



Skarby kulinarne Ziemi Zamojskiej



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Publikacja wydana z inicjatywy
Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania
„Ziemia Zamojska” Sitno 73, 22-424 Sitno,
tel/fax 84 538 95 25,
www.lgdziemiazamojska.pl
biuro@lgdziemiazamojska.pl

Opracowanie: Anna Nogas, Magdalena Karska

Autorzy zdjęć: Anna Nogas, Magdalena Karska, Dominika Witkowska, Adam Kot

Projekt okładki: Kamil Pawliczuk

Nakład: 800 egz.

Projekt graficzny, skład i druk

Drukarnia Awi-Graf
Szczecin 70-241, ul. Kopernika 3-5
awigraf@colordrukgrupa.pl
tel. 91 812 55 97
www.awigraf.pl

ISBN 978-83-935441-6-5

Skarby kulinarne Ziemi zamojskiej



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie.

Publikacja bezpłatna współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach osi 4 LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 w ramach działania 4.31 Funkcjonowanie Lokalnej Grupy Działania, nabywanie umiejętności i aktywizacja.

Institucja zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich
na lata 2007-2013 - Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Spis treści

Wstęp	5	Filet z indyka pieczony w rozmarynie podany z sosem żurawinowym i puree z zielonego groszku	38
Przekąski			
Cebularz Zamojski	6	Gulasz z sarny z kaszą pęczak	40
Mus z pstrąga na grzankach	8	z grzybami leśnymi	41
Naleśniki ze szpinakiem i serem feta	10	Kacze nóżki w pomarańczach	42
Ozorki wieprzowe z sosem chrzanowym	12	Królik duszony w winie z wiśniami	43
Papryka faszerowana pieczona	14	Piersi z kaczki w miodzie i winie	44
Pieczarki zapiekane z serem	16	Pulpeciki z sarny z sosem jałowcowym	46
Pierogi z soczewicą i kiszoną kapustą	18	Roladki schabowe ze szpinakiem	47
Pomidory nadziewane serem i szynką	20	Schab pieczony w ziołach z sosem śliwkowym	48
Rolada z karpia ze śliwką	21	Szałwiowe przepiórki zawijane w boczku na placuszkach	49
Salatka brokułowa z prażonym słonecznikiem i serem feta	22	z kaszy gryczanej	50
Tarta porowa	24	Terrina z kurczaka	51
Zupy		Wątróbka w wiśniówce zapiekana w cieście francuskim	52
Barszcz czerwony z pasztecikami	26	Zapiekanka z ziemniaków i wołowiny	53
Barszcz Ukraiński	28	Desery	
Solianka	30	Babeczki z jagodami	54
Zupa borowikowa z pulpecikami z indyka	32	Ciasteczka owsiane z miodem i orzechami	55
Zupa rybna	34	Gruszki w czerwonym winie zapiekane w cieście francuskim	56
Zupa rybna	35	Oponki z sera twarogowego	57
Dania mięsne		Rogaliki z marmoladą	58
Filet z kurczaka zapiekany z pomidorem, mozzarellą i sosem Pesto	36	Sernik	59
		Szarlotka	60

Wstęp

Kuchnia Zamojszczyzny słynie z wyjątkowych walorów smakowych oraz dużej różnorodności. Burzliwa historia naszego regionu sprawiła, że mieszają się tutaj wpływy kuchni ukraińskiej, rosyjskiej, litewskiej a także żydowskiej. W kuchni tej znajdujemy dania wykwiłtne, przyrządzone dawniej na dworach, jak również skromnie jadane pod wiejskimi strzechami. Kuchnia Zamojszczyzny to nie tylko jadło tradycyjne, ale również dania nowoczesne nawiązujące do tradycji.

W niniejszej publikacji chcemy Państwu zaprezentować potrawy cieszące się największą popularnością wśród mieszkańców naszego regionu.

W ramach działania „Funkcjonowanie lokalnej grupy działania, nabywanie umiejętności i aktywizacja” Stowarzyszenie LGD Ziemia Zamojska zorganizowało warsztaty kulinarne „Skarby kulinarne Ziemi Zamojskiej” chcąc w ten sposób przybliżyć Państwu tajniki naszej lokalnej kuchni.

Przekazujemy w tej publikacji przepisy potraw przygotowanych i zaprezentowanych podczas warsztatów, chcąc w ten sposób pielęgnować nasze dziedzictwo kulinarne, które jest ważnym elementem naszej kultury i tradycji.

Mamy nadzieję, iż niniejsza publikacja zachęci Państwa do spróbowania sił w ich przygotowaniu.

Zachęcamy do lektury i życzymy smacznego!

Cebularz Zamojski

Składniki:

CIASTO:

- ♦ 500 g mąki pszennej
- ♦ 250 ml mleka letniego
- ♦ 50 g świeżych drożdży
- ♦ 2 łyżeczki cukru
- ♦ 2 łyżeczki soli
- ♦ 1 duże jajko
- ♦ 1 żółtko
- ♦ 2 łyżki oliwy

CEBULA:

- ♦ 4 duże cebule, pokrojone w kostkę
- ♦ 4 łyżki niebieskiego maku
- ♦ 1,5 łyżeczki soli
- ♦ 3 łyżki oliwy
- ♦ Wykonanie:

Zaczynamy od przygotowania cebuli, najlepiej zrobić to wieczorem dnia poprzedzającego pieczenie. Pokrojoną cebulę wrzucamy do garnka z wrzącą wodą (ok. 1l) i gotujemy na wolnym ogniu 1-2 minuty. Odcedzamy cebulę, mieszamy z makiem, solą oraz oliwą i przekładamy do dużego słoika. Stawiamy słoik do góry dnem na ok. 5 minut, następnie odwracamy, zostawiamy do całkowitego wystygnięcia i wstawiamy słoik do lodówki.

