

PRZEPISY
NA POTRAWY
BOŻONARODZENIOWE
KONKURSY 2015 – 2019



PRZEPISY NA POTRAWY WIGILIJNE

**KONKURSY
2015 – 2019**

**GMINNY OŚRODEK KULTURY
W KSIĄŻKACH
AD 2020**

PROJEKT GRAFICZNY:

AndNow Projekt Andrzej Nowak

PRZEPISANIE NA FORMĘ CYFROWĄ:

Anna Skwark

AUTORZY PRZEPISÓW:

Anna Wojciechowska, Bogumiła Daško, Beata Śmigiecka, Grażyna Skwark,
Magda Maryniak, Szymon Potorski, Monika Piskorska, Ewa Czyżykowska,
Katarzyna Potorska, Wiesława Piskorska, Anna Nowak, Anna Skwark,
Elżbieta Antowska, Ewelina Krawczyk, Leokadia Lesińska, Monika Prokopczyk,
Monika Kryniecka, Anna Janowska, Krystyna Heberlej, Gabriela Mucha,
Genowefa Piotrowska, Katarzyna Rasielowska, Krystyna Dymowska,
Elżbieta Ozimek, Danuta Śliwa, Wiktoria Kobuszevska, Halina Wolska,
Anna Piskorska, Barbara Gajewska, Justyna Trojanowska, Ewa Wiśniewska,
Henryka Wiśniewska, Halina Wolska, Jolanta Zimnowłodzka,
Krystyna Skwark, Grażyna Kesler.

FOTOGRAFIE:

Monika Grabowska

Annie Spratt

Zoli Magyarorszag

Alex Taixeira

Ben Ko

Andrzej Nowak

pixabay.com

unsplash.com



SPIS TREŚCI

2015 rok | *Pierogi*..... s. 6

2016 rok | *Śledź*..... s. 19

2017 rok | *Potrawa z ryby*..... s. 29

2018 rok | *Makowiec*..... s. 39

2019 rok | *Barszcz*..... s. 51

2019 rok | *Paszteciki*..... s. 59

Zdjęcia autorów przepisów..... s. 67

PIEROGI

2015 ROK



PIEROGI GRZYBOWO – ZIEMNIACZANE

Ciasto:

- 50 dag mąki
- 2 łyżki oleju
- szczypta soli
- około szklanka ciepłej wody

Farsz:

- 10 dag suszonych grzybów
- 6 ziemniaków
- 2 cebule
- sól, pieprz, olej do smażenia
- oliwa do polania lub masło
- natka pietruszki

Farsz: grzyby zalać wrzątkiem, odstawić na pół godziny. W tej samej wodzie doprowadź je do wrzenia i gotuj 15 minut, odcedź, wystudź, posiekaj.

Ziemniaki obierz, ugotuj w osolonej wodzie. Odcedź, przepuść przez praskę do ziemniaków. Cebulę obierz drobno, pokrój i zeszklij na oleju. Wymieszaj grzyby, ziemniaki i cebulę, dopraw solą i pieprzem.

Ciasto: do mąki z solą wlej olej, zagniataj stopniowo dolewając wodę, aż będzie elastyczne, gotowe ciasto rozwałkuj podsypując mąką, szklanką wytnij koła, na każdym ułóż porcję farszu i pozlepiaj brzegi pierogów.

Zagotuj wodę ze szczyptą soli, wrzuć pierogi i gotuj 3-4 minuty do wypłynięcia. Podawaj polane masłem lub oliwą i posypane natką.

PIEROGI RUSKIE

Ciasto:

- mąka
- olej
- wrząca woda
- jajko
- sól

Zagnieść składniki, ciasto powinno być miękkie. Rozwałkować i wykrawać kółka

Farsz:

- 1 kg twarogu
- 3-4 ugotowane ziemniaki (zmielić na maszynce do mięsa)
- Cebula

Cebulę pokroić w kostkę, zrumienić (z odrobiną smalcu), dodać do twarogu, następnie dodać jajko, majeranek, sól, pieprz i vegetę do smaku.

PIEROGI Z KAPUSTA I GRZYBAMI

Ciasto:

- 4 szklanki mąki
- 1 jajko
- 3 łyżki stołowe oleju
- Szczypta soli
- gorąca woda

Farsz:

- 1 kg kapusty kiszzonej
- 0,5 kg pieczarek
- 1 cebula
- 10 dag sera twarogowego, zetrzeć na tarce na grubych oczkach.
- Dodać sól i pieprz do smaku.

PIEROGI Z KAPUSTA, MIESEM I GRZYBAMI

Ciasto:

- Mąka
- Olej
- Sól
- Gorąca woda

Farsz:

Kapustę ugotować, cebulę podsmażyć, grzyby ugotować i pokroić drobno. Cebule zeszklić, dodać grzyby, na to kapustę i mięso mielone. To wszystko dobrze przesmażyć i wystudzić, dodać sól, pieprz i zioła do smaku.

PIEROGI Z KAPUSTA I GRZYBAMI

Ciasto:

- 0,5 kg mąki pszennej
- ok. szklanka gorącej wody
- szczypta soli

Składniki zagniatamy, ciasto musi być elastyczne.

Farsz:

- kapusta kiszona
- pieczarki
- cebula
- sól, pieprz

Kapustę kiszoną gotujemy do miękkości. Następnie przestudzoną kapustę odciskamy z nadmiaru wody i kroimy drobno. Pieczarki myjemy, kroimy w drobną kostkę i smażymy, przy końcu dodajemy cebulę pokrojoną kostkę. Kapustę mieszamy z pieczarkami z cebulą, doprawiamy solą i pieprzem.

Ciasto cienko rozwałkowujemy, wycinamy kółka. Układamy farsz i zlepiamy brzegi. Pierogi wrzucamy na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem odrobiny oleju. Gdy wypłyną gotować chwilę. Podajemy polane tłuszczem lub podsmażone.

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, NA SŁODKO I RUSKIE

Ciasto pierogowe (na 100 sztuk):

- 1 kg mąki
- ½ szklanki oleju
- 2 jaja
- 1 łyżeczka soli
- 2 szklanki gorącej wody

Składniki zagniatamy, ciasto musi być elastyczne.

Farsz z kapusty:

- 1 kg kapusty kiszonej
- 2 szklanki suszonych grzybów
- 2 cebule
- Olej do smażenia cebuli

Kapustę wypłukać i gotować około ½ godziny. Po przestudzeniu odcisnąć sok i posiekać. Grzyby wypłukać gorącą wodą i pozostawić aby zmiękły.

Po namoczeniu gotować w tej samej wodzie. Następnie odcedzić i posiekać drobno. Usmażyć cebulę na złoto, dodać posiekaną kapustę i grzyby.

Podsmażyć do odparowania nadmiaru wody. Przyprawić solą i pieprzem.

Ulepić pierogi i gotować w osolonej wodzie z dodatkiem oleju (1 łyżka) około 5 minut od wypłynięcia.

Kapustę kiszoną gotujemy do miękkości. Następnie przestudzoną kapustę odciskamy z nadmiaru wody i kroimy drobno. Pieczarki myjemy, kroimy w drobną kostkę i smażymy, przy końcu dodajemy cebulę pokrojoną kostkę. Kapustę mieszamy z pieczarkami z cebulą, doprawiamy solą i pieprzem.

Ciasto cienko rozwałkowujemy, wycinamy kółka. Układamy farsz i zlepiamy brzegi. Pierogi wrzucamy na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem odrobiny oleju. Gdy wypłyną gotować chwilę. Podajemy polane tłuszczem lub podsmażone.

Farsz z twarogu na słodko:

- 1 kg twarogu
- 4 żółtka
- cukier waniliowy
- 4 łyżki cukru

Ulepić pierogi i ugotować jw.

Nadzienie do ruskich pierogów:

- 2 kg ziemniaków
- 60 dag twarogu
- 3 cebule
- boczek
- pieprz i sól do smaku

Ziemniaki ugotować, boczek drobno pokroić i usmażyć. Usmażyć cebulę do zezłocenia (cebulka drobno pokrojona).

Do ugotowanych i odparowanych ziemniaków wkładamy usmażony i odcedzony boczek i cebulę oraz twaróg. Przyprawiamy solą i pieprzem na pikantnie i całość ugniatamy na jednolitą masę. Lepimy pierogi i gotujemy jak poprzednie.

