

Dla upamiętnienia 100-lecia odzyskania przez Polskę Niepodległości postanowiliśmy zebrać 100 przepisów kulinarnych, z których korzystają rodzice naszych uczniów i które stanowią tradycję naszego regionu. Przepisy zostały przyniesione przez uczniów, ale ich źródło pochodzenia nie jest znane. Część z nich jest kultywowana z dziada pradziada, ale część to nowe przepisy zaczerpnięte być może z Internetu lub wytestowane przez młode pokolenie. Celem naszej akcji jest pokazanie jakie są upodobania mieszkańców gminy Krobia. Publikujemy przepisy na stronie internetowej szkoły ,aby wszyscy mogli z nich skorzystać i aby upamiętnić niezwykłą datę odzyskania wolności. Wolności, z której teraz możemy się wszyscy wspólnie cieszyć.

Dania zostały podzielone na kategorie:

Ciasta(17)

Zakąski(11)

Dania rybne(7)

Dania mięsne(15)

Zupy(11)

Sałatki i surówki(11)

Dania mączne(6)

Dodatki obiadowe(6)

Inne(16)

100 przepisów kulinarnych na 100 lecie Odzyskania przez Polskę Niepodległości

Ciasta.

1. Ciasto marchewkowe

Składniki:

- 4 jajka
- 1 szkl. oleju
- 1 szkl. cukru
- 1 $\frac{2}{3}$ szkl. mąki

- 2 szkl. startej marchwi na dużych oczkach tarki
- 1 ½ łyżeczki sody
- 1 ½ łyżeczki kakao
- 1 ½ łyżeczki cynamonu
- 1 ½ łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

Cukier ucieramy z olejem. Dodajemy po 1 jajku, a następnie wsypujemy stopniowo mąkę, cynamon, proszek do pieczenia, kakao i sodę.

Dokładnie wszystko mieszamy. Na końcu dodajemy startą marchew i jeszcze raz mieszamy.

Ciasto wlewamy na blachę o wymiarach 24x30 cm. Pieczemy około 40 min. w bardzo gorącym piekarniku (150 - 190 stopni). Po upieczeniu lukrujemy, pudrujemy lub polewamy czekoladą.

Liczba porcji: 6-8 osób

2. Babka na oleju

składniki

- 6 jaj
- 1 ½ szklanki cukru
- 1 ½ szklanki mąki
- ½ szklanki mąki ziemniaczanej
- ¾ szklanki oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

Jaja ubić, dodać cukier, potem na przemian mąkę z olejem i proszkiem do pieczenia. piec ok 50 min w tem. 180 stopni

3. Placek z kaszką manną

Składniki

- 1 l mleka
- 1 kostka margaryny
- 3 łyżki kakao
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka kaszki manny

- herbatniki

Sposób przygotowania

Na spód blachy włożyć herbatniki. W garnku zagotować 1 litr mleka, dołożyć 1 kostkę margaryny do rozpuszczenia , dodać 3 łyżki kakao, szklankę cukru i szklankę kaszki manny. Wszystko cały czas mieszać aż zgęstnieje. Wylać masę na herbatniki i przykryć kolejną warstwą herbatników. Polać polewą.

Polewa:

$\frac{3}{4}$ kostki margaryny

1 szklanka cukru

2 łyżki kakao

3 łyżki wody

Całość zagotować i ostudzić . poleć herbatniki

4. Murzynek I

Składniki

- 3 łyżki kakao
- 6 łyżek zimnej wody
- 1 paczka cukru waniliowego
- 1 $\frac{1}{2}$ szklanki cukru
- 1 kostka margaryny

Sposób przygotowania

Wszystkie składniki umieścić w garnku i gotować przez 4 minuty na małym ogniu. Ostudzić. Potem dodać 5 żółtek z 2 łyżkami cukru pudru. Całość wymieszać. Następnie dodać 1 $\frac{1}{2}$ szklanki mąki z 2 łyżeczkami proszku do pieczenia oraz ubite na sztywno białka (5). Piec w tem. 170 stopni przez ok 40 minut

5. Murzynek II

Składniki

- 3 szklanki kefiru
- 0,7 szklanki oleju
- 3 łyżki dżemu
- 3 łyżki kakao
- 1,5 szklanki cukru

- 4,5 szklanki mąki
- 3 płaskie łyżeczki sody
- 1 cukier waniliowy
- Sposób przygotowania
- Wszystko razem wymieszać i wylać na blachę. Piec 40 minut

6. Ciasto z truskawkami

Składniki

- 1 $\frac{1}{4}$ szklanki mąki
- 5 jajek -osobno białka i żółtka
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 $\frac{1}{3}$ szklanki mleka
- 200 g masła
- $\frac{1}{2}$ kg truskawek
- 1 cukier waniliowy
- cukier puder do posypania

Sposób przygotowania

W garnku rozpuścić posiekane masło, cukier waniliowy i wlać mleko- całość rozpuścić i wystudzić.. Białka ubić i ciągle miksując dodać cukier dodawać stopniowo żółtka i miksować dalej. Do jajecznej masy wlać roztopione masło i wymieszać. Na końcu dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto wyłożyć do blaszki wyłożonej papierem. Umyte i pokrojone truskawki posypać 1 łyżką mąki i poukładać na cieście. Piec 60 minut w temp. 180 stopni. Przed podaniem posypać cukrem pudrem

7 . Placek drożdżowy

Składniki

- 10 dag drożdży-rozkruszyć
- 1 szklanka cukru
- 4 jajka
- szczypta soli
- $\frac{3}{4}$ szklanki mleka
- $\frac{1}{2}$ szklanki oleju

- 4 ½ szklanki mąki

Sposób przygotowania

Wszystkie składniki w podanej kolejności włożyć do miski. Nie mieszać. Odczekać 1,5 godziny. Po tym czasie wymieszać wszystko, położyć na blachę. Można na wierzch położyć owoce. Całość posypać kruszonką.

Kruszonka

- ½ kostki masła
- ¾ szklanki mąki
- ¾ szklanki cukru

Piec 40 minut w tem. 180 stopni

8. Muffinki czekoladowe I

Składniki

- 2 szklanki mąki
- 0,5 szklanki cukru
- 2 czubate łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 czubate łyżki kakao
- 1 tabliczka czekolady pokrojona w dużą kostkę
- 0,5 szklanki oleju
- 1 jajko
- 1 szklanka mleka

Sposób przygotowania

Przygotować 2 miski. W jednej wymieszać suche składniki, w drugiej mokre składniki. Mokre dodać do suchych i wymieszać łypatką-krótco tylko składników. Foremki do muffinek lub papilotki napęlić do ¾ wysokości i wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika. Piec 15 minut.

9. Muffinki czekoladowe II

Składniki

- 1 ¾ szklanki mąki
- ¾ szklanki cukru
- 2 czubate łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 czubate łyżki kakao
- ½ łyżeczki sody oczyszczonej

- 1 tabliczka rozpuszczonej czekolady
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1/3 szklanki oleju
- 1 jajko
- 1 szklanka mleka

Sposób przygotowania

Przygotować 2 miski. W jednej wymieszać suche składniki, w drugiej mokre składniki. Mokre dodać do suchych i wymieszać łypatką-krótco tylko składników. Foremki do muffinek lub papilotki nappełnić do $\frac{3}{4}$ wysokości i wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika. Piec 15 minut.

10.Domowa czekolada

Składniki:

- pół kostki margaryny
- cukier (według uznania)
- 2 czubate łyżki kakao
- mleko w proszku (ilość zależy od gęstości)
- dodatki np. płatki owsiane, wiórki kokosowe, cynamon itd.

Rozpuścić margarynę w rondelku. Dodać cukier (tyle ile się lubi) oraz kakao i wymieszać. Wsypywać powoli mleko w proszku do uzyskania odpowiedniej konsystencji (bardzo gęsta). Połączyć z dodatkami.

Wyłożyć równomiernie na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i drugim egzemplarzem odsączyć tłuszcz. Gotowe! Porcja: ok. 2 tabliczki czekolady.

11.Szarlotka

Składniki

- 0,7 kg mąki
- 1 cukier wanilinowy
- 0,5 proszku do pieczenia
- 5 żółtek
- 0,5 kostki margaryny
- 1 kostka masła
- 75 dag cukru
- 3 łyżki śmietany 30%

Sposób przygotowania

Ze składników zrobić kruszonkę i wyłożyć na blachę. Część kruszonki zostawić na wierzch Piec 15 minut.. Przygotować mus: 2,5 kg jabłek, 1 szklanka cukru, 1 kisiel cytrynowy. Jabłka usmażyć, dodać cukier i ugotowany kisiel, Przygotowany mus wyłożyć na upieczony wcześniej spód i nałożyć resztę kruszonki. Piec kolejne 30-40 minut.

12. Babka.

Składniki

- 1 kostka palmy
- 2 łyżeczki cukru wanilinowego
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 jaj
- 1 ½ szklanki cukru
- 2 szklanki mąki

Sposób przygotowania.

Palmę utrzeć z żółtkami, dodać cukier z cukrem wanilinowym i dalej ucierać. Dodać przesianą mąkę z proszkiem i na koniec ubite białka. Piec w temperaturze 180 stopni ok. 50 minut.

13. Ciastka samborskie

Składniki

- 1 kg mąki
- 3 kostki margaryny
- 7 łyżek cukru
- 6 żółtek

Sposób wykonania.

Mąkę cukier żółtka tłuszcz posiekać nożem i zgnieść. Rozwałkować i wykrawać ciastka. Piec w temperaturze 200 stopni ok. 15 minut.

14. Brzdąc

Składniki

- 6 jaj
- 6 łyżek mąki
- 6 łyżek cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób wykonania.