Drożdże ucieramy z cukrem i zalewamy połową letniego mleka, dodajemy łyżkę mąki, zostawiamy w ciepłym miejscu do napęcznienia. Następnie dodajemy zaczyn do mąki, dolewamy pozostałe mleko, wsypujemy sól, dodajemy jajka i całość krótko zagniatamy. Dodajemy tłuszcz, masło oraz oliwę i całość dokładnie wyrabiamy, zagniatamy. Ciasto przekładamy do miski i zostawiamy do wyrośnięcia na ok. 1 h. W tym czasie wyjmujemy z lodówki słoik z cebulą. Wyrośnięte ciasto dzielimy na 12-15 części, każdej z nich nadajemy kształt bułeczki, a następnie rozwałkujemy na placek. Układamy na blasze do pieczenia wyłożonej papierem. Smarujemy jajkiem. Na wierzchu placek układamy cebulę. Odstawiamy do wyrośnięcia na ok. 45 min. Pieczemy w temp. 200 C przez 25-30 min



Mus z pstrąga na grzankach

Składniki:

- ♦ 150 g. pstrąga wędzonego i innej ryby wędzonej np. makreła
- ♦ 150 ml. śmietanki 30%
- ♦ sól, pieprz
- ♦ żelatyna
- ♦ chleb tostowy
- ♦ 8 plasterów boczku wędzonego surowego

Wykonanie:

Boczek upiec w piekarniku na chrupiąco.

Śmietankę ubić na sztywno. Do ryb wędzonych dodać 3 łyżki ubitej śmietany, zblendować i dodać resztę śmietany. Rozpuścić żelatynę w bardzo małej ilości wody, delikatnie przestudzić, dodać do masy.

Chleb tostowy upiec w piekarniku na rumiano w temp. 180 stopni.

Na wystudzonych tostach układać boczek, wyciskać szprycą mus, udekorować. Wstawić do lodówki na 2 godz.



Naleśniki ze szpinakiem i serem feta

Składniki:

- ♦ 400 ml wody
- ♦ mąka
- ♦ 1 jajko
- ♦ 20 dag szpinaku
- ♦ 10 ml śmietany
- ♦ 4 ząbki czosnku
- ♦ 15 dag masła
- ♦ 1 opakowanie sera feta

Wykonanie:

Wodę, mąkę, jajko i sól mieszamy do konsystencji śmietany. Smażymy naleśniki na małej ilości tłuszczu.

Szpinak podsmażamy na patelni na maśle, dodajemy czosnek i śmietanę, dodajemy pokuszoną fetę, przyprawiamy solą i pieprzem. Zawijamy naleśniki, podpiekamy w piekarniku w temp. 160 stopni przez ok. 4 min.



Ozorki wieprzowe z sosem chrzanowym

Składniki:

- ♦ 4 szt. ozorka wieprzowego
- ♦ 2 marchewki
- ♦ 1 pietruszka
- ♦ 4 ząbki czosnku
- ♦ 1 por
- ♦ liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz
- ♦ 20 ml śmietany
- ♦ chrzan

Wykonanie:

Warzywa obrać, pokroić na kawałki, wrzucić do niewielkiej ilości osolonej wody i zagotować z przyprawami. Ozorki wrzucić do wody, tak żeby woda przykrywała mięso. Gotować do miękkości. Ugotowane ozorki wrzucić do zimnej wody i obrać ze skórki. Pokroić w plastry. Wrzucamy do wywaru do podgrzania. Podawać polane sosem chrzanowym.

Sos chrzanowy

Składniki:

- ♦ 200 ml śmietany do sosów 18 %
- ♦ 2 łyżki stołowe chrzanu
- ♦ Sól, pieprz

Wykonanie:

Wkładamy wszystkie składniki do garnka, gotujemy do zredukowania, doprawiamy solą i pieprzem. Polewamy gotowym sosem ozorki wieprzowe.



Papryka faszerowana pieczona

Składniki:

- ♦ 3 papryki
- ♦ 100 g ryżu sypkiego
- ♦ 200 g mięsa mielonego
- ♦ 2 pomidory
- ♦ 2 ząbki czosnku
- ♦ 1 czerwona cebula
- ♦ masło
- ♦ por, szczypiorek, sól, pieprz
- ♦ sos pomidorowy

Wykonanie:

Ryż ugotować i pozostawić do wystudzenia. Warzywa umyć oraz osuszyć. Pomidory sparzyć wrzątkiem i obrać ze skóry, następnie paprykę, cebulę i czosnek pokroić w kostkę, a por w cienkie prążki. Na patelni podsmażyć cebulę z czosnkiem, dodać mięso mielone. Do podsmażonego mięsa wrzucić pomidory, paprykę oraz por i dusić przez kilka minut. Farsz połączyć ze szczypiorkiem i nadziewać nim umytą wydrążoną paprykę. Paprykę zapiekać w nagrzanym do 180 stopni piekarniku. Serwować z grillowaną cukinią i sosem pomidorowym.



Pieczarki zapiekane

z serem

Składniki:

- ♦ 40 sztuk dużych pieczarek
- ♦ 2 średnie cebule
- ♦ 15 dag żółtego sera
- ♦ 3 jaja
- ♦ Mąka i bułka tarta do panierowania
- ♦ Sól, pieprz
- ♦ Olej do smażenia

Wykonanie:

Myjemy pieczarki, obrywamy nóżki od pieczarek. Ogonki kroimy w kostkę razem z cebulą i smażymy. Studzimy, mieszamy z $\frac{3}{4}$ ilości starego żółtego sera. Umyte kapelusze panierujemy w mące, jajku i bułce tartej. Smażymy na średniej ilości oleju z dwóch stron, osączmy na ręczniku papierowym. Nakładamy doprawiony solą, pieprzem farsz, posypujemy pozostałym startym serem. Zapiekamy w piekarniku w temperaturze 170 stopni do zapieczenia sera. Możemy podawać jako przystawkę na ciepło lub zimno.



Pierozki z soczewicą i kiszoną kapustą

Składniki:

- ♦ 500 g mąki pszennej
- ♦ 250 ml letniego mleka
- ♦ 50 g świeżych drożdży
- ♦ 2 łyżeczki cukru
- ♦ 2 łyżeczki soli
- ♦ 1 duże jajko
- ♦ 1 żółtko
- ♦ 2 łyżki oleju

FARSZ:

- ♦ 30 dag soczewicy zielonej
- ♦ 15 dag kapusty kiszonej
- ♦ 1 duża cebula
- ♦ 2 ząbki czosnku 2 łyżki oleju
- ♦ Sól, pieprz
- ♦ Wykonanie:

Ciasto:

Drożdże ucieramy z cukrem, zalewamy połową mleka i zostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Dodajemy zaczyn drożdżowy do mąki, dolewamy pozostałe mleko, wbijamy jajko, żółtko, wsypujemy sól i zagniatamy ciasto. Następnie dodajemy olej i całość dokładnie wyrabiamy. Ciasto przekładamy do miski i zostawiamy do wyrośnięcia na ok. 1 godzinę.