PIEROGI Z MAKI PEŁNOZIARNISTEJ
Z KASZĄ GRYCZANĄ,
SUSZONYMI POMIDORAMI I ŁOSOSIEM

Mąkę pełnoziarnistą mieszamy z ciepłą wodą i łyżką masła. Zagniatamy ciasto. Kaszę gryczaną gotujemy według przepisu na opakowaniu i studzimy. Mieszamy z posiekanymi pomidorami i pokrojonym wędzonym łososiem. Nadziewamy. Pierogi można polać oliwą z oliwek.

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Składniki:

- 0,5 kg kapusty kiszonej
- garść suszonych grzybów
- liście laurowe
- ziele angielskie
- 2 mniejsze cebule
- przyprawy: pieprz, papryka

Grzyby namaczamy w wodzie dzień wcześniej. Kapustę płuczemy i gotujemy do miękkości z ziele angielskim i liściem laurowym. Na patelni topimy masło i szklimy cebulę pokrojoną w kostkę. Do cebuli dodajemy odsączone grzyby i chwilę smażyjemy mieszając.

Ugotowaną kapustę odsączamy z wody i kroimy na bardzo drobno wyciągając z niej ziele angielskie i liście laurowe, wkładamy do garnka. Do kapusty dodajemy przesmażone i również drobno pokrojone grzyby z cebulą. Doprawiamy.

Ciasto:

Na stolnicę wykładamy mąkę i robimy zagłębienie, powoli zagniatamy dodając ciepłą wodę. Wyrabiamy sprężyste ciasto, odkładamy na chwilę przykrywając ściereczką.

Ciasto wałkujemy, szklanką wykrawamy kółka i nakładamy do środka farsz. Połączyć podsmażoną cebulką i skwarkami.

PIEROGI Z MIĘSA GĘSIEGO Z PIECZARKAMI

Ciasto:

- mąka
- gorąca woda
- olej
- sól
- jajko

Farsz:

Mięso z gęsi usmażyć i zmielić.

Pieczarki podsmażyć.

Cebulę zeszklić, na to wyłożyć pieczarki i podsmażyć. To dodać do mięsa i wyrobić, dodać sól, pieprz i przyprawy (bazylia, oregano). Zrobić pierogi.

PIEROGI Z WĄTRÓBKĄ I KASZĄ JAGLANĄ

Ciasto:

- $\frac{3}{4}$ szklanki gorącej wody
- 2 łyżki masła
- 2 szklanki mąki
- sól, pieprz

Ciasto pierogowe zagniatamy i wykrawamy kółka.

Farsz:

- 200 g kaszy jaglanej
- 1 kg wątróbki drobiowej
- 3 duże cebule

Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Wątróbkę podsmażamy tak aby miała brązowy kolor. Czekamy aż ostygnie. Po ostudzeniu mielimy z cebulą dodając ugotowaną kaszę. Doprawiamy do smaku.

PIEROGI Z KAPUSTĄ KISZONĄ

Ciasto:

- 1 kg mąki
- 5 łyżek oleju
- sól
- ciepła woda

Wszystko razem wyrobić, rozwałkować i porcjować szklanką.

Nakładać farsz i formować pierogi. Wykładać na półmisek, polać olejem z cebulka.

Farsz:

- Grzyby (podgrzybki) suszone dowolna ilość
- 0,5 kg kapusty z marchewką kiszanej na domowy sposób
- 1 torebka sosu grzybowego
- 2 cebule
- pieprz, vegeta, sól

Grzyby zalać zimną wodą, moczyć 2 godziny, następnie dobrze wycisnąć z wody i zmielić przez maszynkę. Kapustę ugotować, wystudzić, wycisnąć, trochę pokroić. Następnie cebulę podsmażyć na oleju wszystkie składniki i wymieszać razem.

PIEROGI Z SEREM FETA I SZPINAKIEM

ZAPIEKANE W PIEKARNIKU

Składniki:

- 1 opakowanie mrożonego szpinaku
- 1 kostka sera typu feta
- 1 - 2 ząbki czosnku
- 3 małe cebulki
- 1 łyżka masła
- 3 szklanki mąki
- kostka drożdży
- sól
- cukier
- mleko

Ciasto:

Podgrzewamy mleko, zalewamy nim drożdże, wsypujemy mąkę i cukier. Czekamy aż urośnie. Po wyrośnięciu dodajemy 3 szklanki mąki. Wałkujemy cieniutko i wykrawamy kółka. Już można nadziewać farsz. Gdy pierogi są gotowe smarujemy je jajkiem i posypujemy suszonym koperkiem. Układamy na blaszce i pieczemy w 200 stopniach C (do złotego koloru).

Farsz:

Szpinak drobno siekamy. Ser feta kruszymy do miski. Czosnek siekamy z cebulą. Na patelni rozgrzewamy masło i trochę oleju i smażymy szpinak z cebulą i czosnkiem. Po ostygnięciu dodajemy do wcześniej pokruszonego sera feta i razem mieszamy.

Można podawać na ciepło lub zimno polewając sosem czosnkowym.

PIEROGI Z MIĘSEM, ORZECHAMI WŁOSKIMI ORAZ NATKĄ PIETRUSZKI

Ciasto:

- 0,5 kg mąki pszennej
- ok. szklanka gorącej wody
- szczypta soli

Składniki zagniatamy, ciasto musi być elastyczne

Farsz:

- mięso mielone (np. z szynki wieprzowej)
- orzechy włoskie
- natka pietruszki
- sól, pieprz
- przyprawa do mięs

Mięso smażymy, przyprawiamy do smaku. Orzechy włoskie mielimy trochę grubiej niż bułka tarta. Natkę pietruszki drobno kroimy. Wszystkie składniki mieszamy i ewentualnie doprawiamy. Proporcje orzechów i natki według uznania.

Ciasto cienko rozwałkowujemy, wycinamy kółka. Układamy farsz i zlepiamy brzegi. Pierogi wrzucamy na wrzącą osoloną wodę z dodatkiem odrobiny oleju. Gdy wypłyną, gotować chwilę. Podajemy polane tłuszczem lub podsmażone.

PIEROGI Z KAPUSTĄ LUB SZPINAKIEM

Ciasto:

- mąka
- żółtko
- olej
- woda
- sól

Farsz z kapustą:

- kapusta kiszona
- grzyby suszone
- cebula
- liść laurowy
- ziele angielskie
- vegeta
- pieprz
- olej

Farsz ze szpinakiem:

- szpinak
- ser feta
- czosnek
- cebula
- orzechy włoskie
- pieprz
- sól

ŚLEDŹ
2016 ROK



SAŁATKA ŚLEDZIOWA

Składniki:

- płaty śledziowe solone(5 - 7 sztuk)
- 4- 5 jaj na twardo
- 2- 3 ogórki kiszane
- 1 mała cebula
- 1 puszka kukurydzy konserwowej
- 3- 4 mandarynki
- majonez
- sól, pieprz do smaku

Wykonanie:

Płaty śledziowe wymoczone pokroić na małe części. Pozostałe składniki również pokroić na małe części, wszystko razem wymieszać. Dodać majonez, sól, pieprz i wymieszać, wyłożyć do miski.

ŚLEDŹ W MAJONEZIE

Składniki:

- 1 kg śledzia solonego Matias
- 2 - 3 cebule
- pieprz mielony do smaku
- 1 mały majonez

Wykonanie:

Śledzie wymoczyć i pokroić w wąskie paski. Cebulę obrać i pokroić w drobniutką kostkę. Śledzie i cebulę posypać lekko pieprzem i wymieszać. Na koniec dodać majonez, wymieszać wszystko razem i gotowe.

ŚLEDZIE GOTOWANE NA WIGILIĘ

Składniki:

- 1,5 kg świeżych filetów ze śledzi
- cebula
- liście laurowe
- gorczyca
- ziele angielskie
- pieprz

Wykonanie:

Półtora kilograma świeżych filetów ze śledzi wypłukać, pokroić na kawałki i ułożyć tyle ile się zmieści na dnie garnka. Na śledziach położyć pokrojoną w talarki cebulę, liście laurowe, gorczycę, ziele angielskie i posypać pieprzem. Na to kolejna warstwa śledzi, cebuli i przypraw.