Jajka ubić z cukrem, dodać mąkę wymieszaną z proszkiem. Wylać na blachę i piec 20 minut. Na ostudzony biszkopt nałożyć masę

masa

1 l śmietany

20 dag cukru pudru

2 ½ łyżki kakao

1 cukier wanilinowy

3 łyżeczki żelatyny

Śmietanę zagotować w dzień przed przyrządzaniem. Na następny dzień ponownie zagotować i dodać cukier puder, kakao, cukier wanilinowy. Wymieszać. Po wystygnięciu ubić i dodać żelatynę rozpuszczoną w wodzie. Nałożyć na upieczony biszkopt.

15. Muffinki waniliowe z gostyńską krówką

Składniki suche

- 250 g mąki
- 1 szklanka cukru
- 3 cukry wanilinowe
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki mokre

- 1 szklanka mleka
- ½ szklanki oleju
- 2 jajka

Dodatkowo :-puszka kajmaku(masa krówkowa gostyńska)

-suchy mak

Sposób wykonania

Do jednej miski wsypujemy składniki suche do drugiej mokre. Mieszamy. następnie do suchych wlewamy mokre i krótko mieszamy. Wlewamy do foremek do ½ wysokości i dodajemy po 1 łyżeczce masy krówkowej która utopi się w cieście. Na wierzch posypujemy makiem. Pieczemy 20 minut.

16. Ciasto z kubusiem

Składniki

- 4 jajka
- 4 łyżki mąki tortowej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 budynie śmietankowe bez cukru
- kubuś bananowy-1 litr
- 3 paczki herbatników
- 1 litr śmietany 30% cukier puder
- żelatyna
- czekolada mleczna lub gorzka

Sposób wykonania

Przygotować biszkopt. Oddzielić białka i ubić. Żółtka, ½ szklanki cukru, 2 łyżki gorącej wody ubić na sztywną pianę. Dodać 4 łyżki mąki tortowej, 1 łyżkę mąki ziemniaczanej i delikatnie wymieszać. na koniec dodać pianę z białek. Piec 20 minut. Masa

Z kubusia odlać ¼ kubka i rozprowadzić w tym 2 budynie śmietankowe. Resztę kubusia zagotować i wlać budynie. Gorącą masę kubusiowo-budyniową wylać na biszkopt. Na tę masę włożyć herbatniki i na wierzch

bitą śmietaną. Bitą śmietaną. Ubijamy 1 l. śmietany z 4-5 łyżkami cukru i powoli dodajemy 6 łyżek żelatyny, którą wcześniej rozprowadzamy w 10 łyżkach gorącej wody(przy wlewaniu do śmietany żelatynę ostudzić). Na ubitą śmietaną potrzebujemy czekoladę.

17. Ptasia mleczko

Składniki

Biskopt

- 4 duże jaja
- 2 budynie czekoladowe bez cukru
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- $\frac{1}{2}$ szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 2 łyżki oleju

Masa

- 500 ml śmietany 30%
- 4 serki homogenizowane waniliowe po 150 g
- 1 cukier wanilinowy
- 2 galaretki cytrynowe

Polewa

- $\frac{1}{2}$ kostki masła
- 1 szklanka kwaśnej śmietany 18%
- $\frac{1}{2}$ szklanki drobnego cukru
- 4 łyżki kakao

- 1 łyżka żelatyny
- ¼ szklanki wrzątku

Sposób wykonania

Białka oddzielamy od żółtek, dodajemy szczyptę soli i ubijamy na koniec dodajemy cukier i ubijamy dalej. Następnie dokładamy po jednym żółtku oraz cieńkim strumieniem wlewamy olej i jeszcze chwilę ubijamy. Mąkę przesiewamy razem z proszkiem do pieczenia i proszkiem budyniowym i dokładamy do ubitej masy. Ciasto wylewamy na małą blachę i pieczemy przez 20 min w temp. 170 stopni

Galaretki rozpuszczamy w 1 szklance wrzątku i studzimy

Schłodzoną kremówkę ubijamy na sztywno, dodajemy cukier wanilinowy oraz serki. Następnie wlewamy zimną płynną galaretkę. Przygotowaną pianę od razu wylewamy na placek

Żelatynę zalewamy ¼ szklanki wrzącej wody, mieszamy i odstawiamy.

Masło roztopiamy w rondelku, dodajemy cukier i kakao. Gdy się połączą dodajemy śmietanę i mieszamy. Doprowadzamy do wrzenia po czym od razu zdejmujemy z palnika. Do polewy dodajemy żelatynę i dokładnie mieszamy. Odstawiamy.. Przestudzoną polewę wylewamy na ciasto i odkładamy do lodówki do stężenia

Zakąski

1. Krokiety z szynką i serem

Składniki;

300 g mąki pszennej

300ml mleka

250ml wody (gazowanej)

3 jajka

Nadzienie:

10 plastrów szynki (dowolnej)

10 plastrów sera (gouda)

Sposób przygotowania:

Mleko wlać do garnka. Dodać jajka, wodę, mąkę i szczyptę soli. Ciasto wymieszać na gładką masę bez grudek. Smażyć na małym ogniu w małej ilości tłuszczu. Po usmażeniu układać na naleśnikach plastry szynki i sera. Zwijać w dowolny kształt np. prostokąt , rulon. Panierować w mące, jajku a następnie w bułce tartej. Krokietki smażyć na złoty kolor .

2. Chrupiące krokietki z farszem kebabowo-serowym

Składniki

Naleśniki

- 3 szklanki mleka
- 4 łyżki oleju
- 2 szklanki mąki
- 4 jajka
- 0,5 łyżeczki soli

Farsz

- 2 piersi z kurczaka
- 5 ogórków konserwowych
- 15 dag sera żółtego
- 1 serek topiony śmietankowy
- 1 łyżka ketchupu
- 1 przyprawa kebab-gyros
- pieprz czarny mielony
- 5 kawałków papryki konserwowej

Sposób wykonania

Do garnka wlać ok. szklanki wody dodać wodę i serek topiony , gotować do rozpuszczenia. dodać ketchup, połowę przyprawy kebab-gyros, popieprzyć i zaciągnąć mąką. Ogórki, paprykę pokroić w kostkę, ser zetrzeć i dołożyć do sosu serowego. Piers z kurczaka pokroić w kostkę, doprawić resztą przyprawy kebab , posolić i obsmażyć. Dodać do sosu. . Farsz nałożyć na naleśniki, zawinąć, panierować w bułce tartej i podsmażyć.

3. Tarta serowa

Składniki.

- 1 kostka sera białego chudego

- 1 jogurt naturalny
- ser cheddar 250 g
- ser mozzarella 250 g
- ser feta-1 opakowanie
- ser brie z niebieską pleśnią
- ser wędzony 250 g
- szczypta bazylii
- 3 ząbki czosnku
- 1 opakowanie ciasta francuskiego

Sposób wykonania

Formę do tarty wyłożyć ciastem francuskim, sery zetrzeć do osobnego naczynia, dodać bazylię i przeciśnięty czosnek. Wszystko wymieszać z jogurtem i wyłożyć na formę. Na wierzch poukładać paski z reszty ciasta. Piec ok 45 minut w temp. 180 stopni.

4. Kotlety z grzybów

Składniki

- 0,5 kg świeżych grzybów
- 2 jajka
- delikat-przyprawa w płynie Knorr
- 2 bułki
- bułka tarta
- 1 cebula
- pieprz, sól
- 100 g oleju roślinnego

Sposób wykonania

Grzyby wypłukać, ugotować i pokroić w drobną kostkę. Bułki namoczyć w wodzie, odcisnąć, połączyć z grzybami, jajkiem i posiekaną cebulą. Całość doprawić solą, pieprzem i przyprawą w płynie. Z powstałej masy uformować podłużne kotleciki, obtoczyć w rozbitym jajku i bułce tartej. Smażyć na oleju. Podawać z purée z ziemniaków.

5. Naleśniki staropolskie

Składniki

Ciasto

- 1 jajko
- 125 ml mleka
- 125 ml wody
- 100 g mąki
- masło do smarowania patelni

farsz

- 4,5 ml oliwy
- 80 g cebuli
- 20 dag śląskiej kiełbasy
- 20 dag pieczarek
- 30 g sera
- 40 g masła
- sól, pieprz

Sposób wykonania

Mleko wymieszać z wodą, jajkiem mąką, solą i dokładnie wymieszać. Następnie usmażyć naleśniki. Na oliwie udusić cebulę, kiełbasę i pieczarki z przyprawami. Nałożyć farsz na naleśniki, złożyć na pół i ułożyć w żaroodpornym naczyniu, obłożyć plasterkami żółtego sera i zapiec w piekarniku. podawać na ciepło

6. Kukułcze jaja

Składniki

- 1 kg mięsa mielonego
- 2 cebule
- 4 jajka gotowane
- 2 jajka surowe
- sól, pieprz
- tłuszcz do smarowania
- 2 bułki

Sposób wykonania

Urobić mięso, dodać przyprawy, surowe jajo, bułką namoczoną w wodzie. Ugotowane jaja obtoczyć mięsem, zrobić kule i usmażyć. Po usmażeniu przeciąć na pół i położyć na sałacie. Dołożyć sos

Składniki sosu

-majonez

-szczypiorek

2 ugotowane jajka

drobno starta suszona włoszczyzna

1/3 szkl soku z kiszonych ogórków

Wykonanie: Białka pokroić. majonez rozprowadzić z sokiem z ogórków.

