



POWIAT BYDGOSKI

Swojskie specjały

powiatu bydgoskiego



Europejski Fundusz Rolny na Rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie
Publikacja opracowana przez Starostwo Powiatowe w Bydgoszczy
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach osi 4 „Leader”, działania 413
„Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Swojskie specjalty
powiatu bydgoskiego

Bydgoszcz 2015





Starostwo Powiatowe w Bydgoszczy

85-066 Bydgoszcz, ul. Konarskiego 1-3
tel. 52 58 35 422, fax 52 58 35 452
info@powiat.bydgoski.pl
www.powiat.bydgoski.pl
www.bip.powiat.bydgoski.pl



Przepisy:

Gospodyń z powiatu bydgoskiego

Zdjęcia:

Autorzy przepisów

Wydawca:

Agencja Promocyjno-Wydawnicza „UNIGRAF”
85-039 Bydgoszcz, ul. Hetmańska 38
tel. 52 321 37 18, fax 52 552 97 63
info@unigraf.bydgoszcz.pl
www.unigraf.bydgoszcz.pl

Projekt i skład:

Szymon Karwacki

ISBN: 83-60823-78-2



Operacja pn. Wydanie książki kucharskiej „*Swojskie Specjały Powiatu Bydgoskiego*” mająca na celu rozwijanie turystyki i rekreacji na obszarze objętym LSR, poprzez wydanie książki kucharskiej pt. „*Swojskie Specjały Powiatu Bydgoskiego*” jest współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach osi 4 „Leader”, działania 413 „Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Publikacja jest współfinansowana z budżetu Powiatu Bydgoskiego w ramach operacji pn. Wydanie książki kucharskiej „*Swojskie Specjały Powiatu Bydgoskiego*”





Oddajemy w Państwa ręce ilustrowaną publikację „Swojskie specjały powiatu bydgoskiego”, która jest zbiorem najciekawszych receptur regionalnych potraw serwowanych przez gospodynie – mieszkanki powiatu bydgoskiego.

W książce umieszczono przepisy potraw, które od pokoleń są wykorzystywane przez mieszkańców naszego regionu, ceniących sobie dobrą, tradycyjną kuchnię, jak również tych wciąż poszukujących tradycyjnych kulinarnych rozwiązań.

Tradycje kulinarne to ważny element dziedzictwa kulturowego powiatu bydgoskiego. Przepisy regionalnych potraw przekazywane z pokolenia na pokolenie, pozwalają na kultywowanie tradycji kulinarnych regionu i zachowanie najcenniejszych smaków mijających dekad.

Mając świadomość, że dziedzictwo kulinarne odgrywa w obecnych czasach ważną rolę w promocji regionu, gdyż oferuje regionalną żywność, która swoim smakiem i unikalnością przyciąga smakoszy z wielu zakątków świata, zapraszam na niezwykłą ucztę dla oczu i podniebienia z nadzieją, iż niniejsza publikacja będzie nie tylko inspiracją do odkrywania smaków naszych przodków, ale także przyczyni się do zachowania i upowszechniania dziedzictwa kulinarnego powiatu bydgoskiego.

Starosta Bydgoski



Tradycje kulinarne powiatu bydgoskiego cenione są i kultywowane przez jego mieszkańców. Pasje i zacięcie kulinarne gospodyń, zwłaszcza tych zamieszkujących obszary wiejskie, wspierane są przez wszystkie samorządy w regionie. Bogactwo i poezja smaków prezentowana jest na jarmarkach, festynach i impresjach kulinarnych, organizowanych w powiecie z myślą o upowszechnieniu i utrwaleniu cennego dziedzictwa kulinarnego. Najciekawsze potrawy wywodzące się z tradycji regionu nagradzane są w tematycznych konkursach ogłaszanych przez różnego rodzaju instytucje.

Wśród tego typu imprez organizowanych w powiecie, które swoim zasięgiem obejmują nie tylko region bydgoski i na stałe wpisały się do kalendarza imprez kulinarnych w powiecie, warto wymienić kilka największych.

Jarmark Kujawsko-Pomorski

Cykliczna impreza organizowana we wrześniu każdego roku przez Leśny Park Kultury i Wypoczynku w podbydgoskim Myślicinku promująca tradycję i dziedzictwo kulinarne regionu. W jarmarku każdego roku uczestniczą mieszkańcy powiatu bydgoskiego oraz Koła Gospodyń Wiejskich prezentujące dorobek kulinarny powiatu. Jarmark jest okazją do degustacji regionalnych smakołyków, przygotowywanych według tradycyjnej metody, m.in. miodów i nalewek. Posiadacze certyfikatów na lokalne produkty, Koła Gospodyń Wiejskich, a także twórcy ludowi mają możliwość





promocji swoich wyrobów. Głównym celem tej imprezy jest upowszechnianie tradycji regionalnych i kulinarnego dziedzictwa.

Impresje Kulinarne

Organizatorem imprezy jest Gminna Rada Kobiet wraz z Burmistrzem Koronowa i Miejsko-Gminnym Ośrodkiem Kultury w Koronowie. Cennym elementem imprezy jest konkurs kulinarny, do którego zgłaszane są przez mieszkańców regionu, a szczególnie przez gospodynie wiejskie, potrawy, których przepisy przekazywane są z pokolenia na pokolenie i głęboko zakorzenione są w regionie. Impresje z roku na rok cieszą się coraz większą popularnością i na stałe wpisały się w kalendarz tego typu imprez w powiecie bydgoskim.

Dodatkowym atutem imprezy jest możliwość wymiany doświadczeń pomiędzy uczestnikami imprezy oraz kreowanie nowych inicjatyw upowszechniających dziedzictwo kulinarne





Smak Lata

Cykliczna impreza w plenerze organizowana przez Urząd Miejski w Koronowie, Burmistrza Koronowa, ZHP oraz Miejsko-Gminny Ośrodek Kultury w Koronowie. Impreza współorganizowana jest każdego roku przez inne sołectwo gminy. Do udziału w imprezie zapraszane są Koła Gospodyń Wiejskich funkcjonujące w powiecie bydgoskim, które rywalizują ze sobą w konkursach kulinarnych, w tym także na najlepszą potrawę regionalną, zwracając szczególną uwagę na podtrzymywanie tradycji kulinarnych regionu.



Dożynki Powiatowe

Wychodząca się z tradycji wsi, coroczna impreza „pod chmurką” odbywająca się każdego roku w innej gminie powiatu. Uczestniczą w niej rolnicy, zaproszeni goście oraz delegacje poszczególnych gmin powiatu. Impreza ta jest okazją do upowszechniania i promocji tradycji kulinarnej



regionu. Kobiety z Kół Gospodyń Wiejskich, ale również niezrzeszone pasjonatki kuchni tradycyjnej, przygotowują specjalny kuchni regionalnej i prezentują je na gminnych stoiskach promocyjnych. Prowadzona jest degustacja dań tradycyjnych, ciast, przetworów oraz nalewek. Bogactwo prezentowanych potraw przyciąga rzesze mieszkańców powiatu, którzy delektują się i podziwiają kunszt kulinarny wykonawców, oraz inspiruje mieszkańców do dbałości o zachowanie wyjątkowego dziedzictwa kulinarnego regionu.



Jesienny Jarmark Kruszyński

Cykliczna, plenerowa impreza w powiecie, organizowana przez bardzo aktywne członkinie Koła Gospodyń Wiejskich w Kruszyń, na terenie gminy Sicienko. Rozmach, z jakim gospodynie przygotowują to wydarzenie, sprawia, że przybywają tu rzesze miłośników regionalnych potraw i produktów z całego regionu kujawsko-pomorskiego i jarmark obiegany jest przez mieszkańców gminy, ciesząc się wśród nich niesłabnącą popularnością. Na miejscu można kupić świeże owoce, warzywa, domowe przetwory, nabiał i wiele innych produktów spożywczych wytwarzanych ekologicznie i tradycyjnie w Kruszyń i okolicach. Prowadzona jest degustacja specjalnie na tę okazję przygotowywanych potraw regionalnych, których przepisy z namaszczeniem pielęgnowane są w wiejskich domach i przekazywane kolejnym pokoleniom.