Farsz:

W osolonej wodzie gotujemy soczewicę. Kapustę kiszoną kroimy i gotujemy do miękkości. Na patelni podsmażamy pokrojoną w drobną kostkę cebulę i posiekany czosnek, dodajemy odcedzoną kapustę i krótko podsmażamy. Ugniatamy soczewicę, mieszamy z kapustą i doprawiamy solą i pieprzem. Z ciasta formujemy kuleczki wielkości jajka, rozgniatamy i nakładamy farsz. Następnie dokładnie zawijamy i sklejamy. Pierozki układamy na posmarowanej tłuszczem blaszce, smarujemy roztrzepanym jakiem i czekamy 20 minut do podrośnięcia. Możemy posypać kminkiem lub gruboziarnistą solą. Pieczemy ok. 20 minut w temperaturze 180 stopni na złoty kolor.



Pomidory nadziewane serem i szynką

Składniki:

- ♦ 250 g małych pomidorków
- ♦ 150 g żółtego sera
- ♦ 100 g szynki
- ♦ 4 ząbki czosnku
- ♦ 150 g majonezu
- ♦ sól, pieprz, pietruszka

Wykonanie:

Z pomidorów ścinamy górę, wydrążamy. Ser ścieramy na grubej tarce, szynkę siekamy drobno, dodajemy majonez, sól, pieprz, czosnek i siekaną pietruszkę. Farszem nadziewamy pomidorki. Dekorujemy pietruszką.



Rolada z karpia ze śliwką

Składniki:

- ♦ ok. 1,5 kg karpia
- ♦ 15 dag suszonej śliwki
- ♦ 100 ml śmietany 30%
- ♦ sól, pieprz
- ♦ 2 jajka
- ♦ cytryna
- ♦ 200 ml białego wina

Wykonanie:

Rybę odfiletować, ściąć delikatnie mięso zostawiając troszeczkę na skórze. Śliwki namoczyć w winie.

Mięso z ryby zmielić na cienkim sitku, dodać do masy jajka, śmietanę, sól i pieprz do smaku oraz sok z połowy cytryny. Na foli spożywczej rozłożyć skórę, na niej rozsmarować farsz. Na środku ułożyć śliwki i zawijać rulon. Gotować na parze 30 min.

Wystudzić, pokroić w plastry. Można zalać galaretą rybną.



Salatka brokułowa z prażonym słonecznikiem i serem feta

Składniki:

- ♦ 0,5 kg brokułu świeżego lub mrożonego
- ♦ 100 g sera feta
- ♦ 100 g majonezu
- ♦ 100 ml jogurtu naturalnego
- ♦ 2 ząbki czosnku
- ♦ sól, pieprz
- ♦ 50 g ziarna słonecznika
- ♦ opcjonalnie: czarne oliwki, kukurydza

Wykonanie:

Odcinamy różyczki z brokułu, gotujemy w lekko osolonej wodzie. Ser feta kroimy w kostkę. Ziarna słonecznika prażymy na suchej patelni i studzimy.

Majonez mieszamy z jogurtem, dodajemy posiekany czosnek, doprawiamy solą i pieprzem. Składniki układamy warstwowo.



Tarta porowa

Składniki:

CIASTO:

100 g masła
1,5 szkl. maki
2 żółtka
szczypta soli

NADZIENIE:

2 pory
150 g sera żółtego
150 ml śmietany
3 jaja
sól, pieprz

Wykonanie:

CIASTO:

Przesiać mąkę, dodać zimne masło, a następnie posiekać. Do składników dorzucić 2 żółtka, szczyptę soli i ugnieść. Uformować kulkę o jednolitej konsystencji. Zawinąć w folię spożywczą i włożyć do lodówki na min. 1 godzinę. Po upływie godziny piekarnik ustawić na temp. 190 stopni, ciasto rozwałkować i wyłożyć na formę do tarty. Nakłute widelcem ciasto przykryć pergaminem i obciążyć fasolą by nie wyrosło. Piec przez 15 min, po tym czasie zdjąć folię i dopiec na złoty kolor. W tym czasie przygotowujemy farsz

NADZIENIE:

Umyty por pokroić wzdłuż na paski po 5 cm. Do miski wbić jaja, dodać śmietanę i starty ser. Doprawić, wymieszać z porem i wylać na ciasto. Zapiekać w temp. 180 przez ok. 20 min.



Barszcz czerwony z pasztecikami

Składniki:

BARSZCZ:

- ♦ 1,5kg buraków
- ♦ pęczek włoszczyzny
- ♦ liść laurowy, angielskie ziele
- ♦ Sól, pieprz
- ♦ kilka grzybów suszonych
- ♦ 1 łyż. octu

PASZTECIKI:

Ciasto:

- ♦ 3 żółtka (w temperaturze pokojowej)
- ♦ 100 g masła, bardzo miękkiego
- ♦ 35 g świeżych drożdży, polecam takie (lub 8 g instant)
- ♦ 1 łyżka cukru
- ♦ 250 ml ciepłego (ale nie gorącego) mleka
- ♦ 350 g mąki pszennej, np. tortowej
- ♦ 3/4 łyżeczki soli

Na wierzch:

- ♦ żółtko + 1 łyżka mleka
- ♦ do posypania, np. czarnuszka, sezam, kminek, siemię lniane
- ♦ Składniki farszu:
- ♦ 250 g mrożonych podgrzybków
- ♦ 500 g kapusty kiszzonej
- ♦ 1 cebula
- ♦ 1/3 jabłka
- ♦ 2 łyżki oliwy
- ♦ przyprawy: sól i świeżo zmielony pieprz, 1/2 łyżeczki kminku całego, 1 łyżeczka cukru
- ♦ 1/2 szklanki wody lub domowego bulion

Wykonanie:

Włoszczyznę gotujemy z przyprawami i grzybami. Obieramy buraki i kroimy w kawałki dodajemy do odcedzonego wywaru, zagotowujemy. Gdy wywar zaczyna się gotować dodajemy ocet i gotujemy na wolnym ogniu do miękkości buraków. Doprawiamy solą, pieprzem. Można dodać troszeczkę cukru i octu w zależności od upodobania.

