temperaturę do 210°C. Zdjąć pokrywę i podpiekać potrawę jeszcze przez ok. 10 minut, aż mięso się zrumieni.

Schab podawać w plastrach, z sosem powstałym podczas pieczenia.



BOCZEK PIECZONY

Składniki:

1 kg surowego,
chudego boczku
2 cebule
3 ząbki czosnku
1 łyżka margaryny
1½ łyżeczki
majeranku
1 łyżeczka słodkiej
papryki
sól

Wykonanie:

Oczyszczyć, umyć i osuszyć mięso, z wierzchu ponocinać w kratkę ostrym nożem.

Obrać czosnek, przecisnąć go przez praskę i wymieszać z solą. Natrzeć boczek, posypać go majerankiem i papryką. Włożyć na 2 godziny do lodówki.

Ułożyć zamarynowany boczek w brytfannie, posłać roztopioną margaryną. Piec w temperaturze 190°C przez 45–50 minut.

Obraną i pokrojoną w piórka cebulę dodać do boczku, podpiekać jeszcze przez 15 minut.

Mięso podawać na ciepło, pokrojone w plastry.



KUKULCZE GNIAZDA

Składniki:

7 jajek
500 g mięsa
mielonego
1 cebula
bułka tarta
sól
pieprz
olej

Wykonanie:

5 jajek ugotować na twardo, cebulę pokroić w kostkę.
Do mięsa mielonego dodać bułkę tartą i cebulę,
doprawić solą i pieprzem. Wymieszać.
Jajka obklejać mięsem i dwukrotnie panierować
w rozmąconych jajkach i bułce tartej.
Smażyć na złoty kolor na patelni, po zdjęciu
z ognia mięso odsączyć na papierowym ręczniku.



PASZTET

Składniki:

1 kg łopatki
wieprzowej
(lub karkówki)
30 dag wątróbki
drobiowej
20 dag słoniny
2 marchewki
1 pietruszka
pół selera
1 duża cebula
1 łyżeczka gałki
muszkatołowej
½ łyżeczki mielonej
ostrej papryki
½ łyżeczki mielonej
słodkiej papryki
½ łyżeczki suszonego
rozmarynu
½ łyżeczki suszonego
lubczyku
5 liści laurowych
5 ziaren pieprzu
ziarnistego
5 ziaren ziela
angielskiego
sól
pieprz
kminek

Wykonanie:

Mięso i słoninę pokroić w kostkę, obsmażyć bez tłuszczu na patelni, przełożyć do garnka. Dodać pokrojone w kostkę marchewkę, pietruszkę, selera, posiekaną cebulę oraz liście laurowe, ziele angielskie i ziarna pieprzu. Gotować do miękkości mięsa, odcedzić.

Na tłuszczu pozostałym po smażeniu mięsa ze słoniną obsmażyć pokrojoną drobno wątróbkę.

Wyciągnąć z odcedzonych składników liście laurowe, resztę razem z wątróbką zmielić 2–3 razy w maszynce. Do powstałej masy dodać gałkę muszkatołową, obie papryki, rozmaryn, lubczyk, kminek, sól i pieprz do smaku. Dokładnie wymieszać.

Błazkę do keksów wysmarować margaryną i obsypać bułką tartą. Wyłożyć mięso do formy, wygładzić, z wierzchu lekko naciąć nożem.

Piec w temperaturze 170° przez 1 godzinę.

Do pasztetu można dodać także suszone śliwki – nada to mięsu niepowtarzalny aromat.



PIECZEŃ RZYMSKA Z JAJKIEM

Składniki:

1 kg mielonego
mięsa wieprzowo-
wołowego
3 czerstwe kajzerki
3 średnie cebule
8 jajek
3 łyżki masła
1 łyżka suszonego
majeranku
sól
pieprz

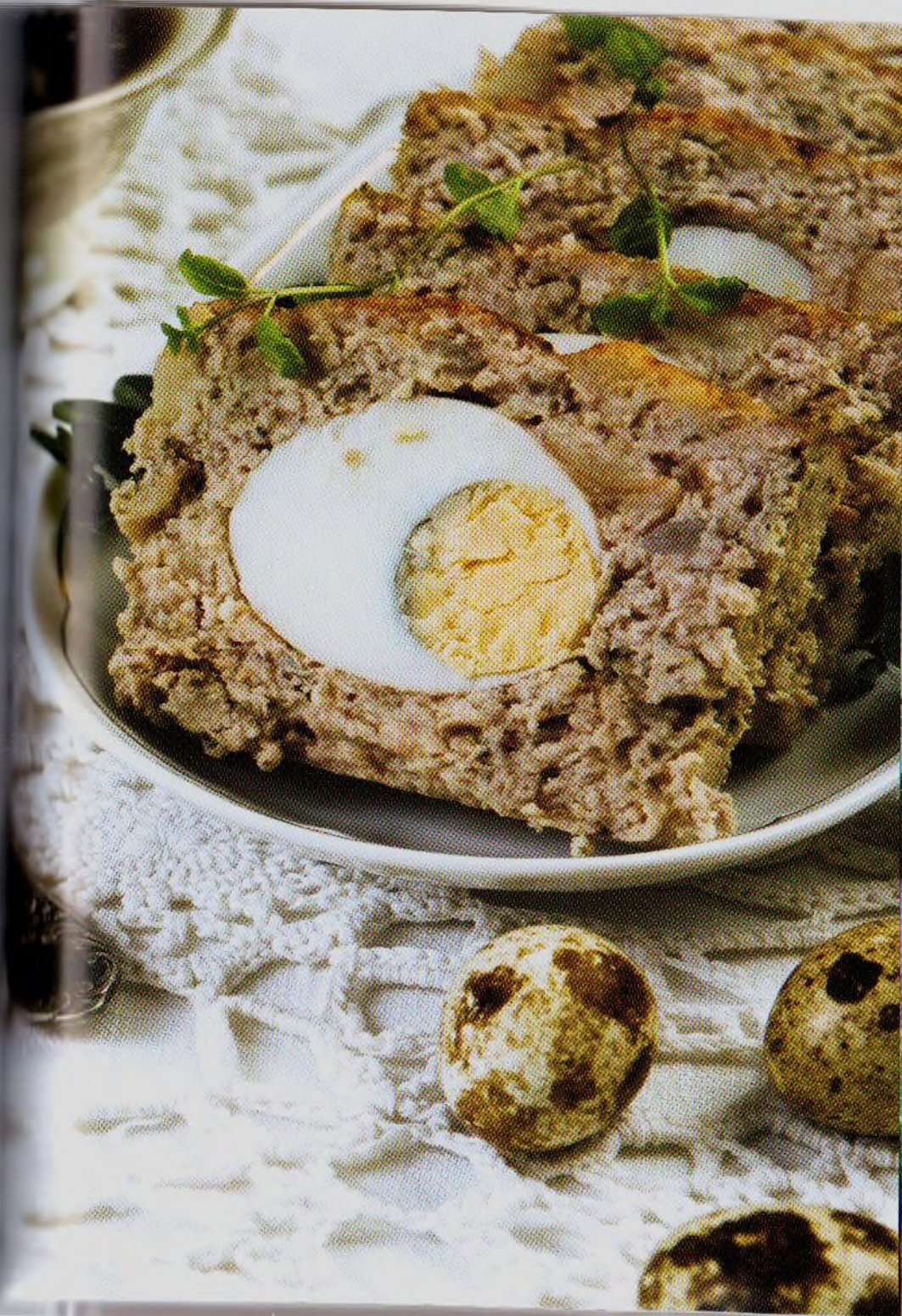
Wykonanie:

4 jajka ugotować na twardo. Cebulę posiekać i zeszklić na maśle. Namoczyć bułki w wodzie, lekko odcisnąć.

Mięso mielone wyłożyć do miski, wbić 4 surowe jajka, wymieszać z bułką i odsączoną z tłuszczu cebulą (tłuszcz zachować). Dodać majeranek, doprawić solą i pieprzem, dobrze wymieszać.

Podzielić masę mięsną na dwie części. Połowę zagnieść na dnie blaszki keksowej, na to wyłożyć wzdłuż obrane jajka na twardo. Przykryć resztą mięsa, wyrównać wierzch pasztetu szpatułką. Skropić tłuszczem pozostałym po smażeniu cebuli. Piec pod przykryciem z folii aluminiowej w temperaturze 180°C przez ok. 45 minut. Zdjąć folię i wstawić pieczeń do piekarnika jeszcze na 15 minut. Po zakończeniu pieczenia położyć na mięsie lekko obciążoną deseczkę, ostudzić.

Podawać w plastrach, na zimno i z dowolnym sosem.



RYBA W CIEŚCIE

Składniki:

½ kg filetów
z mintaja
(lub innej ryby)

Ciasto

7 łyżek mąki
pszennej
2 łyżki mąki
ziemniaczanej
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka pieprzu
1 jajko
1 łyżeczka proszku
do pieczenia
imbir
tłuszcz

Wykonanie:

Wsypać mąki, pieprz, sól, imbir i proszek do pieczenia do miski, wbić jajko, wymieszać za pomocą miksera lub ręcznie.
Rybę pokroić na małe kawałki. Maczać je w cieście i smażyć do zrumienienia na rozgrzanym tłuszczu.

Podawać z sosem słodko-kwaśnym.



RYBA W GALARECIE

Składniki:

1 kg szczupaka,
sandacza, lina
lub dorsza
2 marchewki
1 pietruszka
kawałek selera
3 cebule
3 ziarna ziela
angielskiego
3 liście laurowe
6 ziaren czarnego
pieprzu
10 łyżeczek żelatyny
1 jajko na twardo
kilka gałązek natki
pietruszki
1 3/4 l wody
sól
świeżo zmielony
czarny pieprz

Wykonanie:

Namaczyć żelatynę w 2/3 szklanki przegotowanej zimnej wody. Rybę pokroić w dzwonka, opłukać i odsączyć. Jarzyny obrać i opłukać. Nastawić wywar na głowie oraz płetwach ryby, warzywach i przyprawach. Posolić, gotować przez 30 minut na małym ogniu. Odcedzić. Do tak przygotowanego bulionu włożyć pokrojoną w dzwonka rybę. Gotować na małym ogniu przez 20 minut. Ostrożnie wyjąć mięso z bulionu. Wywar przecedzić, a następnie dokładnie wymieszać z żelatyną, ale już nie gotować. W razie potrzeby doprawić do smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem. Przepołowić dzwonka, wyciągnąć z nich ości i oprószyć mięso solą. Wkładać do miseczek lub innych małych pojemników. Dodać pokrojoną w talarki marchewkę i zalać galaretą z bulionu. Kiedy galareta się zetnie, przybrać plasterkami ugotowanego na twardo jajka i natką pietruszki. Przechowywać w lodówce.



WIELKANOCNA PIECZEŃ WOŁOWA

Składniki:

2 kg wołowiny
1 szklanka
czerwonego
wytrawnego wina
1 opakowanie
suszonych śliwek
2-3 łyżki oleju
1 szklanka bulionu
z kostki

Marynata

1 łyżeczka ziaren
jałowca
1 łyżeczka ziela
angielskiego
1 łyżeczka ziaren
pieprzu
2 liście laurowe
2 goździki
4 ząbki czosnku
1 łyżka soli

Wykonanie:

Zmieszać: ziarna jałowca, ziele angielskie, pieprz, liście laurowe i goździki. Rozgrzać sól na suchej patelni, wsypać na nią przyprawy i prażyć przez chwilę. Wyłączyć palnik, dodać do ziół przeciśnięty przez praskę czosnek. Wymieszać.

Mięso nafaszerować suszonymi śliwkami i natrzeć marynatą. Włożyć na 2-3 godziny do lodówki. Obsmażyć zamarynowaną wołowinę w oliwie, przełożyć do brytfanny z pokrywką. Podgrzać na patelni czerwone wino, dolać do pieczeni.

Piec w temperaturze 200°C przez 2 godziny, co 15 minut podlewając mięso wytopionym sosem. W razie potrzeby podlać pieczeń bulionem lub przegotowaną wodą.

Pieczeń można jeść z sosem chrzanowym na ciepło lub na zimno - z kanapkami



LOSÓŚ ZE SZPINAKIEM ZAPIEKANY POD SEREM

Składniki:

60 dag filetu
z łosia
50 dag świeżych
liści szpinaku
2 żółtka
4 łyżki śmietany
(18%)
1 łyżka musztardy
3 łyżki masła
sól
pieprz
kilka plasterów
żółtego sera

Wykonanie:

Posiekaną cebulę zeszklić na patelni. Pokroić szpinak w grubą kostkę, dodać do cebuli. Dusić przez 2 minuty, często mieszając.
Oprószyć łosia solą i pieprzem.
Śmietanę wymieszać z żółtkami i musztardą. Doprawić do smaku.
Wysmarować masłem naczynie żaroodporne, ułożyć na nim kawałki łosia i przykrywać je „kolebkami” ze szpinaku.
Piec w temperaturze 180°C przez ok. 30 minut.
Po tym czasie ułożyć na łosiu plastry sera i piec jeszcze przez 5 minut.



BABKA WIELKANOCNA

Składniki:

Ciasto

3 jajka

$\frac{2}{3}$ szklanki cukru

$\frac{2}{3}$ szklanki mąki
pszennej

$\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku
do pieczenia

połtora cytryny

Polewa

lukier

$\frac{1}{4}$ tabliczki ciemnej
czekolady

tłuszcz

bulka tarta

Wykonanie:

Cytrynę sparzyć, zetrzeć skórkę na tarce i wycisnąć sok do miseczki.