Zalewa:

- 3 szklanki wody
- szklanka octu 10%
- 2 łyżki soli
- 3 łyżeczki cukru

Dokładnie mieszamy i zalewamy śledzie. Na wierzch wlewamy $\frac{3}{4}$ szklanki oleju i zagotowujemy śledzie do pierwszego wrzenia. Po ostygnięciu śledzie nadają się już do jedzenia, choć najlepsze są po kilku dniach. Potrawę można przechowywać w lodówce nawet przez miesiąc.

ŚLEDZIE Z BURACZKAMI

Wykonanie:

Śledzie solone wymoczyć i pokroić w paski. Wymieszać z jogurtem lub majonezem i pieprzem.

Buraczki ugotowane pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w kostkę. Można dołożyć ogórki konserwowe.

Przekładać warstwami: śledzie, buraczki, cebula i śledzie. Udekorować pietruszką.

ŚLEDZIE GOTOWANE

Składniki:

- 2 kg filetów śledziowych
- 1 szklanka wody
- ½ szklanki octu
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki ketchupu
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 3 cebule
- ½ szklanki oleju
- liść laurowy, ziele angielskie

Wykonanie:

Cebulę podsmażyć. Filety posolić i posmarować musztardą, zwinąć. Zalać ciepłą cebulą i resztą składników i gotować 8 minut.

ŚLEDZIE REGINY

Składniki:

- 1 kg solonych śledzi
- 4 cebule
- ½ szklanki oleju
- 15 dag koncentratu pomidorowego
- 10 dag rodzynek
- 2 łyżki cukru
- szczypta kwasu cytrynowego lub łyżeczka soku z cytryny

Wykonanie:

Śledzie moczymy godzinę(jeśli są bardzo słone to dłużej) w zimnej wodzie. Wyjmujemy, odsączamy i kroimy w mniejsze kawałki. Cebulę kroimy w plastry. Rodzynki moczymy w ciepłej wodzie aż zmiękną. Olej rozgrzewamy w rondlu. Szklimy cebulę, dodajemy koncentrat, sok z cytryny, cukier i na końcu rodzynki. Zagotowujemy mieszając. Śledzie i sos układamy warstwami w słoju. Podajemy następnego dnia.

ŚLEDZIE PO KASZUBSKU

Składniki:

- 500 g solonych filetów śledziowych

Marynata:

- 150 ml octu
- 500 ml wody
- 4 ziarenka pieprzu
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- ½ łyżeczki białej gorczycy
- 2 liście laurowe
- 2 łyżki cukru

Sos:

- 4 cebule
- 80 g rodzynek
- 6 łyżek koncentratu pomidorowego
- 250 ml ketchupu
- 50 ml oleju
- 1 łyżka cukru
- szczypta mielonego ziela angielskiego
- 100 ml gorącej wody
- sól, pieprz do smaku

Wykonanie:

Filety śledziowe opłucz i wymocz w zimnej wodzie.

Składniki marynaty umieść w rondlu, doprowadź do wrzenia i gotuj na małym ogniu pod przykryciem 8 - 10 minut. Odsączone filety włóż do miski i zalej ostudzoną marynatą. Wstaw do lodówki na co najmniej 12 godzin. Cebulę pokrój w piórka. Rozgrzej na patelni olej, wrzuć cebulę i zeszklij. Wsyp cukier, a gdy się rozpuści dodaj zmielone ziele angielskie, koncentrat, ketchup, rodzynki zalane uprzednio wodą i odsączone. Zalej wrzątkiem i mieszając gotuj na małym ogniu 2- 3 minuty aż sos trochę się zredukuje. Dopraw solą i pieprzem. Pozostaw do ostygnięcia.

Wymij filety z marynaty i zwiń w koreczki lub pokrój w cząstki. Ułóż w salaterce i zalej sosem. Odstaw co najmniej na 2 godziny do lodówki.

ŚLEDZIE W SOSIE Tatarskim

Składniki:

- ½ kg filetów śledziowych
- 2 cebule
- 2- 3 korniszony
- kilka marynowanych grzybów np. pieczarek
- ½ szklanki majonezu
- ½ szklanki śmietany
- 2 łyżki soku z cytryny
- szczypta pieprzu i cukru

Wykonanie:

Śledzie jeśli są solone wymoczyć w wodzie kilka godzin. Optukać, osuszyć i pokroić w kawałki.

Cebulę pokroić w kosteczkę, sparzyć wrzątkiem, odcedzić, skropić sokiem z cytryny.

Grzyby i korniszony pokroić w kosteczkę.

Śmietanę połączyć z majonezem, doprawić do smaku pieprzem i cukrem, wymieszać razem ze śledziami, cebulą, korniszonami i grzybkami.

Pozostawić w chłodnym miejscu na kilka godzin.

ŚLEDŹ NA ŻÓŁTO

Składniki:

- 1 kg śledzi solonych
- 2 cebule
- puszka brzoskwiń
- jogurt naturalny
- majonez
- curry, pieprz, sól

Wykonanie:

Śledzie po wymoczeniu kroimy w paski, do tego dodajemy pokrojone odsączone brzoskwinie. Cebulę lekko podsmażamy na oleju, ostudzoną dodajemy do śledzi.

Robimy sos, dajemy jogurt i majonez w równych częściach i doprawiamy do smaku, dominować musi curry.

ŚLEDŹ ŚWIEŻY ZAPIEKANY W SOSIE POMIDOROWYM

Składniki:

- 1 kg fileta ze śledzia
- 2 duże cebule
- ½ szklanki octu
- ½ szklanki oleju
- 1 średni słoik ketchupu
- 1 duża łyżka cukru
- sól do smaku
- 10 liści laurowych
- 10 ziaren ziela angielskiego

Wykonanie:

Z opłukanych filetów wykroić część grzbietową, pozostałość pokroić na pięciocentymetrowe części i lekko posolić. Cebule obrać i pokroić w plastry. Do żaroodpornego naczynia układać warstwami:

I warstwa: śledzie- cebule- ziele angielskie i liście laurowe

II i III warstwa jak wyżej.

Całość zalać zalewą, na którą składa się wymieszany ketchup z olejem i octem.

Naczynie wkładamy do nagrzanego pieca i pieczemy w 200 °C 30- 40 minut.

ŚLEDŹ Z KASZĄ GRYCZANĄ

Składniki:

- śledzie Matias
- kasza gryczana
- suszone pomidory w oleju
- ser typu feta
- słonecznik

Wykonanie:

Kaszę ugotować. Osuszone śledzie pokroić w kostkę, połączyć z pokrojonymi suszonymi pomidorami i olejem. Kaszę i fetę dodać do śledzi.

Wszystko wymieszać, doprawić do smaku pieprzem i ziołami prowansalskimi, po czym wyłożyć na półmisek. Górę posypać słonecznikiem.

ŚLEDZIE NA WIGILIĘ

Składniki:

- 1 ogórek świeży
- 4 cebule czerwone
- 0,5 kg śledzi matias
- 2 jabłka

Wszystkie składniki pokroić w kostkę.

Sos:

- 4 łyżki majonezu
- 4 łyżki śmietany kwaśnej
- majeranek
- pieprz Cayenne
- pieprz czarny
- sól
- natka zielonej suszonej pietruszki

Wykonanie:

Śledzie wymoczyć, pokroić w kostkę. Na wierzch pokroić ogórka i polać sosem, na to cebulę w kostkę i jabłko w kostkę. Na wierzch sos.

ŚLEDŹ W SOSIE

ŚMIETANOWO - MAJONEZOWYM

Składniki:

- 1/2 kg śledzi solonych
- 1 śmietana 18%- 330 ml
- 1 majonez średni
- 2 cebule
- 2 jabłka

Wykonanie:

Śledzie myjemy, moczymy ok. 2 godziny.

Cebule kroimy w piórka, jabłka kroimy w kostkę. Śmietanę mieszamy z majonezem. Śledzie osuszamy, kroimy, rozkładamy na talerzu. Do śmietany połączonej z majonezem dodajemy cebulę i jabłka, mieszamy. Wylewamy na śledzie. Dowolnie dekorujemy.

