

## PROTOKÓŁ Z POSIEDZENIA

### GMINNEJ KOMISJI KONKURSOWEJ – BIAŁA KIELBASA W POTRAWIE WIELKANOCNEJ 2024r.

Do udziału w konkursie zgłosiło się ... 8 osób.

Dnia 20 marca 2024r. Komisja Konkursowa w składzie:

1. Przewodnicząca Komisji - *Michalina Bolawajden*
2. Członek Komisji - *Bożena Wiśniewska*
3. Członek Komisji - *Monika Roszkowska*

Zgodnie z regulaminem konkursu po degustacji białej kielbasy w potrawie wielkanocnej Komisja Konkursowa postanowiła przyznać :

- I miejsce - *Ewa Użytykowska*  
II miejsca - *Marta Wzork*  
III miejsce - *Iwona Kosińska*

#### Komisja Konkursowa za udział w konkursie wręczyła podziękowania i upominki :

1. *Malgorzata Owsianik*
2. *Magda Majmiak*
3. *Wiesława Piskorska*
4. *Beata Śmigocka*
5. *Arwet Moty*

Podpisy Komisji:

*Michalina Bolawajden*  
*Bożena Wiśniewska*

*Monika Roszkowska*  
.....

## Zagraj z białą kiełbasą

1/2 kg białej kiełbasy (surowa)

30 dkg boczku wędzonego

2 cebule

liść laurowy, ziele angielskie

sól, pieprz, chrzan do smaku

5l. wody

Wędę zapotować sparzyć, później wyjąć do wystygnięcia. Boczek pokroić, cebule pokroić i podsmażyć wrzucić wszystko do wody i zapotować. Dodać wszystkie przyprawy. Kiełbasę pokroić i podsmażyć i dodać do garnka. Na koniec dodajemy lane kluseczki: 1 szkl. mąki, szczypta soli, 1 jajko. Wszystko mieszamy wróżnie potrzeby dodajemy trochę wody. Następnie wlewamy kluseczki, chwile gotujemy i gotowe.

# BIAŁA KIEŁBASA ZAPIEKANA Z BOCZKIEM

## SKŁADNIKI

- 4 BIAŁE KIEŁBASY
- 4 PŁASTY BOCZKU PARZONEGO NĘDZONEGO
- 4 CEBULE
- 1 PAPRYKA CZERWONA
- 1 PAPRYKA ZIEŁONA
- MAJERANEK
- VEGETA
- PIEPERZ
- ZIELE ANGIELSKIE
- LIŚĆ LAUROWY
- PIEPERZ ZIÓŁOY
- 50K JABŁEKOWY OK. 1 SZKLANKA

## WYKONANIE

BIAŁĄ KIEŁBASĘ SPARZUĆ, DO NACZYNIA ZARODPODPORNEGO  
WŁOŻUĆ CEBULĘ, PAPRYKI POKROJONE I TALARKI I WYMIESZANE  
Z PRZYPRAWKAMI. NA TO WŁOŻYĆ BIAŁĄ KIEŁBASĘ ZAKINIĘTĄ W BOCZEK.  
PIEKARNIK NAGRZAĆ DO 180°C. ZAPIEKAC 10 MINUT. NASTĘPNIE  
PODŁAĆ SZKLANKĄ BOKU JABŁEKOWEGO I JESZCZE PIEC 10 MINUT.

## Rolladki z białej kiełbasy na pieczarkach.

4 szt. białej kiełbasy  
200g boczku wąskiego paski  
1 cebula  
30 dag pieczarek  
olej  
1/2 szkl. śmietany 30%  
sól  
pieprz  
szklanka bulionu

Każdą kiełbasę owijamy boczkiem, układamy na blaszce, zapiekamy 30 minut w  $180^{\circ}\text{C}$ . Po upieczeniu kroimy na mniejsze części.

Cebulę obieramy, szklimy, wrzucamy pokrojone pieczarki.

Smazę 10 minut. Doprawiam solą pieprzem, wlewamy bulion i śmietankę. Gotujemy aż się sos zredukuje.

Sos z pieczarkami układamy na dno naczynia, układamy kiełbaski. Gotowe. Smacznego.