Oddzielić białka od żółtek. Z białek ubić pianę, powoli dosypywać cukier. Ciągłe ubijając, po kolei dodawać żółtka. Pod koniec dosypać mąkę pszenną przesianą przez sito z proszkiem do pieczenia, dorzucić skórkę z cytryny i dolać sok.

Średnią formę do babki (18–20 cm) dokładnie wysmarować tłuszczem. Wlać ciasto do formy. Piec w temperaturze 160–170°C przez 35–40 minut.

Po ostudzeniu babkę poleć lukrem i udekorować za pomocą roztopionej czekolady.



BABKA Z WIŚNIAMI

Składniki:

pół kostki margaryny
4 jajka
1 szklanka cukru
1 szklanka mąki
pszennej
 $\frac{3}{4}$ szklanki mąki
ziemniaczanej
 $1\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku
do pieczenia
wiśnie
(np. z kompotu)
cukier puder
tłuszcz
bulka tarta

Wykonanie:

Margarynę rozpuścić, ostudzić. Jajka utrzeć z cukrem na puszysty krem. Dodać obie mąki przesiane z proszkiem do pieczenia. Dokładnie wymieszać (można zmiksować). Powoli wlewać rozpuszczoną margarynę, cały czas mieszając, aby w cieście nie porobiły się grudki. Foremkę na babkę wysmarować tłuszczem i wysypać bułką tartą. Przełożyć ciasto, wyrównując powierzchnię. Ułożyć na cieście wiśnie (jeśli pochodzą z kompotu, należy je wcześniej odcedzić). Piec godzinę w temperaturze 175°C.

Przed podaniem posypać cukrem pudrem.



WIELKANOCNY KEKS

Składniki:

2½ kg kwaśnych
jabłek
100 g suszonych
moreli
3 łyżeczki cynamonu
100 g kandyzowanej
skórki z cytryny
20 g rodzynek
250 g cukru
1 kg mąki
2½ łyżeczki proszku
do pieczenia
200 g orzechów
włoskich
3 łyżki rumu
margaryna
bułka tarta
sól

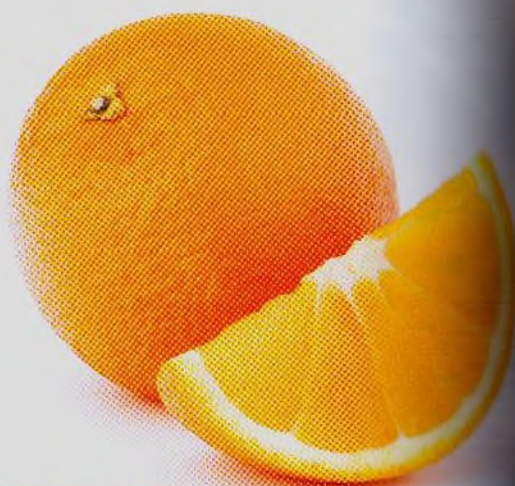
Wykonanie:

Pokroić morele w drobną kostkę, dodać rodzynek, skórkę z cytryny, jabłka starte na tarce o drobnych oczkach, cynamon, cukier i rum. Odstawić na całą noc.

Posiekać orzechy w drobną kostkę. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia, zagnieść ze sporządzoną wcześniej masą owocową. Dodać orzechy. Uformować z ciasta podłużny bochenek.

Błazkę keksową wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą.

Piec w 200°C przez 1 godzinę i 10 minut.



SERNIK NA KRUCHYM SPODZIE

Składniki:

Kruche ciasto

2 szklanki mąki

¾ kostki masła

½ szklanki cukru

puszki

1 żółtko

Masa serowa

1 kg twarogu

sernikowego

10 jajek

2 szklanki cukru

puszki

1½ kostki masła

½ szklanki rodzzynek

½ szklanki kaszy

manny

½ szklanki skórki

pomarańczowej

laska wanilii

Wykonanie:

Rozetrzeć w misce mąkę z masłem, dodać resztę składników na kruchy spód i zagnieść ciasto. Włożyć na 30 minut do lodówki.

Wysmarować tłuszczem blaszkę do pieczenia i przysypać ją bułką tartą. Schłodzoną masę rozwałkować do rozmiarów blaszki, dokładnie zagnieść na niej ciasto.

Piec w temperaturze 180°C przez 15 minut.

Masa

Oddzielić żółtka od białek. Utrzeć masło. Dodać żółtka, ciągle mieszając. Stopniowo dosypywać cukier puder.

Białka ubić na sztywną pianę z odrobiną soli.

W dużej misce połączyć masę z żółtek z twarogiem, zmiksować. Dodać kaszę mannę i masę z białek, następnie wydrążony miąższ z laski wanilii, skórkę pomarańczową i sparzone rodzynki. Delikatnie wymieszać.

Spód ciasta pokryć masą sernikową.

Włożyć blachę do piekarnika. Piec w temperaturze 180°C przez 1 godzinę. Zmniejszyć temperaturę do 160°C. Piec kolejną godzinę, na ostatnie 30 minut przykrywając sernik folią aluminiową. Pod koniec pieczenia uchylić drzwiczki.



MAZUREK MIGDAŁOWY

Składniki:

Ciasto

10 dag margaryny
25 dag mąki pszennej
6 łyżek cukru
1 żółtko
2 łyżki kwaśnej
śmietany
½ łyżeczki proszku
do pieczenia

Do smarowania ciasta

5 łyżek dżemu
pomarańczowego

Do przybrania skórka

pomarańczowa
kandyzowana
2 figi

Masa migdałowa

15 dag zmielonych
migdałów
10 dag cukru pudru
4 łyżki kaszy manny
¾ szklanki mleka

Wykonanie:

Wyłożyć na stolnicę margarynę, posiekać ją, dodać przesianą przez sito mąkę, a następnie pozostałe składniki. Szybko zagnieść i wstawić na 3 godziny do lodówki.

Rozwałkować ciasto na grubość 5 mm, zagnieść w niewielkiej formie wyłożonej papierem do pieczenia, pamiętając o zostawieniu nieco wyższych rantów. Podpiekać 20 minut w temperaturze 210°C. Ostudzić.

Kaszę manną zalać mlekiem, dodać cukier i migdały. Wymieszać, gotować na małym ogniu aż do zgęstnienia masy.

Mazurek posmarować dżemem, wyłożyć na niego masę migdałową, wyrównać wierzch szpatulką. Udekorować pokrojonymi figami i skórką pomarańczową.



METROWIEC W KRATKĘ

Składniki:

Ciasto

$\frac{3}{4}$ szklanki oleju
 $\frac{3}{4}$ szklanki ciepłej
wody
3 szklanki mąki
2 szklanki cukru
8 jajek
3 łyżeczki proszku
do pieczenia
1–2 łyżki kakao

Krem

2 szklanki mleka
6 łyżek cukru
3 łyżki mąki
1 kostka masła
1 aromat waniliowy

polewa czekoladowa
1 mały słoiczek
dżemu morelowego

Wykonanie:

Ciasto

Białka ubić na sztywną pianę. Żółtka ubić z cukrem na białą masę. Ciągłe mieszając, stopniowo wlewać olej i wodę, następnie dodawać po trochu mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia. Na koniec dodać pianę z białek, delikatnie wymieszać. Podzielić ciasto na 2 równe porcje. Do jednej dodać kakao, do drugiej – 1½–2 łyżki mąki.

Wyłożyć blaszkę papierem do pieczenia. Piec każdą z mas oddzielnie w temperaturze 180°C przez 35–40 minut.

Kiedy ciasta ostygną, pokroić je wzdłuż na paski o szerokości ok. 3 cm.

Masa

Mąkę dokładnie rozrobić w $\frac{3}{4}$ szklanki mleka. Po zostało mleko zagotować z cukrem, dodać mleko z mąką. Mieszając, gotować aż do zgęstnienia. Ucierać masło, wlewając po trochu przestudzoną masę budyniową i aromat. Kremem smarować boki ułożonych na blacie pasków ciasta, sklejając je ze sobą na zmianę. Wierzch warstwy posmarować dżemem morelowym. Ułożyć kolejną warstwę.

Oblać polewą czekoladową, schłodzić.



CIASTO DROŻDZOWE

Składniki:

6 łyżek oleju
60 dag mąki
3 jajka
6 łyżek cukru
1 opakowanie cukru
waniliowego
8 dag drożdży
1 szklanka mleka
1 łyżka
kandyzowanej
skórki
pomarańczowej
10 dag rodzynek
sól
bułka tarta
tłuszcz
cukier pudr

Wykonanie:

Sparzyć rodzyнки wrzątkiem ($\frac{1}{2}$ szklanki), odstawić na 15 minut. Odsączyć.

Wbić do miski jajka, dodać cukier, sól, cukier waniliowy, podgrzane mleko i pokruszone drożdże, olej, mąkę przesianą przez sito, rodzyнки i skórkę pomarańczową.

Ręcznie, za pomocą drewnianej łyżki lub miksera na małych obrotach mieszać zawartość miski aż do uzyskania jednolitej, gładkiej masy łatwo odchodzącej od ręki.

Uformowane w kulę i posypane odrobiną mąki ciasto odstawić w przykrytej ściereczką misce do wyrośnięcia na 30 minut–1 godzinę (masa powinna dwukrotnie zwiększyć swoją objętość).

Posmarować formę do ciasta margaryną i obsypać bułką tartą. Wyłożyć masę na blachę. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C na złoty kolor.

Patyczkiem sprawdzić, czy ciasto jest już gotowe i jeśli tak – wyjąć je z pieca.

Przed podaniem posypać cukrem pudrem.



TRADYCYJNA PASCHA

Składniki:

½ kg tłustego
twarogu
5 żółtek
⅔ szklanki cukru
½ szklanki tłustej
śmietany
½ kostki masła
10 dag
kandyzowanych
owoców

nowa gliniana
doniczka
(lub wysoka
ceramiczna
foremka z otworem
na spodzie)
1m² gazy
opatrunkowej

Wykonanie:

Żółtka utrzeć do białości z ⅔ szklanki cukru, do-
lać śmietanę. Przełożyć do rondelka, podgrzewać na
małym ogniu, nie przestając mieszać. Wystudzić.
Trzykrotnie zmielić twaróg, zmiksować z masłem.
Dokładnie wymieszać masę z kandyzowanymi
owocami. Wyłożyć doniczkę lub foremkę złożoną
4–5 razy gazą, na to wylać masę twarogową. Do-
brze docisnąć.

Wstawić na 12 godzin do lodówki. Po wyjęciu ude-
korować za pomocą dowolnych owoców.



PIERNIK Z KAWAŁKAMI CZEKOLADY

Składniki:

100 g masła
¾ szklanki cukru
100 g miodu
300 g mąki pszennej
1 łyżka kakao
1 łyżeczka proszku
do pieczenia
1 łyżka przyprawy
do piernika
3 jajka
¼ szklanki mleka
100 g gorzkiej
czekolady
½ szklanki suszonych
śliwek
⅓ szklanki żurawiny

Wykonanie:

Wrzucić do rondelka cukier i masło, wlać miodu, podgrzewać aż do połączenia się składników. Ostudzić.

Posiekać czekoladę na nieduże kawałki, pokroić śliwki w kostkę.

Oddzielić białka od żółtek, z białek ubić pianę. Połączyć w misce mąkę, żółtka, mleko, proszek do pieczenia, przyprawę do piernika, kakao, czekoladę, żurawinę i śliwki. Wlać masę z rondelka, na koniec dodać pianę z białek i delikatnie wymieszać.

Wyłożyć formę papierem do pieczenia. Wylać ciasto na blachę i piec w temperaturze 180°C przez ok. 1 godzinę.

Stopień przepieczenia ciasta warto sprawdzać za pomocą patyczka.

Piernik najlepiej przykryć lnianą ściereczką i odstawić na kilka dni do skruszenia.



UROCZYSTOŚCI RODZINNE

*B*yc może wielu paniom domu wyprawianie uroczystych przyjęć, obiadów i kolacji wciąż niesłusznie kojarzy się z ogromem zadań organizacyjnych i godzinami spędzonymi w kuchni. Pamiętajmy jednak o tym, że świętowanie urodzin, imienin czy też uroczystości związanych z wyznaniem katolickim – chrztów, Komunii Świętych czy bierzmowań – ma na celu cieszenie się z tych wydarzeń wraz z solenizantami, jubilatami i gronem najbliższych. Uśmiechy na ich twarzach z pewnością wynagrodzą nam godziny spędzone na planowaniu uroczystych poczęstunków – z tego powodu warto zainwestować w ich przygotowanie nieco czasu.

Jesteśmy przyzwyczajeni do przyrządzania na takie okazje wyjątkowych i oryginalnych potraw – znajdziemy zatem sposób na to, by móc przygotować je w pogodnej atmosferze, bez pośpiechu i zbytniego stresu. Pomogą nam w tym przepisy na nieskomplikowane, atrakcyjne przystawki, dania główne i desery, które ucieszą podniebienia zarówno dorosłych, jak i dzieci oraz pozwolą nam spędzić te szczególne chwile w rodzinnej, pełnej miłości atmosferze.