Przygotowanie farszu:

Podgrzybki rozmrozić i pokroić na kawałki. Kapustę wyłożyć na sitko i dwukrotnie opłukać pod bieżącą ciepłą wodą, odcisnąć, pociąć nożyczkami w kilku miejscach. Cebulę obrać i pokroić w kosteczkę. Jabłko obrać i zetrzeć na tarce. Na dużej i głębszej patelni z pokrywą podgrzać oliwę, dodać cebulę i zeszklić oraz delikatnie zrumienić ją przez około 5 minut. Dodać kapustę, przyprawy: sól, pieprz, kminek. Mieszając smażyć przez minutę. Dodać rozmrożone grzyby oraz starte jabłko i dalej smażyć przez minutę. Wlać wodę oraz dodatkową wodę i zagotować. przykryć i gotować

przez około 10 minut, w międzyczasie 1 - 2 razy przemieszać. Następnie zdjąć pokrywę i gotować przez około 10 minut aż nadmiar pary wyparuje, od czasu do czasu zamieszać.

Przygotowanie ciasta:

Żółtka i masło wyjąć wcześniej z lodówki. Do miseczki lub kubka włożyć pokruszone drożdże i rozetrzeć je z cukrem. Dodać ciepłe mleko oraz 2 czubate łyżki mąki. Dokładnie wymieszać i odstawić na około 10 - 15 minut pod przykryciem z ściereczki do czasu aż na powierzchni powstanie gruba piana. W międzyczasie przesiać mąkę do większej miski, dodać sól i wymieszać. Wlać spieniony rozczyń z drożdży i wymieszać drewnianą łyżką lub zmiksować mieszadłem miksera. Dodawać stopniowo żółtka cały czas mieszając lub miksując aż ciasto będzie już gładkie i bez grudek. Wyrabiać je jeszcze przez około 3-5 minut (ręką lub hakiem miksera do ciasta drożdżowego). Następnie stopniowo dodawać miękkie masło cały czas miksując lub zagniatając ciasto. Wyrabiać przez około 10 minut, do czasu aż ciasto będzie gładkie i elastyczne i nie będzie się kleiło do rąk. Nawet jeśli wyrabiamy ciasto mikserem, dobrze jest w połowie wyrabiania wyjąć ciasto na podsypaną mąką stolnicę i wyrabiać do końca dłońmi. Ciasto włożyć do miski, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około 1 godzinę (np. w pobliże grzejnika). Wyjąć ciasto na stolnicę i powygniatać przez minutę pozbywając się pęcherzy powietrza (ciasto można w tym momencie włożyć z powrotem do miski, przykryć i wstawić do lodówki na noc lub maksymalnie na 24 godziny) lub od razu piec paszteciki.

Podsypać mąką stolnicę i rozwałkować ciasto na duży prostokąt około 35 x 45 cm. Podzielić go na 4 części (paski o szerokości około 11 cm). Z brzegu paska ułożyć nadzienie i zwinąć długi rulonik z ciasta (zwijamy zaczynając od dłuższego boku prostokąta od strony z nadzieniem), na końcu zlepić ciasto na całej długości łączenia. Można nie wykorzystywać całego nadzienia, jeśli chcemy aby było więcej ciasta. Dużą blachę z wyposażenia piekarnika posmarować oliwą lub wyłożyć papierem do pieczenia, przenieść w dłoniach roladki i ułożyć je łączeniem do dołu na blaszce, zachowując odstępy. Tępą stroną noża zrobić ukośne paski na krzyż, następnie pokroić nożem (ostrą częścią) na około 4-5 cm kawałki i tak pozostawić ciasto na blaszce. Posmarować dokładnie roztrzepanym widelcem żółtkiem z mlekiem i posypać kminkiem, czarnuszką, sezamem lub siemieniem lnianym. Odstawić na około 1/2 godziny w ciepłe miejsce. W międzyczasie nagrzewać piekarnik do 180 stopni. Wstawić blaszkę do piekarnika i piec przez około 25 minut do czasu aż się zrumienią. Pokroić dopiero po ostudzeniu. Można odgrzewać na patelni pod przykryciem.



Barszcz Ukraiński

Składniki:

- ♦ 5 buraków
- ♦ 2 marchewki
- ♦ 15 dag kapusty białej
- ♦ 1 pietruszka
- ♦ 4 ziemniaki
- ♦ 40 dag bobu
- ♦ 2 l wywaru mięsnego
- ♦ 3 łyżki koncentratu buraczanego
- ♦ 1 łyżka soku z cytryny
- ♦ 5 łyżek śmietany
- ♦ sól, pieprz, cukier do smaku

Wykonanie:

Buraki, ziemniaki, marchewkę i pietruszkę obieramy i kroimy w kostkę. Gotujemy wszystko razem z posiekaną kapustą w wywarze mięsnym do miękkości.

W tym samym czasie w oddzielnym garnku w lekko osolonej wodzie gotujemy bób.

Kiedy warzywa zmiękną dodajemy bób, koncentrat barszczu czerwonego, zakwaszamy sokiem z cytryny, dodajemy sól, cukier i pieprz, i podbijamy śmietaną.



Solianka

Składniki:

- ♦ *włoszczyzna rosolowa (2 marchewki, pietruszka, kawałek selera, por)*
- ♦ *200 g wołowiny – najlepiej rostbef*
- ♦ *150 g wieprzowiny - najlepiej łopatka lub schab*
- ♦ *30 dag wędzonki - można dodać boczku i szynki wędzonej*
- ♦ *30 dag kielbasy*
- ♦ *2 większe dojrzałe pomidory (mogą być to pomidory przecierowe)*
- ♦ *3 łyżki koncentratu pomidorowego*
- ♦ *2 duże cebule*
- ♦ *5 ząbków czosnku*
- ♦ *3 większe kiszone ogórki*
- ♦ *zalewa z ogórków)*
- ♦ *oliwki i kapary wg uznania*
- ♦ *1 cytryna*
- ♦ *pół kostki masła*
- ♦ *olej do smażenia lub oliwa z oliwek*
- ♦ *pół szklanki gęstej kwaśnej śmietany*
- ♦ *sól, pieprz*
- ♦ *Wykonanie:*

Mięso opłukać, osuszyć, pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju. Mięso zalać 2,5 l wody, dodać pokrojoną w kostkę włoszczyznę, oraz liść laurowy i ziele angielskie. Ugotować. Pokrojoną drobno cebulę podsmażyć z czosnkiem przeciśniętym przez praskę na maśle. Dodać koncentrat i przesmażyć. Dolać do wywaru z mięsem. Podsmażyć kielbasę na patelni. Przełożyć do zupy. Ogórki zetrzeć na grubej tarce. Podsmażyć na patelni, na której smażyła się kielbasa. Odparować wodę. Dodać do zupy. Następnie dolać zalewę z ogórków kiszonych, można dodać oliwki, kapary. Dodać pieprz, sól do smaku. Soliankę podawać z kleksem śmietany oraz plasterkiem cytryny. Świetnie smakuje z chlebem.