SPIS ROZDZIAŁÓW

-  PRZYSTAWKI 9-33
-  ZUPY 34-41
-  SAŁATKI 42-57
-  DANIA JARSKIE 58-75
-  DANIA RYBNE 76-87
-  DANIA MIĘSNE 88-123
-  DESERY I WYPIEKI 124-187
-  NALEWKI, KOKTAJLE 188-197



PRZYSTAWKI

1. CIASTECZKA DO BARSZCZU – 11
2. KORECZKI ŚLEDZIOWE POD PIERZYNKĄ – 12
3. NIEDZIELNA BAGIETKA – 13
4. PULPETY PO AZJATYCKU – 14
5. CHLEB NA MAŚLANCE – 15
6. OKRASA Z GĘSI – 16
7. POMIDORY W GALACIE – 17
8. MARYNOWANE WĘGIERKI – 18
9. PASZTET DROBIOWY – 19
10. ZIELONE POMIDORY BABCI ELI – 20
11. PASZTET – 21
12. GRUSZKI A'LA JANKA – 22
13. SZPARAGI W ZALEWIE OCTOWO-MIODOWEJ – 23
14. ŁAZANKI Z KAPUSTĄ – 24
15. SER SMAŻONY Z KMINKIEM – 25
16. ROLADKI Z ŁOSOSIEM – 26
17. JAJKA FASZEROWANE – 27
18. TATAR WOŁOWY – 28
19. ŻOŁĄDKI DROBIOWE W GALARECIE – 29
20. GALACIKI DROBIOWE – 30
21. KOTLETY Z CIECIORKI W SEZAMIE – 31
22. FRANCUSKA PRZEKĄSKA – 32
23. BRUKSELKA Z MAŚLANĄ PANIERKĄ – 33

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **6**

CIASTECZKA DO BARSZCZU

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki ciasta przełożyć do miski (odsypać 1/2 szklanki mąki do podsypywania ciasta przy wałkowaniu) i wyrobić elastyczne ciasto. Porcjami rozwałkować na grubość ok. 5 mm i foremkami wycinać ciastka. Każde posmarować rozmaconym jajkiem, posypać ozdobnie pestkami dyni i słonecznika wg uznania.

Wycięte ciastka ułożyć w odstępach na blaszce wyłożonej papierem i posypanej mąką. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C i piec 20 do 25 minut. Bardzo smaczne ciastka do wigilijnego barszczu. Będą smakować nie tylko dorosłym, ale również dzieciom. Wzory ciastek można wycinać różnie, w zależności od uroczystości, na jaką chcemy je przeznaczyć.

Składniki:

3/4 szklanki mleka,
3 1/2 szklanki mąki
tortowej,
1/3 kostki margaryny,
4 dkg drożdży,
1 jajko,
1 łyżeczka soli,
1 łyżeczka cukru,
pestki dyni
i słonecznika
do dekoracji,
1 jajko do smarowania
ciastek.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

4 płaty podwójne śledzi
z zalewy octowej,
1 papryka czerwona
świeża,
1 cebula duża,
5 średnich ogórków
kiszonych
2 łyżki oleju
sól, pieprz do smaku,
wykałaczki.



KORECZKI ŚLEDZIOWE POD PIERZYNKĄ

Sposób przygotowania:

Z płatów śledziowych zdjąć skórki, pokroić każdy płat podwójny na 8 części. Z każdego rodzaju warzywa pokroić po 32 sztuki cienkich zapalek i poukładać na pokrojonych filetach. Posypać pieprzem, zrolować koreczki i spiąć połówką wykałaczki. Pozostałe warzywa pokroić w drobną kostkę, doprawić do smaku solą i pieprzem, wlać olej i wymieszać. W zamykanym pojemniku układać warstwami warzywa i koreczki na przemian. Należy pamiętać, aby warstwy zaczynać i kończyć warzywami. Lekko przygnieść. Pozostawić do następnego dnia w lodówce. Koreczki takie wyśmienicie smakują i są ozdobą każdego zimnego bufetu.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **2**

NIEDZIELNA BAGIETKA

Sposób przygotowania:

Bagietkę pokroić na 10 kawałków, wydrążyć nie do końca środki. Wydrążone środki bagietki pokroić w drobną kostkę, posypać ziołami prowansalskimi i zrumienić na patelni z niewielką ilością masła. Z kiełbasy polskiej zdjąć skórę, paprykę oczyścić, umyć i pokroić w słupki. Część papryki pokroić w drobną kostkę. Plastry kiełbasy szynkowej i żółtego sera przekroić na połowę. Do środka każdego słupka bagietki włożyć kawałek sera topionego. Kiełbasę szynkową i żółty ser zwinąć w roladkę i wcisnąć jednym końcem w topiony serek. Do środka każdej roladki włożyć po słupku kiełbasy polskiej, po dwa słupki papryki. Niewypełnione miejsca bagietki uzupełnić papryką pokrojoną w kostkę i grzankami. Niewielką blaszkę wysmarować masłem, ułożyć bagietki. Piekarnik nagrzać do temperatury 170°C, wstawić blaszkę z bagietkami i piec 15 minut. Talerz wyłożyć sałatą, ozdobić pomidorami, cebulą, rzodkiewką, posypać solą, pieprzem. Na tak przygotowanych talerzach wyłożyć upieczone bagietki, obsypać z jednej strony pozostałymi grzankami. Bardzo smaczne i chrupiące niedzielne śniadanko.

Składniki:

1 bagietka długa,
1 papryka czerwona,
5 plastrów kiełbasy
szynkowej,
1 kiełbasa polska,
5 plastrów żółtego
sera,
3 trójkąty sera
topionego Hochland
o różnych smakach,
zioła prowansalskie,
masło do posmarowania
blaszki.

Dekoracja:

sałata, pomidory,
rzodkiewka,
cebula,
sól, pieprz.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **120 minut** | Porcja dla osób: **8**



PULPETY PO AZJATYCKU

Sposób przygotowania:

Cebulę, czosnek obrać, umyć, pokroić w drobną kostkę i zeszklić na oleju, przestudzić. Mięso przełożyć do miski, dodać przesmażoną z czosnkiem cebulę, wlać mleko, wsypać wszystkie przyprawy do smaku i wyrobić gładką masę. Rękoma formować pulpeciki wielkości orzecha włoskiego. Na patelni rozgrzać niewielką ilość oleju i smażyć na rumiano pulpety, zdjęć z patelni. Por umyć, oczyścić i pokroić w talarki. Gruszkę obrać, usunąć gniazda nasienne, umyć, pokroić w słupki i skropić sokiem z cytryny. Pomidory sparzyć wrzącą wodą, zdjęć skórki i pokroić w ćwierćplastry. Morele pokroić w zapałkę. Na tłuszczu ze smażenia pulpetów zeszklić por, wsypać owoce i smażyć do częściowego odparowania wody. Dodać pomidory i dusić do czasu ich rozgotowania. Całość przyprawić do smaku przyprawami jak do pulpetów, wsypać skórkę cytrynową, wymieszać.

W głębszym naczyniu przekładać warstwami, zaczynając od farszu, pulpety, farsz, aż do wyczerpania składników. Należy pamiętać, by zaczynać i kończyć układanie warstw warzywami. Wstawić na minimum 12 godzin do lodówki. Doskonałe danie do zimnego bufetu. Dodatek azjatyckiej przyprawy Garam Masala w połączeniu z owocami nadaje potrawie oryginalny smaczny smak i aromat.

Składniki:

1½ mięsa mielonego wieprzowego,
4 duże ząbki czosnku,
1 cebula,
100 ml mleka,
2 łyżeczki przyprawy Garam Masala,
sól, pieprz, majeranek,
bazylię do smaku,
olej do smażenia.

Składniki na farsz:

2 pory białe części,
6 średnich pomidorów,
1 twarda gruszka,
sok z 1 cytryny do smaku,
1/2 łyżeczki otartej skórki cytrynowej,
2 łyżeczki przyprawy Garam Masala,
3 łyżki rodzynek,
1 łyżka żurawiny suszonej,
8 sztuk moreli suszonych,
przyprawy jak do masy mięsnej.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



CHLEB NA MAŚLANCE

Sposób przygotowania:

Mąkę przesianą przez sito wsypać do miski, dodać cukier, sól. Maślan-
kę podgrzać, dodać drożdże. Smalec stopić. Maślan-
kę wlać do mąki, wymieszać. Wlać smalec, wyrobić ciasto. Zostawić do wyrośnięcia. Gdy
podwoi objętość, przełożyć do wysmarowanej olejem i posypanej otrębami
pszennymi keksówki. Zostawić do wyrośnięcia. Posmarować roztrzepanym
jajkiem. Piec 1 godzinę w temperaturze 200°C.

Składniki:

400 g mąki pszennej,
200 g mąki żytniej,
50 g drożdży,
2 szklanki maślan-
ki,
łyżeczka cukru,
1½ łyżeczki soli
1½ łyżki smalcu
ze skwarkami,
jajko
do posmarowania
chleba.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **45 minut** | Porcja dla osób: **6**



Składniki:

*pierś cała
ze świeżej gęsi,
2 sztuki udek
ze świeżej gęsi,
sól do smaku,
pieprz do smaku,
cząber do smaku,
ewentualnie 2 ząbki
czosnku do smaku.*

OKRASA Z GĘSI

Sposób przygotowania:

Mięso z piersi wraz ze skórą oraz tłuszczem przylegającym do niej wyciąć z grzbietu, pokroić w paski i zmielić w maszynce na grubym oku. Mięso z udek wraz ze skórą oraz tłuszczem przylegającym do nich wyciąć od kości, pokroić w paski również zmielić na maszynce na grubym oku. Surowe mięso z piersi i udek wymieszać razem, doprawić sówicie solą, pieprzem oraz dużą ilością cząbrzu. Według uznania i smaku można dodać dwa ząbki wyciśniętego czosnku. Dokładnie wymieszać. Podawać na surowo jako smarowidło na chleb lub odsmażone do okraszenia np. ugotowanych ziemniaków czy pierogów.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **120 minut** | Słoików: **8**

POMIDORY W GALACIE

Sposób przygotowania:

100 g żelatyny namoczyć w 1/2 l zimnej wody. Następnie 1/2 l wody zagotować z cebulą i przyprawami. Po upływie 30 min namoczoną żelatynę rozpuścić w jednej szklance gorącej wody i mieszać do rozpuszczenia, wlać do zalewy. Pomidory zaparzyć i obrać ze skóry, pokroić w ćwiartki i włożyć do słoików. Następnie zalać zalewą, słoiki gotować 8-10 minut.