GRZYBKIE MARYNOWANE

Składniki:

1 kg niedużych
grzybów (kurki,
prawdziwki,
podgrzybki,
opieńki)

Zalewa

1 szklanka octu
1 łyżka soli
5 ziaren pieprzu
5 ziaren ziela
angielskiego
2 liście laurowe

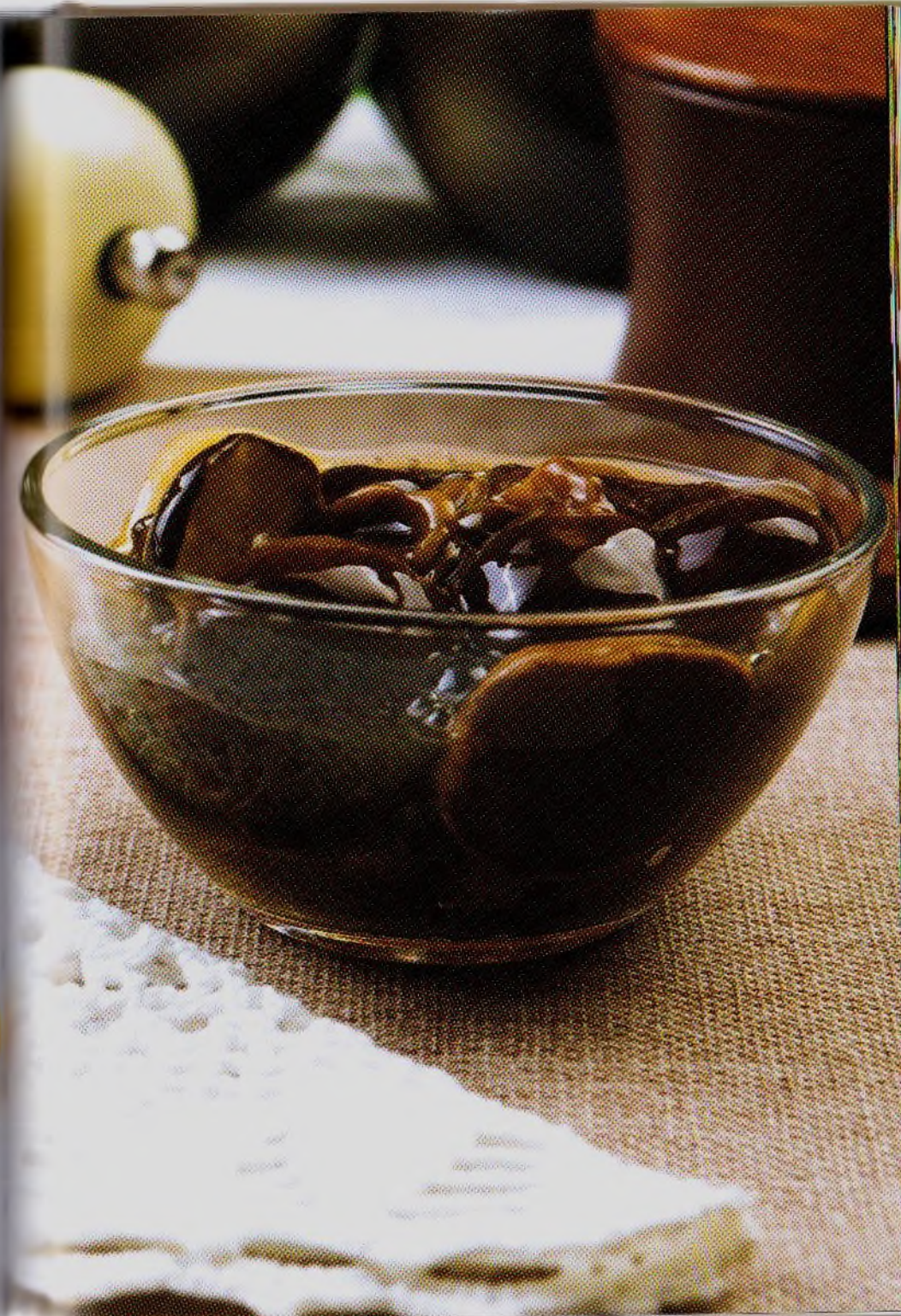
Wykonanie:

Zagotować w garnku 4 szklanki wody, ocet, przyprawy, sól i pieprz.

Obrać i opłukać grzyby, oddzielić kapelusze od trzonek. Kapelusze gotować we wrzątku przez 5 minut. Odcedzić, zalać zalewą octową, gotować przez ok. 15 minut, odsączyć.

Gorące, jędrne ale już nie twarde grzyby przelać do wyparzonych słoików, zalać gorącą zalewą (grzyby powinny się dać zamieszać w słoiku – nie należy ich nakładać zbyt dużo).

Zakręcić słoiki, postawić denkiem do góry, przykryć grubym ręcznikiem. Zostawić do ostygnięcia.



SALATKA Z JAJI I KUKURYDZY

Składniki:

4 jaja
1 duży por
1 puszka kukurydzy
1 ogórek kiszony
4 łyżki majonezu
4 liście sałaty
pęczek natki
 pietruszki
sól
pieprz

Wykonanie:

Jaja ugotować na twardo, obrać, pokroić w kostkę. Białą część pora dokładnie opłukać, osuszyć, drobno posiekać i posolić. Pokroić ogórek w kostkę. Kukurydzę wraz z zalewą dokładnie wymieszać z majonezem i resztą przygotowanych produktów, doprawić do smaku solą i pieprzem. Posiekać natkę pietruszki. Salaterkę wyłożyć umyętymi i osuszonymi liśćmi sałaty, nałożyć salatkę. Udekorować natką, wstawić na 1 godzinę do lodówki.



SALATKA JARZYNOWA

Składniki:

3 średnie ziemniaki
2 średnie marchewki
½ średniego selera
1 mała pietruszka
2 ogórki kiszzone
100 g groszku
z puszki
pół jabłka
2 jajka
1 mały słoiczek
majonezu
(ok. 300 g)
sól
pieprz
sok z cytryny

Wykonanie:

Wyszorować ziemniaki, selera, marchewki i pietruszkę; ugotować bez obierania tak, aby warzywa miękkie, ale nie były rozgotowane. Ugotować jajka na twardo. Jabłko obrać ze skórki.

Ugotowane warzywa obrać ze skórek, razem z jabłkiem i jajkami pokroić w niedużą kostkę. Wymieszać wszystkie składniki w dużej misce, doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny.

Wygładzić powierzchnię, udekorować posiekaną natką pietruszki i wstawić sałatkę do lodówki na ok. 1 godziny.



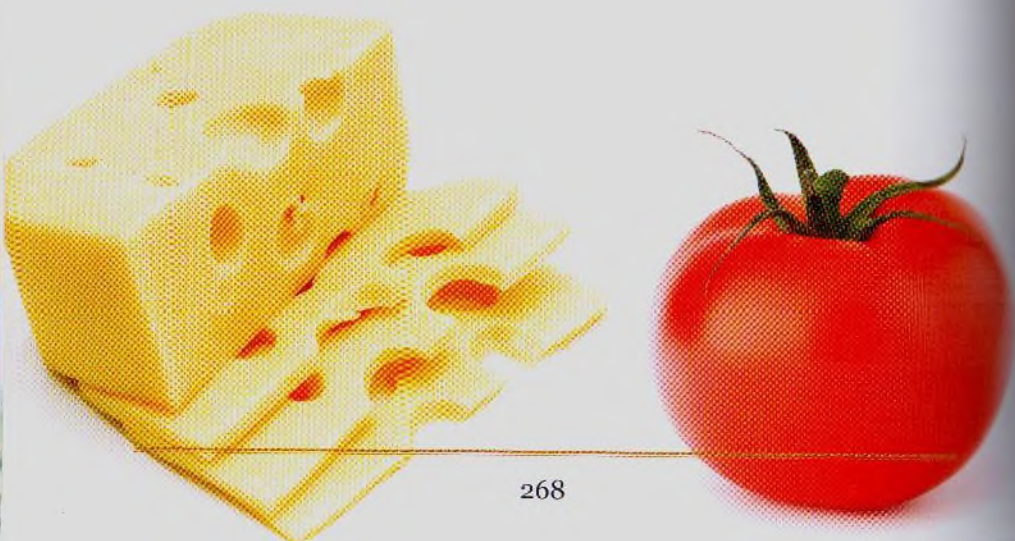
SALATKA Z KUSKUSEM

Składniki:

1 opakowanie
kuskusu
(250-300 g)
1 pomidor
1 łyżka oliwy
30 dag szynki
15 dag żółtego sera
3-4 łyżki majonezu
sól
pieprz

Wykonanie:

Przyrządzić kuskus według przepisu na opakowaniu. Pokroić pomidor, ser i szynkę w niewielką kostkę. Wyłożyć kaszę do miski, dodać resztę składników, dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Wstawić na ok. 1 godzinę do lodówki.



FASZEROWANE PAPRYKI

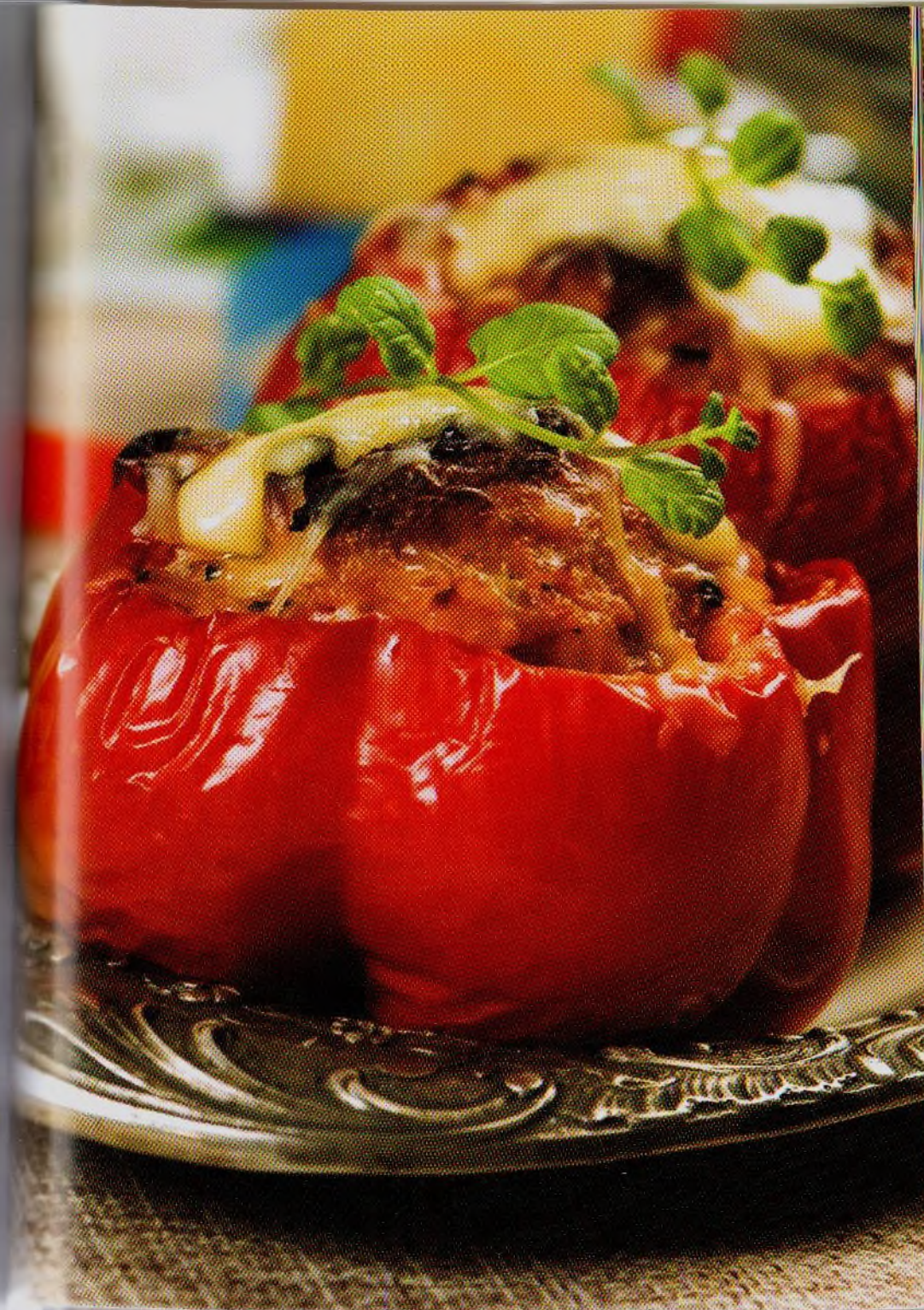
Składniki:

4 duże papryki
ok. 300 g mielonego
mięsa wieprzowego
1 cebula
1 pomidor
mały koncentrat
pomidorowy
(ok. 25 g)
½ szklanki ryżu
ok. 50 g sera żółtego
½ łyżeczki świeżo
mielonego pieprzu
½ łyżeczki soli
1 łyżeczka bazylii
suszonej (lub kilka
listków świeżej)

Wykonanie:

Ugotować ryż na sypko w osolonym wrzątku. Żółty ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Wyłożyć mielone mięso do miski, wymieszać z posiekaną cebulą i pomidorem pokrojonym w drobną kostkę. Dodać ryż, 30 dag żółtego sera, koncentrat pomidorowy i przyprawy. Paprykom odciąć „czapeczki” z zielonymi ogonkami, wydrążyć środki warzyw z pestek. Napelnić je farszem. Piec w temperaturze 200°C przez ok. 45 minut aż do zrumienienia się papryk i miękkości mięsa. Przed podaniem posypać resztą żółtego sera.