ŚLEDŹ GOTOWANY ANI

Składniki:

- 1 kg śledzia solonego
- 1 szklanka wody
- $\frac{3}{4}$ szklanki octu
- $\frac{1}{2}$ szklanki oleju
- łyżeczka soli
- 5 liści laurowych
- 8 kulek ziela angielskiego
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- łyżka ketchupu
- 4 cebule
- 3 łyżki cukru
- łyżeczka gorczycy

Wykonanie:

Śledzie wymoczyć w zimnej wodzie kilka godzin. Zagotować zalewę z podanych składników (cebule pokroić w półksiężycy). Do gotującej się zalewy włożyć pokrojone śledzie i gotować 6 minut. Zostawić do ostygnięcia, przechowywać w lodówce co najmniej do następnego dnia.

POTRAWA Z RYBY

2017 ROK



PSTRĄG ŁOSOSIOWY

PIECZONY Z SOSEM

Składniki:

- ½ kg pstrąga
- ½ cytryny
- ¼ kostki masła

Wykonanie:

Filety z pstrąga posypać solą oraz pieprzem cytrynowym. Położyć na nim plasterki masła i sparzone plasterki cytryny. Piec przez 15 minut w temp. 180°C na papierze.

Sos:

Koperek drobno posiekać, dokładnie wymieszać z jogurtem naturalnym, solą, kolorowym pieprzem. Dodać kilka kropel soku z cytryny. Podawać z bagietką czosnkową.

ŚLEDŹ W OCCIE

Składniki na zalewę:

- 1 litr wody
- 2 szklanki octu 10%
- 3 cebule
- marchewka

Wykonanie:

Śledzia świeżego przyprawiamy i smażymy na oleju. Zalewę zagotować, przestudzić i zalać usmażone śledzie.

PSTRAĆ TĘCZOWY

W PŁATKACH MIGDAŁOWYCH

Składniki:

- 2 pstrągi
- 5 dag płatków migdałowych
- 4 łyżki mąki
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól, pieprz
- olej do smażenia
- kilka listków mięty

Wykonanie:

Ryby posypać solą i pieprzem, skropić cytryną, odstawić na 30 minut.

Następnie ryby obtoczyć w mące i usmażyć po kilka minut z obu stron.

Płatki migdałowe zrumienić na maśle.

Ryby ułożyć na półmisku, udekorować plasterkami cytryny i mięty. Polać masłem z migdałami.

RYBA W OCCIE

Składniki:

- 1 kg ryby usmażonej w panierce (mąka + jajo)

Zalewa:

- 1 litr wody
- ½ szklanki octu 10%
- 1 łyżeczka soli
- szczypta pieprzu
- 2 liście laurowe
- 5 kulek ziela angielskiego
- 1 łyżka cukru
- 1 duża Cebula (pokrojona w piórka)

Wykonanie:

Rybę włożyć do słoika. Ugotować zalewę i jeszcze gorącą zalać ryby.

Odstawić do lodówki. Najlepiej smakuje po trzech dniach marynowania.

PSTRĄG W GALARECIE NA WIGILIJNY STÓŁ

Składniki:

- 4 płaty pstrąga lub 1kg wypatroszonych pstrągów
- 15 dag obranej, pokrojonej w kawałki włoszczyzny
- 4 liście laurowe
- po 5 ziaren ziela angielskiego i pieprzu
- sól
- żelatyna na litr wody
- 3- 4 białka jajek
- łyżka soku z cytryny lub octu winnego
- do przybrania: natka pietruszki lub koperek, cytryna lub inne cytrusy

Wykonanie:

Rybę pokrój na plastry.

Umytą włoszczyznę włóż do garnka, dodaj przyprawy i zalej litrem wody.

Gotuj wolno pod przykryciem 30 minut. Posól i gotuj jeszcze 10 minut.

włóż plastry pstrąga i gotuj około 10 minut na bardzo małym ogniu. Wyjmij rybę.

Wywar sklaruj - dodaj pianę ubitą z 3- 4 białek i łyżkę soku z cytryny lub octu winnego, gotuj na małym ogniu cały czas mieszając.

Odstaw garnek i poczekaj, aż wywar się sklaruje. Potem zbierz szum i przecedź przez płótno lub podwójnie złożoną gazę (możesz też użyć papierowego filtra do kawy). Dodaj żelatynę zgodnie z przepisem na opakowaniu. Odstaw do ostudzenia.

Ułóż kawałki pstrąga, udekoruj plasterkami cytryny i jarzynami wedle uznania.

Zalej galaretką i odstaw żeby stężała.

Jeśli masz całe wypatroszone pstrągi, a nie filety, włóż je w całości do wywaru i gotuj na małym ogniu ok. 25 minut. następnie delikatnie wyjmij ryby, zdejmij z nich skórę, ułóż na półmisku, udekoruj tak jak w wersji z filetami i zalej sklarowanym wywarem.

ROLADKI Z MORSZCZUKA

Z SOSEM KOPERKOWYM

Składniki:

- 4 płaty morskczuka
- 4 paski ugotowanej marchewki
- 4 gałązki świeżego koperku
- 4 gałązki świeżej natki pietruszki
- sól, pieprz
- olej do smażenia
- bułka tarta
- jajko

Sos:

- 250 ml śmietany 12%
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki
- 1 pęczek świeżego koperku
- szklanka gorącej wody
- 1 kostka rosołowa
- sól, pieprz

Wykonanie:

Rybę rozmrozić, umyć i osuszyć, a następnie każdy płat natrzeć solą i pieprzem. Na każdym płacie ryby położyć po jednym kawałku marchewki, gałązkę pietruszki i gałązkę koperku. Tak przygotowane płaty ryby zwinąć w roladki (w razie potrzeby spiąć wykałaczką). Jajko roztrzepać w misce. Na patelni rozgrzać olej. Każdą roladkę obtoczyć w jajku, następnie w bułce tartej i smażyć na wolnym ogniu z obu stron na złoty kolor.

W małym garnku rozpuszczamy masło, dodajemy mąkę i mieszamy. W wodzie rozpuszczamy kostkę rosołową. Wlewamy do garnka z masłem i mąką.

Mieszamy i doprowadzamy do wrzenia. Następnie wlewamy powoli śmietanę i wsypujemy drobno posiekany koperek. Przyprawiamy solą i pieprzem.

Mieszamy.

SŁODKA RYBA ANI

Składniki:

- 0,5 kg filetu morskczuka
- sól
- pieprz
- bułka tarta
- jajka
- olej do smażenia

Rybę kroimy w kawałki, doprawiamy solą i pieprzem. Następnie panierujemy w jajku i bułce tartej, smażymy na rozgrzanym oleju.

Zalewa:

- 3 średnie cebule
- 1 puszka brzoskwiń w syropie
- 1 mały słoiczek ketchupu
- olej
- 0,5 szklanki wody

Wykonanie:

Cebulę kroimy w półksiężycy i podsmażamy na oleju. Następnie dodajemy pokrojoną w kostkę brzoskwinie i dalej smażymy. Całość podlewamy syropem pozostałym po brzoskwiniach z puszki, wlewamy wodę i dodajemy ketchup według uznania, jeszcze chwilę dusimy do momentu delikatnego zgęstnienia. Usmażoną rybę układamy na półmisku i zalewamy przygotowaną zalewą.

RYBA W SOSIE POMIDOROWYM

Składniki:

- 1 kg morszczuka
- 2- 3 sztuki cebuli
- 1 papryka czerwona
- ziele angielskie
- liść laurowy
- cukier
- pieprz
- przyprawa kucharek
- ketchup (najlepiej Włocławek)
- jajko
- bułka tarta
- olej

Wykonanie:

Rybę dzielimy na zgrabne kawałki, moczymy w jajku, obtaczamy w bułce tartej i smażymy na oleju. Cebule kroimy w piórka, paprykę w paski, smażymy na oleju do miękkości. Doprawiamy ziele angielskim, liściem laurowym, cukrem, pieprzem i Kucharkiem do smaku. Na koniec dodajemy ketchup, wszystko jeszcze chwilę dusimy. W naczyniu przekładamy na zmianę sos ciepły i rybę, pozostawiamy do ostygnięcia.