Zupa borowikowa z pulpecikami z indyka

Składniki

ZUPA:

- ♦ 0,5 kg borowików świeżych lub mrożonych
- ♦ 2 litry bulionu warzywnego lub drobiowego
- ♦ śmietana, sól, pieprz, masło

PULPECIKI:

- ♦ mięso indycze,
- ♦ jajko,
- ♦ łyżka kaszy manny,
- ♦ czosnek,
- ♦ sól, pieprz,
- ♦ śmietana

Wykonanie:

Grzyby oczyszczamy i myjemy, odcinamy nóżki od kapeluszy. Kroimy nóżki i smażymy na maśle, wrzucamy do bulionu i gotujemy do miękkości, następnie blendujemy.

Dodajemy kapelusze pokrojone w paski i podsmażone na maśle, gotujemy. Doprawiamy wszystko solą i pieprzem oraz dodajemy śmietanę.

Pulpeciki:

Mięso indycze mielimy. Dodajemy jajko, łyżkę kaszy manny, czosnek, sól, pieprz i śmietanę. Robimy kuleczki ok 1 cm, które następnie gotujemy na wodzie i dodajemy do zupy.



Zupa rybna

Składniki:

- ♦ 1,5 kg karpia
- ♦ 450 g fileta z ryb mieszanych (im więcej ryb tym zupa smaczniejsza)
- ♦ liść laurowy, ziele angielskie, pieprz w kulkach
- ♦ 500 g włoszczyzny
- ♦ 500 g ziemniaków
- ♦ sól, pieprz
- ♦ natka z pietruszki

Wykonanie:

Karpia odfiletować. Do wody wrzucić głowy pozbawione oczu i korpus, gotować klarowny wywar. Odcedzić wywar, dodać włoszczyznę, ziemniaki pokrojone w kostkę i gotować do miękkości. Dodać pokrojone w kostkę filety z ryb i gotować do miękkości. Przyprawić solą i pieprzem. Dodać sporą ilość natki pietruszki.



Zupa rybna

Składniki:

- ♦ 1,5 kg karpia
- ♦ 450 g fileta z ryb mieszanych (im więcej ryb tym zupa smaczniejsza)
- ♦ liść laurowy, ziele angielskie, pieprz w kulkach
- ♦ 500 g włoszczyzny
- ♦ 500 g ziemniaków
- ♦ sól, pieprz
- ♦ natka z pietruszki

Wykonanie:

Karpia odfiletować. Do wody wrzucić głowy pozbawione oczu i korpus, gotować klarowny wywar. Odcedzić wywar, dodać włoszczyznę, ziemniaki pokrojone w kostkę i gotować do miękkości. Dodać pokrojone w kostkę filety z ryb i gotować do miękkości. Przyprawić solą i pieprzem. Dodać sporą ilość natki pietruszki.



Filet z kurczaka zapiekany z pomidorem, mozzarellą i sosem Pesto

Składniki:

- ♦ 600 g fileta z kurczaka
- ♦ 3 pomidory
- ♦ 1 mozzarella
- ♦ pęczek bazylii
- ♦ zioła prowansalskie
- ♦ oliwa z oliwek
- ♦ 4 ząbki czosnku
- ♦ sól, pieprz

Wykonanie:

Filet oczyścić, oprószyć solą, pieprzem, nasmarować otartym czosnkiem i odstawić na 2 godz. Obsmażyć z obu stron na oleju.

Pomidory i ser pokroić w plastry.

Bazylię, ząbek czosnku z dodatkiem oliwy zblendować, doprawić solą i pieprzem .

Obsmażone filety polać Pesto, położyć na nich ser i pomidor posypać ziołami i zapiekać w piekarniku w temp 180C do rozpuszczenia sera i zapieczenia pomidora przez ok. 10-15 min.



Filet z indyka pieczony w rozmarynie podany z sosem żurawinowym i puree z zielonego groszku

Składniki:

- ♦ *ok. 1 kg filetu z indyka*
- ♦ *rozmaryn*
- ♦ *sól, pieprz*
- ♦ *olej*
- ♦ *żurawina*
- ♦ *200 ml wina czerwonego*
- ♦ *150 g masła*
- ♦ *1 kg ziemniaków*
- ♦ *1 kg zielonego świeżego lub mrożonego groszku*

Wykonanie:

Pierś z indyka natrzeć solą, pieprzem i rozmarynem, zostawić w lodówce na ok. 4 godz. Po tym czasie owinać folią aluminiową i piec w temp 180 stopni przez 1 godz. i 15 min. Żurawinę zmieszać z winem, podgrzać, dodać masło i powstałym sosem polać upieczoną pierś.

Groszek ugotować w osolonej wodzie. Ziemniaki również ugotować.

Zblendować groszek, dodać do niego przeciśnięte ziemniaki oraz masło. Doprawić solą i pieprzem.



Gulasz z sarny z kaszą pęczak z grzybami leśnymi

Składniki:

GULASZ:

- ♦ 1 kg udziec z sarny
- ♦ 200 ml. czerwonego wytrawnego wina
- ♦ 2 ząbki czosnku
- ♦ rozmaryn, jałowiec, pieprz ziołowy staropolski
- ♦ 3 cebule
- ♦ olej, sól, pieprz, cytryna

KASZA:

- ♦ 2 szklanki kaszy
- ♦ 2 szklanki wody
- ♦ 20 dag grzybów
- ♦ 2 cebule
- ♦ Sól, pieprz, masło, mąka

Wykonanie:

Udziec z sarny oczyszczamy kroimy w mniejsze kawałki dodajemy przyprawy i zalewamy winem. Odstawiamy na 12 godzin w chłodne miejsce.