Składniki:

2 kg pomidorów
twardych (lima),
100 g żelatyny
Winiary.

Zalewa:

1/2 l wody
4 cebule,
7 ziaren
ziela angielskiego,
2 listki laurowe,
5 łyżek octu,
2 łyżki cukru,
2 łyżki soli.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut**



MARYNOWANE WĘGIERKI

Sposób przygotowania:

Śliwki umyć, całe lub połówki włożyć do słoików. Z pozostałych składników ugotować syrop. Gorącym syropem zalać śliwki. Pasteryzować około 15-20 minut.

Składniki:

1 kg węgierek,
1 szklanka octu,
1/2 kg cukru,
8 goździków,
1 łyżeczka
cynamonu.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **180 minut** | Porcja dla osób: **15-20**

PASZTET DROBIOWY

Sposób przygotowania:

Kurczaka umyć, ugotować z marchewką, selerem, porem, pietruszką, liściem laurowym, pieprzem, zielem angielskim, przyprawić solą do smaku. Rosół można wykorzystać do barszczu. Gdy mięso będzie miękkie, wyłożyć z rosółu, ostudzić, oddzielić od kości. Wątróbki sparzyć (około 5 minut) w niewielkiej ilości rosółu. Obrane mięso, wątróbki, seler, pietruszkę, marchewkę z rosółu oraz cebule przekręcić przez maszynkę. Dodać masło roślinne, jajka, tymianek, gałkę muszkatołową, sól, pieprz do smaku. Wyrobić masę, która musi być dość pikantna. Przełożyć do wysmarowanych masłem roślinnym dwóch foremek aluminiowych. Piec w temperaturze 170°C około 45 minut.

Składniki:

1 cały kurczak
brojler (ok. 3 kg),
3 wątróbki drobiowe,
3 marchewki,
1/2 korzenia selera,
1 por,
1 korzeń pietruszki,
ziele angielskie,
liść laurowy,
ziarna pieprzu,
1 łyżeczka tymianku,
1 łyżeczka gałki
muszkatołowej,
sól, pieprz mielony,
15 dkg masła roślinnego,
4 całe jajka,
3 średnie cebule.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **13-14 godzin** | Słoików: **16**



Składniki:

4 kg zielonych
pomidorów,
1 cebula,
1 l octu 6%,
50 dkg cukru,
ziele angielskie,
liść laurowy,
pieprz.

ZIEŁONE POMIDORY BABCI ELI

Sposób przygotowania:

Pomidory pokroić w grube plastry. Ułożyć warstwami i lekko posolić. Odstawić na 12 godzin. Wszystko przełożyć do garnka i doprowadzić do pierwszego wrzenia. Następnie włożyć do słoików i gotować 10 minut.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **180 minut** | Porcja dla osób: **8**

PASZTET

Sposób przygotowania:

Grzyby, warzywa gotujemy osobno w garnkach, studzimy. Wszystkie produkty mięsne po umyciu kroimy w kostkę. Wszystko obsmażamy na patelni, łącznie z cebulami. Podsmażone produkty pozostawiamy w dużej misce do wystudzenia. Gdy produkty będą zimne, przepuszczamy wszystko przez maszynkę do mięsa razem z ugotowanymi warzywami i grzybami. Do zmielonej masy dodajemy przyprawy, jaja, żurawinę. Wszystko dokładnie mieszamy. Tak przygotowaną masę wkładamy do wysmarowanego i obsypanego tartą bułką prodiża. Wierzch posypujemy tartą bułką i kładziemy liście laurowe oraz kulki jałowca. Pieczemy 1½ godziny. Studzimy. Paszтет można spożywać z pieczywem z dodatkiem chrzanu, majonezu.

Składniki:

1½ kg różnych mięs
(np. szynka, łopatka,
karkówka, biodrówka,
lub część piersi
z kurczaka,
1/2 kg słoniny,
1/2 kg wątroby,
4 cebule,
sól, pieprz,
ziele angielskie,
gałka muszkatołowa,
majeranek,
czubryca biała,
trochę oliwy do smażenia,
5 kulek jałowca,
tłuszcz do
wysmarowania prodiża,
tarta bułka,
4 marchwie,
2 pietruszki, por,
seler mały, 3 jaja,
garść żurawiny,
10 dkg suszonych
odgotowanych
grzybów leśnych.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Słoików: **2-4**



Składniki:

1 kg gruszek odmiany „Konferencja”,
1/4 szklanki octu,
1/2 szklanki cukru,
4-6 goździków,
woda.

GRUSZKI A'LA JANKA

Sposób przygotowania:

Gruszki umyć, obrać, pokroić na ćwiartki, a następnie usunąć gniazda nasienne. Przełożyć do garnka, dodać cukier i ocet i dodać tyle wody, aby owoce były zakryte płynem. Zagotować, dodać goździki. Gdy gruszki staną się średnio miękkie, zdjąć z ognia i przełożyć wraz z zalewą do słoiczków, od razu zakręcać, uważając, aby się nie oparzyć. Ta zaprawa nie wymaga pasteryzacji, nadaje się do spożycia już na drugi dzień po przygotowaniu, najlepiej smakuje dobrze schłodzona, jako dodatek do mięs, jak również w sałatkach.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut**



SZPARAGI W ZALEWIE OCTOWO-MIODOWEJ

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki zalewy dajemy do garnka, następnie zagotowujemy. Obieramy szparagi, wkładamy do słoików i zalewamy gorącą zalewą. Słoiki gotujemy około 30 minut.

Składniki:

3 szklanki wody,
1/2 szklanki octu,
1/2 szklanki cukru,
płaska łyżeczka soli,
1 łyżka miodu,
ziele angielskie,
gorczyca,
1 kg szparagów,
kawałek papryki
czerwonej.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **2-4**



Składniki:

1/2 kg mąki,
1/2 kg kapusty kiszonej,
2 jajka,
1/2 kg wędzonki,
ziele angielskie,
liść laurowy,
sól.

ŁAZANKI Z KAPUSTĄ

Sposób przygotowania:

Ugotować kapustę z listkiem laurowym i zieleń angielskim. Przygotować ciasto – do mąki dodać jajka, sól i tyle wody, ile zabierze mąka. Wyrobione ciasto rozwałkować, pokroić w paski i skroić ukośnie, łazanki gotować w osolonej wodzie. Wędzony boczek pokroić w kostkę i podsmażyć. Do miski włożyć odcedzoną kapustę, łazanki i podsmażony boczek, a następnie wszystko wymieszać.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4**

SER SMAŻONY Z KMINKIEM

Sposób przygotowania:

Twaróg wykładamy na ręcznik, aby odsączyć wodę. Następnie mielimy przez maszynkę. Do przemielonego twarogu dodajemy: czubatą łyżkę sody, łyżkę soli oraz jaja i żółtka. Wszystko dobrze mieszamy, na brzegach miski pomiędzy ścianką miski a twarogiem układamy pokrojony tłuszcz (tak aby nagrzana miska w pierwszej kolejności roztopiła tłuszcz, a nie ogrzewała twaróg). Miskę umieszczamy na garnku z gotującą się wodą i kiedy zaczyna się topić tłuszcz, mieszamy całość tłuszczem. Kiedy otrzymamy jednolitą masę, możemy dodać kminek i ponownie dobrze wymieszać. Ser smażony jest już gotowy do rozłożenia w plastikowych pudełeczkach.

Składniki:

1 kg twarogu
150 g tłuszczu
(masło lub
margaryna „Kasia”),
soda,
2 jaja, 3 żółtka,
sól.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

1 opakowanie
szpinaku mrożonego
(450 gram),
2 ząbki czosnku,
1 łyżeczka masła,
4 jajka,
1 łyżka mąki,
2 serki Almette
śmietankowe
+ 4 ząbki czosnku,
3 łyżeczki chrzanu,
łosoś w plastrach
wędzony (400 gram).