„Czapeczki” można piec razem z resztą papryki posłużą nam wtedy za oryginalne pokrywki dla tej przystawki.



ZUPA SEROWA Z GRZANKAMI

Składniki:

150 g masła
1 cebula
3 łyżki mąki
1 mały brokuł
1 duża marchewka
1½ l bulionu
warzywnego
z kostki
250 g sera żółtego
1 szklanka mleka
2 liście laurowe
gałka muskatołowa
świeżo zmielony
pieprz
sól

Grzanki czosnkowe
1 bagietka
5 łyżek masła
w temperaturze
pokojowej
1 łyżeczka ziół
prowansalskich
½ łyżeczki czosnku
granulowanego
sól

Wykonanie:

Zupa

Ser żółty zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Zalać mlekiem, odstawić.

Posiekać cebulę, zeszklić na roztopionym w rondelku maśle. Kiedy cebula się zrumieni, przesypaną ją mąką, smażyć razem ok. 3–5 minut na lekko złoty kolor.

Podlać zawartość rondelka bulionem, dodać gałkę muskatołową, liście laurowe, pieprz i sól, gotować na niewielkim ogniu przez 15 minut.

Brokuł pokroić na różyczki, zetrzeć marchewkę na tarce o dużych oczkach. Dodać do wywaru, gotować kolejne 15 minut.

Usunąć liść laurowy, zupę zmiksować na gładko za pomocą blendera.

Do gorącej zupy dodać mleko z serem żółtym, mieszać aż do roztopienia się sera.

Grzanki czosnkowe

Masło dokładnie wymieszać z czosnkiem, szczyptą soli i ziołami prowansalskimi.

Bagietkę pokroić na kromki, smarować masłem czosnkowym i podpiekać w piekarniku w temperaturze 180°C.



CHŁODNIK LITEWSKI

Składniki:

1 pęczek botwinki
4 młode buraczki
4 jajka na twardo
pół pęczka koperku
pół pęczka
szczypiorku
1 ogórek
1 l kefiru
1 łyżka octu winnego
3 liście laurowe
4 ziarna ziela
angielskiego
sól
pieprz

Wykonanie:

Buraczki obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Botwinę drobno posiekać, wymieszać z buraczkami i przełożyć do garnka. Zalać szklanką wody i gotować z octem, liśćmi laurowymi i zielem angielskim przez 5 minut. Ostudzić. Szcypiorek i koperk drobno posiekać, ogórek obrać i zetrzeć na tarce. Wyłowić z buraczanego wywaru liść laurowy i ziele angielskie. Dodać kefir, szczypiorek, koperk i ogórek, dokładnie wymieszać. Schłodzić w lodówce.

Podawać z pokrojonymi na połówki lub ćwiartki jajkami na twardo.



WŁOSKA ZUPA POMIDOROWA Z SEREM

Wykonanie:

Pokroić drobno listki bazylii, odkładając kilka do dekoracji. Pomidory sparzyć we wrzątku, obrać, wyciąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. Cebulę i czosnek obrać, posiekać, przesmażyć na rozgrzanej w garnku oliwie. Po ok. 3 minutach dodać pomidory. Dusić do miękkości, podlewać bulionem. Zmiksować zupę blenderem z bazylią i przyprawami.

Przed podaniem na wierzch zupy wykladać po łyżce śmietany.

Składniki:

2 kg dojrzałych pomidorów
2 ząbki czosnku
ok. 15 listków bazylii
1 cebula
2 łyżki oliwy
2 szklanki bulionu z kostek rosółowych
1 łyżeczka cukru
4 łyżki śmietany (18%)



ZUPA CEBULOWA

Składniki:

½ kg cebuli
3 łyżki oliwy
1 ząbek czosnku
200 ml białego wina
750 ml bulionu
z kostek
3 łyżki świeżego
tymianku
sól
świeżo mielony
pieprz

1 bagietka
10 dag sera Gruyère
(lub Cheddar)

Wykonanie:

Czosnek przecisnąć przez praskę. Cebulę obrać, pokroić w piórka i dusić na rozgrzanej w garnku oliwie przez 30–40 minut, od czasu do czasu mieszając. Pod koniec dorzucić czosnek, dolać wino, dokładnie zamieszać.

Zmniejszyć ogień, gotować aż objętość zupy zmaleje o połowę. Dodać bulion i tymianek, gotować całość pod przykryciem na wolnym ogniu przez kolejne 30–40 minut. Doprawić do smaku zmielonym pieprzem i solą.

Serwować z grillowanymi grzankami, przed podaniem posypać tartym serem.



ZUPA KREM Z BROKULÓW

Wykonanie:

Brokuły podzielić na różyczki. Cebulę i czosnek posiekać, zeszklić na oliwie.

Do garnka wlać bulion, gotować do miękkości marchewki, ziemniaki oraz czosnek i cebulę. 5 minut przed końcem gotowania dodać sól.

W drugim rondlu w lekko osłodzonej wodzie ugotować brokuły.

Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę. Do garnka z wywarem z warzyw dodać brokuły, zmiksować blenderem. Doprawić do smaku pieprzem i solą.

Przed podaniem na wierzch zupy wyłożyć po łyżce śmietany.

Przed zmiksowaniem do zupy można dorzucić 100 g serka topionego.

Składniki:

1 kg brokułów
2 marchewki
2 cebule
2 ziemniaki
3 ząbki czosnku
½ l bulionu
drobiowego
z kostki
1 mała śmietana
(ok. 150 g)

oliwa
sól
pieprz
cukier



ZUPA POMIDOROWA

Składniki:

30 dag mięsa
z kością (lub udko
z kurczaka)
1½ l wody
30 dag włoszczyzny
10 dag cebuli
60 dag pomidorów
(lub mały
koncentrat
pomidorowy)
1 łyżka masła
pół pęczka koperku
sól
pieprz

Wykonanie:

Warzywa obrać i opłukać. Nastawić bulion na wodzie, kościach, warzywach i opłukanym mięsie, gotować ok. 1½ godziny.

Pomidory opłukać, pokroić w kostkę. Udusić pod przykryciem z łyżką masła i niewielką ilością wody. Przetrzeć przez sito, dodać do wywaru z mięsa i warzyw. Gotować przez 10 minut, doprawić do smaku solą i pieprzem.

Podawać z dowolnym makaronem ugotowanym w osolonym wrzątku.

Przed podaniem zupę udekorować posiekanym koperkiem.



ROSÓL

Wykonanie:

Mięso umyć, wrzucić do wody, zagotować. Zdjąć „szumy” za pomocą łyżki cedzakowej.

Obrać cebulę, nabić na widelec i opiec nad ogniem palnika, wrzucić do rosółu. Dodać obrane i umyte warzywa, ziele angielskie, pieprz, liście laurowe z lubczykiem. Gotować przez ok. 2 godziny.

Doprawić do smaku solą i pieprzem. Odcedzić.

Podawać z „nitkami” (lub innym drobnym makaronem), maggi oraz posiekaną natką pietruszki lub koperkiem.

Składniki:

ok. 30 dag wołowiny
z kością
ok. 30 dag kurczaka
(np. skrzydełko
lub udko)
3–4 l wody
2 marchewki
2 pietruszki
1 mały seler
1 mały por
1 cebula
4 ziarna pieprzu
4 ziarna ziela
angielskiego
3 liście laurowe
2 gałązki świeżego
lubczyku
(lub ½ łyżeczki
suszonego)
maggi
sól
pieprz



SZNYCLE DROBIOWE W SOSIE PIECZARKOWYM

Składniki:

2 całe piersi
z kurczaka
1 szklanka mąki
2 jajka
1 szklanka bulki
tartej
2 łyżki oleju
1 łyżka masła
pieprz
sól

Sos

20 dag pieczarek
pół cebuli
1 kostka drobiowa
1 łyżka margaryny
2½ szklanki wody
1½ łyżki mąki
3 łyżki śmietany
(18%)
sól
pieprz

Wykonanie:

Piersi kurczaka rozdzielić na połówki, delikatnie rozbić je tłuczkiem na grubość 5 mm–1,5 cm (wedle upodobań). Oprószyć pieprzem i solą, panierować w mące, roztrzepanych jajkach i bulce tartej.

Na rozgrzaną patelnię wlać olej, dodać masło. Kiedy się rozgrzeją, wyłożyć sznycele. Smażyć na złoto na średnim ogniu po 3–4 minuty z każdej strony.

Sos

Pieczarki umyć, obrać, pokroić na talarki. Pod smażyć na maśle w rondelku aż do odparowania wody.

Posiekać cebulkę, dodać do rondelka, dusić przez 5 minut. Podlać wodą, dodać kostkę rosółową, gotować, aż grzyby będą miękkie.

Rozrobić ½ szklanki zimnej wody z mąką i śmietaną. Dolać do pieczarek, mieszając, by uniknąć grudek w sosie. Doprowadzić do wrzenia, doprawić do smaku pieprzem i solą.



UDKO PIECZONE

Składniki:

2 udka z kurczaka
3 łyżki oleju
pół cytryny
½ łyżeczki ostrej
 papryki w proszku
½ łyżeczki słodkiej
 papryki w proszku
½ łyżeczki
 rozmarynu
 (lub tymianku)
sól
½ szklanki bulionu
 z kostki

Wykonanie:

Udka opłukać i osuszyć. Natrzeć marynatą sporządzoną z soku z cytryny, przypraw i szczypty soli. Przykryć, wstawić do lodówki na 1–3 godziny. Rozgrzać na patelni łyżkę oleju, obsmażyć kurczaka po 5 minut z każdej strony. Przełożyć do naczynia żaroodpornego, podlać 2 łyżkami oleju. Piec w temperaturze 180°C przez ok. 45 minut, co jakiś czas polewając mięso sosem. W razie potrzeby podlać kurczaka ½ szklanki wody lub bulionu z kostki.



WĄTRÓBKA DROBIOWA Z CEBULKĄ

Składniki:

500 g wątróbki
drobionej
5 łyżek masła
2 małe cebule
½ szklanki mąki
⅓ szklanki mleka
sól

Wykonanie:

Wątróbkę opłukać, oczyścić z żyłek. Namoczyć kawałki mięsa w mleku i obtoczyć dokładnie w mące. Rozgrzać patelnię, rozpuścić 3 łyżki masła. Obsmażyć wątróbkę z obu stron przez ok. 10 minut. (Jeśli lubimy mniej krwiste mięso – przy przewracaniu na drugą stronę warto lekko nakłuć każdy z kawałków). Pod koniec smażenia oprószyć solą. Cebulę obrać, pokroić w piórka, zeszklić na 2 łyżkach masła na osobnej patelni. Dodać do wątróbki, smażyć razem ok. 5 minut.

Wrzucona na gorący tłuszcz wątróbka mocno przyska; po wrzuceniu jej na patelnię warto zmniejszyć ogień lub założyć fartuch.



CIEŁĘCINA PO FLORENCKU

Składniki:

1 kg cielęciny
bez kości
35 dag świeżego
szpinaku
8 plastrów mozzarelli
(lub 2 „kule”
po 125 g)
½ szklanki mąki
pszennej
5 łyżek masła
2-3 łyżki oliwy
sól
pieprz

Sos
4 pomidory
3 ząbki czosnku
½ szklanki białego
wytrawnego wina
3 łyżki koncentratu
pomidorowego
2 łyżki masła
sól
pieprz

Wykonanie:

Umyty, osączony i pokrojony w paseczki szpinak dusić do miękkości pod przykryciem z ½ szklanki osolonego wrzątku. Pod koniec dodać 3 łyżki masła.

Obrać czosnek, lekko rozgnieść. Pomidory spażyć wrzątkiem, obrać i pokroić w kostkę, a następnie przetrzeć je przez sito.

W rondlu roztopić masło. Na parę minut wrzucić czosnek, zrumienić, wyjąć. Do garnka wrzucić pomidory i koncentrat pomidorowy, wlać wino oraz ½ szklanki wody. Gotować 10 minut bez przykrycia na małym ogniu.

Umyte, osączone mięso kroić na kotlety, rozbić na grubość ok. 5 mm. Oprószyć solą i pieprzem, panierować w mące. Smażyć na oliwie i 2 łyżkach masła po 2-3 minuty z obu stron.

Gotowe kotlety przełożyć do rondla. Na każdym z nich położyć porcję szpinaku i plaster mozzarelli. Zalać sosem (nie powinien przykrywać kotletów); dusić 10 minut na małym ogniu.