Dodać białka, szczypiorek, lubczyk i suszone warzywa , pieprz
sól. Wymieszać

7. Rolada z sera

Składniki

- 1/2 kg sera żółtego
- serek śmietankowy
- 1 parka kielbasy
- zielona pietruszka
- 2 jajka na twardo
- grzybki marynowane

Sposób wykonania

Ser włożyć do gorącej wody, aby zmiękł i go rozwałkować. Wszystkie składniki pokroić w kostkę i zmieszać z serkiem. Powstały farsz nałożyć na rozwałkowany ser i zwinąć roladę. Włożyć do lodówki. Przed podaniem pokroić roladki

8. Faszerowany filet z kurczaka zapiekany w cieście francuskim

Składniki:

- 1 opakowania ciasta francuskiego
- 2 pojedyncze filety z kurczaka
- 20dkg szpinaku
- 1 niewielka cebula
- 10dkg sera feta
- 2 ząbki czosnku
- przyprawy: sól, pieprz, papryka słodka i ostra, zioła prowansalskie, gałka muskatołowa
- 1 jajko – do posmarowania
- 1 łyżka masła

Sposób wykonania

Na patelni roztapiamy masło i szklimy na nim drobno pokrojoną cebulkę. Następnie dodajemy przeciśnięty czosnek oraz szpinak i podsmażamy całość, aż woda odparuje. Szpinak doprawiamy delikatnie solą, pieprzem oraz szczyptą gałki muszkatołowej, mieszamy i zdejmujemy z patelni. Studzimy

Ciasto francuskie rozwijamy, dzielimy na dwie części. Dłuższe części ciast nacinamy tak by powstały paski, środek pozostawiamy nienacięty. Filety dokładnie myjemy, osuszamy i delikatnie rozcinamy w poprzek tworząc kieszonki. Przyprawiamy z zewnątrz oraz w środku solą, pieprzem, papryką i ziołami

Do kieszonek wkładamy porcje szpinaku oraz sera fety

Na faszerowane pierśi kładziemy na ponacinanych płatach ciasta francuskiego .

Paseczki ciasta zawijamy (naprzemiennie po skosie- prawy, lewy, prawy, lewy) do środka- tak jak widać na zdjęciu. Końcówkę lekko podwijamy pod spód, jeśli ciasto będzie za długie to przycinamy je

Gotowe roladki smarujemy z wierzchu roztrzepanym jajkiem i przekładamy na blaszkę lub do żaroodpornego naczynia

Wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C (z termoobiegiem), i zapiekamy przez około 40 minut

Podajemy na ciepło

9. Jajka faszerowane

Składniki :

- 6 jajek
- 10 dkg żółtego sera
- 3 rzodkiewki
- Pęczek szczypiorku
- Po ćwiartce papryki: żółtej, czerwonej i pomarańczowej
- 2 łyżki majonezu
- 1 łyżka gęstego jogurtu naturalnego
- Sól i pieprz.

Sposób wykonania

Ser żółty ścieramy na tarce o drobnych oczkach a rzodkiewki, szczypiorek i papryki drobno kroimy .Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy ze skorupki i przecinamy na połówki. Za pomocą łyżeczki wyciągamy żółtka (nie uszkadzając białek) i przekładamy do miseczki. Żółtka dusimy widelcem, dodajemy majonez, jogurt, starty żółty ser, rzodkiewki i połowę szczypiorku. Dokładnie mieszamy i przyprawiamy do smaku solą oraz pieprzem .Farsz przekładamy do wcześniej wydrążonych białek. Jajka dekorujemy z wierzchu drobno pokrojonymi papryczkami oraz szczypiorkiem

10. Jajka w szynce w sosie chrzanowym

Składniki

- 10 plasterków szynki (użyłam polędwicy sopockiej)
- 5 jajek
- pół pęczka szczypiorku
- ćwiartka czerwonej papryki
- ćwiartka żółtej papryki
- pół zielonego ogórka
- 5 rzodkiewek
- opcjonalnie: czarne oliwki

Sos:

- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżka gęstego jogurtu naturalnego
- 1 łyżka chrzanu
- sól, pieprz, cukier

Sposób wykonania

Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy i kroimy na ćwiartki. Papryki i ogórka kroimy w słupki a rzodkiewki w pół plasterki .Przygotowujemy sos: w miseczce mieszamy majonez z jogurtem i chrzanem. Całość delikatnie przyprawiamy solą, pieprzem i odrobiną cukru .Na każdym plasterku szynki rozsmarowujemy łyżeczkę sosu. Na to układamy po dwie ćwiartki jajka .Dokoła jajek układamy po kilka słupków papryki, ogórka, plasterki rzodkiewki i jeśli lubimy możemy też dołożyć pokrojone czarne oliwki. Boki szynki zakładamy na siebie tworząc rulonik i całość związujemy za pomocą szczypiorku na

kokardkę. Ruloniki możemy jeszcze z wierzchu delikatnie połączyć pozostałym sosem.

11. Krokiety po chłopsku

Składniki.

- 10 naleśników+ciasto naleśnikowe do panierowania
- 1 szklanka bułki tartej
- 500g kapusty kiszzonej z marchewką
- 250g pieczonego lub gotowanego mięsa z kurczaka (może być mięso z rosołu)
- 200g pieczarek
- 1 cebula
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżka masła
- przyprawy: sól, pieprz, majeranek, liść laurowy, 3 kulki ziela angielskiego
- olej do smażenia

Sposób wykonania

Kapustę kiszoną przekładamy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy liść laurowy oraz ziele angielskie i gotujemy do miękkości. Pieczarki kroimy w plasterki i podsmażamy z drobno pokrojoną cebulą, często mieszając. Ugotowaną kapustę kiszoną odsączamy i drobno kroimy. Podsmażone pieczarki również drobno kroimy i dokładamy do kapusty. Mięso z kurczaka (dwie pieczone ćwiartki drobiowe,), kroimy w kostkę. Wszystkie składniki farszu przekładamy na patelnię. Dodajemy łyżkę masła, mieszamy i podsmażamy przez chwilę. Doprawiamy musztardą, solą pieprzem oraz majerankiem. Farsz musi być dość intensywny w smaku. Smażymy naleśniki. U dołu każdego naleśnika układamy porcję farszu. Zawijamy najpierw oba boki do środka, a następnie całego naleśnika od dołu do góry, tworząc krokiety. Pozostałe ciasto naleśnikowe przelewamy do miseczki (jeżeli ciasto nam nie zostało należy zrobić nowe), do drugiej miski lub na talerz wysypujemy bułkę tartą. Krokiety obtaczamy najpierw w cieście a następnie panierujemy w bułce tartej. Krokiety smażyliśmy na rozgrzanym oleju z każdej strony na złoty kolor.

Dania rybne

1. Ryba w occie

Składniki

- 2 kg miruny

Zalewa

- 4 szklanki wody
- 1 szklanka octu
- 1 łyżka soli
- 4 łyżki cukru
- cebula, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy

Sposób wykonania

Rybę pokroić na kawałki i obsmażyć w mące. Zalewę zagotować z przyprawami i ostudzić. Usmażoną rybę zalać zalewą. Odstawić na 24 godziny.

2. Ryba w zalewie pomidorowej

Składniki

-1 kg dorsza

Zalewa

- 2 szklanki wody
- ½ szkl. oliwy
- mały koncentrat
- 4 łyżki ketchupu
- 4 łyżki cukru
- 4 łyżki octu
- 1 słoik papryki
- 1 słoik ogórków konserwowych
- 2 cebule

Sposób wykonania

Rybę posolić , obtoczyć w mące i usmażyć. Przygotować zalewę z wymienionych składników. Ogórki pokroić w kostkę, cebulę w paski, paprykę w kostkę. całość wymieszać i kolejno w naczyniu przekładać rybę z pokrojonymi warzywami. Całość zalać zalewą.

3. Karp w śmietanie

Składniki

- 1 kg karpia
- ½ kg świeżych grzybów lub 100 g suszonych
- 1 cebula
- 1 jajko
- bułka tarta
- 200 ml śmietany 12%

Sposób wykonania

Karpia przyprawić solą i pieprzem, zamoczyć w jajku i bułce tartej , usmażyć. Grzyby suszone ugotować i odcedzić, a świeże pokroić. W brytfannie ułożyć warstwy cebuli skrojonej, kawałki karpia i grzybów na przemian. Na końcu zalać śmietaną. Piec w piekarniku pod przykryciem w temp 150-200 stopni.

4. Śledzie w oleju lnianym

Składniki

- ½ kg śledzi solonych
- 3 cebule
- olej lniany

Sposób wykonania

Śledzie wymoczyć w wodzie i pokroić w paski. Cebulę pokroić w półtalarki . Przełożyć śledzie cebulą i zalać olejem lnianym.

5. Śledź w śmietanie

Składniki

- 6 filetów śledziowych
- 1 szkl mleka
- 1szkl śmietany
- ½ jogurtu

- 2 cebule
- 1 jabłko
- 1 łyżka pieprzu
- sól, pieprz, sok z cytryny

Sposób wykonania.

Filety namoczyć na noc w mleku. Wypłukać. Jabłko zetrzeć na tarce i skropić sokiem z cytryny. Cebulę pokroić i sparzyć wrzątkiem. Śledzie pokroić i obłożyć cebulą z jabłkiem. Śmietanę wymieszać z jogurtem, doprawić solą i pieprzem. Połączyć śledzie i schłodzić. Przed podaniem posypać pietruszką.

6. Śledź zielony w pomidorach

Składniki

- 1 kg śledzi solonych

Zalewa

- ½ szkl oleju
- ½ szkl octu
- 2 szkl wody
- ½ kg cebuli
- 8 ząbków czosnku
- ziele angielskie, lubczyk, liść laurowy, majeranek
- 2 łyżeczki soli
- cukier
- koncentrat pomidorowy

Sposób wykonania

Wszystkie składniki na zalewę ugotować. Śledź usmażyć (można obtoczyć w mące). zalać zalewą i odstawić na 2-3 doby do lodówki.