ROLADKI Z ŁOSOSIEM

Sposób przygotowania:

Na patelni podsmażmy z masłem szpinak, czosnek, sól, pieprz. Odsączamy na sitku, studzimy. Żółtka dodajemy do szpinaku. Białka ubijamy na sztywną pianę. Pianę dodajemy do szpinaku, delikatnie mieszając, następnie dodajemy mąkę. Wylewamy na blachę wyłożoną papierem. Pieczemy 15 minut w temperaturze 190°C. Wystygnięty szpinak smarujemy serkiem wymieszanym z czosnkiem, następnie nakładamy chrzan i łososa. Wszystko razem zwijamy jak roladę, bardzo ściśle. Tak zwiniętą roladę zawijamy folią do żywności, wkładamy na kilka godzin do lodówki. Kroimy w plastry.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4**



JAJKA FASZEROWANE

Sposób przygotowania:

Ugotowane jajka na twardo przekroić na pół, wyciągnąć żółtka (roznieść widelcem), dodać serek Almette oraz 1 łyżkę majonezu, następnie dodać łososia pokrojonego w kostkę oraz drobno pokrojony szczypiorek. Wszystko delikatnie wymieszać. W miejsce żółtka nakładać farsz. Udekorować zielonym koperkiem.

Składniki:

6 jajek ugotowanych
na twardo,
150 gram łososia
wędzonego,
1 serek Almette
śmietankowy
(można zamienić
na chrzanowy
– będzie ostrzejszy),
szczypiorek,
majonez.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

1 kg mięsa wołowego
(np. szponder),
5 żółtek,
sól, pieprz,
Maggi,
4 cebule,
6 ogórków
konserwowych.

TATAR WOŁOWY

Sposób przygotowania:

Mięso przekręcamy przez maszynkę, doprawiamy solą, pieprzem, wbijamy żółtka, wlewamy Maggi do smaku. Wszystko dobrze wyrabiamy. Ogórki i cebulę kroimy w drobną kostkę. Na półmisku wykładamy przygotowane mięso, z boków półmiska obsypujemy ogórkami i cebulą.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**

ŻOŁĄDKI DROBIOWE W GALARECIE

Sposób przygotowania:

Żołądki oczyścić, wymyć i ugotować w osolonej wodzie z warzywami (marchew, pietruszka, seler). Ugotowane żołądki przekroić na 2 lub 3 części (w zależności, jakie są duże), ułożyć gęsto na głębszym półmisku, udekorować warzywami. Wywar, w którym gotowały się żołądki, doprawić do smaku, przecedzić, odlać 1/5 litra rosółu, doprowadzić do wrzenia. Odstawić, następnie wsypać zawartość żelatyny (nie gotować) i dokładnie wymieszać. Gdy żelatyna zacznie tężeć, zalać żołądki. Pozostawić do wystudzenia i stężenia.

Składniki:

1 kg żołądków drobiowych,
2 litry wody
(rosół po ugotowaniu żołądków),
1 paczka żelatyny,
sól, pieprz
warzywa do dekoracji.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

2 piersi z kurczaka

(może być filet,
a także z kością),

1/5 litra wody

(wywar z rosółu)

1 paczka żelatyny,

warzywa do dekoracji.

GALACIKI DROBIOWE

Sposób przygotowania:

Piersi z kurczaka wymyć i ugotować w osolonej wodzie z warzywami (marchew, pietruszka, seler). Ugotowane i przestudzone piersi pokroić na kostkę. Na dno filiżanek (lub innych małych pojemników) ułożyć dekorację (ugotowane na twardo jajko – plaster, kilka sztuk groszku, pietruszka). Wsypać pokrojoną pierś. Rosół, w którym gotowały się piersi, precedzić, odlać 1/5 litra do naczynia, doprowadzić do wrzenia. Odstawić, następnie wsypać zawartość żelatyny (nie gotować) i dokładnie wymieszać. Gdy żelatyna zacznie tężeć, zalać przygotowane wcześniej pojemniki wypełnione mięsem. Pozostawić do wystudzenia i stężenia.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **4**

KOTLETY Z CIECIORKI W SEZAMIE

Sposób przygotowania:

Ciecierzycę odcedzić z wody, rozdrobnić widelcem. Marchew zetrzeć na tarce o grubych oczkach, cebulę drobno pokroić. Marchew z cebulą przesmażyć na patelni, połączyć z cieciorą. Dodać sól, pieprz do smaku i natkę pietruszki. Uformować kotlety, obtaczać w sezamie. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem. Piec 35 minut w temperaturze 180°C.

Składniki:

1 puszka ciecierzycy
(cieciorki),
1 marchew,
1 mała cebula,
natka pietruszki,
sól, pieprz
sezam.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

1 opakowanie ciasta francuskiego,
1 podwójny filet z kurczaka,
8 dkg moreli suszonych,
1 jajko,
sos sojowy,
pieprz czarny,
sos słodko-kwaśny chilli,
cynamon,
olej do smażenia.



FRANCUSKA PRZEKĄSKA

Sposób przygotowania:

Filet umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i przeciąć wzdłuż grzbietu na połowę. Każdą część filetu przeciąć ponownie po grubości, nie docinając do końca. Rozłożyć, delikatnie rozbić z dwóch stron, polać sosem sojowym, posypać do smaku pieprzem i cynamonem. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oleju, przesmażyć z dwóch stron filety po 3 minuty każdy, osączyć na papierowym ręczniku i przestudzić. Morele przeciąć po grubości na połowę. Ciasto rozwinąć, z brzegu ułożyć usmażone filety i morele. Pomagając sobie papierem, w którym zawinięte było ciasto, zwinąć dość ciasno w roladę. Końcówkę posmarować roztrzepanym jajkiem, by lepiej całość się skleiała. Zwiniętą roladę pokroić na 3 cm kawałki. Na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i posypaną mąką ułożyć na płasko kawałki roladek. Do środka każdego kawałka rozlać pozostałe jajko przygotowane do smaku cynamonem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C i piec 20-25 minut. Podawać gorące z dodatkiem ostrego sosu chilli. Pyszna przekąska, szybka w przygotowaniu, dobra również na zimno. Morele można wcześniej przelać gorącą wodą, by podczas pieczenia były bardziej soczyste.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **4**



BRUKSELKA Z MAŚLANĄ PANIERKĄ

Sposób przygotowania:

Brukselkę oczyścić, umyć i ugotować do miękkości w osolonej wodzie z dodatkiem soku z cytryny i gałązkami rozmarynu, wyjąć z wody.

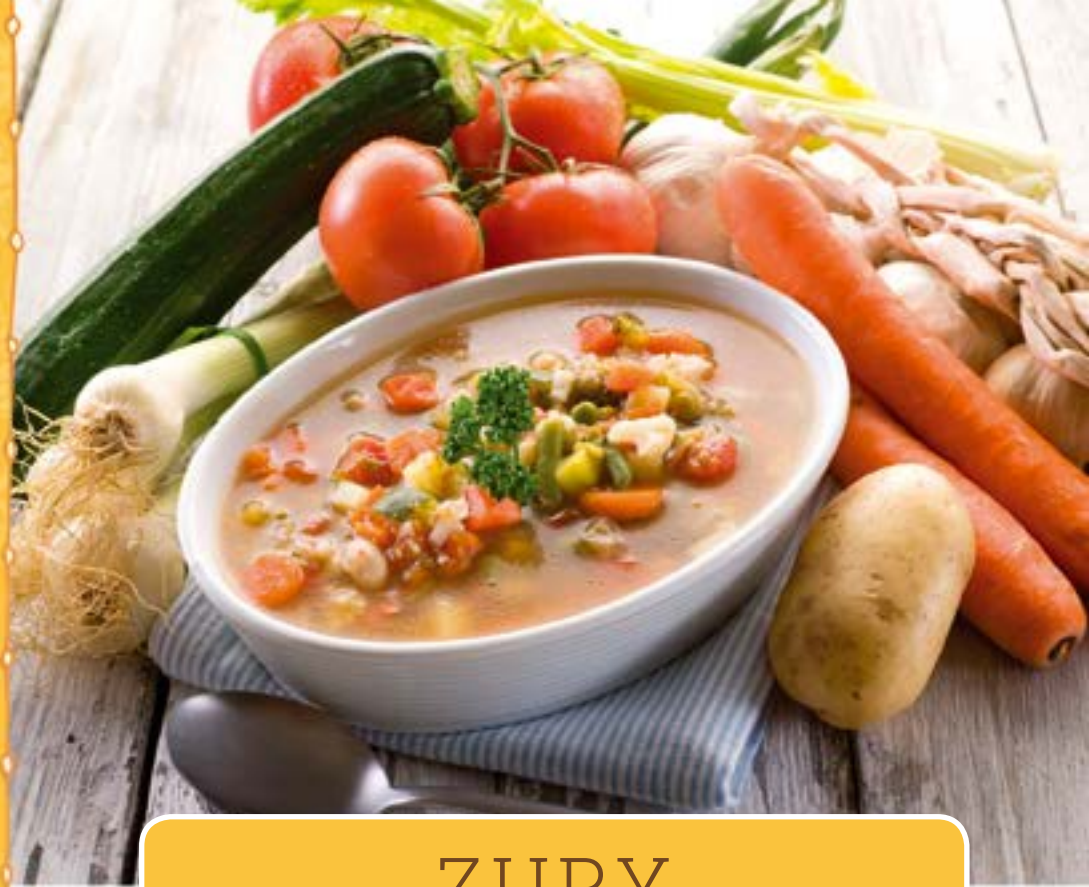
Na patelni rozgrzać masło, wsypać bułkę tartą i lekko zrumienić. Dodać odsączona brukselkę i całość delikatnie wymieszać.