SCHAB ZAPIEKANY Z SEREM I PIECZARKAMI

Składniki:

4 plastry schabu
1 jajko
bułka tarta
4 plastry sera żółtego
40 dag pieczarek
sól
pieprz
olej

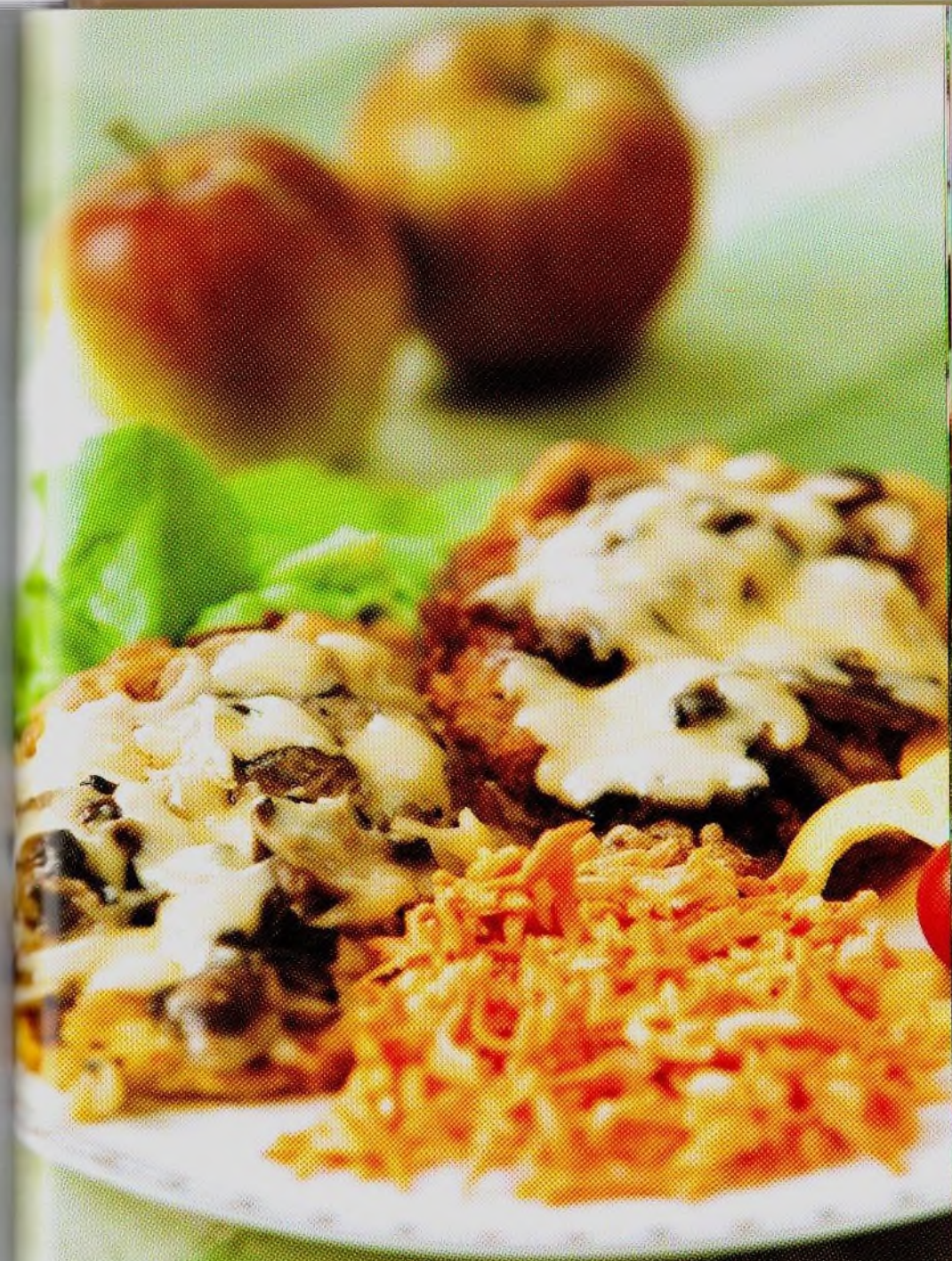
Wykonanie:

Mięso opłukać, odsączyć i rozbić tłuczkiem na plastry grubości 5 mm–1 cm. Oprószyć pieprzem i solą, panierować w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Rozgrzać olej na patelni, smażyć kotlety z obu stron na złoty kolor.

Pieczarki umyć, pokroić w talarki, przesmażyć na łyżce rozgrzanej oliwy.

Na plastry mięsa wyłożyć 1–2 łyżki pieczarek i plaster sera.

Piec w piekarniku w temperaturze 180°C przez 30 minut.



GULASZ WOŁOWY Z WARZYWAMI

Składniki:

1 kg wołowiny
gulaszowej
1 czerwona papryka
1 kg pomidorów
1 słoiczek
koncentratu
pomidorowego
(100 g)
2 cebule
4 marchewki
500 g pieczarek
2 wołowe kostki
bulionowe
2 łyżki oliwy z oliwek
1 łyżka suszonych
ziół prowansalskich
sól
pieprz

Wykonanie:

Mięso, grzyby i warzywa opłukać, osuszyć. Paprykę, wołowinę i pomidory pokroić w kostkę, a marchewkę i pieczarki – w talarki. Cebulę drobno posiekać.

Rozgrzać oliwę na patelni. Zesklić cebulę na średnim ogniu (ok. 5 minut). Wrzucić wołowinę i smażyć przez 5 minut. Doprawić solą i pieprzem. Dodać pieczarki, marchew, paprykę, pomidory, koncentrat, kostki rosółowe i zioła prowansalskie, dobrze wymieszać.

Przykryć i mieszając od czasu do czasu, dusić przez 1½–2 godziny.



KOTLET DEVOLAY

Składniki:

4 połówki piersi
z kurczaka
4 plasterki zimnego
masła
4 wąskie, grube
plastry sera żółtego
pęczek koperku
1 jajko
olej
bułka tarta
sól
pieprz

Wykonanie:

Koperek drobno posiekać. Piersi z kurczaka oplukać, osączyć, rozbić tłuczkiem na cienkie plastry tak, żeby nie zrobić w nich dziur. Na każdym z nich położyć plasterki masła, kawałek sera żółtego i nieco posiekanego koperku. Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Zwinąć piersi wraz z farszem w ruloniki, spiąć wykałaczkami. Panierować w rozmąconym jajku i bułce tartej. Dusić przez chwilę na małym ogniu, zdjąć pokrywkę, smażyć do zrumienienia.

Podawać od razu, żeby masło było ładnie roztopione.



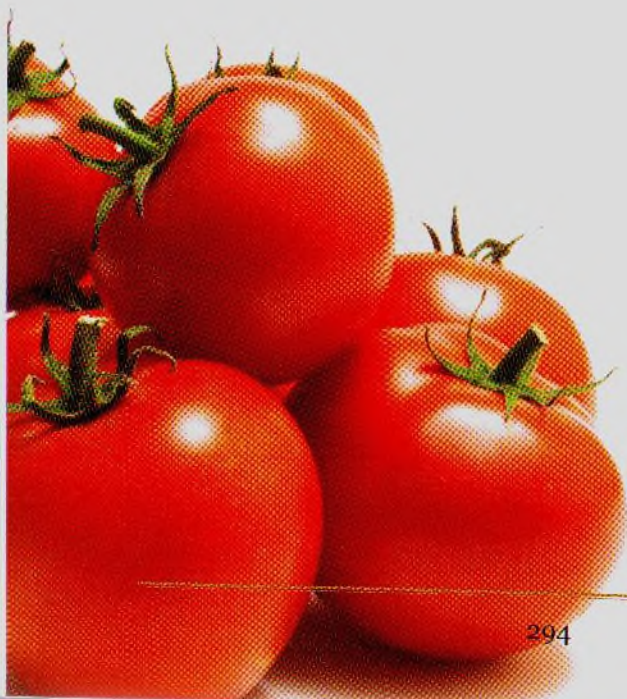
SZYBKI GULASZ

Składniki:

1 kg gulaszowego
mięsa wołowego
2 łyżki koncentratu
pomidorowego
1 marchew
2 małe cebule
250 ml bulionu
wołowego z kostki
3-4 łyżki masła
4 łyżki oleju
sól
pieprz

Wykonanie:

Mięso umyć, osuszyć, pokroić w dość drobną kostkę. W garnku podgrzać 2-3 łyżki oleju, podsmażyć wołowinę z każdej strony. Odstawić na chwilę. Cebulę posiekać, marchew pokroić w talarki. Do garnka, w którym smażyliśmy mięso, dodać łyżkę masła i zeszklić cebulę. Wlać koncentrat pomidorowy, smażyć przez 4-5 minut. Dodać bulion wołowy, mięso i marchew. Przykryć garnek, dusić 1-1½ godziny na małym ogniu. Doprawić do smaku solą i pieprzem.



294

SCHAB FASZEROWANY SUSZONYMI POMIDORAMI

Wykonanie:

Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę. Pomidory odsączyć i pociąć w cienkie paski, oliwki przekroić na połówki.

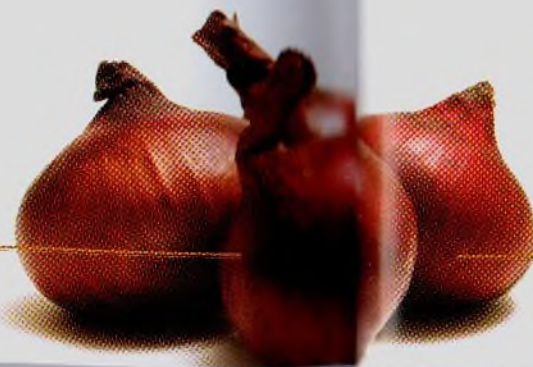
Mięso rozciąć w poprzek wzdłuż dłuższego boku, nie doprowadzając noża do końca – tak, by uzyskać płat dwa razy większy niż na początku. Natrzeć czosnkiem z ziołami, solą i pieprzem. Owinąć folią spożywczą, włożyć do lodówki na 2 godziny.

Na płacie mięsa ułożyć suszone pomidory i oliwki. Zwinąć w roladę, obwiązać nicią. Obsmażyć ze wszystkich stron na patelni, po czym przełożyć do żaroodpornego naczynia. Podlać tłuszczem ze smażenia.

Piec w temperaturze 200°C przez 1½ godziny, co jakiś czas podlewając mięso wytopionym sosem. 15 minut przed końcem schab posmarować miodem i oprószyć świeżo zmielonym pieprzem. Przed podaniem odstawić danie na 10 minut. Odwinąć nić i kroić w plastry.

Składniki

1 kg schabu bez kości
4 ząbki czosnku
1 łyżeczka suszonych
zioł prowansalskich
1 słoiczek (180 g)
suszonych
pomidorów w oleju
10-12 oliwek
nadziewanych
czosnkiem lub
papryką
2 łyżki masła
1 łyżka miodu
1 łyżeczka świeżo
zmielonego pieprzu
sól
pieprz



295

KOTLETY MIELONE

Składniki:

½ kg mięsa
mielonego
(wołowo-
wieprzowego
lub z indyka)
1 kajzerka
⅔ szklanki mleka
pół pęczka natki
pietruszki
1 cebula
1 jajko
½ szklanki bułki
tartej
2 ząbki czosnku
sól
pieprz
olej

Wykonanie:

Pietruszkę i czosnek drobno posiekać, cebulę zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Bułkę namoczyć w mleku, po 10–15 minutach dobrze odcisnąć. Mięso mielone wyłożyć do miski, dodać cebulę, odcisniętą bułkę, pietruszkę i czosnek. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Wbić do mięsa jajko i wszystko dokładnie wymieszać. Formować kotlety, panierować w bułce tartej. Smażyć z obu stron na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.



KURCZAK FASZEROWANY

Składniki:

1 cały kurczak
(ok. 1½ kg)
30 g masła
sól
pieprz
1 czerstwa bułka
pszenna

Farsz

3 wątróbki
z kurczaka
30 g masła
1 jajko
250 g pieczarek
100 ml mleka
25 ml koniaku
bułka tarta
sól
pieprz
tłuszcz

Wykonanie:

Bułkę namoczyć w ciepłym mleku, odstawić na 15 minut.

Pieczarki umyć, odsączyć, pokroić w talarki. Wątróbkę pokroić w drobną kostkę. Oprószyć pieprzem i solą, smażyć z grzybami na maśle przez 5 minut. Pod koniec dolać koniak.

Zestawić z ognia, dodać odcisniętą bułkę i jajko, dokładnie wymieszać.

Oplukać kurczaka, odsączyć. Nadziać przygotowanym farszem, zszyć za pomocą bawełnianej nici. Mięso posmarować masłem, oprószyć solą i pieprzem.

Wysmarować tłuszczem żaroodporne naczynie, przełożyć do niego kurczaka.

Piec w temperaturze 200°C przez 1 godzinę, co jakiś czas polewając mięso wytopionym tłuszczem.

Jeśli nadzienie będzie zbyt rzadkie, należy dodać do niego nieco bułki tartej.



KURCZAK W CIEŚCIE FRANCUSKIM

Składniki:

35 dag piersi
z kurczaka
2 duże czerwone
papryki
1 łyżka startego
parmezanu
10 dag czarnych
wydrylowanych
oliwek
20 liści świeżej
bazylii
50 dag mrożonego
ciasta francuskiego
1 jajko
sól

Wykonanie:

Papryki umyć, osuszyć i upiec w rozgrzanym piekarniku (skórka powinna być przyczerniona). Zawinąć w folię aluminiową i odstawić do ostygnięcia.

Obrać ze skórki, usunąć gniazda nasienne. Pokroić na ćwiartki, odsączyć na papierowym ręczniku.

Piersi z kurczaka opłukać, osuszyć, podzielić na kotlety (połówki z piersi rozciąć wzdłuż na cieńsze kawałki). Oprószyć solą.

Rozmrozić ciasto francuskie, rozwinąć, posmarować rozkłóconym jajkiem, posypać startym serem. Pośrodku ułożyć warstwami: połowę mięsa z kurczaka, połowę papryki, oliwki, bazylię, pozostałą część papryki i resztę filetów z kurczaka. Brzegi ciasta starannie zlepić ze sobą, posmarować resztą rozkłóconego jajka, lekko nakłuć.