Mięso kroimy w kostkę, smażymy na oleju. Do zarumienionego mięsa dodajemy pokrojoną w kostkę cebulę i czosnek, podlewamy winem i wodą. Dusimy do miękkości, przyprawiamy i zagęszczamy zasmażką z masła i mąki.

Kaszę zalewamy wodą i odstawiamy na 2-3 godziny. Gotujemy w lekko osolonej wodzie. Gdy kasza jest prawie miękka dodajemy przesmażone z cebulką grzyby. Gotujemy do miękkości i odparowania wody przyprawiamy solą i pieprzem.



Kacze nóżki w pomarańczach

Składniki:

- ♦ 4 kacze udka
- ♦ 200 ml wyciskanego soku pomarańczowego
- ♦ 1 łyżka miodu
- ♦ 6 goździków
- ♦ pół łyżeczki soli
- ♦ 1 pomarańcza ze skórką (wyszorowana i sparzona wrzątkiem)

Wykonanie:

Przygotować marynatę: wymieszać dokładnie sok pomarańczowy, miód, sól i goździki. Udka umyć pod bieżącą wodą i dokładnie obtoczyć w marynacie. Wstawić do lodówki na co najmniej 4 godziny lub na całą noc.

Piekarnik nagrzać do temperatury 230°C. Udka ułożyć w brytfannie i wlać marynatę. Po 10 minutach zmniejszyć temperaturę do 180°C i przykryć brytfannę (np. folią aluminiową). Udka piec przez 1,5 godziny. Na ostatnie pół godziny dodać do kaczkę pokrojoną w ósemki pomarańczę, 15 minut przed końcem zdjąć nakrycie i ustawić funkcję grill aby przyrumienić skórkę. Podczas pieczenia kilkakrotnie polewać udka obficie sosem.

Gdy udka będą gotowe wyjąć brytfannę z piekarnika i pozostawić na 5 minut na blacie.



Królik duszony w winie z wiśniami

Składniki:

- ♦ 1 królik
- ♦ 100 g masła
- ♦ 1 cebula
- ♦ 250 ml wytrawnego lub półsłodkiego czerwonego wina
- ♦ 200 g wiśni
- ♦ 100 ml słodkiej śmietany
- ♦ sól, cukier, pieprz

Wykonanie:

Wypatroszonego królika umyć, osuszyć i podzielić na 8 kawałków. Natrzeć solą, pieprzem i oprószyć mąką. Na patelni roztopić 1 łyżkę masła i zeszklić posiekaną cebulę. W rondlu o dużym dnie rozgrzać tłuszcz i na silnym ogniu obsmażyć ze wszystkich stron. Następnie zmniejszyć ogień, dodać cebulę z masłem, oprószyć mąką i mieszając podsmażyć 4 min. Następnie wlać wino i dusić pod przykryciem 50 min. Dodać opłukane i wydrążone wiśnie i dusić 15 min. Wlać śmietanę, zagotować doprawić solą i pieprzem.



Piersi z kaczki w miodzie i winie

Składniki:

- ♦ 2 piersi z kaczki
- ♦ 100 ml wina czerwonego
- ♦ 3 łyżki miodu gryczanego
- ♦ olej
- ♦ 2 łyżki zimnego masła
- ♦ sól, pieprz, majeranek

Wykonanie:

Piersz z kaczki nacieramy solą, pieprzem i majerankiem, zostawiamy na noc w lodówce. Smażymy pierś od strony skórki na rumiany kolor, obracamy obsmażamy z drugiej strony i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 15-20 min w zależności jak wypieczoną kaczkę lubimy. Polecamy jednak delikatnie krwistą, podlewamy winem i miodem

Kaczkę układamy, kroimy na plastry. Do wytopionego wywaru dodajemy zimne masło, doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy i polewamy kaczkę.



Pulpeciki z sarny z sosem jałowcowym

Składniki:

- ♦ 500 g łopatki z sarny
- ♦ 150 g słoniny
- ♦ 1 bułka namoczona w mleku
- ♦ 1 jajko
- ♦ sól, pieprz
- ♦ bułka tarta
- ♦ 2 łyżki smalcu
- ♦

Marynata:

- ♦ 1 marchew
- ♦ 1 pietruszka
- ♦ 1 kawałek selera
- ♦ 1 cebula
- ♦ 1 szklanka octu winnego
- ♦ sok z cytryny
- ♦ 10 ziaren owoców jałowca
- ♦ 3-4 ziarenka ziela angielskiego
- ♦ Szczypta cukru

Wykonanie:

MARYNATA:

Marchewkę, pietruszkę, seler i cebulę obrać i umyć. Drobno pokroić. Zagotować ocet z sokiem z cytryny, jałowcem, zielem angielskim, pieprzem i szczyptą cukru. Umytą i osuszoną sarninę obłożyć warzywami, ułożyć w kamiennym garnku, zalać lekko przestudzoną marynatą. Zostawić na 2-3 dni, od czasu do czasu przekręcać, aby się równo marynowało.

Po wyjęciu z marynaty przepuścić przez maszynkę razem ze słoniną i odcisniętą z mleka bułką. Dodać jajko, sól, pieprz, wymieszać. Uformować małe kotlety, obtoczyć je w bułce tartej i usmażyć na smalcu. Przełożyć do rondla, trzymać w ciepłe.

SOS:

Pomidor sparzyć wrzątkiem, obrać ze skóry, pokroić w kostkę usuwając pestki. Pokrojony w kostkę boczek stopić w rondlu, dodać 1 łyżka masła. Pokrojone okrawki sarniny oraz cebulę i warzywa z marynaty dusić pod przykryciem, skrapiając precedzoną marynatą. Dodać pokrojony pomidor, mielony jałowiec, sol i pieprz. Wlać gorący rosół, gotować ok 40 min. Sos zagęścić zasmażką z masła i mąki przetrzeć przez sito. Wlać do rondla z kotlecikami i chwile dusić na małym ogniu.