Podawać jako samodzielne danie dla jaroszy lub jako dodatek do dań mięsnych. Brukselka w takiej maślanej panierce smakuje wybornie.

Składniki:

1/2 kg świeżej
brukselki,
3 łyżki bułki tartej,
4 łyżki masła,
1 łyżka soku
z cytryny,
2 gałązki świeżego
rozmarynu,
sól do smaku.





ZUPY



1. ANANASOWA ZUPA Z FANTAZJĄ – 36
2. GULASZ – 37
3. CZARNINA – 38
4. ZUPA KREM Z DYNI – 39
5. KAPUŚNIAK Z KASZĄ JAGLANĄ – 40
6. ZUPA BROKUŁOWA – 41



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **120 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

1 ananas świeży,
1 puszka 400 ml.
mleka kokosowego,
1½ szklanki soku
ananasowego,
1 łyżka masła,
3 łyżki miodu
naturalnego,
50 ml. likieru
Amaretto,
kilka gałązek melisy
cytrynowej,
sól, pieprz do smaku.



ANANASOWA ZUPA Z FANTAZJĄ

Sposób przygotowania:

Ananas umyć, przeciąć wzdłuż na połowę razem z rozetą liści. Ze środka usunąć twardy rdzeń i wybrać miąższ. Połowę miąższu rozdrobnić blenderem a drugą część pokroić w kostkę. Skorupkę ananasa pozostawić jako naczynie do podania gotowej potrawy. Do garnka włożyć rozdrobnionego ananasa, wlać sok z ananasa i gotować około 10 minut. Dodać mleko kokosowe, wymieszać i gotować około 5 minut. Wsypać posiekane listki melisy, doprawić do smaku niewielką ilością soli i pieprzu. Na patelni rozgrzać masło, wsypać kostki ananasa chwilę smażyć. Dodać miód, wlać likier i delikatnie mieszając smażyć do czasu odparowania płynów. Całość przełożyć do garnka z zupą, wymieszać, zagotować, ewentualnie doprawić do smaku solą, pieprzem. Wydrążone łupiny ananasa brzegiem posypać wiórkami kokosowymi, wlać zupę i ozdobić na przykład plasterkami mandarynek i listkami melisy. Jeśli chcemy podawać zupę na zimno jako deser to możemy przygotować ją wcześniej. Warto przygotować taką zupę na romantyczną kolację.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **120 minut** | Porcja dla osób: **6**

GULASZ

Sposób przygotowania:

Mięso kroimy w kostkę i podsmażamy. Przekładamy do garnka. Zalewamy 3 szklankami wody. Wszystkie warzywa kroimy w dość grubą kostkę. Kolejno podsmażamy na patelni i dokładamy do mięsa. Na końcu dodajemy pomidory. Doprawiamy przyprawami. Gotujemy do miękkości.

Składniki:

1 kg łopatki,
1/2 kg pieczarek,
2 czerwone
i 2 żółte papryki,
2 marchewki,
1 pietruszka,
1/2 selera,
1 cukinia,
2 cebule,
liść laurowy,
ziele angielskie,
sól, pieprz,
papryka słodka i ostra,
puszka pomidorów.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **120 minut** | Porcja dla osób: **6**



Składniki:

*krw z jednej kaczki,
woda
(aby zakryło mięso
w garnku, skrzydła,
szyjka, grzbiet
(można dać
więcej mięsa),
włoszczyzna,
liść laurowy,
ziele angielskie,
pieprz, sól,
owoce świeże
lub suszone
(gruszka, jabłko,
wiśnia, śliwka).*

CZARNINA

Sposób przygotowania:

Ugotować rosół. Pod koniec dodać owoce. Do krwi dolać trochę rosołu i wlać do garnka z wywarem. Zaciągnąć mąką rozrobioną w wodzie. Doprawić do smaku octem, pieprzem i cukrem. Podawać najlepiej ze swoim makaronem.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **2-4**

ZUPA KREM Z DYNI

Sposób przygotowania:

Wszystkie warzywa po umyciu i obraniu należy pokroić w kostkę. W dużym garnku rozgrzać tłuszcz, podsmażyć marchew, ziemniaki i cebulę – aż do zeszklenia się cebuli. Dodać dynię i zalać wodą tak, aby przykryć warzywa. Dołożyć liść laurowy, ziele angielskie i sól, gotować aż warzywa będą miękkie, następnie zupę ostudzić, wybrać liście laurowe i ziele angielskie, zmiksować za pomocą blendera na krem. Dodać pieprz, gałkę muszkatołową i imbir do smaku. Zupę można zabielić śmietaną, lub też dodać ją dopiero przy podaniu – położyć łyżkę śmietany na każdej porcji.

Składniki:

*ok. 1 kg miększu
z dyni,
1 marchewka,
2 ziemniaki,
2 cebule,
masło lub oliwa
z oliwek,
2 liście laurowe,
3 ziarna
ziela angielskiego,
sól, pieprz,
imbir,
gałka muszkatołowa,
śmietana 12%,
woda.*



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

3 marchwie,
pół selera,
pietruszką,
4 ziemniaki,
1/2 szklanki
kaszy jaglanej,
3/4 kg kapusty kiszzonej,
1/2 kg boczku
wędzonego,
2 laski suchej wędzonej
kielbasy (np. myśliwska),
liść laurowy,
ziele angielskie,
kilka ziaren pieprzu,
sól, pieprz.



KAPUŚNIAK Z KASZĄ JAGLANĄ

Sposób przygotowania:

Marchew, seler, pietruszkę, boczek, kielbasę oraz przyprawy wrzucić do garnka, zalać wodą i gotować pod przykryciem do miękkości. Warzywa oraz boczek i kielbasę wyjąć, ostudzić i pokroić. Do powstałego wywaru dodać drobno pokrojoną kapustę kiszoną i gotować do miękkości, w miarę potrzeby dolewać wodę. W osobnym garnku ugotować pokrojone w kostkę ziemniaki i kaszę jaglaną. Ugotowane ziemniaki i kaszę razem z wodą, w której się gotowały, dodać do wywaru z kapustą kiszoną, następnie dodać pokrojone wcześniej warzywa, boczek i kielbasę. Gotować do momentu połączenia smaków. Doprawić solą i pieprzem.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **2**

ZUPA BROKUŁOWA

Sposób przygotowania:

Udko dokładnie umyć i gotować w osolonej wodzie zdejmując wytwarzane szumki. Dodać włoszczyznę, ziemniaki pokrojone w kostkę i gotować na wolnym ogniu. Brokuł umyć, podzielić na różyczki i dodać razem z pomidorem pokrojonym w kostkę do zupy. Całość gotować do miękkości warzyw, doprawić do smaku przyprawami.

Na koniec zupę delikatnie zagęścić mąką rozprowadzoną w zimnej wodzie, wlać rozprowadzony w gorącym wywarze jogurt, zagotować.

Podawać z pieczywem lub jako pierwsze danie obiadowe. Pyszna i zdrowa zupa.

Składniki:

250 gr włoszczyzny
mrożonej – Iglotex,
2 udka z kurczaka,
3-4 średnie ziemniaki,
1 duży brokuł,
1 pomidor,
4 łyżki jogurtu
greckiego,
2 łyżki mąki,
sól, pieprz
czarny mielony,
Vegeta,
czosnek granulowany,
Maggi w płynie
do smaku.





SALATKI



SPIS PRZEPISÓW

Swojskie specjalny
powiatu bydgoskiego

1. CHRUPIĄCA SAŁATKA – 44
2. KOKTAJLOWA SAŁATKA Z SELERA NACIOWEGO – 45
3. SURÓWKA Z MARCHWI – 46
4. SAŁATKA Z PASTERNAKU – 47
5. SAŁATKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ – 48
6. SAŁATKA Z CURRY – 49
7. SAŁATKA WYTRAWNA – 50
8. SAŁATKA Z SELERA – 51
9. SAŁATKA CHRZANOWA – 52
10. SAŁATKA Z TUŃCZYKA – 53
11. SAŁATKA Z SEREM TWAROGOWYM WĘDZONYM – 54
12. SAŁATKA GRECKA – 55
13. SAŁATKA ZIEMNIACZANA – 56
14. SAŁATKA NA ZUPKACH CHIŃSKICH – 57

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **40 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

1 duże wędzone
udko z kurczaka,
1 puszka kukurydzy
konserwowej,
1 słoik 440 g marchewki
konserwowej,
3 łodygi selera
naciowego,
1/2 pęczka natki
pietruszki,
2 łyżki pestek dyni,
2 łyżki pestek
słonecznika,
3 łyżki majonezu,
1 łyżka chrzanu tartego
z sokiem cytrynowym,
sól, pieprz do smaku,
sok cytrynowy do skropienia
selera naciowego.