Piec w temperaturze 200°C 30–35 minut.



PIECZEŃ Z SZYNKI WIEPRZOWEJ

Składniki:

1½ kg mięsa
wieprzowego
bez kości
1 cebula
1 łyżka marmolady
3 łyżki smalcu
1 łyżka mąki
pszennej
sól

Marynata

1 szklanka
czerwonego
wytrawnego wina
1 cytryna
2 cebule
1 ząbek czosnku
12 ziaren pieprzu
8 ziaren ziela
angielskiego
3 goździki
1 liść laurowy
20 jagód jałowca
kawałek kory
cynamonu
kawałek korzenia
imbiru
12 suszonych śliwek

Wykonanie:

Marynata

Rozgnieść jałowiec i goździki. Czosnek obrać, drobno posiekać. 1 cebulę obrać i pokroić w piórka. Cytrynę wyszorować, sparzyć i osuszyć. Zetrzeć skórkę z połowy owocu, a z obu połówek wycisnąć sok. Suszone śliwki pokroić w paseczki. Zagotować razem 2 łyżki wody, wino i sok z cytryny. Dodać śliwki, skórkę z cytryny, cebulę, czosnek i przyprawę.

Mięso umyć, osuszyć i odstawić do garnka. Zalać wrzącą marynatą, odstawić pod przykryciem na 4–5 dni w chłodne miejsce, codziennie przewracać. Wyjąć z marynaty, osolić i odłożyć na 1 godzinę. Cebulę obrać i pokroić w piórka. Przełożyć mięso do żaroodpornego naczynia, dodać cebulę, smalec oraz śliwki z marynaty.

Piec pod przykryciem w temperaturze 200°C przez 20 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 170°C. Kontynuować pieczenie przez 1–1¼ godziny, od czasu do czasu polewając mięso marynatą lub powstałym sosem. Przed końcem pieczenia oprószyć mięso mąką i zdjąć przykrywkę z brytfanny.

Resztę marynaty przecedzić, zagotować razem z marmoladą, posolić.

Pieczeń podawać z sosem, w plastrach.



PIEROGI Z MIĘSEM

Składniki:

Farsz

500 g ugotowanego
mięsa z rosolu
2 cebule
30 g masła
sól
pieprz

Ciasto

niedko ponad 500 g
mąki pszennej
1 szklanka gorącej
wody
1 łyżeczka soli
olej

Wykonanie:

Farsz

Mięso drobno posiekać. Cebulę obrać, posiekać i zeszklić na maśle. Dodać mięso, doprawić solą i pieprzem. Chwilę smażyć, delikatnie mieszając. Jeśli farsz będzie zbyt suchy, można dodać nieco rosolu lub bulionu z kostki.

Ciasto

Wsypano do miski ¼ kg mąki i sól. Wlać szklankę gorącej (ale nieparzącej w ręce) wody. Mieszać za pomocą łyżki, po chwili zacząć wyrabiać ciasto rękami.

Ugniatając ciasto na stolnicy, dodać kolejne 250 g mąki. Kontynuować przez ok. 5 minut (masa powinna być miękka i elastyczna).

Odciąć nożem kawałek ciasta, resztę zagnieść w kulę, przykryć ściereczką i odłożyć na bok.

Odciętą porcję cienko rozwałkować, za pomocą szklanki wykrawać z niej kółka.

Nadziewać farszem i zlepić brzegi. Gotowe pierogi wrzucać do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem odrobiny oleju.

Odcedzać po 2 minutach od wypłynięcia na wierzch.

Podawać ze skwarkami, zeszkloną na maśle cebulą, roztopioną słoniną lub podsmażoną bułką tartą.



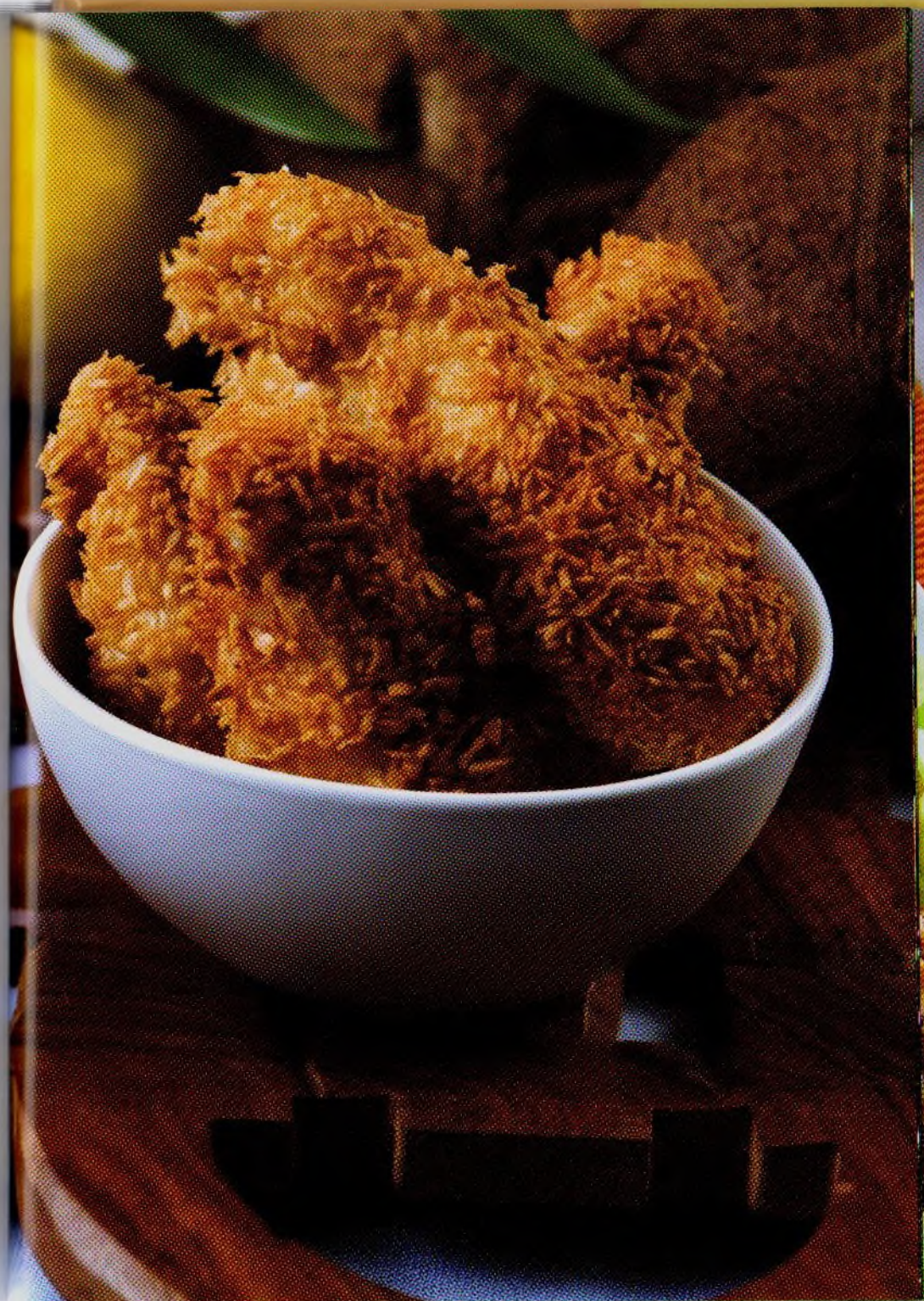
PIERSI KURCZAKA W KOKOSIE

Składniki:

40 dag piersi
z kurczaka
3 łyżki mąki
pszennej
1 łyżka wody
3 łyżki mąki
ziemniaczanej
3 łyżki wiórków
kokosowych
1 jajko
sól
pieprz
olej

Wykonanie:

Piersi z kurczaka opłukać, osuszyć i pociąć na wąskie paseczki. Oprószyć lekko solą i pieprzem. Zmiksować razem mąkę, wodę i jajko, dodać wiórki kokosowe. Doprawić do smaku, odstawić na chwilę. Obtaczać kawałki kurczaka w cieście, smażyć po 3–4 minuty na głębokim oleju – aż do zrumienienia.



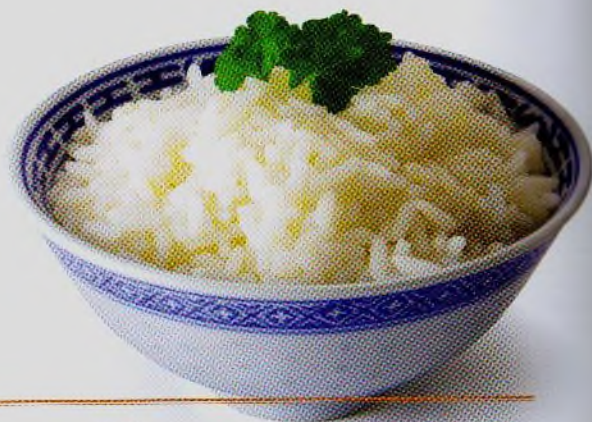
RYŻ PO MYŚLIWSKU

Składniki:

50 dag mięsa
z pieczonego
kurczaka
2 torebki ryżu
(200 g)
1 duża cebula
25 dag pieczarek
1 garść startego
żółtego sera
1 warzywna kostka
rosółowa
1 szklanka śmietany
pieprz
masło
sól
przyprawa myśliwska

Wykonanie:

Ryż ugotować w wodzie z kostką rosółową według zaleceń producenta podanych na opakowaniu. Po odsączeniu dodać 2 łyżki masła. Posiekać cebulę, udusić na maśle; dodać umyte i pocięte w plasterki grzyby. Dusić do na małym ogniu, aż pieczarki będą miękkie. Mięso z kurczaka pokroić w kostkę, obtoczyć w przyprawie myśliwskiej, zrumienić na rozgrzanym maśle. Śmietanę wymieszać z tartym żółtym serem. Wysmarować tłuszczem żaroodporne naczynie. Wymieszać ze sobą mięso, grzyby i ryż. Całość przełożyć do naczynia do zapiekania, zalać śmietaną z serem. Na wierzchu ułożyć wiórki zimnego masła. Zapiekać w temperaturze 200°C przez 1 godzinę.



SANDACZ ZAPIEKANY Z WARZYWAMI

Składniki:

500 g filetów
z sandacza
2 marchewki
1 duża pietruszka
pół selera
2 cebule
2 cytryny
4 łyżki mąki
2 liście laurowe
4 ziarna ziela
angielskiego
1 szklanka śmietany
1 kieliszek białego
wytrawnego wina
olej
sól
pieprz
cukier

Wykonanie:

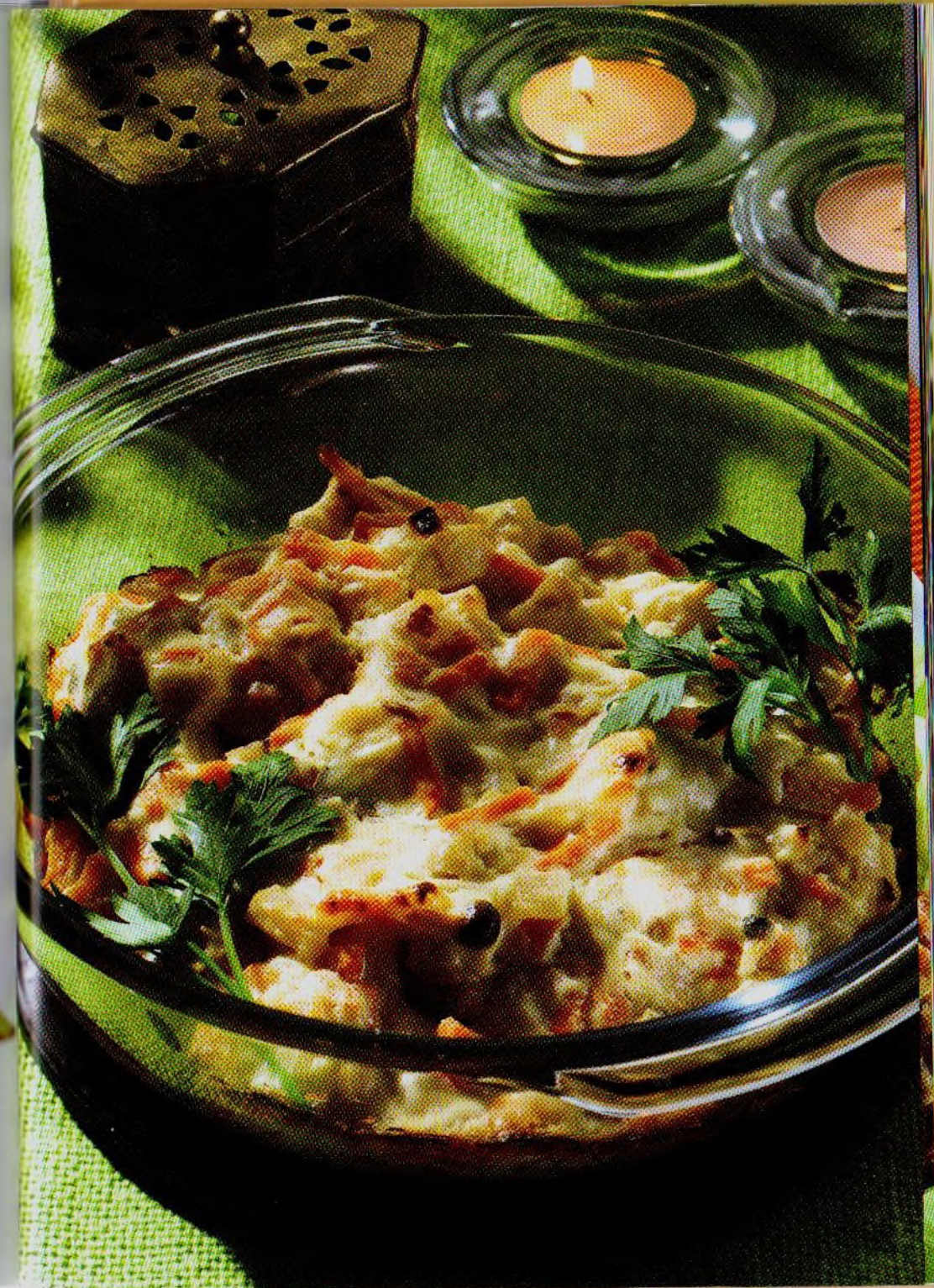
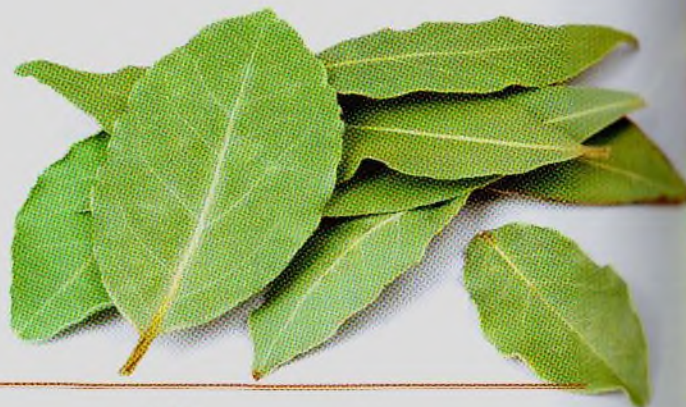
Rybę opłukać, osączyć, skropić wierzch i wnętrze sokiem z cytryny, oprószyć solą. Odstawić na przynajmniej 30 minut do lodówki. Po wyjęciu osuszyć.