RYBA Z WARZYWAMI

Składniki:

- 1 kg filetów
 - 1 szklanka mąki
 - 1 jajko
 - ½ szklanki wody
 - 1 czubata łyżka Vegety
- Rybę usmażyć w cieście.

- 2 duże cebule
 - 1 słoik korniszonów ½ litra
 - 1 słoik papryki konserwowej ½ litra
- Pokroić w drobną kostkę.
Układać warstwami rybę i warzywa.

Zalewa:

- 4 szklanki wody
- ½ szklanki oleju
- mały przecier pomidorowy
- 4 łyżki ketchupu
- 2 łyżki cukru
- 4 łyżki octu
- trochę soli

Wodę zagotować, dodać wszystkie składniki do zalewy.

MAKOWIEC

2018 ROK



MAKOWIEC

Ciasto:

- 30 dag mąki
- 25 dag margaryny
- 2 żółtka
- 3- 4 łyżki zimnej wody

Nadzienie makowe:

- 30 dag maku
- 30 dag cukru pudru
- 10 jajek
- kilka kropli zapachu migdałowego
- cukier puder do dekoracji
- kawałek margaryny do posmarowania blaszki

Wykonanie ciasta:

Na stolnicę przesiej mąkę, posiekaj ją z margaryną, zrób dołek.

Dodaj 2 żółtka i wodę. Szybko wyrób ciasto i podziel na 2 nierówne części, włóż je do woreczków foliowych i umieść w lodówce na 2 godziny.

Większy kawałek ciasta wyjmij z lodówki i wyrób na stolnicy podsypując mąką. Ciasto rozwałkuj.

Formę do ciasta posmaruj margaryną i posyp mąką. Na tak przygotowaną blachę wyłóż ciasto wylepiając dno i boki.

Nakłuj ciasto widelcem. Wstaw je do nagrzanego do 180°C piekarnika na 10 minut żeby się podpiekło.

Wykonanie nadzienia:

Mak parz przez 3 godziny w gorącej wodzie a gdy wystygnie przepuść 3 razy przez maszynkę.

Żółtka utrzyj z cukrem pudrem następnie dodawaj po trochu maku.

Delikatnie połącz masę makową z pianą ubita z białek.

Wymieszaj i dodaj zapach migdałowy.

Drugą część ciasta wyjmij z lodówki i rozwałkuj, zrób boki.

Na podpieczonym cieście ułóż mak i okryj drugą częścią ciasto.

Nakłuj je widelcem.

Ciasto piecz ok. 50 minut. Po upieczeniu posyp cukrem pudrem.

BABECZKI MAKOWE

Składniki na 12 sztuk:

- 2 i ¼ szklanki mąki pszennej
- 200 g zimnego masła
- 2 żółtka
- ¼ szklanki cukru pudru
- szczypta soli
- 1 czubata łyżka kwaśnej śmietany

Mąkę przesiać, dodać masło, żółtka, cukier, sól, śmietanę i zagnieść. Uformować kulę, owinąć w folię spożywczą i schłodzić.

Masa makowa:

- 170 g maku mielonego
- 55- 60 g cukru brązowego lub białego drobnego
- 40 g rodzynek
- 15 g orzechów włoskich
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżeczka aromatu migdałowego
- ½ łyżeczki cynamonu
- 1/3 łyżki miękkiego masła
- 2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 1 roztrzepane jajko

Wykonanie:

Mak zalać wrzącą wodą, wystudzić, odcisnąć nadmiar wody. Dodać pozostałe składniki, na sam koniec jajko, wymieszać. Ciasto rozwałkować na grubość 2 – 3 mm, wycinać koła i wykladać blachę do muffinek. Do środka nałożyć masy makowej. Z pozostałego ciasta wycinać foremką kółka o górnej średnicy gniazd muffinkowych. W środku każdego kółka wycinać mniejszą foremką gwiazdkę. Przełożyć do babeczek zlepiając wieczko z bokami. Piec w 190°C ok. 25 minut. Schłodzone babeczki popudrować.

CIASTO DROŻDŻOWE Z MAKIEM

Ciasto:

- 400 g mąki tortowej
- 7 g suchych drożdży (1 saszetka)
- 50 g brązowego cukru
- 100 ml ciepłego mleka
- 3 duże jajka
- 150 g masła (w temp. pokojowej)

Nadzienie:

- 100 g migdałów w płatkach
- 140 g niebieskiego maku
- 100 g masła
- 1 łyżka ekstraktu z wanilii
- 4 łyżki miodu

Polewa:

- 85 g cukru pudru
- ok. 2 łyżki ekstraktu waniliowego
- ok. 1 łyżka wody

Wykonanie ciasta:

W dzieży miksera lub dużej misce mieszamy przez około 5 minut mąkę, drożdże, sól, ciepłe mleko oraz jaja. Ciasto powinno być lepkie i gładkie. Ciągłe mieszając dodajemy po kawałku miękkie masło aż całe zostanie wchłonięte przez ciasto. Mieszamy chwilę aż będzie zupełnie gładkie. Ciasto przekładamy do plastikowej miski wysmarowanej oliwą/olejem i przykrywamy ściereczką. Zostawiamy do wyrośnięcia w ciepłym miejscu na ok. 2- 3 h.

Na patelni podprażamy migdały w płatkach.

Mak gotujemy przez ok. 20 minut do miękkości a następnie odcedzamy.

Ostygnięte migdały i mak wrzucamy do malaksera wraz z masłem i miodem.

Miksujemy do uzyskania gładkiej masy. Kiedy ciasto wyrośnie przekładamy je na blat (dobrze jest posmarować ręce olejem lub oliwą żeby ciasto się nie kleiło). Rękami formujemy prostokąt o wymiarach ok. 35 x 45cm. Rozkładamy makowo - migdałową masę na cieście pozostawiając 3cm wolne od brzegu na zlepienie ciasta. Zwijamy. Zostawiamy przykryte ściereczką na 30 - 40 minut. Następnie pieczemy w temperaturze 180° C (termoobieg) lub 200°C (bez tej funkcji) przez 35 minut do uzyskania ładnego koloru.

W miseczce mieszamy cukier puder z wodą i ekstraktem waniliowym (proporcje są dowolne - dając mniej wilgotnych składników zrobicie bardziej gęsty lukier).

CIASTO MAKOWE Z JABŁKAMI

Składniki:

- 30 dag maku
- 40 dag cukru pudru
- 8 jajek(7 żółtek +całe jajko)
- 6 łyżek kaszy manny
- 60 dag jabłek(6- 7 średnich)
- rodzynki
- olej migdałowy

Wykonanie:

Mak zemleć. Masło, cukier, jajo całe i żółtka utrzeć na jednolitą masę. Dodać mak, rodzynki i olej. Jabłka zetrzeć na grubej tarce, dodać do masy, dosypać kaszę. Wszystko dobrze wymieszać. Na koniec dodać ubite na pianę białka. Piec ok. 45 minut w temperaturze 180°C.

MAKOWA PANIENKA

Składniki na białe makowo - kokosowe:

- 8 białek
- szczypta soli
- 150 g cukru
- 4 żółtka
- 150 g suchego maku
- 100 g wiórków kokosowych
- 100 g zmielonych migdałów

Krem:

- 2 szklanki mleka
- 125 g cukru
- 1 cukier waniliowy
- 4 żółtka
- 40 g skrobi ziemniaczanej
- świeżo otarta skórka z 2 cytryn

Wykonanie kremu:

Z podanych składników ugotować budyń. Wystudzony budyń ucieramy z 150 g masła.

MAKOWOWIEC

Składniki na ciasto:

- 0,5 kg maki
- 5 dag drożdży
- 20 dag margaryny
- 1 całe jajo
- pół szklanki ciepłego mleka
- 3 łyżki cukru
- szczypta soli

W podgrzanym mleku rozprowadzamy drożdże, dodajemy odrobinę mąki. Odstawiamy do momentu wyrośnięcia drożdży. Do miski wsypujemy mąkę, dodajemy margarynę, jajko, sól i cukier, wyrabiamy ciasto. Następnie dodajemy wyrośnięte drożdże i wyrabiamy ciasto podsypując mąką do momentu gdy ciasto nie będzie się lepiło do rąk. Przygotowane ciasto zatapiamy w zimnej wodzie i czekamy aż wypłynie na wierzch.