CHRUPIĄCA SAŁATKA

Sposób przygotowania:

Zudka zdjąć skórę, usunąć kości i pokroić w drobną kostkę. Seler obrać, pokroić w kostkę, posypać niewielką ilością soli i skropić sokiem z cytryny. Z kukurydzy i marchwi odsączyć zalewę, natkę pietruszki drobno pokroić. Ziarna słonecznika i dyni lekko zrumienić na suchej patelni, przestudzić. Do miski przełożyć wszystkie składniki (z selera odsączyć wytworzony sok) doprawić do smaku przyprawami, włożyć chrzan, majonez i wymieszać. Na koniec dodać pestki dyni, słonecznika i delikatnie wymieszać. Gotową sałatkę wyłożyć do salaterki, ozdobić według uznania i wstawić do lodówki, by przegryzły się smaki. Najlepiej smakuje na drugi dzień. Sałatka ta jest bardzo smaczna, a dodatek pestek i selera naciowego sprawia, że jest chrupiąca i ma ciekawy odmienny smak od tradycyjnych sałatek. Polecam do zimnego bufetu.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**

KOKTAJLOWA SAŁATKA Z SELERA NACIOWEGO

Sposób przygotowania:

Seler umyć i pokroić w drobną kostkę, posypać niewielką ilością soli i skropić sokiem z cytryny. Kiwi obrać, pokroić w grubszą kostkę. Ananasy odsączyć z zalewy i pokroić w słupki. Morele przelać gorącą wodą, odcedzić i pokroić w zapałkę. Ryż ugotować według przepisu w osolonej wodzie, odsączyć i przestudzić. Wszystkie składniki przełożyć do miski, przyprawić do smaku. Dodać majonez. Całość delikatnie dokładnie wymieszać. Przełożyć do salaterki, ozdobić stosownie do okazji podania sałatki.

Smak tej sałatki jest wyborny, zadowoli nawet najbardziej wybredne podniebienie. Idealna sałatka na romantyczną kolację. Zawiera w swoim składzie afrodyzjaki. Polecam zwłaszcza z zupą z selera.

Składniki:

1 seler naciowy
(środkowe łodygi
razem z natką),
1 woreczek ryżu białego,
1 puszka ananasów
w zalewie,
2 kiwi,
2 łyżki żurawiny
suszonej,
2 łyżki rodzynek dużych,
6 dkg moreli suszonej,
3 łyżki majonezu,
sól, pieprz czarny mielony,
sok z cytryny.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **2**



Składniki:

4 średnie
marchewki,
2 ząbki czosnku,
garść orzechów
włoskich,
2 łyżki majonezu,
2 łyżki kwaśnej
śmietany,
sól, pieprz do smaku.

SURÓWKA Z MARCHWI

Sposób przygotowania:

Marchew ucieramy na tarce. Majonez, śmietanę, rozdrobniony czosnek, sól i pieprz mieszamy oraz dodajemy do marchwi. Orzechy włoskie siekamy, lekko prażymy na suchej patelni i posypujemy nimi surówkę.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **2**

SAŁATKA Z PASTERNAKU

Sposób przygotowania:

Pasternak obieramy, kroimy w słupki lub kostkę, dodajemy sól, pieprz, listki tymianku, 2 łyżki oliwy. Mieszamy dokładnie i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 200°C, pieczemy ok. 1/2 godziny, studzimy. Z 2 łyżek octu winnego, 3 łyżek oliwy, 3 roztartych ząbków czosnku, soli, i pieprzu oraz pokrojonej naci pietruszki robimy dressing i mieszamy z pasternakiem.

Składniki:

5 kg pasternaku,
nać pietruszki,
ocet winny,
oliwa,
czosnek,
świeży tymianek,
sól, pieprz.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

1 średnia
kapusta pekińska,
1 pęczek szczypiorku
(może być cebulowy),
4 duże pomidory,
10 dkg łuskanego
słonecznika,
1 buteleczka
Vinaigrette-dressing
sałatkowy
(250 ml
bez konserwantów).



SAŁATKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ

Sposób przygotowania:

Słonecznik prażymy na suchej patelni teflonowej. Mieszamy ziarenka drewnianą łyżką, aż lekko zbrązowieją i odstawiamy patelnię na bok. Kapustę kroimy wzdłuż na 8 części. Odcinamy z każdej zgrubiałą część i kroimy na wąskie paseczki. Przekładamy do dużego naczynia wraz z posiekanym drobniutko szczypiorkiem. Teraz kroimy w grubą kostkę pomidory i dodajemy do kapusty. Dokładamy jeszcze uprażony słonecznik i wlewamy całą buteleczkę sosu. Wszystko dokładnie mieszamy. Smacznego!

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **40 minut** | Porcja dla osób: **6**

SAŁATKA Z CURRY

Sposób przygotowania:

Ryż gotujemy na sypko i studzimy. Na patelnię wlewamy 3 łyżki oleju, 1/2 szklanki wody, 1 łyżkę curry i szczyptę soli. Mięso kroimy w kostkę i wrzucamy na patelnię. Dusimy do odparowania wody. Gdy ostygnie dodajemy do ryżu. Ananasy kroimy w kostkę, kukurydzę odcedzamy i dodajemy do sałatki. Mieszamy z 5 łyżkami majonezu. Doprawiamy solą i pieprzem. Z wierzchu posypujemy granatem.

Składniki:

2 woreczki ryżu,
1 puszka ananasów,
1 puszka kukurydzy,
1 filet z kurczaka,
1 granat,
majonez,
1 łyżka curry,
sól, pieprz.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **2-4**



Składniki:

300 g mieszanki sałat
(frisbee, radicchio,
roszponka, escarole
lub sałata lodowa,
100 g sera pleśniowego
z niebieską pleśnią,
100 g suszonej żurawiny,
2 gruszki z octu
np. Gruszki a'la Janka,
ziarna słonecznika
do dekoracji,
oliwa z oliwek,
ocet balsamiczny,
zioła do sałatek
(gotowa przyprawa).



SAŁATKA WYTRAWNA

Sposób przygotowania:

Sałatkę przygotować na około godzinę przed spożyciem. Sałatę umyć, porwać na kawałki. Ser i gruszki pokroić na kawałki – wielkość wg uznania, część sera odłożyć. Wymieszać sałatę, gruszki, ser i żurawinę. Skropić oliwą z oliwek, octem balsamicznym, dodać zioła do sałatek, ponownie wymieszać. Sałatkę przełożyć na półmisek, ozdobić pozostałą częścią sera oraz ziarnami słonecznika.

Jeśli do sałatki dodamy grillowaną pierś z kurczaka otrzymamy danie w sam raz na lekki obiad.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **2-4**

SAŁATKA Z SELERA

Sposób przygotowania:

Seler i kukurydzę odcedzić. Ananasa i szynkę pokroić w kostkę. Wszystko wymieszać z majonezem i doprawić pieprzem do smaku.

Składniki:

1 słoik selera,
puszka kukurydzy
(mała),
4 plastry ananasa,
100 g szynki
konserwowej,
majonez,
pieprz.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **2-4**



Składniki:

1 pierś z kurczaka
(ugotowana bez kości),
cebula czerwona,
5 średnich ogórków
konserwowych,
chrzan,
majonez

SAŁATKA CHRZANOWA

Sposób przygotowania:

Pierś, po ostygnięciu pokroić w kostkę i resztę w kostkę wymieszać z majonezem i chrzanem do smaku. Pierś i warzywa pokroić w kostkę, wymieszać. Dodać chrzan i majonez do smaku.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **2-4**

SAŁATKA Z TUŃCZYKA

Sposób przygotowania:

Do naczynia żaroodpornego kładziemy na przemian pokrojone ogórki, ryż, ketchup, pokrojone jajka, majonez, por drobno pokrojony, ryż, majonez, tuńczyk, ryż, ketchup, kukurydzę.

Składniki:

4 ogórki konserwowe,
2 torebki ryżu,
4 ugotowane jajka,
1 puszka tuńczyka
w oleju,
1 por,
1 majonez duży,
1 puszka kukurydzy,
ketchup.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

1 opakowanie sera
twarogowego wędzonego,
1 seler naciowy,
1 por,
40 dkg szynki
konserwowej,
1 cebula czerwona,
2 łyżki majonezu,
2 łyżki jogurtu
naturalnego,
sól, pieprz.



SAŁATKA Z SEREM TWAROGOWYM WĘDZONYM

Sposób przygotowania:

Seler pokroić w cienkie plasterki i odrobinę posolić, por pokroić w półksiężycy, szynkę w paseczki, a cebulę pokroić w kostkę. Składniki delikatnie wymieszać i dodać majonez wymieszany z jogurtem. Przyprawić pieprzem. Następnie dodać ser pokrojony w większą kostkę. Jeszcze raz wszystko delikatnie wymieszać i posypać pokrojonym w kosteczkę por.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **4**

SAŁATKA GRECKA

Sposób przygotowania:

Sałatę lodową porwać na kawałki, pomidora, ogórki, ser feta pokroić w kostkę, dodać odcedzone oliwki. Delikatnie wszystko wymieszać, połączyć sosem greckim.