Śmietanę lekko osolić, odstawić.

Cebulę posiekać, zeszklić na oleju. Dodać pokrojoną w słupki resztę warzyw. Smażyć razem do 10 minut. Dodać ziele angielskie, liście laurowe oraz sól, cukier i pieprz do smaku. Podlać całość winem i dusić pod przykryciem przez 5 minut. Pod koniec dodać śmietanę z solą.

Kawałki ryby obtoczyć w mące, smażyć z obu stron na patelni aż do uzyskania złotego koloru.

Wysmarować olejem żaroodporne naczynie, przełożyć do niego rybę. Przykryć warzywami z sosem. Piec w temperaturze 180°C przez ok. 15–20 minut.



SCHAB POD PIERZYNKĄ Z BOCZKU

Składniki:

6 plastrów schabu
1 mały słoik
chrzanu z cytryną
(ok. 140 g)
1 średnia cebula
6 grubych plastrów
wędzonego boczku
30 dag pieczarek
30 dag żółtego sera
pół pęczka natki
pietruszki
2 jajka
½ szklanki mąki
bułka tarta
sól
pieprz
masło
olej

Wykonanie:

Mięso umyć, osuszyć, lekko rozbić tłuczkiem. Oprószyć solą i pieprzem. Panierować w mące, rozkłóconych jajkach i bułce tartej. Smażyć z obu stron na rozgrzonym oleju do uzyskania złotego koloru.

Umyć i osuszyć pieczarki, drobno pokroić. Cebulę obrać i posiekać.

Na suchej, rozgrzanej patelni zrumienić z obu stron boczek, odsączyć. Na pozostałym na patelni tłuszczu usmażyć pieczarki z cebulą. W razie potrzeby dodać łyżkę masła. Odparować, doprawić do smaku solą i pieprzem.

Kotlety smarować cienko chrzanem, układać na nich po plasterze boczku i porcji pieczarek. Z wierzchu posypać startym serem i posiekaną natką pietruszki. Układać na nasmarowanej tłuszczem blasze.

Piec w temperaturze 200°C przez 15 minut.

Podawać na liściach salaty, dekorować pokrojoną w paski, podpieczoną papryką i listkami pietruszki.



GOŁĄBKI PIECZONE W PIEKARNIKU

Składniki:

1 duża główka
kapusty

Farsz

1½ kg mięsa
mielonego
3 woreczki ryżu
(300 g)
2 cebule
4 ząbki czosnku
1 łyżeczka przyprawy
do mięsa mielonego
1 łyżeczka słodkiej
papryki
1 szklanka bulionu
z kostki
sól
pieprz

Wykonanie:

Ugotować ryż w osolonym wrzątku. Cebule posiekać, zeszklić na rozgrzanym tłuszczu. Czosnek przecisnąć przez praskę.

Mięso mielone wymieszać z ryżem, cebulą, czosnkiem, pieprzem, przyprawą do mięsa mielonego. Doprawić do smaku solą.

Z kapusty wyciąć głąb. Podgotować całą główkę w gorącej wodzie na małym ogniu, kolejno odrywając od niej zewnętrzne liście (kiedy już zmiękną). Na każdy z nich kłaść ok. 2 czubatych łyżek farszu, zawijać.

Nasmarować masłem lub margaryną blaszkę do pieczenia lub żaroodporne naczynie. Na spodzie ułożyć pozostałe po zawijaniu gołąbków liście kapusty. Umieścić na nich gołąbki, posypać słodką sproszkowaną papryką i podlać szklanką bulionu. Piec w temperaturze 180°C przez 75 minut, od czasu do czasu podlewać potrawę sosem z gołąbków lub bulionem.



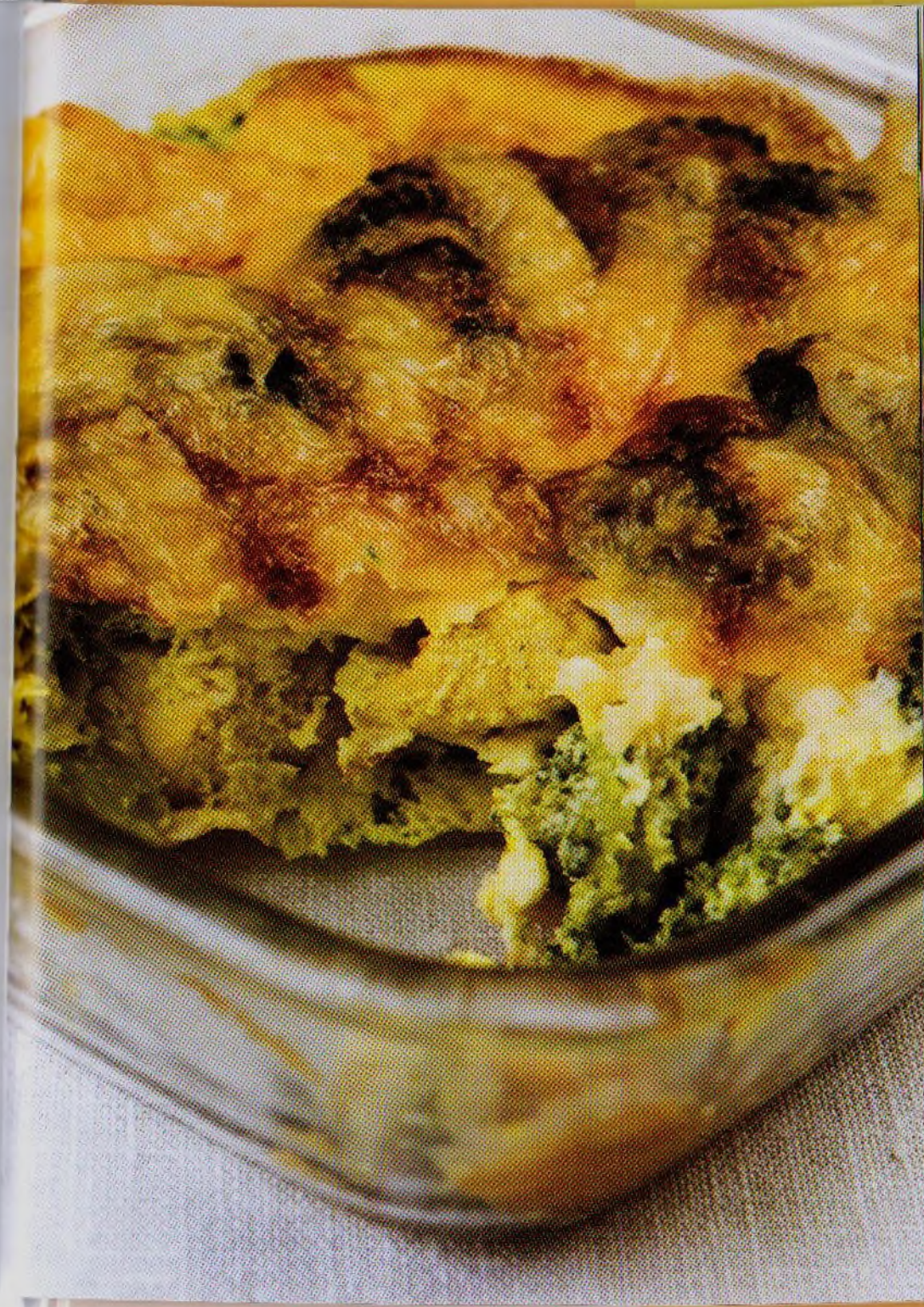
ZAPIEKANKA BROKUŁOWA Z KURCZAKIEM

Składniki:

1 duża pierś
z kurczaka
1 brokuł
3 jajka
1-2 ząbki czosnku
20 dag tartego sera
200 g śmietany (18%)
1 łyżka oliwy z oliwek
10 g curry
sól
pieprz

Wykonanie:

Umyty brokuł gotować przez 3 minuty w osolonym wrzątku, odcedzić, odstawić do ostygnięcia. Mięso pokroić w kostkę, podsmażyć na oliwie. Oprószyć solą i szczyptą curry. Zdjąć z ognia, ostudzić. Jajka zmiksować ze śmietaną, tartym serem i czosnkiem. Dodać podzielone na różyczki brokuły i podsmażone mięso, delikatnie wymieszać, doprawić do smaku pieprzem i solą. Zapiekać w temperaturze 200°C przez ok. 30 minut.



ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA Z KIELBASĄ

Składniki:

10 ziemniaków
6 cebul
3 ząbki czosnku
500 g kielbasy
200 g startego żółtego
sera
300 ml śmietany
(18%)
2 łyżki masła
1 jajko
olej
sól
pieprz

Wykonanie:

Ziemniaki wyszorować, ugotować w mundurkach w osolonej wodzie. Obrać, pokroić w plasterki o grubości 5 mm. Podzielić na trzy równe porcje. Czosnek i cebulę drobno posiekać i zeszklić na maśle. Dorzucić pokrojoną w kostkę kielbasę. Wymieszać, podsmażyć i zdjąć z ognia. Śmietanę dokładnie wymieszać (można zmiksować) z jajkiem, tartym serem i pieprzem. Wysmarować masłem żaroodporne naczynie. Ułożyć na dnie kolejno warstwami: 1/3 ziemniaków, połowę cebuli z kielbasą, drugą warstwę talarek ziemniaczanych, pozostałą część farszu kielbasianego i na koniec – znowu ziemniaki. Całość zalać śmietaną z serem. Zapiekać w temperaturze 175°C przez ok. 30 minut.



ZIEMNIAKI ZAPIEKANE Z MASŁEM I CEBULĄ

Składniki:

1 kg ziemniaków
1 mała cebula
kilka plasterków
zimnego masła
2 łyżki margaryny
2 łyżki octu winnego
(lub jabłkowego)
2 łyżeczki soli
biały pieprz

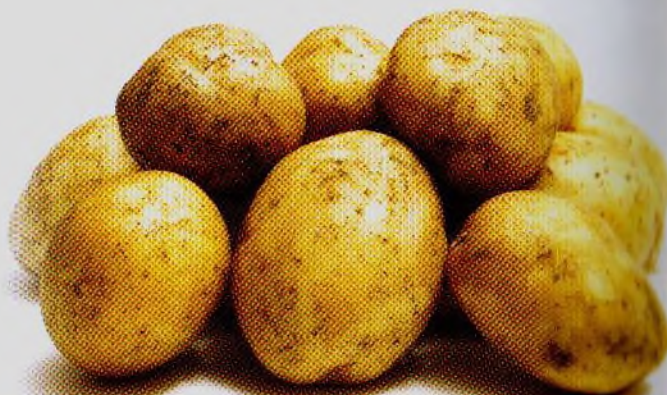
Wykonanie:

Wysmarować margaryną wewnątrz żaroodpornego naczynia.

Ziemniaki obrać, opłukać i osuszyć. Pokroić w ta-larki, ułożyć w rzędach na dnie formy – tak by plas-terki pokryły cały jej spód. Oprószyć solą i białym pieprzem.

Obrać cebulę, pokroić w piórka i posypać nimi ziemniaki. Pokropić octem, na wierzchu ułożyć plasterki masła.

Piec pod przykryciem w temperaturze 200° przez 45 minut. Zdjąć pokrywkę i piec jeszcze 15 minut.