Masa makowa:

- 0,5 kg maku
- 2,5 szklanki mleka
- 1 szklanka orzechów włoskich drobno posiekanych
- 10 dag skórki pomarańczowej kandyzowanej
- 25 dag rodzynek
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- olejek migdałowy
- mały słoiczek powideł śliwkowych
- 12 łyżek bułki tartej

Wykonanie:

Należy sparzyć mak, tzn. w rondelku zagotowujemy mleko, dodajemy mak i od czasu do czasu mieszamy czekając aż wchłonie mleko w całości. Kolejno mielimy mak trzykrotnie przez maszynkę. Do miski ze zmielonym makiem dodajemy kolejno: cukier, powidlą, bułkę tartą, proszek do pieczenia, żółtka jajek, skórkę pomarańczową, rodzynki i orzechy i olejek migdałowy, dokładnie mieszamy. W misce miksujemy na sztywno pianę z białka, dodajemy do masy makowej i delikatnie mieszamy.

Gdy ciasto nam już wypłynęło wyciągamy je z wody podsypując je mąką, wyrabiamy. Dzielimy ciasto na 2 części i wałkujemy do grubości ok. 1cm. Wykładamy na ciasto połowę przygotowanej masy makowej i zawijamy. Ciasto smarujemy odrobiną wody i zawijamy w papier pergaminowy, tak samo postępujemy z drugą częścią ciasta. Układamy na dużej blasze i pieczemy w temperaturze 180 stopni około 30 minut, następnie zmniejszamy temperaturę do 150 stopni i pieczemy jeszcze około 20 minut. Po wyjęciu i ostygnięciu dekorujemy według własnego uznania.

MAKOWOWIEC DROŻDŻOWY

Składniki na ciasto:

- ½ kg mąki typ 550
- 5 dag drożdży
- 10 dag masła
- 2 jaja całe
- 2 żółtka
- 6 łyżek cukru
- szczypta soli
- 10 łyżek śmietany 30%
- olejek waniliowy

Wykonanie:

Robimy ciasto drożdżowe, odstawiamy na 30 minut do wyrośnięcia. Dzielimy na 2 części. Wałkujemy placki i rozkładamy mak zmielony 2 razy, z rodzynekami, orzechami, miodem i innymi bakaliami. Zwijamy i pieczemy 60 minut w 180°C. Dekorujemy polewą.

MAKOWOWIEC PRZEKŁADANY

Ciasto makowe:

- 3 jaja
- ½ szklanki cukru
- ¾ szklanki mąki
- 10 dag maku(ok. 2/3 szklanki)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa karpatkowa:

- 1,5 szklanki mleka
- ¾ szklanki cukru
- 1,5 łyżki mąki pszennej
- 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej
- 15 dag masła

Dekoracja:

- 1,5 szklanki śmietany kremówki 30%
- 2 łyżki cukru pudru
- 5 dag płatków migdałowych

Wykonanie ciasta:

Białka ubić ze szczypta soli, dodać stopniowo cukier. Następnie dodać żółtka, potem dodać przesiana mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i delikatnie mieszać łyżką. Na koniec dodać suchy mak. Piekarnik nagrzać do 170°C i piec 35 minut.

Wykonanie kremu:

½ szklanki cukru zagotować z 1 szklanką mleka, w pozostałej części mleka wymieszać obie mąki i wlać do gotującego się mleka. Do ugotowanej masy dodać masło i dokładnie zmiksować na gładką puszystą masę.

Przekładanie:

Biskopt przekroić na pół. Na pierwszy blat wyłożyć krem karpatkowy i przykryć drugim blatem. Ciasto wstawić do lodówki na czas przygotowania bitej śmietany. Śmietanę ubić z cukrem pudrem. Na wierzch wyłożyć bitą śmietanę i wstawić do lodówki. Płatki migdałowe uprażyć na suchej patelni na złoty kolor, przestudzić i udekorować wierzch ciasta. Ciasto wstawić do lodówki na całą noc.

TORCIK MAKOWY

Z MASĄ ORZECHOWĄ

Składniki na ciasto:

- 6 jajek
- 16 dag zmielonego maku
- 13,5 dag mąki
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 11 dag cukru

Masa:

- 40 dag masła
- 350 ml mleka
- 30 dag cukru pudru
- 35 dag startych orzechów

Ponadto:

- 3 łyżki spirytusu
- sok z pół cytryny
- pół szklanki powideł śliwkowych
- 200 ml wody przegotowanej i ostudzonej

Wykonanie ciasta:

Białka ubić z cukrem, dodając żółtka. Mak, mąkę i proszek połączyć i stopniowo wsypywać do żółtek mieszając. Ciasto wleć do formy 23cm. Piecz 35 minut w temp. 170°C.

Wykonanie masy:

Mleko zagotuj z orzechami i ostudź. Masło ucieraj z cukrem pudrem, dodając masę orzechową.

Wodę wymieszaj ze spirytusem i sokiem z cytryny.

Biskopt przekrój na 3 blaty. Spód nasącz ponczem. Posmaruj powidłami 1/3 masy. Ułóż ciasto, nasącz i posmaruj 1/3 masy. Ułóż ciasto. Boki i wierzch posmaruj masą i udekoruj.

ŚWIĄTECZNY TORT MAKOWY

Ciasto makowe:

- ½ kg maku
- ½ kg cukru
- 10 jaj

Krem:

- 4 jaja
- 2 kostki masła
- 16 łyżek cukru
- nutella lub krem czekoladowy

Wykonanie:

Mak zalać wrzątkiem na noc, odcedzić, zmielić 2 razy.

10 żółtek utrzeć z cukrem, dodać partiami mak. Na koniec dodać pianę z białek (trochę cukru odebrać od żółtek). Masa będzie półpłynna. Piec 11 - 15 minut w 180°C. Po przestudzeniu przekroić na pół.

Robimy krem. Jajka ubijamy na parze z cukrem, łączymy po wystudzeniu z masłem, dodajemy nutellę. Gotowym kremem przekładamy blaty makowe.

MAKOWIEC

Ciasto makowe:

- 8 jaj
- 25 dag cukru
- 25 dag maku
- wanilia
- skórka cytrynowa
- 1 łyżka miodu
- 6 dag bułki tartej

Wykonanie:

Mak sparzyć i przepuścić przez maszynkę 2 razy.

Żółtka utrzeć z cukrem. Na żółtka wyłożyć warstwami ubitą pianę, mak, tartą bułkę, wanilię, miód, skórkę cytrynową, można dodać siekane orzechy.

Piec 40 minut w średnio gorącym piekarniku. Wystudzone ciasto poleć polewą lub lukrem.

MAKOWIEC ZWIJANY

Przygotować ciasto drożdżowe:

3 szklanki mąki pszennej, 3 jaja, 4 łyżki cukru, $\frac{1}{4}$ kostki masła, 1 szklanka mleka, szczypta soli i dodać zaczyn z $\frac{1}{4}$ kostki drożdży, wszystko zagnieść i odstawić do wyrośnięcia. Jak ciasto podwoi swoją objętość wyłożyć na stolnicę i rozwałkować na placek o grubości 0,5 cm i posmarować rozpuszczonym tłuszczem, na wierzch równo rozłożyć masę makową i zwinąć w rulon zostawiając trochę luzu, a stroną zwinięcia ułożyć na blaszkę. Chwilę odczekać do ponownego wyrośnięcia, posmarować wodą wierzch, posypać kruszonką i wstawić do nagrzanego piekarnika do 180°C. Piec 30 - 40 minut sprawdzając patyczkiem czy jest upieczone.

Masa makowa:

3 szklanki maku sparzyć i 2 razy zmielić i dodać $\frac{1}{4}$ szklanki miodu, 2 jajka, $\frac{1}{3}$ kostki masła(Kasi), olejek migdałowy, orzechy i rodzynki wcześniej sparzone, wszystko dobrze utrzeć. Podane proporcje są na 2 foremki.