7. Ryba w cieście serowym

Składniki

250g filetów rybnych (dorsz, miruna, mintaj, sola itp.)

1 jajko

1 płaska łyżka mąki ziemniaczanej

1 płaska łyżka mąki pszennej

1 łyżka majonezu

3 łyżki startego żółtego sera

przyprawy: sól, pieprz cytrynowy (lub zwykły)

olej do smażenia

Sposób wykonania

Rybę kroimy na kawałki i posypujemy z dwóch stron solą oraz pieprzem cytrynowym. Odkładamy na około pół godziny aby przeszła przyprawom. W miseczce umieszczamy składniki na ciasto : jajko, mąki, majonez i starty żółty ser .Wszystko dokładnie mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Ciasto doprawiamy szczyptą soli. rybę panierujemy w cieście serowym i smażymy na rozgrzanym oleju, z dwóch stron na złoty kolor .Po zdjęciu z patelni ryby odsączamy na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu

Dania mięsne

1. Kotleciki po cygańsku

Składniki

- 2 piersi z kurczaka
- 2 cebule
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki oleju
- sól, pieprz można dodać starty ser żółty lub pieczarki

Sposób wykonania

Piersi z kurczaka i cebulę pokroić w kostkę, dodać jajka, olej, mąkę ziemniaczaną, doprawić do smaku. Smażyć na oleju kładąc łyżką placki.

2. Bitki z karkówki z cebulą

Składniki.

- 600g karkówki wieprzowej
- esencja do duszonych mięs Knorr -1 sztuka
- 3 cebule
- 4 łyżki mąki

- liść laurowy z Turcji Knorr-1 sztuka
- ziele angielskie z Meksyku Knorr 3 ziarna
- pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty knorr -3 ziarna
- olej do smażenia

Sposób przygotowania.

Mięso przekroić w pół a następnie pokroić na kotlety. Rozbić tłuczkiem i oprószyć mąką. Obsmażyć z obu stron na złoty kolor. Cebulę pokroić w pióra i przesmażyć . Dodać przyprawę. Gdy cebula nabierze złoty kolor wsypać pozostałą mąkę i przesmażyć.. Zalać cebulę 600 ml wrzątku, włożyć mięso i dodać esencję do duszonych mięs Knorr. Całość dusić aż będzie miękkie. Podawać z kaszą.

3. Cepeliny z mięsem

Składniki

Ciasto

- 20 dużych ziemniaków
- duże jajko
- sól

Farsz

- 50 dag mięsa mielonego
- duża cebula
- 1 łyżka masła
- 3 łyżki bulionu wołowego
- sól, pieprz, majeranek

Dodatkowo

- 4 łyżki oleju
- 10 dag boczku

Sposób przygotowania.

Cebulę na farsz posiekać i zeszklić na maśle. Połączyć z mięsem i bulionem, doprawić majerankiem, solą, pieprzem. Ugotować 5 ziemniaków, ostudzić obrać i rozgnieść. Resztę ziemniaków zetrzeć na tarce, odcisnąć przez gazę i sok odstawić na 10 minut. Odląć wodę a skrobię połączyć z tartymi ziemniakami. Dołożyć ugotowane ziemniaki. Dodać jajko i sól. Z ciasta formować placki, na środek położyć farsz i

formować owalne kluski. Gotować w osobnym wrzątku przez 25 minut. Na wierzch położyć usmażoną cebulę z boczkiem

4. Roladki wieprzowe

Składniki

- 6 wieprzowych kotletów schabowych
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 pęczek natki pietruszki
- 6 plasterków szynki łososiowej
- 6 plasterków chudego boczku
- 4 pieczarki
- sól, pieprz

Sposób przygotowania.

Kotlety opłukać wysuszyć i ubić. Szczypiorek, pietruszkę drobno posiekać i wymieszać. Na każdym kotlecie położyć plasterek szynki, posypać szczypiorkiem i pietruszką, dołożyć plasterki pieczarek, posolić popieprzyć i przykryć boczkiem. Zwinąć w roladkę i spiąć wykałaczką. Usmażyć na patelni na złoty kolor i zalać wodą . dusić 45 minut .

5. Pieczona kaczka

Składniki

- duża mrożona kaczka
- sól, majeranek
- 4-5 jabłek
- kawałek chudego boczku

Sposób przygotowania.

Kaczkę rozmrozić i wysuszyć, natrzeć solą, majerankiem i odstawić na kilka minut. Do środka kaczki włożyć pokrojone jabłka. Dno brytfanny wyłożyć plastrami boczku i położyć kaczkę. Przykryć i piec 2-3 godziny w temp. 190 stopni.

6. Gołąbki

Składniki

- główka kapusty
- ½ mięsa mielonego

- 1 cebula
- czosnek
- woreczek ryżu
- 1 jajo
- sól, pieprz
- koncentrat pomidorowy

Sposób wykonania

Zagotować wodę z solą, dodać kapustę i obierać z liści. cebulę z czosnkiem przysmażyć , dodać do mięsa mielonego wraz z ugotowanym ryżem. Wszystko razem mieszamy i doprawiamy do smaku. Zawijamy w liście kapusty, smażymy na oleju. Potem dodajemy koncentrat pomidorowy i dusimy na małym ogniu dodając trochę wody.

7. Klopsiki z kurczaka

Składniki.

- ½ kg fileta z kurczaka
- 1 woreczek ryżu
- 1 żółtko
- 10-15 dag żółtego startego sera
- 3-4 pieczarki
- przyprawy- sól pieprz wegeta lub delikat

Sposób wykonania

Kurczaka pokroić w kostkę, dodać ugotowany ryż i starte pieczarki, sól ,żółtko. całość przyprawić i wymieszać. uformować klopsiki, obtoczyć w bułce tartej i usmażyć. Podawać z ziemniakami purre.

8. Kotlet de volaille

Składniki

- 4 połówki piersi z kurczaka
- 4 plasterki zimnego masła
- 4 plastry żółtego sera,
- pęczek koperku
- 1 jajko
- kilka łyżek oleju

- kilka łyżek bułki tartej
- pieprz, sól

Sposób wykonania

Koperek drobno posiekać. Pierś z kurczaka opłukać wysuszyć i rozbić tłuczkiem tak aby nie było dziur. na każdy położyć plasterek masła, sera i trochę koperku. Doprawić do smaku. Zwinąć pierś wraz z farszem w ruloniki, panierować w rozmąconym jajku i bułce tartej. Dusić przez chwilę na małym ogniu, zdjąć pokrywę i usmażyć na złoty kolor. Podawać na gorąco.

9. Wieprzowina w winie

Składniki

- 4 kotlety wieprzowe
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- pieprz, sól
- ½ łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 3 ząbki czosnku drobno posiekanego
- kilka ziaren kopru włoskiego
- 2 łyżki drobno posiekanej pietruszki
- 150 ml czerwonego wina
- 150 ml kostki rosółowej
- cukier do smaku

Sposób wykonania

Kotlety rozbić i podsmażyć po obydwu stronach przez 1 min. Przyprawić solą, pieprzem zmniejszyć ogień i smażyć dalej do całkowitego podsmażenia. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z 2 łyżkami wody i odstawić. Kiedy kotlety są gotowe, położyć na półmisek. Na patelni podsmażyć czosnek z ziarnami kopru do zezłocenia. Dodać pietruszkę, wino i kostkę rosółową. Gotować aż ilość wywaru zmniejszy się o połowę, dodać papkę z mąki i gotować do zagęstnienia. Dodać szczyptę cukru. Połączyć sosem kotlety i podawać z brokułami i smażonymi ziemniakami

10. Serowy garnek z klopsikami

Składniki:

- 30 dkg wieprzowego mięsa mielonego
- 1 cebula
- 1 łyżeczka ostrej musztardy
- 1 łyżka bułki tartej
- 1 jajko
- przyprawy: pieprz, sól, majeranek, papryka słodka i ostra
- 1 szklanka makaronu
- 2 szklanki bulionu warzywnego
- 1 nieduży por (lub pół dużego)
- 4 trójkątne serki topione
- 10 dkg żółtego sera (mozzarella)

opcjonalnie można dodać też niewielką ilość sera pleśniowego np. gorgonzola lub lazur

- 1/2 szklanki mąki do obtoczenia klopsików
- olej do smażenia
- 2 łyżki posiekanej pietruszki do posypania

Sposób wykonania

Mięso mielone przekładamy do miski. Dodajemy jajko, bułkę tartą, musztardę, drobno pokrojoną i podsmażoną cebulkę oraz przyprawy do smaku. Wszystko razem dokładnie mieszamy i smażymy klopsiki obtaczając wcześniej w mące. Pora dokładnie myjemy, kroimy w półplasterki i dokładamy do mięsa. Wszystko razem przez chwilę podsmażamy, ciągle mieszając. Następnie całość zalewamy bulionem i zagotowujemy. Dokładamy makaron (surowy! Makaronu wcześniej nie gotujemy) i dusimy pod przykryciem na niewielkim ogniu przez 6 minut. Po tym czasie do potrawy dodajemy sery, zakrywamy i dalej dusimy przez około 5 minut, aż sery się rozpuszczą a makaron zmięknie. Następnie potrawę dokładnie mieszamy, doprawiamy do smaku solą oraz pieprzem i jeśli makaron już całkowicie zmiękł to odstawiamy z ognia. Jeśli danie ma dość rzadką konsystencję, to wystarczy odstawić je na kilka minut pod przykryciem, wówczas sos zgęstnieje. Przed podaniem potrawę posypujemy posiekaną zieloną pietruszką