CIASTO ORZECHOWE Z KREMEM CZEKOLADOWYM

Składniki:

Biszkopt

4 jajka
4 łyżki cukru
2 łyżki mąki pszennej
2 łyżki wody
2 łyżki gorzkiego
kakao
½ łyżeczki proszku
do pieczenia

Orzechy

4 białka
7 łyżek cukru
180 g orzechów
włoskich

Masa

2 jajka
3–4 łyżki cukru
1 kostka margaryny
175 g kremu
czekoladowego
kilka orzechów
włoskich

4 kostki gorzkiej
czekolady

15 g (1½ łyżeczki)
margaryny

1 słoiczek dżemu
truskawkowego

Wykonanie:

Ciasto

Rozmieszać jajka z wodą i cukrem, leciutko podgrzać, a następnie ubijać na puszysto. Dodać przesianą przez sito mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao, ostrożnie wymieszać za pomocą drewnianej łyżki. Wyłożyć blaszkę papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 180°C przez 20 minut, odstawić do ostygnięcia.

Orzechy

Orzechy drobno posiekać. Ubić na sztywno białka, stopniowo dosypując cukier. Dodać orzechy, delikatnie wymieszać drewnianą łyżką. Wyłożyć na papier do pieczenia. Piec w temperaturze 180°C przez 20 minut, odstawić.

Masa

Posiekać drobno orzechy włoskie. Sparzyć skorupki jajek, następnie ubić całe jajka z cukrem. Utrzeć margarynę z kremem czekoladowym. Ucierając, stopniowo dodawać: jajka z cukrem i orzechy.

Roztopioną w garnuszku czekoladę wymieszać z posiekaną margaryną.

Układać warstwami: biszkopt, dżem, masę i orzechy. Oblać polewą czekoladową, schłodzić.



PIANKA CYTRYNOWA

Składniki:

Biszkopt

7 jajek
1 szklanka cukru
2 budynie waniliowe
2 łyżeczki proszku
do pieczenia
ok. 1 szklanki mąki
krupczatki
1 łyżeczka kakao

Masa

2 opakowania
budyniu
śmietankowego
2 opakowania
galaretki
cytrynowej
1 kostka margaryny
(250 g)
2 żółtka
1 puszka brzoskwiń
w zalewie
½ tabliczki czekolady
lukier

Wykonanie:

Biszkopt

Ubić białka na sztywną pianę, stopniowo dosypywać do niej cukier, cały czas miksując. Następnie po trochu dodawać: żółtka, budynie przesiane z mąką i proszkiem do pieczenia. Do jednolitej, gładkiej masy dosypać kakao. Wymieszać. Blachę do pieczenia wysmarować tłuszczem i przesypać bułką tartą. Wylać ciasto do formy. Piec w temperaturze 170°C ok. 35 minut.

Masa

Brzoskwinie odcedzić, pokroić w kostkę. Do soku z zalewy dodać wodę tak, by otrzymać 1 l płynu. Wlać do garnka 3 szklanki, zagotować. W pozostałej ilości cieczy rozrobić oba budynie. Wlać do garnka. Poczekać, aż masa zgęstnieje, cały czas mieszać.

Zdjąć z ognia, dodać galaretki, dokładnie wymieszać. Odłożyć do miseczki ok. 5 łyżek masy.

Pokrojoną margarynę utrzeć z żółtkami, dokładać po 1 łyżce ciepłej masy piankowej. Wrzucić pokrojone brzoskwinie, wymieszać.

Przełożyć biszkopt masą; częścią odłożoną do miseczki posmarować wierzch. Ozdobić lukrem i czekoladą startą na tarce o drobnych oczkach.



ROLADA BISZKOPTOWA Z POSYPKĄ ORZECHOWĄ

Składniki:

Biszkopt

4 jajka

100 g mąki

$\frac{3}{4}$ łyżeczki proszku
do pieczenia

100 g cukru

1 opakowanie cukru
waniliowego

4 łyżki kakao

50 g gorzkiej czekolady

Masa

500 ml śmietanki
kremówki (36%)

2 opakowania
„Śmietan-fixów”

2 opakowania cukru
waniliowego

2 łyżeczki cukru
pudru

1 mały słoiczek
wydrylowanych
wiśni w zalewie

125 g masła

125 g brązowego cukru

250 ml śmietanki
kremówki (36%)

10 dag orzechów
włoskich

Wykonanie:

Czekoladę zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Oddzielić białka od żółtek. Białka ubić na sztywną pianę, następnie, cały czas miksując, dodawać stopniowo i po kolei: cukier, żółtka, mąkę, proszek do pieczenia, kakao, startą czekoladę. Delikatnie wymieszać.

Wyłożyć blachę papierem do pieczenia. Wylać do formy masę biszkoptową, piec w temperaturze 180°C przez 12–15 minut.

Po wyjęciu z piekarnika wyłożyć ciasto (papierem do pieczenia do góry) na czystą lnianą ściereczkę posypaną cukrem waniliowym. Po chwili delikatnie usunąć papier i zawinąć roladę wzdłuż dłuższego boku (ciasto „przyzwyczai się” do nowej formy). Odstawić na chwilę do przestudzenia.

Ubić śmietanę ze „Śmietan-fixami”, 2 opakowaniami cukru waniliowego i cukrem pudrem.

Rozwinąć roladę, równomiernie rozprowadzić na cieście warstwę kremu i owoców. Zawinąć ponownie.

Składniki na polewę wymieszać i podgrzewać w garnuszku, aż masa będzie jednolita. Przestudzić. Orzechy drobno posiekać.

Gęstniejącą masą oblać ciasto i obsypać je posiekаныmi orzechami. Odstawić roladę na kilka godzin.



KRUCHE CIASTECZKA Z POLEWĄ

Składniki:

13 dag masła
10 dag cukru
1 cytryna
3 żółtka
20 dag mąki
 pszennej
5 dag mąki
 ziemniaczanej
1½ łyżeczki proszku
 do pieczenia
½ tabliczki ciemnej
 czekolady

Wykonanie:

Wyszorować i sparzyć cytrynę, zetrzeć z niej skórkę i wycisnąć sok z obu połówek.

Cukier ucierać z masłem aż do uzyskania kremowej konsystencji. Dodać sok z cytryny. Ciągło ucierając, dodać 2 żółtka. Mieszając, powoli dosypywać przesiane razem mąki i proszek do pieczenia.

Wyrobione, dość luźne ciasto zawinąć w folię spożywczą i włożyć na przynajmniej 3 godziny do zamrażarki (lub do lodówki na całą noc).

Wysypać stolnicę mąką i rozwałkować schłodzoną masę na grubość ok. 5 mm. Za pomocą foremek do ciastek „z dziurką” wycinać dowolne kształty. Przed pieczeniem każde z ciasteczek posmarować rozbełtanym żółtkiem i posypać cukrem.

Piec w temperaturze 200°C przez 8 minut.

Roztopić w rondelku ½ tabliczki czekolady. Po wyjęciu ciasteczek z piekarnika ozdabiać je za pomocą krzepnącej masy czekoladowej.

INDEKS

A

Aromatyczny schab 224

B

Babciny żurek 218

Babka wielkanocna 242

Babka z wiśniami 244

Baletki z makiem i marmoladą 198

Bananowe pole 182

Barszcz czerwony z uszkami 64

Beszamel 18

Bezy ziemniaczane 29

Biała kielbasa w kapuście 222

Bigos 100

Biszkopt z masą budyniową 180

Biszkopt 37

Boczek pieczony 226

Bulion warzywny 27

C

Cebulowe krążki w piwie 162

Chłodnik litewski 274

Chrzan czerwony 208

Chrzan z jajkiem 206

Ciasteczka z konfiturami 178

Ciasto drożdżowe 254

Ciasto drożdżowe 32

Ciasto francuskie 34

Ciasto Jakuba 58

Ciasto marchewkowe 120

Ciasto na pizzę 33

Ciasto orzechowe z kremem czekoladowym 322

Ciasto z kremem z krówki 140

Ciasto z masą grysikową 56
Cielęcina po florencku 286
Czekoladowe kulki 174

D

Domowa musztarda 28

F

Faszerowane papryki 270
Frytki 32

G

Galaretką z jajkami 216
Gałki rybne ze szczupaka 94
Gołąbki pieczone w piekarniku 314
Groszek ptysiowy 26
Grzanki do zupy 26
Grzybki marynowane 262
Gulasz wołowy z warzywami 290

J

Jablecznik na cieście biszkoptowym 144
Jajka faszerowane pieczarkami 202

K

Kaczka z jabłkami 98
Kapusta z grzybami 70
Karkówka w kapuście 220
Karkówka w sosie pomidorowym 102
Karp smażony 76
Karp w galarecie 78
Kisiel żurawinowy 134
Klarowane masło 27
Kluski lane 24
Kluski śląskie 192
Kompot z suszu 116
Kopytka z sosem pieczarkowym 194
Kotlet devolay 292
Kotlety grzybowe 52
Kotlety mielone 296

Krem budyniowy 35
Krem czekoladowo-kawowy 35
Kremówka kardynalska 148
Krokiety z kapustą i grzybami 190
Krucza szarlotka 133
Krucze ciasteczka z polewą 330
Krucze ciasto na tartę 30
Krucze ciasto z wiśniami i bitą śmietaną 324
Krucze faworki 168
Krucze rogaliki drożdżowe 196
Kruszonka 38
Kukułcze gniazda 228
Kulebiak 124
Kulki ziemniaczane 29
Kurczak faszerowany 298
Kurczak w cieście francuskim 300
Kutia 122

L

Leczo wegetariańskie 46
Lukier 37

Ł

Łazanki z kapustą 68
Łosoś ze szpinakiem 240

M

Majonez 28
Makaron ze szpinakiem 156
Makaron 25
Makowiec po japońsku 142
Makowiec ze skórką pomarańczową 138
Masa mascarpone 36
Mazurek migdałowy 250
Metrowiec w kratkę 252

N

Naleśniki ze szpinakiem i sosem czosnkowym 53
Naleśniki 30

Naturalny kwas buraczany 31

P

Panierowana ryba w sosie migdałowym 106

Pasta jajeczna 31

Paszteciki do barszczu 74

Pasztet 230

Pączki pomarańczowe 170

Pesto 23

Pianka cytrynowa 326

Pieczeń rzymska z jajkiem 232

Pieczeń z szynki wieprzowej 302

Pieczone banany 172

Pierniczki korzenne 118

Piernik z kawałkami czekolady 258

Piernik 146

Pierogi ruskie 96

Pierogi z kapustą i grzybami 72

Pierogi z mięsem 304

Pierożki z bakaliami 119

Piersi kurczaka w kokosie 306

Placki ziemniaczane z pieczarkami 50

Polewa czekoladowa 36

Polędwiczki miodowo-musztardowe 112

Polędwiczki pieczone z serem 114

Polędwiczki wieprzowe z papryką 158

R

Risotto z pieczarkami i warzywami 188

Risotto 25

Rolada biszkoptowa z posypką orzechową 328

Rosół 279

Ryba po grecku 80

Ryba w cieście 234

Ryba w galarecie 236

Ryba w porach i pieczarkach 125

Ryba w sosie beszamelowym 84

Ryba w sosie ketchupowym 82

Ryż po myśliwsku 308

Ryż zapiekany z warzywami 48

Ryżowa sałatka z wędzonym łososiem 164

Ryżowa zapiekanka ze śliwkami 60

S

Sałatka gyros z kurczakiem 212

Sałatka jarzynowa 266

Sałatka wielkanocna 214

Sałatka z jaj i kukurydzy 264

Sałatka z kuskusem 268

Sałatka z szynką 166

Sałatka ze śledziami 92

Sałatka żydowska 42

Sandacz po kaszubsku 104

Sandacz zapiekany z warzywami 310

Schab faszerowany suszonymi pomidorami 295

Schab nadziewany suszonymi śliwkami 110

Schab pod pierzynką z boczku 312

Schab zapiekany z serem i pieczarkami 288

Ser panierowany w przyprawach 160

Sernik na kruchym spodzie 248

Sernik z brzoskwinia 136

Sos barbecue 22

Sos chrzanowo-jabłkowy 19

Sos czosnkowy 21

Sos grzybowy 19

Sos jogurtowy 21

Sos pomidorowy 20

Sos śmietanowy 20

Sos tatarski 18

Surówka z selera z rodzynekami 167

Sznyce drobiowe w sosie pieczarkowym 280

Szybki gulasz 294

Ś

Śledzie pod szubą 186

Śledź w oliwie 88

Śledź w śmietanie 90

Ślizgacz 150

Świąteczna ćwikła 210
Świąteczne muffinki 126

T

Tarta z kurczakiem i pieczarkami 154
Tarta ze śliwkami 54
Tęczowe jajka 204
Torcik z masą budyniową 130
Tradycyjna pascha 256
Trufle w czekoladzie 176
Tzatziki 23

U

Udko pieczone 282

W

Warstwowa sałatka z tuńczykiem 44
Wątróbka drobiowa z cebulką 284
Wielkanocna pieczeń wołowa 238
Wielkanocny keks 246
Wigilijne łamańce z makiem 86
Włoska zupa pomidorowa z serem 275

Z

Zacierka 24
Zakwas na żur 38
Zapiekanka brokułowa z kurczakiem 316
Zapiekanka ziemniaczana z kielbasą 318
Zapiekany łosoś 108
Zapiekany pod serem 240
Zebra 128
Ziemniaki zapiekane z masłem i cebulą 320
Zupa cebulowa 276
Zupa grzybowa 66
Zupa krem z brokułów 277
Zupa pomidorowa 278
Zupa serowa z grzankami 272