BARSZCZ CZERWONY

2019 ROK



BARSZCZ CZERWONY

Składniki:

- 8 dużych buraków
- 2 średnie cebule
- 3 łyżki octu spirytusowego 10%
- 3 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 10 ziaren pieprzu czarnego
- 3 ząbki czosnku
- cukier i sól

Wykonanie:

Buraki obrać, pokroić w plastry i zalać zimną wodą. W wysokim garnku ma być 10 cm wody nad burakami. Gotować je na małym ogniu razem z całymi cebulami, liśćmi laurowymi, zielem angielskim i pieprzem. Gdy się zagotują dodać ocet. Ważne jest żeby nie przeoczyć tego momentu, gdyż może być barszcz nieklarowny i brunatny. Gotować barszcz do miękkości buraków, wtedy należy doprawić do smaku cukrem i solą i dodać przekrojone na pół ząbki czosnku. Tak przygotowany barszcz zostawiamy na noc i kolejnego dnia wlewamy wywar bez warzyw do drugiego garnka i po uprzednim podgrzaniu podajemy w filiżankach.

PROSTY BARSZCZ WIGILIJNY

Składniki:

- 0,5 l zakwasu buraczanego
- pęczek włoszczyzny bez kapusty
- 10 dag grzybów suszonych
- 5 surowych buraków
- ząbek czosnku, ziele angielskie, listek laurowy
- kieliszek czerwonego wina
- sól, pieprz, cukier

Wykonanie:

Grzyby namocz. Ugotuj, odcedź. Wywar zachowaj.

Ugotuj wywar z włoszczyzny i buraków(ok. 2 litry). Przecedź, połącz z wywarem z grzybów i zakwasem. Zagrzej, ale nie gotuj. Przypraw solą, pieprzem i cukrem. Dodaj czosnek przeciśnięty przez praskę i wlej wino.

BARSZCZ CZERWONY

Składniki:

- 1 kg buraków czerwonych
- 1 kg marchwi
- 0,5 kg pietruszki
- 0,5 kg selera
- 5 cebul
- 5 ząbków czosnku
- 1 por
- 3 jabłka
- 1,5 kg mięsa lub same warzywa do wywaru.
- ziele angielskie
- majeranek
- 1 szklanka kwasu (koncentrat) buraczkowego
- grzyby suszone
- pieprz
- sól

Wykonanie:

Gotujemy wywar na małym ogniu 2- 3 godziny. Dodajemy składniki i doprawiamy, na drugi dzień przecedzamy wywar i jeśli trzeba doprawiamy.

BARSZCZ WIGILIJNY

Wykonanie:

Okolo 6 kg buraczków myjemy, gotujemy w całości w łupinach.

Wystudzone obieramy i ścieramy na tarce. Następnie gotujemy ok. 0,5h.

Dodajemy czosnek, sól, pieprz, odrobinę octu. Przecedzamy przez gęste sito aby wydobyć samą esencję.

Otrzymany wywar jest aromatyczny, bardzo bogaty w witaminy.

BARSZCZ CZERWONY WIGILIJNY

Składniki na bulion warzywny:

- marchew
- skrzydełka z kurczaka
- wątróbka indyjska
- seler
- por
- pietruszka
- ziele angielskie
- liść laurowy
- cebula opalona nad ogniem
- sól

Barszcz czerwony czysty:

- 5 suszonych grzybów (borowiki) - wymoczyć 2 godziny i dokładnie odcedzić
- 2 posiekane ząbki czosnku
- 2 - 3 litry wywaru (bez warzyw - przecedzony)
- 3 kg buraków obrać, po czym 6 z nich zetrzeć na tarce - resztę pokroić w plastry
- 7 ziarenek pieprzu czarnego
- 1 łyżka stołowa octu
- majeranek
- opcjonalnie: sól, pieprz, ocet, cukier do smaku.

Wykonanie:

Do gotującego wywaru wrzucić składniki, gotować około 2h (do uzyskania koloru). Na koniec doprawić majerankiem, octem, cukrem, solą i pieprzem.

BARSZCZ CZERWONY WIGILIJNY

Zakwas:

- 5 buraczków czerwonych
- 1 łyżeczka soli na litr wody
- 2 liście laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 6 ząbków czosnku
- kilka kawałków jabłek

Buraki obieramy i kroimy na grube plasterki. Wkładamy do dużego garnka z kamionki. Gotujemy wodę z solą i zalewamy nią buraczki tak żeby były zakryte całkowicie. Odstawiamy w ciepłe miejsce na prawie 2 tygodnie. Jeśli pojawia się bąbelki i czuć kwaśny zapach, zakwas jest gotowy.

Składniki na barszcz:

- 2 litry wody
- 0,5 litra wywaru z grzybów
- 1 litr zakwasu z buraków
- 2 pietruszki
- pół selera
- 1 por
- 2 marchewki
- 1 cebula
- 1 liść laurowy
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- sól, pieprz

Wykonanie:

Warzywa myjemy, obieramy i kroimy w grube kawałki. Wrzucamy liść laurowy i ziele, zalewamy wodą i gotujemy około godziny. Odcedzamy wywar.

Do garnka wlewamy zakwas do smaku, oraz wywar z grzybów. Doprawiamy solą i pieprzem, można dodać majeranek i cukier. Barszcz podgrzewamy ale nie gotujemy.

BARSZCZ CZERWONY

Składniki:

- wywar warzywny (marchew, seler, pietruszka, por, cebula, sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, suszone borowiki, gałązka majeranku, chrzan do smaku jeśli ktoś lubi)
- 3 duże buraki czerwone + buraki kiszone
- zakwas z kiszonych buraków (na koniec i nie gotować)

Wykonanie:

Ugotować wywar warzywny, dodać buraki i gotować do miękkości. Doprawić do smaku. Na koniec wlać zakwas buraczany i już nie gotować.

Kiszone buraczki:

- surowe buraczki(w kawałki)
- zimna woda(przegotowana lub mineralna)
- liść laurowy
- ziele angielskie
- czosnek(3 pazurki lub więcej)
- sól morska(1 łyżka na litr wody)

Wykonanie:

Buraczki pokroić w kawałki, włożyć do słoika, dodać liść laurowy, ziele angielskie, czosnek, zalać słoną wodą tak żeby zakryć buraczki. Zakręcić szczelnie i odstawić na 10 dni.

BARSZCZ

Składniki:

- 1 marchew
- ¼ selera
- 1 pietruszka
- cebula mała
- buraki 1 kg
- sok z cytryny
- 1 ząbek czosnku
- sól, pieprz

Wykonanie:

Warzywa umyć, obrać, pokroić w słupki. Wstawić buraki w łupinach i gotować aż do miękkości. Warzywa wstawić i również gotować aż do miękkości.

Powstały wywar odcedzić od warzyw. Buraki obrać i zetrzeć na tarce jarzynowej. Do odcedzonego wywaru wsypać starte buraki oraz zakwasić sokiem z cytryny. Odcedzić barszcz od buraków. Do powstałego barszczu zetrzeć czosnek z solą i wsypać majeranek. Gotowe.

WIGILIJNY BARSZCZ

Składniki:

- 0,5 litra zakwasu buraczanego
- pęczek włoszczyzny
- 10 dag grzybów suszonych
- 5 surowych buraków
- ząbek czosnku
- ziele angielskie
- sól
- pieprz
- cukier

Wykonanie:

Grzyby namocz, ugotuj, odcedź. Wywar zachowaj.

Ugotuj wywar z warzyw i buraków(ok. 2 litry). Przecedź, połącz z wywarem z grzybów i zakwasem. zagrzej, nie gotuj. Przypraw solą, pieprzem i cukrem. Dodaj przeciśnięty przez praskę czosnek.

PASZTECIKI

2019 ROK



PASZTECIKI

Składniki na ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 25 g drożdży
- ½ szklanki mleka
- ¼ szklanki oleju
- 1 jajko
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli

Wykonanie ciasta:

Rozkruszyć drożdże, dodać cukier, łyżkę mąki, zalać to letnim mlekiem i wszystko połączyć, odstawić do wyrośnięcia.

Mąkę przesiać przez sitko.

Wymieszać drożdże z mąką, jajkami i olejem na jednolitą kulkę. Odstawić do wyrośnięcia.

Po wyrośnięciu poporcjować, rozwałkować, nałożyć farsz i uformować paszteciki.

Składniki na farsz:

- 1 kg kapusty kiszonej
- jedno opakowanie suszonych grzybów
- sól i pieprz
- 2 średnie cebule
- ziele angielskie
- liść laurowy

Wykonanie farszu:

Kapustę opłukać, odcedzić i drobno pokroić. Włożyć do garnka z wodą, ziele angielskim i liściem laurowym i gotować aż będzie miękka.