11. Polędwiczki w sosie kurkowym

Składniki

- polędwiczka wieprzowa
- 200g świeżych kurek
- 1 cebula
- 1 szklanka bulionu warzywnego lub rosołu
- 1 łyżka masła
- 1/4 szklanki śmietanki 30%
- 1 łyżka mąki
- sól, pieprz
- 2 łyżki posiekanych świeżych ziół
- olej do smażenia mięsa

Sposób wykonania

Polędwiczki kroimy w plastry, delikatnie rozbijamy i przyprawiamy z dwóch stron solą oraz pieprzem. Na patelni, na niewielkiej ilości rozgrzanego oleju podsmażamy mięso z dwóch stron na rumiano. Mięso zdejmujemy, a na tej samej patelni rozpuszczamy masło i podsmażamy drobno pokrojoną cebulę. Dodajemy dokładnie oczyszczone i umyte kurki, podsmażamy przez kilka minut ciągle mieszając. Całość zalewamy bulionem lub rosołem, zagotowujemy, a następnie dusimy na małym ogniu, pod przykryciem przez około 10 minut. Śmietanę mieszamy z mąką oraz łyżką gorącego bulionu i dolewamy na patelnię. Zagotowujemy, mieszamy. Dodajemy świeże, drobno pokrojone zioła, u mnie są to: bazylia, pietruszka, koperek. Na patelni dokładamy podsmażone wcześniej mięso i gotujemy kilka minut, żeby danie przeszło smakiem.

12. Kurczak na baczność

Składniki

- 1 cały kurczak
- przyprawa do mięs Knorr
- papryka słodka, majeranek, czosnek-1 żąbek
- trochę oleju
- sól

- słoik z wodą
- mała blaszka

Sposób wykonania

Przyprawę do mięs, paprykę i majeranek, sól i przeciśnięty czosnek wsypać do małego pojemnika i wlać trochę oleju tak aby powstała gęsta papka. natrzeć nią całego kurczaka-również w środku i odstawić na godzinę. Nagrzać piekarnik. Kurczaka nałożyć na słoik z wodą i położyć na blaszce. Do blaszki wlać wodę i całość włożyć do piekarnika. jeśli woda wyparuje to dolać żeby kapiący tłuszcz nie smażył się. piec ok 1 godz w piekarniku z termoobiegiem, aby kurczak się zarumienił.

13.Zapiekane udka

Składniki

- 4 udka
- przyprawa do mięs
- sól
- papryka słodka
- majeranek
- odrobina oleju

Sposób przygotowania

Udka lekko przesmarować olejem i posypać przyprawami. ułożyć na małej blaszce i wlać wodę, tak aby sięgała do ¼ wysokości ude.Całość zakryć folią aluminiową i włożyć do piekarnika na 45 minut w tem. 150 stopni. gdy kurczak dobrze przeparuje zdjąć folię i smażyć do zrumienienia skórki podwyższając temp do 170 stopni

14.Gulasz wieprzowy ze śmietanką

Składniki

- 600 g karkówki
- esencja do duszonych mięs Knorr
- 20 g suszonych grzybów
- 2 cebule
- 1 szkl śmietany
- 1 łyżka mąki

- ½ szkl zielonego groszku
- natka pietruszki
- 500 ml wody

Sposób wykonania

Grzyby namocz. Następnie odcedź, wodę zachowaj, a grzyby pokrój w paski. Mięso pokrój w dużą kostkę o boku około 2 cm. Oprósz mąką i obsmaż w garnku. Dodaj pokrojoną w kostkę cebulę. Następnie wlej 500 ml wody oraz wywar z grzybów wraz z pokrojonymi grzybami i zagotuj. Aby potrawa nabrała wyrazistego smaku, dodaj Esencję do duszonych mięs Knorr. Gulasz duś około 20 minut, aż sos zgęstnieje. Pod koniec dodaj groszek, śmietanę i posiekaną natkę pietruszki. Gotowy gulasz podawaj z kaszą.

15. Kotlet schabowy w panierce

Składniki

- ½ kg schabu
- 1 szkl mleka
- bułka tarta
- olej
- sól, pieprz
- 2 jajka
- smalec 1 kostka

Sposób wykonania

Schab pokroić i namoczyć 1 godz w mleku. Posolić i popieprzyć. jajka rozczepać , dodać łyżkę mleka i 1 łyżkę oleju i ponownie rozczepać. Kotlet namoczyć w jajku a następnie w bułce tartej. . Na patelni rozgrzac smalec i smażyć kotlet na małym ogniu do zrumienienia bułki tartej.

Zupy

1. Zupa krem z buraków z lanymi kluseczkami

Składniki

- 1 marchew
- 4 pieczone buraki
- 2 ziemniaki
- 1 łyżka oleju do smażenia
- 2 litry wywaru warzywnego lub wody
- 150 ml śmietanki 30% lub mleka kokosowego
- sól pieprz, sok z cytryny
- kilka jaj ugotowanych na twardo

kluseczki

-1 jajko

-2-3 łyżki mąki pszennej

Sposób przygotowania.

Marchew, buraki i ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Podsmażyć na oleju przez kilka minut. Zalać wywarem lub wodą i gotować, aż będą miękkie. Ugotować jajka na twardo. Gdy warzywa będą miękkie- zmiksować na krem. Dodać śmietanę. Doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Przygotować kluseczki:-jajko rozbełtać, dodać mąkę i dokładnie wymieszać. Na gotującą się zupę wylewać masę, aż zrobią się kluseczki. Chwilę pogotować. Dodać posiekane jajka na twardo.

2. Żurek góralski

Składniki

- 0,5 kg żeberek
- 1 marchew
- żurek na wędzonce Knorr-1 opakowanie
- 0,5 pora
- 0,5 selera
- 3 ziemniaki
- 2 cebule
- 100 g suszonych borowików
- kminek knorr -ó łyżeczki
- majeranek z krajów śródziemnomorskich-1 łyżka
- ziele angielskie z meksyku Knorr-4 ziarna
- liść laurowy z Turcji-3 sztuki

- pieprz czarny z Wietnamu Knorr-1 szczypta

Sposób przygotowania.

Warzywa obrać i pokroić w kostkę, dodać zeberka i zalać 1,5 l wody. Zagotować i zebrać pianę. dodać ziele, liść laurowy, kminek, suszone grzyby i pieprz. Gotować przez godzinę. Obrać ziemniaki i pokroić w kostkę, dodać do wywaru i gotować do miękkości. Żurek z wędzonką Knorr przesypać do miski i rozprowadzić niewielką ilością wywaru, następnie połączyć z gotującą zupą, ciągle mieszając. Doprawić pieprzem, majerankiem, solą. Podawać z chlebem

3. Czernina

Składniki

- cała kaczka
- krew z kaczki-400 ml
- 2 l wody
- natka pietruszki
- 2 łyżki stołowe mąki
- 1 łyżka soku z cytryny
- kawałek pora
- 2 marchewki
- sól, pieprz, ziele angielskie
- 2 łyżeczki cukru

Sposób przygotowania.

Kaczkę gotujemy z przyprawami. Po ugotowaniu część kaczki i włoszczyznę wyciągamy z bulionu. Krew zaprawiamy łyżeczką soku z cytryny i 1 łyżką mąki. dodajemy cukier. Zaprawioną krew dodajemy do bulionu i czekamy aż się zagotuje. Doprawiamy do smaku. Posypujemy natką pietruszki

4. Staropolski żurek

Składniki

- 1 l bulionu wołowego
- 1 szkl żuru żytniego
- szklanka kwasu z ogórków kiszonych
- szklanka śmietany

- łyżka mąki
- sól, pieprz, majeranek
- 1-2 ząbki czosnku
- 400 g białej kiełbasy

Sposób wykonania

Zagotować bulion, włożyć białą kiełbasę i roztarty czosnek -zagotować i wyjąć ugotowaną kiełbasę. Dodać kwas ogórkowy i żur, wymieszać i zagotować. Doprawić solą i pieprzem. Wlać rozkłóconą z mąką śmietanę, wsypać majeranek i ponownie włożyć kiełbasę. podgrzać

5.. Zupa parzybroda

Składniki

- 80 dag białej kapusty
- 60 dag kiełbasy
- 60 dag ziemniaków
- 3 l wody
- 1 cebula
- sól, pieprz, papryka słodka, papryka ostra, majeranek , liść laurowy, ziele angielskie, cukier

Sposób wykonania

Kapustę poszatковать, kiełbasę pokroić w półksiężycy a ziemniaki w kostkę. W głębokim garnku na oleju podsmażyć kiełbasę z cebłą. Do kiełbasy dodać pokrojoną kapustę i ziemniaki. Całość zalać wodą z rozpuszczoną kostką rosołową, dodać liść laurowy i ziele, doprawić do smaku. Zaciągnąć zasmażką z mąki(25 g margaryny z 2 łyżkami mąki, podlać trochę wywarem z dania i taką zasmażką zaklepać)

6. Zupa ze świeżych grzybów leśnych

Składniki

- 1 kg świeżych leśnych grzybów
- 1 cebula
- łyżka mąki
- trochę ugotowanego makaronu
- 100 ml śmietany

- sól, pieprz

Sposób wykonania

Grzyby obrać i wypłukać. Pokroić i ugotować. Przełożyć do innego garnka odcedzić grzyby i dolać trochę wody w której były gotowane grzyby. Na patelni zeszklić cebulę posypać mąką i zrobić zasmażkę. Całość dodać do wody z grzybami. Doprawić solą i pieprzem, dolać śmietanę. Zupę podać z ugotowanym makaronem

7. Zupa z zielonego groszku

Składniki

- 1 puszka zielonego groszku
- 1 kostka rosołowa
- 2 marchewki
- 2 ziemniaki
- natka pietruszki
- sól, pieprz
- 200 ml śmietany

Sposób wykonania

Ziemniaki i marchew pokroić w kostkę, wrzucić kostkę rosołową i ugotować. Do ugotowanego wywaru wrzucić groszek, przyprawić solą i pieprzem. Całość zabielić śmietaną. Posypać natką pietruszki.