Składniki:

1 sałata lodowa,
4 pomidory
(sparzyć, obrać ze skórki),
4 ogórki świeże,
2 serki feta,
oliwki,
sos grecki.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **2-4**



Składniki:

1 puszka groszku,
5 ugotowanych
marchwi,
5 ogórków
kiszonych,
4 jaja ugotowane
na twardo,
4 ugotowane
ziemniaki,
1 jabłko,
majonez,
sól, pieprz,
zielona pietruszka.

SAŁATKA ZIEMNIACZANA

Sposób przygotowania:

Groszek odsączyć z wody, jajka, marchew, ogórki, jabłko, ziemniaki pokroić w kostkę. Dodać soli i pieprzu do smaku, następnie dodać drobno posiekaną natkę pietruszki. Wszystko dobrze wymieszać i dodać majonez.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **2-4**

SAŁATKA NA ZUPKACH CHIŃSKICH

Sposób przygotowania:

Na jednej patelni, na oliwie podsmażyć przepuszczony przez prasę czosnek, a następnie rozkruszony makaron z zupek chińskich. Prażyć do uzyskania złotego koloru.

Na drugiej patelni podsmażyć pokrojony w drobną kostkę filet z kurczaka. Podlewać szklanką bulionu i dusić do odparowania płynu. Zostawić do wystudzenia.

Do miski wrzucić pokrojoną kapustę pekińską, dodać odsączoną kukurydzę, posiekany koperek, wystudzony makaron i filet, na koniec majonez. Wszystko wymieszać. Przed podaniem przełożyć do salaterki.

Składniki:

makaron
z 4 zupek chińskich,
1/2 główki
kapusty pekińskiej,
puszka kukurydzy,
2 piersi z kurczaka
(filet),
kostka rosółowa,
pół pęczka koperku,
2 ząbki czosnku,
majonez (duży słoik).





DANIA JARSKIE



SPIS PRZEPISÓW

Swojskie specjalny
powiatu bydgoskiego

1. CANNELLONI Z BOĆWINĄ – 60
2. PIEROGI BABCI KAZI – 61
3. MAKARON RURKI Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ – 62
4. PIECZONY BAKŁAŻAN – 63
5. PIEROGI RUSKIE – 64
6. SZALAPUTY Z KASZĄ I ZIEMNIAKAMI – 65
7. BARSZCZ Z USZKAMI – 66
8. PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI – 67
9. BAMI – POTRAWA MAKARONOWA – 68
10. KLUSKI ZIEMNIACZANE – 69
11. ZUPTYNKI SŁODKO-KWAŚNE – 70
12. PLACKI ZIEMNIACZANE Z MARCHWIĄ – 71
13. PIEROGI KRUSZYŃSKIE – 72
14. TARTA ZE SZPINAKIEM – 73
15. JARSKI PASZTET – 74
16. SERNIKOWE PIEROGI – 75

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **2**



Składniki:

makaron cannelloni,
kilka liści boćwiny
(buraka liściowego),
serek ricotta,
puszka pomidorów
pelati,
4 ząbki czosnku,
20 dkg startego
żółtego sera,
cebula,
bazylię, tymianek,
sól i pieprz do smaku
2 łyżki oliwy.



CANNELLONI Z BOĆWINĄ

Sposób przygotowania:

Przygotowujemy sos. Na oliwie podsmażamy pokrojoną cebulkę i czosnek, po chwili dodajemy posiekane pomidory, zioła, sól i pieprz. Gotujemy wszystko razem ok. 15 min, na wolnym ogniu.

Robimy nadzienie. Z liści boćwiny usuwamy rdzeń, a pozostałość blanszujemy. Po wystygnięciu liście drobno siekamy, dodajemy do nich ricottę i mieszamy. Farsz doprawiamy roztartymi dwoma ząbkami czosnku, solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Gotowym nadzieniem nadziewamy za pomocą szprycy rurki cannelloni. Cannelloni układamy jedna obok drugiej w żaroodpornym naczyniu i zalewamy całość sosem z pomidorów. Posypujemy serem i zapiekamy ok. 35 min w temperaturze 180°C.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4**

PIEROGI BABCI KAZI

Sposób przygotowania:

Do miski wsypać mąkę, sól i cukier. W dzbanku wymieszać ciepłą wodę z drożdżami i olejem. Wlać do miski z suchymi składnikami. Zagnieść ciasto i odstawić je na około godzinę w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Przygotowanie nadzienia: ser i resztę składników włożyć do miski, wymieszać. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na grubość około 3 milimetrów, podsypując mąką. Z ciasta wyciąć kółka, nakładać farsz. Złożyć na pół i dokładnie zlepiać brzegi. Gotować w osolonej wodzie 3 minuty, odcedzić. Smażyć na oleju.

Składniki:

500 g mąki pszennej,
15 g drożdży,
2 łyżeczki cukru,
1 szklanka ciepłej wody,
1/2 szklanki oleju,
sól.

Nadzienie:

500 g twarogu,
4 łyżki cukru,
3 żółtka,
1 cukier wanilinowy,
pół łyżeczki cynamonu,
olej do smażenia.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **1-2**



Składniki:

500 g makaronu rurki,
150 g świeżego boczku,
150 g wędzonego boczku,
1 mała cebula,
kapusta zasmażana,
1 kg kapusty kwaśnej,
majeranek,
kilka ziaren ziela angielskiego,
3 listki laurowe,
łyżka smalcu,
200 g pieczarek.



MAKARON RURKI Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ

Sposób przygotowania:

Makaron ugotować w osolonej wodzie. Boczek świeży i wędzony pokroić w kosteczkę, cebulę w piórka. Przesmażyć Kapustę umyć, pokroić, wrzucić do garnka, doprawić do smaku. Dodać majeranek, ziele angielskie i liść laurowy. Gotować, cebulę i drobno pokrojone pieczarki przesmażyć na łyżce smalcu. Dodać do kapusty, wymieszać. Podawać z makaronem polanym przesmażonym boczkiem.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **2**



PIECZONY BAKŁAŻAN

Sposób przygotowania:

Bakłażany myjemy, ścinamy z dwóch stron wzdłuż skórkę z częścią miąższu, solimy, pieprzymy, obtaczamy w oliwie i pieczemy ok. 15 minut w 180°C. Po tym czasie wyjmujemy bakłażany z piekarnika, w miąższu robimy nożem nacięcia i wciskamy w nie pomidorki i kawałki fety. Zapiekamy do momentu aż bakłażany lekko się zmarszczą i będą miękkie.

Składniki:

2 bakłażany,
kilka pomidorków
koktajlowych,
ser feta,
oliwa,
sól, pieprz.



Trudność: **trudne** | Czas przygotowania: **180 minut** | Porcja dla osób: **12**



Składniki na ciasto:

1 kg mąki,
2 jajka,
3/4 l mocno ciepłej wody,
szczyptę soli,
3 łyżki oleju.

Składniki na farsz:

1½ kg twarogu,
1 kg ugotowanych
ziemniaków,
sól i pieprz do smaku,
2 jajka.



PIEROGI RUSKIE

Sposób przygotowania:

Farsz: twaróg i ugotowane ziemniaki zmielić. Dodać jajka, sól, pieprz i wymieszać.

Ciasto: zagniatamy wszystkie składniki. Pod koniec dodajemy olej. Dobrze wyrabiamy. Rozwałkujemy ciasto na grubość 3 mm i wycinamy szklaną krążki. Nakładamy farsz i formujemy pierożki. Wrzucamy do osolonego wrzątku. Po wypłynięciu gotujemy 3 minuty. Można jeść ugotowane albo odsmażone.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **180 minut** | Porcja dla osób: **12**

SZAŁAPUTY Z KASZĄ I ZIEMNIAKAMI

Sposób przygotowania:

Kaszę ugotować na sypko, ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce tak, jak na placki ziemniaczane i przecedzić na sicie z nadmiaru wody. Oddzieloną w wodzie skrobię dodać do ziemniaków. Połączyć ugotowaną kaszę ze startymi ziemniakami, dodać jajka i pieprz, po czym dokładnie wymieszać. Farsz musi mieć konsystencję dość luźną i musi być w nim wyczuwalny wyraźnie pieprz.

Kapustę w główkach rozebrać na pojedyncze liście. W każdy liść nakładamy przygotowany farsz i zawijamy jak tradycyjne gołąbki.

Przygotowane gołąbki wkładamy dość ciasno do wyłożonej wcześniej pozostałymi z główki liśćmi kapusty brytfanny. Na górze także przykrywamy gołąbki liśćmi, aby się nie przypiekły.

Brytfannę z gołąbkami zalewamy do 2/3 wodą i wsypujemy ok. 2 płaskich łyżek soli. Pieczemy w piekarniku w 220°C przez około 30 minut, gdy zaczną wrzeć to zmniejszamy temperaturę do 180°C i pieczemy kolejne 2 godziny.