Grzybki zalać wodą i również gotować do miękkości. Miękkie grzybki odcedzić, wodę zachować.

Grzybki pokroić w drobną kostkę, wsypać do miękkiej kapusty i dolać wodę po grzybach. Całość odcedzić.

Cebulę zeszklić na patelni z masłem. Wsypać kapustę z grzybami, doprawić solą i pieprzem do smaku.

PASZTECIKI

Składniki na ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 250 g masła
- 3 jajka
- 200 g śmietany
- duża szczypta soli
- 40 g drożdży

Składniki na farsz:

- 1 kg kapusty kiszonej
- 1 kg grzybów
- sól
- pieprz
- 1 łyżka oleju

Wykonanie ciasta:

Grzyby drobno kroimy i podsmażamy na łyżce oleju. Kapustę gotujemy, odciskamy wodę, jeśli jest gruba to kroimy. Grzyby i kapustę mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem.

Drożdże kruszymy i mieszamy ze śmietaną. Na stolnicy wysypujemy mąkę, sól i wyrośnięte drożdże, dodajemy masło, wbijamy jajko i 2 żółtka. Całość siekamy nożem i zagniatamy.

Ciasto rozwałkowujemy na prostokąt. następnie układamy pasek farszu, zawijamy i odcinamy od reszty ciasta. Powstały kawałek kroimy na kawałki o długości 2- 3cm. Wierzch pasztecików smarujemy pozostałym białkiem i posypujemy kminkiem. Układamy na blasze wyłożonej papierem i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 20- 25 minut.

PASZTECIKI a'la PIZZA

Składniki na ciasto:

- $\frac{3}{4}$ kg mąki
- $\frac{3}{4}$ kostki drożdży
- mleko+ ciepła woda
- kilka łyżek oleju
- sól, cukier (łyżka)
- słodka papryka
- majeranek
- jajko

Wykonanie ciasta:

Wszystkie składniki połączyć ze sobą, nie trzeba robić rozczyну z drożdży. Ciasto od razu nadaje się do wyrabiania pasztecików.

Składniki na farsz:

- 1 kg kapusty kiszanej
- $\frac{1}{2}$ kg borowików
- 1 podsmażona cebula
- przyprawy

Wykonanie farszu:

Kapustę i grzyby ugotować, odcedzić i zmielić, dodać cebulę i przyprawy.

PASZTECIKI WIGILIJNE

Wykonanie:

50 dag mąki przesiej do miski. Podgrzej 200 ml mleka (do ok. 35 Stopni) Rozkrusz 3 dag drożdży, dodaj łyżeczkę cukru, zalej kilkoma łyżkami ciepłego mleka, dodaj 2 - 3 łyżki przesianej mąki. Rozczyn wymieszaj, przykryj ściereczką i ustaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia (20 min.) Wyrośnięty rozczynek dodaj do pozostałej mąki, wlej resztę mleka, 5 dag stopionego masła, sól i 2 jajka.

Składniki wyrób na gładkie ciasto, pozostaw do wyrośnięcia.

Wyrośnięte ciasto podziel na części, rozwałkuj cienko, podziel na prostokąty lub wytnij kółka. Nakładaj farsz i zlepij. Ułóż na blachę i niech rosną 15 minut.

Posmaruj rozmąconym jajkiem, posyp kminkiem, sezamem lub czarnuszką. Piec 25 minut w temp. 180°C.

PASZTECIKI DOMOWE

Składniki na farsz:

- 1,2 kg pieczarek
- 2 cebule
- sól
- pieprz
- kapusta kiszona (opcjonalnie)

Wykonanie farszu:

Cebule drobno siekamy, pieczarki ścieramy na grubych oczkach tarki. Na rozgrzany olej wrzucamy cebulę a następnie pieczarki. Podsmażamy tak długo, aż cała woda odparuje co jakiś czas mieszając. Farsz doprawiamy solą i pieprzem. Odstawić do przestudzenia.

Składniki na ciasto:

- 1 kg mąki
- 2 kostki margaryny
- 1 kostka drożdży
- 2 całe jajka
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka soli

Wykonanie ciasta:

Do miski wsypujemy $\frac{3}{4}$ kg mąki, dodajemy margarynę, sól, jaja i cukier. Wszystko siekamy. W szklance ciepłego mleka rozprowadzamy drożdże dodając odrobinę mąki i czekając, aż drożdże zaczną pracować. Wyrośnięte drożdże łączymy z pozostałymi składnikami dokładnie wyrabiając ciasto. W trakcie wyrabiania ciasta podsypujemy pozostałą mąką. Wyrobite ciasto formujemy w kulę i zatapiamy w zimnej wodzie do momentu jego wypłynięcia. Następnie ciasto wyciągamy z wody, podsypujemy odrobiną mąki i wyrabiamy. Dzielimy na mniejsze części wałkując na cienkie placki., wycinając prostokąty. Na każdy prostokąt układamy farsz formując w pasztecika. Gotowe paszteciki układamy na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, nakłuwając widelcem i smarując wodą. pieczemy w temp. 180- 190°C przez około 20 minut.

PASZTECIKI Z GRZYBAMI

Składniki na farsz:

- 2 cebule
- 800 g pieczarek

Wykonanie farszu:

Pokroić wszystko drobno, podsmażyć, po czym odcedzić wszystko na cedzaku.

Składniki na ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 5 g drożdży instant (dokładnie wymieszać je z mąką)
- 2 łyżki oleju (dodać na koniec wyrabiania ciasta)
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz do smaku
- 250 ml ciepłego mleka
- 1 jajko do ciasta + 1 jajko roztrzepane do posmarowania pasztecików.
- opcjonalnie kminek czarny

Wykonanie ciasta:

Ciasto wyrobić i odstawić na jedną godzinę, po czym rozwałkować i podzielić 4 równe paski. Farsz nałożyć na 2/3 szerokości paska, resztę posmarować jajkiem, zwinąć i przełożyć na blachę. Po czym pokroić na 4 - 5 cm, odstawić jeszcze na 20 minut. Piec bez termo obiegu 20 - 25 minut.

PASZTECIKI

Składniki na farsz:

- kapusta
- grzyby

Składniki na ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 1 kostka Kasi
- 1 żółtko
- 1 kostka drożdży
- szczypta soli
- 0,5 szklanki mleka

Wykonanie ciasta:

Ciasto zrobić jak na drożdżówkę, resztę posiekać z solą i Kasią, dodać żółtko. Wrzucić ciasto do worka foliowego i włożyć do letniej wody, po wypłynięciu formować paszteciki, piec na złoty kolor w temp. 160 - 180 stopni przez ok. 10 - 15 minut.

PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Składniki na farsz:

- ½ kg pieczarek
- 3 cebule
- ½ kg kapusty kiszanej
- sól i pieprz

Wykonanie farszu:

Pieczarki kroimy w plasterki, cebule kroimy w półksiężycy i smażymy na oleju. Kapustę gotujemy do uzyskania odpowiedniej miękkości. Ugotowaną kapustę należy odcedzić od wody. Pieczarki i odciśniętą kapustę mielimy przez maszynkę, doprawiamy solą i pieprzem. Tak przygotowanym farszem nadziewamy paszteciki.

Składniki na ciasto:

- 5 dag drożdży
- ½ kg mąki
- 1 kostka margaryny
- 1 całe jajko
- ½ szklanki ciepłego mleka
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżeczka soli

Wykonanie ciasta:

Przygotować rozczyń z drożdży i pozostawić do wyrośnięcia. W misce dodawać kolejno: mąkę, jajko, cukier, sól, mleko i wyrośnięte drożdże. Wyrobić ciasto. W rondelku rozpuścić margarynę i schłodzoną dodawać porcjami do ciasta i wyrabiać. Przygotowane ciasto włożyć do miski z lodowatą wodą i poczekać aż wypłynie. Ciasto dzielimy na części i wałkujemy. Formujemy paszteciki i wypełniamy je farszem. Pieczemy w 180 stopniach przez 20 minut.

AUTORZY PRZEPISÓW



2017 ROK



2018 ROK



2019 ROK



AD 2020