Sos:

- ♦ 1 pomidor
- ♦ 50g wędzonego boczku
- ♦ 2 łyżki masła
- ♦ 100g okrawków z sarny
- ♦ 1 cebula
- ♦ łyżka jałowca mielonego
- ♦ sól, pieprz
- ♦ 1 szklanka rosolu
- ♦ 1 łyżeczka mąki
- ♦ szczypta cukru



Roladki schabowe ze szpinakiem

Składniki:

- ♦ 1 kg schabu
- ♦ 250 g szpinaku
- ♦ 100 g sera żółty gouda
- ♦ 5 ząbków czosnku
- ♦ olej, sól, pieprz

Wykonanie:

Schab kroimy na plastry i cienko rozbijamy, posypujemy solą i pieprzem, odstawiamy na ok. 1 godz.

Szpinak przesmażamy delikatnie na maśle z czosnkiem.

Na schab wykładamy szpinak i ser, zawijamy, spinamy wykałaczką. Następnie obsmażamy i zapiekamy ok. 30 min.



Schab pieczony w ziołach z sosem śliwkowym

Składniki:

- ♦ 800 g schabu
- ♦ 15 dag śliwek suszonych
- ♦ 300 ml wina
- ♦ 100 g masła
- ♦ rozmaryn, sól, pieprz

Wykonanie:

Śliwki namoczyć w winie. Schab natrzeć solą, pieprzem i rozmarynem. Przez środek schabu zrobić dziurę długim szpikulcem lub cienkim nożem, wcisnąć połowę suszonych śliwek. Owinąć folią aluminiową i piec w piekarniku o temp. 180 stopni ok. 1 godz. 20 min.

Zlać wytopiony wywar, dodać śliwki i pozostałe wino, zblendować, doprawić solą i pieprzem.

Schab pokroić w plastry, polewać sosem. Podawać z puree ziemniaczanym lub zapiekаныmi ziemniakami.



Szałwiowe przepiórki zawijane w boczku na placuszkach z kaszy gryczanej

Składniki:

- ♦ 4 przepiórki
- ♦ 8 plasterków wędzonego boczku
- ♦ kilka liści szalwii, tymianek
- ♦ sól, pieprz
- ♦ 4 łyżki oliwy
- ♦ sok z ½ cytryny

Składniki na placki:

- ♦ 350 g kaszy
- ♦ 1 duży ziemniak obrany i starty na grubych oczkach
- ♦ 2 jajka
- ♦ 50 g mąki
- ♦ 1 ząbek czosnku rozgnieciony
- ♦ 1 mały por, pokrojony w drobną kostkę
- ♦ sól, pieprz
- ♦ odrobina oleju do smażenia

Wykonanie:

Do miski wrzucamy ugotowaną kaszę, wbijamy jajka. Dodajemy startego ziemniaka, mąkę, przyprawy, czosnek i pokrojony por. Dokładnie mieszamy. Na patelni rozgrzewamy olej, za pomocą łyżki formujemy na patelni placki. Smażymy na złoto.

Sprawione przepiórki umyć, natrzeć przyprawami, skropić cytryną i oliwą pozostawić na noc w lodówce.

Owinąć każdą przepiórkę dwoma plasterkami boczku ułożyć w blaszce. Piec 30-35 min w temperaturze 180 stopni.



Terrina z kurczaka

Składniki:

- ♦ 1 kurczak około 1,5 kg
- ♦ śmietana
- ♦ 2 jaja
- ♦ 4 ząbki czosnku
- ♦ sól, pieprz, olej, czubryca

Wykonanie:

Oddzielamy mięso z całego kurczaka, piersi kroimy w kostkę, pozostałe mięso mielimy. Dodajemy posiekany czosnek, jajko i śmietanę. Wyrabiamy masę, doprawiamy czubrycą, solą i pieprzem. Na folii spożywczej formujemy rulon z mięsa i zawijamy. Końce folii spożywczej zawiązujemy. Gotujemy na parze 40 min. Przed podaniem ostudzić i podawać pokrojone w plastry.



Wątróbka w wiśniówce zapiekana w cieście francuskim

Składniki:

- ♦ 0,5 kg wątróbek
- ♦ 2 czerwone cebule
- ♦ mąka do oprószenia
- ♦ sól, pieprz
- ♦ 100 g masła
- ♦ 1 opakowanie ciasta francuskiego
- ♦ 80 ml wiśniówki

Wykonanie:

Oczyszczyć wątróbkę, obtoczyć ją w mące, obsmażyć z pokrojoną w cienkie piórka czerwoną cebulą. Przyprawić, podlać wiśniówką, delikatnie odparować, przestudzić.

Z ciasta wykrawać kółeczka, przełożyć je na wysmarowaną blachę. Na cieście układać po niewielkim kawałku wątróbki z cebulką i zapiekać do zrumienienia ciasta. Można podawać na ciepło lub zimno, a także bez ciasta z innymi dodatkami np. zapiekanymi ziemniakami jako danie główne.



Zapiekanka z ziemniaków i wołowiny

Składniki:

- ♦ 500 g mięsa wołowego mielonego
- ♦ 500 g ziemniaków
- ♦ 200 ml śmietany
- ♦ 2 cebule
- ♦ rozmaryn, czosnek, sól, pieprz

Wykonanie:

Mięso, cebulę i czosnek pokrojony w kostkę podsmażamy, doprawiamy. Obrane ziemniaki, obgotować na półtwardo. Obgotowane ziemniaki ostudzić, pokroić w plastry. W naczyniu żaroodpornym (lub w blaszce do pieczenia), wyłożyć warstwowo: połowę ziemniaków, następnie połowę mięsa i ponownie ziemniaki oraz mięso. Zalać śmietaną, piec w 180 stopniach około 40 minut. Opcjonalnie przed końcem pieczenia posypać zapiekankę startym żółtym serem i zapiec, aż się roztopi.



Babeczki z jagodami

Składniki:

- ♦ 350 g mąki
- ♦ 200 g cukru
- ♦ 1 jajko
- ♦ 300 ml kwaśnej śmietany lub maślanki
- ♦ 60 g masła
- ♦ 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- ♦ 300 g borówek lub jagód
- ♦ Szczypta soli

Wykonanie:

Mąkę przesiać, połączyć z solą i proszkiem do pieczenia. Masło roztopić. Roztrzepać jajko, dodać do niego cukier, przestudzone masło, a następnie śmietanę. Połączyć składniki suche i mokre, dokładnie wymieszać. Dodać jagody, jeszcze raz delikatnie wszystko wymieszać. Formę do babeczek wyłożyć papilotkami, a następnie napelnić je ciastem do 2/3 wysokości.