8. Flaczki z żołądków drobiowych z mięsem

Składniki:

- ok 1 kg żołądków drobiowych
- 1 ćwiartka z kurczaka
- ok. 5-6 skrzydełek z kurczaka
- 1 marchew
- 1 korzeń pietruszki
- 1 mały por
- kawałek selera
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku

- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- Przyprawy: sól, majeranek, 2 liście laurowe, 4 ziarenka pieprzu, 3 ziarenka ziela angielskiego, słodka i ostra papryka, gałka muszkatołowa
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki

Sposób wykonania

Żołądki myjemy, oczyszczamy, zalewamy wodą i zagotowujemy.

gotujemy kilka minut i odcedzamy. Następnie zalewamy świeżą wodą, (około 1,5 litra), solimy, dodajemy pieprz w kulkach, ziele angielskie oraz liście laurowe i gotujemy pod przykryciem 30 minut. Po tym czasie dodajemy umyte i oczyszczone mięso z kurczaka, włoszczyznę i cebulę pokrojone w kawałki. Wszystko gotujemy pod przykryciem przez około 1 godzinę – do momentu, aż żołądki całkowicie zmiękną. Następnie mięso wyjmujemy z garnka za pomocą łyżki cedzakowej. Skrzydełka i ćwiartkę z kurczaka obieramy z kości i kroimy na mniejsze kawałki, natomiast żołądki tniemy w paseczki. Warzywa również wyławiamy i drobno kroimy. Do wywaru dodajemy koncentrat pomidorowy oraz przeciśnięty czosnek. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, gałką muszkatołową, ostrą papryką i majerankiem.

Przygotowujemy zasmażkę: masło rozpuszczamy w garnuszku, dodajemy mąkę i chwilę razem zasmażamy ciągle mieszając.

Następnie całość dodajemy do gotującego się wywaru. Mieszamy, dokładamy pokrojone mięso oraz warzywa i gotujemy jeszcze przez dwie minuty. Na koniec doprawiamy flaczki do smaku.

Podajemy z pieczywem.

9. Zupa krem z pomidorów z kurczakiem i makaronem

Składniki

- 200 g fileta z kurczaka
- 1 marchew
- 1 mała pietruszka
- kawałek pora
- kawałek selera
- Opcjonalnie: liście selera, zielona pietruszki, bazylia

- sól, pieprz
- 3 pomidory
- 300ml wody

Sposób wykonania

Filet z kurczaka dokładnie myjemy, przekrawamy na dwie lub trzy części i wkładamy do garnka. Dodajemy umytą i obraną włoszczyznę oraz opcjonalnie świeże zioła. Całość doprawiamy delikatnie solą oraz pieprzem i gotujemy na niewielkim ogniu przez około 30 minut. o tym czasie pomidory obieramy ze skórki, kroimy w cząstki i dokładamy do garnka. Całość gotujemy jeszcze przez około 20 minut – aż mięso będzie całkowicie miękkie. Następnie z garnka wyjmujemy filet z kurczaka i odkładamy. Resztę zupy blendujemy na gładki krem. Mięso kroimy w kosteczkę i dokładamy do zupy. Podajemy z makaronem razowym.

10. Zupa ogórkowa

Składniki

- 2-3 ziemniaki
- 3 kiszane ogórki
- 2-3 marchewki
- 1 pietruszka
- śmietana
- sól, pieprz
- kostka rosołowa
- natka pietruszki

Sposób wykonania

Ogórki obrać i zetrzeć na tarce. Marchew, pietruszkę i ziemniaki obrać i pokroić w kostkę i dołożyć do ogórków. Całość zalać wodą tak , aby składniki się schowały. Dodać kostkę rosołową i gotować do miękkości składników. doprawić. gdy zupa trochę przestygnie zabielić śmietaną. Posypać natką pietruszki

11. Barszcz z czerwonych buraków z jajkiem.

Składniki

- 2 kg czerwonych buraków

- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- mały por
- kawałek selera
- 1 cebula przypalona na gazie
- ząbek czosnku
- 3-4 łyżki octu
- natka pietruszki
- sól, pieprz
- 4 gotowane jajka

Sposób wykonania. Buraczki obrać i pokroić na połówki. Dodać obrane warzywa, cebulę czosnek. Ugotować całość do miękkości warzyw. Odstawić z ognia i dołożyć ocet. Odstawić na 2-3 godziny aż barszcz nabierze koloru. Jajka ugotowane obrać i pokroić na ćwiartki. Wyłożyć na talerz i zalać barszczem. posypać natką pietruszki

Salatki i surówki.

1. Sałatka z selera naciowego

Składniki

- 1 seler naciowy
- 0,5 kg czerwonego winogrona
- 3 pojedyncze piersi z kurczaka
- 3-4 łyżki majonezu
- sól, pieprz
- magi w płynie

Sposób wykonania

Do miski wrzucamy pokrojone w plasterki selera naciowego, pokrojone wzdłuż winogrona. Pierś z kurczaka gotujemy w wodzie z magi, a po

wystudzeniu kroimy w kostkę, dodajemy do selera i winogron.
Dokładamy majonez, sól, pieprz do smaku. Wszystko wymieszać

2. Sałatka z kalafiora i brokuła

Składniki

- ½ surowego brokuła
- ½ surowego kalafiora
- 1 pęczek koperku
- 3 łyżki majonezu
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- sól, pieprz 1 ząbek czosnku

Sposób wykonania

Kalafior i brokuły zetrzeć na tarce, dodać posiekany koperek, jogurt i majonez, wyciśnięty czosnek. Całość wymieszać i przyprawić

3. Sałatka z makaronu

Składniki

- makaron- kolanka lub świderki
- 3 pomidory
- 1 papryka
- szynka
- ser żółty
- majonez
- przyprawy.

Sposób wykonania

Makaron ugotować Wszystkie składniki pokroić i wymieszać z majonezem. Przyprawić do smaku

4. Sałatka gyros

Składniki

- 1 kg wołowiny lub fileta z kurczaka
- 1 ½ szkl. ryżu
- 4 pomidory lub papryka czerwona

- 2 zielone ogórki
- 1 puszka kukurydzy
- 1 kapusta pekińska
- sos czosnkowy
- ketchup

Sposób wykonania

Ryż ugotować, mięso pokrojone w kostkę usmażyć z przyprawą gyros. Pomidory, papryka, ogórek, kapusta-wszystko oddzielnie kroimy. W dużym naczyniu układamy warstwami: ryż, mięso, sos czosnkowy, pomidor (lub papryka) majonez, ogórki, kukurydza, majonez, kapusta pekińska. Na wierzch ketchup lub sos czosnkowy z odrobiną przyprawy gyros

5. Sałatka z makaronem penne

Składniki

- makaron penne
- brokuły
- pieczarki
- filet z kurczaka
- kubek kwaśnej śmietany
- ½ szkl mleka
- przyprawy

Sposób wykonania

Kurczaka pokroić w kostkę i usmażyć z przyprawami. Następnie dodać pokrojone brokuły i pieczarki. Zalać mlekiem, zagotować, doprawić do smaku. Do tego dołożyć kubek kwaśnej śmietany lub zagęścić. Do całości dołożyć ugotowany makaron penne.

6. Surówka z białej kapusty

Składniki

- 3 kg białej kapusty
- 4 średnie marchewki
- 1 duża cebula
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru

Zalewa

- 2 łyżki soli
- $\frac{1}{2}$ szklanki oliwy
- $\frac{3}{4}$ szklanki octu

Sposób wykonania

Kapustę z cebulą poszatkować, marchewki zetrzeć na tarce. Wszystko wymieszać i odstawić na godzinę. Przygotować zalewę i gorącą wlać do przygotowanej wcześniej kapusty.

7. Sałatka z zielonej lub czerwonej sałaty

Składniki

1 zielona lub czerwona sałata

Sos

- 6-8 łyżek oliwy z oliwek
- 2 łyżki octu winnego
- 1 łyżka drobno posiekanego szczypiorku
- 1 łyżka drobno posiekanej natki pietruszki
- 1 łyżka pokrojonego ogórka konserwowego
- sól, pieprz
- 1 jajko ugotowane na twardo i drobno posiekane

Sposób wykonania

Salatę wypłukać i dokładnie wysuszyć. Wszystkie składniki na sos włożyć do słoika i mocno potrząsnąć. Wlać sos do salaterki i na wierzch włożyć poszarpane liście sałaty. Pomieszać dopiero przed podaniem na stół.

8.Sałatka jarzynowa

Składniki

- 5 ziemniaków (pyrów),
- 3 marchewki, 3 pietruszki,
- 1 seler, 1 por,
- 8 jaj, majonez,
- sól, pieprz.

Sposób wykonania

Jajka ugotować na twardo. Ugotować ziemniaki, marchew, pietruszkę. Ugotowane warzywa pokroić w kostkę, do tego wkroić jajka i por. Wymieszać wszystkie składniki z majonezem, dodając sól i pieprz do smaku.