Białe kiełbaski zapiekane w sosie śmietanowo-chrzanowym

### SKŁADNIKI:

- 1 kg surowej kiełbasy
- 1 papryka czerwona
- 1 marchew, 0,5 kg cebuli

### SOS:

200ml śmietany 36%

$\frac{1}{2}$  szklanki mleka

1 łyżka masła

1 łyżka chrzanu

1 płaska łyżka mąki

2 ząbki czosnku

sól, pieprz do smaku

Na patelnię wlewamy odrobinę oleju, przekładamy pokrojoną cebulę, dodajemy pokrojoną marchewkę i paprykę, doprawiamy solą. Podpiekamy, aż warzywna zmięknie. Przekładamy do naczynia żaroodpornego. Do garnka dodajemy łyżkę masła, przeciśnięte 2 ząbki czosnku, pół łyżki soli i pieprzu, wlewamy śmietanę, mieszamy mleko z mąką i wlewamy. Gdy sos zacznie się gotować mieszamy, a później studzimy i dodajemy chrzan. Na patelnię wlewamy ponownie olej i układamy kiełbasy, lekko podpiekamy z obu stron. Na warzywna kładziemy kiełbaski i przykrywamy sosem. Wkładamy do piekarnika i pieczemy 25-30 minut w temp 180°C

SMACZNEGO! :)

## Sposób przygotowania

1. Ziemniaki zetrzeć na pulpę dodać resztkę składników sypkich i 3 jajka.
2. Kielbasę pokroić (jak i cebulę) i podsmażyć. Dodać do reszty składników.
3. Formę silikonową do babli posmarować tłuszczem i przelać masę chochelką do formy.
4. Piec na drugiej półce od dołu z termoobiegiem 60 minut w temperaturze  $180^{\circ}$ .

Na drugi dzień można przed podaniem podsmażyć kawałki babli jak placuszki :-)  
na patelni.

Smacznego!!!

Babka ziemniaczana z białą kiełbasą

### Składniki

- ziemniaki 7 sztuk
- jajka 3 sztuki
- mąka pszenna 3 łyżki
- kasza manna 3 łyżki
- kiełbasa biała parzona 250g.
- cebula 1 sztuka

### Przyprawy

- sól 1 łyżeczka
- majeranek 2 łyżki
- pieprz ziarnowy 1 łyżeczka

# Koperty szpinakowe z białą kiełbasą

## Składniki:

- ciasto francuskie - opakowanie
- 450g szpinaku (świeży bądź mrożony)
- 6 szt białej kiełbasy
- jajko
- pieprz, sól, czosnek, łyżeczka masła.

## Przepis:

Szpinak podsmażamy na patelni na masle, doprawiamy solą, pieprzem i czosnkiem.

Ciasto francuskie kroimy na kwadraty, nakładamy gotowy szpinak. Kiełbasę gotujemy bądź podsmażamy w plasterkach, gotową kiełbasę układamy na szpinak. Gotowe koperty zamykamy. Smarujemy rozbełtanym jajkiem.

Do nagrzanego piekarnika  $180^{\circ}\text{C}$ , pieczemy około 20-25 minut.

Smacznego! ✓



## Biała Bielkosa z sosie z ziemniakami

Składniki:

- 8 jajek białej wiełkasy
- 1 kg ziemniaków
- 1 por
- 1/2 l smietany 30%
- 1 duży tykwa chrzanu
- 2 łyżki czosnku
- 1/2 łyżeczki galiki muskatołowa
- sól i pieprz wedle smaku

Ziemniaki pokroic' w kostkę, białą częśc' pora pornierz'. Dodajemy chrzan. Świeżany chrzan łyżki czosnku, przyprazony sól i pieprzem i wszystko mierzamy.

Do smietany dodajemy galikę muskatołowa, mierzamy i zalewamy nią ziemniaki i pora. Tak przygotowane ziemniaki układamy na 20 minut do piekarnika nagrzanego do 200°C. Wielkóz lekko podmarzamy na patelni.

Na podpieconie ziemniaki układamy wielkóz lekko już zwiędłoz. Układamy do piekarnika z rozpiekonym przez mniej-więcej 30 minut poronem i temperaturze 200°C.

Biała wiełkosa z sosie

# Barszcz biały

## składniki

- 800 ml zakwasu psstennego
- 1,5 l wody
- 150 g wędzonego boczku
- 4 białe kiełbasy
- 80 ml śmietany 18% lub 30%
- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- 1 por
- 1 tyściozka majeranku, sól, pieprz
- 1 zmiążdżony czosnek
- 0,5 selera

1. Boczek pokrój w kostkę, przysmaż w garnku. Dodaj umyte i pokrojone warzywa i kiełbaski. Zalej wodą. Gotuj pod przykryciem 40 minut.
2. Po tym czasie odcedź wywar, warzywa nie będą potrzebne. Kiełbasę oddziel.
3. Do wywaru dodaj zakwas, zagotuj, dopraw.
4. Odlej chwastkę zupy do kubka, dodaj śmietanę, wymieszaj, wlej do zupy.
5. Barszcz podawaj z jajkiem i plasterkami kiełbasy.