Babeczki piec ok. 25-30 min w temp ok.180 stopni.



Ciasteczka owsiane z miodem i orzechami

Składniki:

- ♦ 100 g miękkiego masła,
- ♦ ½ szkl miodu,
- ♦ 3,4 szklanki mąki pszennej,
- ♦ 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej,
- ♦ 100 g płatków owsianych,
- ♦ 100g orzechów włoskich,
- ♦ 2 żółtka,
- ♦ 100ml śmietany 18%,
- ♦ 1/4 łyżeczki proszku do pieczenia,

Wykonanie:

Wszystkie składniki mieszamy . Następnie łyżką wykładamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, w odstępach około 5 cm. (ciasteczka troszkę się rozpląną). Pieczemy w nagrzanym do 160 stopni piekarniku, przez około 15-20 min do uzyskania złotego koloru. Chwilę studzimy na blaszce, następnie przekładamy na kratkę do wystudzenia.



Gruszki w czerwonym winie zapiekane w cieście francuskim

Składniki:

- ♦ 2 gruszki
- ♦ 200 ml czerwonego wina
- ♦ cynamon, goździki, wanilia, cukier
- ♦ ciasto francuskie

Wykonanie:

Gruszki obieramy, kroimy na połówki. Gotujemy je w winie, cukrze i przyprawach. Delikatnie studzimy. Układamy je na cieście francuskim. Obkrawujemy ciasto na kształt gruszki i zapiekamy w temp. 190°C przez ok. 10 min.



Oponki z sera twarogowego

Składniki:

- ♦ 500 g półtłustego twarogu
- ♦ 500 g mąki pszennej
- ♦ 180 kg cukru
- ♦ 2 łyżeczki sody
- ♦ 4 jaja
- ♦ 1 łyżeczka spirytusu
- ♦ smalec do smażenia

Wykonanie:

Zmieszać ser. Przesianą przez sito mąkę dokładnie wymieszać z cukrem oraz sodą oczyszczoną. Następnie dodać spirytus. Wszystkie składniki dokładnie wyrobić, aż powstanie jednolita masa. Następnie rozwałkować ciasto na grubość ok. 1 cm. Szklanką wyciąć koła i z każdego z nich przy pomocy kieliszka wyciąć mniejsze kółka. Pozostałe ścinki zagnieść ponownie, rozwałkować i wycinać kolejne krążki.

W rondlu rozgrzać smalec, wrzucić oponki i smażyć na głębokim tłuszczu z obu stron na złoty kolor. Po wyciągnięciu z rondla osączyć nadmiar tłuszczu ręcznikiem papierowym. Posypać cukrem pudrem.



Rogaliki z marmoladą

Składniki:

- ♦ 500 g mąki
- ♦ 2 jajka
- ♦ 80 g cukru
- ♦ 180 ml mleka
- ♦ 1 białko
- ♦ szczypta soli

Wykonanie:

Do połowy porcji letniego mleka dodać drożdże, łyżeczkę cukru i 2 łyżki mąki. Wszystko dokładnie wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce by roczyn wyrósł. Kiedy podwoi swoją objętość wlać pozostałe ciepłe mleko i dodać mąkę, cukier, szczyptę soli, jajka i roztopione masło. Składniki wyrabiać, aż ciasto będzie gładkie i samo odklei się od ręki. Całość odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Następnie podzielić je na 6 części i każdą z nich rozwałkować na kształt koła. Potem podzielić na trójkąty. Na szerszy brzeg każdego placka nałożyć łyżkę marmolady i zawijać do środka. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, ułożyć rogaliki.

Odstawić na 15 min do wyrośnięcia. Piec 20-25 min w temp. 200 stopni. Posypać cukrem pudrem.



Sernik

Składniki:

- ♦ 1,5 kg sera twarogowego
- ♦ 0,5 kg cukru
- ♦ 1 margaryna
- ♦ 0,5 kg ziemniaków gotowanych przeciśniętych przez praskę
- ♦ aromat arakowy, pomarańczowy, waniliowy
- ♦ 15 jaj,
- ♦ sok z cytryny
- ♦ budyń śmietankowy

Wykonanie:

Żółtka utrzeć z cukrem i margaryną, dodać przekręcony przez maszynkę ser, ziemniaki, aromaty, budyń i sok z cytryny.

Białka ubić, dodać do masy serowej, delikatnie wymieszać.

Przełożyć do wysmarowanej margaryną, obsypaną bułką tartą blachy.

Piec 1godz. 20 min. W połowie pieczenia wyjąć blaszkę, odkroić od boków, poczekać 5 minut i dopiec do końca.



Szarlotka

Składniki:

- ♦ 1,5 szklanki cukru pudru
- ♦ 4 jaja
- ♦ 1 margaryna
- ♦ 3szkl mąki
- ♦ 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ♦ 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- ♦ 2 kg jabłek kwaskowatych, najlepsza jest szara reneta
- ♦ 3 łyżki cukru (w zależności od kwaśności jabłek oraz naszych upodobań)
- ♦ 1łyżeczka cynamonu

Wykonanie:

Przesiewamy mąkę dodajemy pół szklanki cukru oraz posiekaną margarynę, 4 żółtka i proszek do pieczenia. Zagniata-
my ciasto, następnie odkładamy je do lodówki na chwilę. Roz-
wałkowujemy lub przecieramy na tarce $\frac{3}{4}$ ciasta na nasmarowa-
ną blachę. Nakłuwamy widelcem i pieczemy do zarumienienia.
Wykładamy na podpieczone cia-
sto, uprażone jabłka, oraz ubite jajka z 1 szklanką cukru pudru i 2 łyżki mąki ziemniaczanej. Pieczemy około pół godziny.



Prażone jabłka

Jabłka kroimy na cienkie pla-
sterki, wkładamy do garnka z przykrywką podlewamy deli-
katnie wodą i prażymy (często mieszając) do miękkości jabłek.
Dodajemy cukier oraz cynamon.
Prażymy jeszcze kilka minut uważając, aby się nie przypaliło.



ISBN 978-83-935441-6-5

EGZEMPLARZ BEZPŁATNY



Publikacja bezpłatna współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach osi 4 LEADER Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 w ramach działania 4.31 Funkcjonowanie Lokalnej Grupy Działania, nabywanie umiejętności i aktywizacja. Instytucja zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 – Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.