9.Buraczki z kapustą

Składniki

- 1kg buraków
- 1 kg białej kapusty

Zalewa

- ½ szkl octu

- 2 szkl wody
- $\frac{3}{4}$ szkl cukru
- 1 łyżeczki soli
- ziele angielskie, liść laurowy

Sposób przygotowania

Buraki ugotować i obrać, zetrzeć na tarce. Kapustę poszatковать. Cebulę skroić w kostkę. Ze składników ugotować zalewę i wlać do kapusty z buraczkami. Wymieszać i odstawić na dobę. Włożyć do słoików i zagotować przez 25 minut

10. Surówka z białej kapusty z rzodkiewką

Składniki

- 1/2 główka młodej kapusty
- 1 średnia marchewka
- 1 pęczek rzodkiewek
- 1/2 pęczka koperku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1 łyżka octu winnego
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- szczypta pieprzu

Sposób wykonania

Kapustę szatkujemy i przekładamy do miski. Marchew i rzodkiewki ścieramy na tarce o dużych oczkach. Koperkę drobno siekamy. Wszystkie składniki sałatki mieszamy ze sobą. Dodajemy oliwę z oliwek

wymieszaną z octem winnym oraz cukrem, solą i pieprzem. Ponownie wszystko mieszamy .Wszystkie składniki sałatki mieszamy ze sobą. Dodajemy oliwę z oliwek wymieszaną z octem winnym oraz cukrem, solą i pieprzem. Ponownie wszystko mieszamy .

11.Sałatka jajeczna w muszlach makaronowych.

Składniki

- 14 muszli makaronowych
- 3 jajka
- 1/2 pora (biała część)
- 1/2 szklanki kukurydzy konserwowej
- 10 dkg szynki
- 1-2 ząbki czosnku
- 2-3 łyżki majonezu
- 1-2 łyżki gęstego jogurtu naturalnego lub gęstej śmietany
- sól, pieprz

Sposób wykonania

Pora dokładnie myjemy i kroimy w drobną kostkę.Jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy i kroimy w kosteczkę. Kukurydzę konserwową odsączamy z zalewy .Szynkę kroimy w drobną kostkę Szynkę kroimy w drobną kostkę Wszystkie składniki sałatki mieszamy z majonezem, jogurtem oraz przeciśniętym czosnkiem. Całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem.Muszlę makaronowe gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem oleju, według przepisu na opakowaniu,

odcedzamy, studzimy i wypełniamy sałatką. Do czasu podania przechowujemy w lodówce przykryte folią spożywczą aby nie obeschły .

Dania mączne

1. Pyzy-kluski na parze

Składniki

- 4 jajka
- 2 szklanki mleka
- drożdże 100 g
- 1 kg mąki
- 1 łyżka cukru
- sól

Sposób wykonania

Drożdże z 1 łyżeczką cukru, szczyptą soli i łyżką mleka wymieszać i zostawić do wyrośnięcia. Mąkę wymieszać z resztą mleka, dodać lekko ubite jajko, trochę wyrobić i dodać wyrośnięte drożdże. Całość dobrze wyrobić .Formować kuleczki i parować na średnim ogniu 5 minut.

2. Kluski kładzione

Składniki

- 400 g mąki
- 3 jajka

- 1 łyżka stopionego masła
- sól
- ½ szklanki wody

Sposób wykonania

Rozkłócić jajka z wodą, dodawać stopniowo mąkę i dokładnie wymieszać. Dodać stopione masło, sól i wyrabiać dalej na gładką masę. W garnku zagotować wodę i we wrzątek wrzucać formowane łyżeczką kluseczki. Zagotować i odcedzić. Na koniec dołożyć sól do smaku i łyżkę masła.

3. Zacierki (staropolskie kluseczki)

Składniki

- 250 g mąki pszennej
- ½ szklanki letniej wody

Sposób wykonania

Do miski przesiać mąkę, dodać wodę sól, zagnieść twarde ciasto i zostawić by odpoczęło, po czym skubać maleńkie kluseczki lub zetrzeć na dużych oczkach na tarce. Gotować wprost do wywaru z zupy lub w osobnym wrzątku. Można również wlewać do gotującego mleka

4. Pyzy z mięsem

Składniki

Ciasto

- 75 dag ziemniaków

- 40 g mąki+ mąka na podsypywanie
- 150 g tłustego bekonu

farsz

- 1 łyżka oleju
- 1 cebula drobno pokrojona
- ½ łyżeczka majeranku
- 200 g mielonej wieprzowiny
- sól pieprz

Sposób wykonania

Pokrojoną cebulę podsmażyć z majerankiem, aż się zeszkli i wystudzić. Następnie dodać wieprzowinę i całość przyprawić. Obrąć ziemniaki-połowę ugotować a drugą połowę zetrzeć na tarce i odcisnąć wodę. Surowe ziemniaki zmieszać z ugotowanymi i dodać mąkę z ½ łyżeczki sól. ciasto podzielić na porcje-ok 12 i uklepać rękami zamoczonymi w mące w owalne placki. Na każdym placku położyć farsz i zawijać w kulkę. Zagotować wodę i wkładać powoli pyzy. gotować do wypłynięcia. Na małej patelni podsmażyć bekon aż zrobią się skwarki. Odcedzić pyzy i połączyć skwarkami.

5. Makaron swojski

Składniki

- ½ kg mąki
- 5 żółtek
- 2 całe jaja
- szczypta soli

Sposób wykonania

Wszystkie składniki zagnieść. Ciasto odstawić aby odpoczęło. Następnie rozwałkować i pokroić w paski a następnie posiekać . Popruszyć mąką aby się nie zlepiało . Ugotować do wypłynięcia.

6. Racuchy

Składniki

- 800 g mąki
- ½ l mleka
- 50g drożdży
- 100 g margaryny
- 6 łyżek cukru
- 2 kieliszki wódki

Sposób wykonania

Drożdże rozpuścić w letnim mleku z cukrem, margaryną i wódką.. Ciasto wyrobić jak na placek drożdżowy. Pozostawić do wyrośnięcia.

Formować duże placki i piec na głębokim tłuszczu. Podawać z cukrem

Dodatki obiadowe.

1. Ciap kapusta

Składniki

- 1 kg kwaszonej kapusty
- 4 ugotowane ziemniaki
- 20 dag boczku
- liść laurowy, ziele angielski

Sposób wykonania

Kapustę dwukrotnie wypłukać. Dołożyć liść laurowy, ziele angielskie. Ugotować na miękko. Na patelni podsmażyć pokrojony w kostkę boczek i dorzucić do kapusty. Do całości wrzucić ciepłe ugotowane i uduszone ziemniaki . całość wymieszać i doprawić solą i pieprzem.

2. Gotowany kalafior.

Składniki

- 1 kalafior
- łyżka masła
- sól

Sposób wykonania

Kalafior ugotować w wodzie z solą. Odcedzić. Polać rozuszczonym masłem i posolić

3. Groszek z marchewką

Składniki

- 3 marchewki
- puszka groszku konserwowego
- bułka tarta
- 2-3 łyżki oleju

Sposób wykonania

.Marchew ugotować, wystudzić i pokroić w kostkę. Dołożyć groszek z puszki. Na suchą patelnię wrzucić 2 łyżki bułki tartej i zbrązowić ją.

Wyłączyć gaz i dołożyć olej. Wymieszać i poslić tak aby powstała gęsta lejąca masa. Polać nią delikatnie groszek z marchewką

4. Buraczki na zimno

Składniki

- ½ kg buraczków
- natka pietruszki
- 3 łyżki octu
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz

Sposób wykonania

Buraczki ugotować ze skórą. Wystudzić, obrać i zetrzeć na tarce. Dodać cukier, ocet, sól, pieprz. Całość wymieszać. Przed podaniem posypać natką pietruszki.

5. Pomidory w śmietanie

Składniki

- 1 cebula
- ½ kg pomidorów
- 100 ml kwaśnej śmietany
- sól, pieprz

Sposób wykonania

cebulę pokroić w kostkę posolić i odstawić. pomidory obrać ze skóry i pokroić w dużą kostkę. Dołożyć cebulę. Wymieszać. Dodać śmietanę i jeszcze raz doprawić.

6. Podsmażane szparagi

Składniki

- 1 pęczek szparagów
- 1 łyżka masła
- sól

Szparagi dokładnie obrać i pokroić w 4 cm wałki. ugotować w słonej wodzie ale nie do całkowitego zmiękczenia. Odlać wodę. Na patelni roztopić masło i wrzucić szparagi. Chwilę dusić. Jeśli trzeba dosolić Podawać na ciepło.

Inne

1. Bigos

Składniki

- 500 g mięsa wieprzowego
- 200 g kielbasy wiejskiej
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju
- 3 szklanki wody
- 30 g suszonych grzybów
- 2 łyżki powideł śliwkowych
- 1 jabłko
- 1 kg kiszonej kapusty
- koncentrat pomidorowy

- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka masła
- przyprawy: sól, pieprz, liść laurowy, 2 ziela angielskie 2 łyżki majeranku, kminek

Sposób wykonania

Mięso pokroić w kostkę i podsmażyć z pokrojoną w kostkę cebulą. Wlać 2 szklanki wody, przyprawić solą i pieprzem, wrzucić suszone grzyby, przykryć i gotować ok 40 minut

dodać liść laurowy, ziele angielskie, kminek, majeranek, powidła, obrane i pokrojone jabłko. Dodać kiszoną kapustę, wlać szklankę wody, wymieszać i gotować do miękkości kapusty. W połowie gotowania dodać obraną i pokrojoną w kostkę kielbasę. Dodać koncentrat pomidorowy. Mąkę smażyć na suchej patelni, gdy zacznie brązowieć dodać łyżkę masła i smażyć do jego rozpuszczenia. Trzymając patelnię na ogniu dodać kilka łyżek kapusty i mieszać, a następnie całość przełożyć z powrotem do garnka i zagotować.

2. Ziemniaki z gzikiem

Składniki

- 250 dag sera białego
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 cebula
- 3 łyżki oleju lnianego
- 0,5 kg ziemniaków
- sól, pieprz

- 1 łyżka masła

Sposób wykonania

Przygotować masę serową: obrać i pokroić w kostkę 1 cebulę, posolić i odstawić. Po godzinie dodać ser ze śmietaną i całość udusić widelcem. na koniec pokropić olejem lnianym. Ziemniaki ugotować z łupiną, obrać gorące i położyć na talerzu Dodać ser. Do dania można dołożyć masło. Ziemniaki kroić na plastry nakładać gzik z odrobiną masła i soli.

3. Chleb z jajem

Składniki

- 2 jajka
- 3 kromki chleba
- tłuszcz do smażenia
- sól

Sposób wykonania

Jajka rozbełtać ,dodać sól ,przygotować gorącą patelnię z tłuszczem. Chleb namoczyć w jajku i położyć na patelnię. Obsmażyć z obu stron

4. Frytki domowe

Składniki

- 1 kg ziemniaków
- olej do smażenia
- cukier

Ziemniaki obrać i pokroić w paski. , wyplukać i ponownie wrzucić do wody. na kilka minut. W osobnym garnku zagotować wodę i na 2-3 minuty wrzucić do wrzącej wody ziemniaki. Odcedzić i wysuszyć . Na dobrze rozgrzany tłuszcz wrzucić ziemniaki i posypać olej odrobiną cukru, aby frytki się ładnie zarumieniły. Podawać zaraz po usmażeniu.

5. Placki ziemniaczane

Składniki

- 1 kg ziemniaków
- 1 jajko
- sól, pieprz
- mąka ziemniaczana 1 łyżka
- mąka pszenna- 1 łyżka
- 1 cebula
- olej do smażenia

Sposób wykonania

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce. Na tej samej tarce zetrzeć cebulę. odlać nadmiar wody. Wrzucić jajko i mąki i dobrze wymieszać. . Doprawić solą i pieprzem. Na rozgrzany olej wkładać łyżką stertą papkę formując placki. Podawać z solą lub cukrem w zależności od upodobań.

6. Jabłko zapiekane w cieście naleśnikowym

Składniki

- 2 jajka
- 0,5 l mleka
- sól, cukier
- 2-3 jabłka
- mąka
- olej do smażenia

Sposób wykonania

Przygotować ciasto naleśnikowe bardzo gęste. Jajka rozmieszać z mlekiem, doprawić i dołożyć mąkę tak aby po zmiksowaniu powstała gęsta masa. Obrać jabłka, pokroić na talarki i wyciąć środki. Na widelcu zamoczyć kawałek jabłka w cieście, które powinno przykleić się do jabłka i położyć na gorący tłuszcz. Obsmażyć z obu stron pod przykryciem, aby jabłko przeparowało. Podawać z cukrem na ciepło.

7. Leczo

Składniki

- ½ kg karkówki lub łopatki
- 1 cebula
- 3-4 pieczarki
- 2 papryki
- 4 pomidory
- przyprawy(wegeta)
- tłuszcz do smażenia

Sposób wykonania

Karkówkę pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Dołożyć pokrojoną cebulę i smażyć dalej. Gdy cebula się zarumieni dodać pokrojoną paprykę, pieczarki i pomidory. Całość wymieszać, przyprawić i parować pod przykryciem aż mięso zmięknie. Podawać z ugotowaną kaszą.

8. Pojtką z ziemniakami.

Składniki

- ½ kg ziemniaków
- 3 jajka
- 1 cebula
- 2 łyżki mąki
- 3 łyżki śmietany
- sól pieprz
- 2 łyżki masł

Sposób wykonania

Cebulę obrać, pokroić i zeszklić na maśle. W osobnym naczyniu rozmieszać mąkę z jajkami i śmietaną przyprawioną solą i pieprzem. Wrzucić do gorącej cebuli i chwilę zagotować. W osobnym naczyniu ugotować ziemniaki. Wyłożyć na talerz ziemniaki, a z boku pojtkę. Kroić ziemniaki na kawałki i dokładać po trochę pojtki .

9. Chleb z olejem Inianym

Składniki

- 1 cebula

- 100 ml oleju lnianego
- sól
- chleb

Sposób wykonania

Cebulę pokroić w drobną kostkę i mocno posolić. Odstawić do zmożenia. dolać olej. Spożywać z chlebem.

10. Jajka na boczku

Składniki

- 3 jajka
- 3 plastry surowego boczku
- sól

Sposób wykonania

Boczek pokroić w kostkę i usmażyć. Odląć nadmiar tłuszczu. Wrzucić jajka i smażyć ale z początku nie naruszyć żółtka. Gdy białko się zetnie całość wymieszać i posolić. Spożywać z pieczywem na ciepło

11. Kapusta z grzybami

składniki

- 50 dag kiszanej kapusty
- 1 cebula
- 5-6 kapeluszy suszonych grzybów
- szklanka bulionu grzybowego z kostki
- 2 łyżki tłuszczu(1 łyżka oleju, 1 smalcu

- łyżeczka kminku
- 2 łyżeczki majeranku
- 2 liście laurowe
- pieprz,sól

Sposób wykonania

Kapustę opłukać i odsączyć. Grzyby namoczyć 20 min w letniej wodzie, wyjąć pokroić. Cebulę obrać, posiekać zeszklić na tłuszczu, dodać kapustę,grzyby,przyprawy, wlać bulion. Dusić na małym ogniu, aż grzyby będą miękkie a sos odparuje. Jeśli trzeba dosolić

12.Pierogi ruskie

Składniki

- 2 szkl mąki
- jajko
- 300 g białego sera twarogowego
- 1 cebula
- woda
- 200 g ziemniaków

Sposób przygotowania

W misce mieszamy mąkę z jajkiem i wodą. Dokładnie ugniatamy przez 10 minut. Przekładamy na blat oprószony mąką i wałkujemy.

Wykrawamy krążki ciasta. Na patelni podsmażamy posiekaną cebulę. Przeciskamy twaróg przez praskę razem z wcześniej ugotowanymi ziemniakami. Łączymy z przesmażoną cebulą. Studzimy farsz.

Nakładamy na krążki ciasta i zlepiamy pierogi. Gotujemy przez 5 minut od wypłynięcia

13. Zapiekanka makaronowa

Składniki

- 100 g makaronu świderki
- rosół z kury Knorr 1 sztuka
- 1 filet z kurczaka
- 1 cebula
- 1 papryka
- 2 łyżki przecieru
- ząbek czosnku
- 20 dag sera żółtego 4 łyżki oleju
- 1 szkl wody

Sposób przygotowania

Cebulę pokrój w piórka, czosnek przeciśnij przez praskę. Podsmaż je na oleju. Warzywa pokrój w paski i wraz z kurczakiem dodaj do całości. Duś około 15 minut. Następnie podlej szklanką wody i dodaj kostkę Rosołu z kury Knorr oraz przecier pomidorowy. Makaron wyłóż do naczynia żaroodpornego, zalej sosem i posyp startym serem. Włóż do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 20 minut. Następnie podawaj.

14. Szaszłyki z kurczakiem

Składniki

- 1 filet z kurczaka

- 4 pieczarki
- 1 papryka
- 1 cebula
- 3 plastry boczku
- przyprawy
- olej do smażenia

Sposób przygotowania

Filet pokroić w grubą kostkę, podobnie paprykę i pieczarki oraz cebulę i boczek. Boczek i filet przyprawić przyprawami. Nakładać na patyczki do szaszłyków na przemian. Na patelni usmażyć szszłyki, początkowo dusząc pod przykryciem aby dobrze przeparowały

15. Omlet ze szpinakiem i pieczarkami

Składniki

- 8 jaj
- 200g pieczarek
- 4 garście świeżego szpinaku
- szalotka-6 łyżek
- ząbek czosnku
- natka pietruszki
- 4 łyżki oliwy

Sposób wykonania

Pieczarki umyj i osusz. Odkrój ogonki, a kapelusze pokrój na cienkie plasterki. Szalotkę obierz i pokrój w cienkie plasterki, czosnek obierz i posiekaj drobno, szpinak umyj i odetnij gałązki. Na patelni na rozgrzanej oliwie przesmaż czosnek i szalotkę, dodaj pieczarki i szpinak, dopraw do

smaku. Jaja wbij do miski, roztrzep, a następnie masę jajeczną wlej na patelnię ze szpinakiem. Gotuj pod przykryciem do ścięcia jajek. Gotowy omlet podawaj posypany natką pietruszki.

16. Omlet ziemniaczany z wędzonką

Składniki

- 100 g ziemniaków
- czosnek w przyprawie Knorr
- 100 g bekonu
- 2 cebule dymki
- 2 pomidory
- 6 jajek
- 2 łyżki bazylii
- 30 ml mleka
- pieprz czarny

Sposób przygotowania

Ziemniaki podgotuj w mundurkach, obierz i pokrój w plastry. Tłuszcz roztop, dodaj bekon, cebulę i ziemniaki. Dopraw pokruszoną mini kostką Knorr i pieprzem i podsmaż do zrumienienia. Jajka roztrzep, dodaj mleko, szczyptę pieprzu i bazylię i wylej na patelnię. Na wierzch ułóż pomidorki pokrojone w plastry. Podsmaż pod przykryciem, aż jajka się zetną.

Dziękujemy wszystkim uczniom,
którzy zechcieli podzielić się z nami
swoimi przepisami kulinarnymi.

Ewa Poślednik
Jolanta Czwojda