Boczek wędzony kroimy na drobną kostkę i smażymy na skwarki.

Po upieczeniu gołąbki odsmażamy na patelni na niewielkiej ilości oleju na rumiany kolor i już odsmażone polewamy skwarkami.

Składniki:

30 dkg kaszy
jęczmiennej,
4 kg ziemniaków,
2 główki kapusty
ukiszoną w całych
główkach,
3 jaja,
2 łyżki soli,
pieprz do smaku,
woda,
boczek wędzony
na skwarki
(około 1/2 kg).



Trudność: **trudne** | Czas przygotowania: **180 minut** | Porcja dla osób: **12**



Składniki na barszcz:

3 l wody,
włoszczyzna,
1 kg buraków,
liść laurowy,
ziele angielskie,
sól, pieprz,
cukier, ocet.

Składniki na ciasto:

30 dkg mąki,
1 jajko,
niecała szklanka
mocno ciepłej wody,
szczypta soli,
1 łyżka oleju.

Składniki na farsz:

4 garście suszonych
grzybów,
1 cebula,
2 łyżki bułki tartej,
2 łyżki palmy.

BARSZCZ Z USZKAMI

Sposób przygotowania:

Gotujemy wywar z warzyw, dodając liść laurowy, ziele angielskie. Buraki ścieramy na grubych oczkach i dodajemy do gotowego wywaru wraz z octem (kieliszek). Gotujemy 10 min i odcedzamy. Doprawiamy do smaku na słodko-kwaśno.

Farsz: grzyby gotujemy w osolonej wodzie. Odcedzamy, drobno kroimy. Cebulkę kroimy w drobną kostkę i przesmażamy na palmie. Bułkę tartą i cebulkę dodajemy do grzybów. Doprawiamy solą i pieprzem.

Ciasto: zagniatamy wszystkie składniki. Pod koniec dodajemy olej. Dobrze wyrabiamy. Rozwałkowujemy ciasto na grubość 1 mm i wycinamy kwadraty o boku 5 cm. Nakładamy farsz i zginamy na trójkąt, sklejamy boki, zawijamy na palcu i sklejamy, aby powstało uszko.

Wrzucamy do osolonego wrzątku. Po wypłynięciu gotujemy 3 minuty.

Trudność: **trudne** | Czas przygotowania: **180 minut** | Porcja dla osób: **12**

PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Sposób przygotowania:

Farsz: kapustę i grzyby gotujemy w niewielkiej ilości wody. Gdy ostygnie wyciskamy kapustę tak, aby była sucha. Kroimy. Z palmy i mąki robimy zasmażkę, dodajemy do kapusty. Dopraviamy solą i pieprzem. Mieszamy. Ciasto: zagniatamy wszystkie składniki. Pod koniec dodajemy olej. Dobrze wyrabiamy. Rozwałkowujemy ciasto na grubość 3 mm i wycinamy szklanką krążki. Nakładamy farsz i formujemy pierożki. Wrzucamy do osolonego wrzątku. Po wypłynięciu gotujemy 3 minuty. Można jeść ugotowane albo odsmażone.

Składniki na ciasto:

1 kg mąki,
2 jajka,
3/4 l mocno ciepłej wody,
szczyptę soli,
3 łyżki oleju.

Składniki na farsz:

4 kg kiszzonej kapusty,
2 garście suszonych
grzybów,
2 duże cebule,
2 łyżki palmy,
2 łyżki mąki,
sól, pieprz.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **6-8**



Składniki:

1/2 główki kapusty,
1/2 kalafiora,
4 marchewki,
2 papryki
(czerwona i żółta),
30 dkg pieczarek,
1/2 kg mięsa mielonego,
1 mały przecier
pomidorowy,
1 paczka makaronu
(wstążki),
10 łyżek oleju,
sól, pieprz,
papryka mielona słodka,
oregano do smaku.



BAMI – POTRAWA MAKARONOWA

Sposób przygotowania:

Wszystkie warzywa oczyścić, umyć, pokroić w kostkę, pieczarki w plasterki, kalafior w różyczki, kapustę poszatkować. W dużym garnku rozgrzać 5 łyżek oleju, włożyć rozdrobnione warzywa, osolic, dodać przyprawy, przysić do miękkości dolewając w miarę potrzeb wody, makaron ugotować w osobnym garnku. Mielone podsmażyć na 5 łyżkach oleju, dodając do smaku sól i pieprz oraz przecier. Następnie wszystkie składniki połączyć ze sobą – warzywa, makaron i mielone – zamieszać i zagotować.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4**



KLUSKI ZIEMNIACZANE

Sposób przygotowania:

Ziemniaki zetrzeć na tarce, wymieszać z pozostałymi składnikami, rozłożyć płasko na desce, wrzucać małymi porcjami do wcześniej osolonej wrzącej wody.

Można podawać z okrasą lub kiszoną kapustą.

Składniki:

2 kg ziemniaków,
1½ szklanki mąki,
1 jajko,
sól,
2 łyżki mąki
ziemniaczanej.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **2-4**



Składniki:

2 litry wody,
1/2 kg ziemniaków,
2 średnie marchwie,
2 pietruszki,
kawałek selera,
cukier, ocet,
sól do smaku,
1/2 szklanki śmietany,
3 łyżki mąki,
3-4 jajka.

Sposób przygotowania:

Warzywa i ziemniaki obrać, pokroić w drobną kostkę. Gotować w posolonej wodzie do miękkości. Doprawić do smaku cukrem i octem. Mąkę wymieszać z zimną wodą, roztrzepać, aby nie było grudek, wlać śmietaną. Zaciągnąć zupę. Zupę można wzbogacić ugotowanymi na twardo jajkami.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **2-4**



PLACKI ZIEMNIACZANE Z MARCHWIĄ

Sposób przygotowania:

Ziemniaki, marchew i cebulę zetrzeć na tarce lub zmielić. Dodać pozostałe składniki i wymieszać. Placki smażyć na rozgrzanym oleju lub smalcu. Podawać z cukrem, śmietaną lub jogurtem, ale dobrze smakuje też z dżemem lub musem jabłkowym.

Składniki:

1 kg ziemniaków,
20 dkg marchwi,
1 cebula,
2 jajka,
3/4 szklanki mąki,
niepełna łyżeczka soli,
pieprz,
1 ząbek czosnku.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki na ciasto:

1/2 kg mąki
(zagnieść z gorącą wodą
i dodać 1 żółtko),
szczypta soli.

Składniki na farsz:

2 kg ziemniaków,
1/2 kg twarogu,
20 dkg cebuli,
pół kostki smalcu,
sól, pieprz,
suszona mięta.



PIEROGI KRUSZYŃSKIE

Sposób przygotowania:

Zagniecione ciasto rozwałkować na stolnicy, wykrawać szklanką krążki, nakładać farsz i wylepiać pierogi. Ugotowane ziemniaki zmielić wraz z twarogiem, do smaku dodać sól, pieprz, trochę suszonej mięty, cebulkę zrumienioną na tłuszczu. Wszystko dobrze wymieszać i farsz gotowy. Z w/w składników wyjdzie około 40 pierogów. Można pierogi okrasić tłuszczem i cebulką.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **4**

TARTA ZE SZPINAKIEM

Sposób przygotowania:

Spód: wszystkie składniki wyłożyć na stolnicę. Nożem kroić masło. Szybko zagnieść ciasto i włożyć do lodówki na ok. pół godziny. Formę do tarty wysmarować masłem i wyłożyć ciastem (albo wylepiać po kawałku, albo rozwałkować i przenieść na wałku). Nakłuć ciasto widelcem, wysypać grochem lub specjalnymi kulkami obciążającymi i wstawić na 10 minut do nagrzanego do 180°C piekarnika.

Farsz: piersi z kurczaka posolić, popieprzyć i usmażyć na oleju. Gdy ostygną, należy je bardzo drobno pokroić. Na patelnię wrzucić szpinak i podgrzewać, aż do odparowania płynu. Doprawić go solą, pieprzem, gałką muszkatołową i dodać drobno posiekany czosnek. W innym naczyniu roztrzepać jajka ze śmietaną, solą i pieprzem. Wszystkie składniki dobrze razem wymieszać i tę mieszaninę wylać na podpieczony spód (jeśli używamy ciasta francuskiego to nie trzeba spodu podpiekać, ale też nakłuć widelcem). Piec w 180°C ok. 30-40 minut.

Składniki na spód:

1½ szklanki mąki
pszennej np. typ 500,
2-3 kostki zimnego
masła (ok. 140 gram),
2 żółtka,
2 łyżki zimnej wody,
1/2 łyżeczki soli,
1/2 łyżeczki przypraw
np. czosnek
niedźwiedzi.

Składniki na farsz:

1 opakowanie
mrożonego szpinaku,
2 pojedyncze piersi
z kurczaka,
2 ząbki czosnku,
4 jajka,
300 ml słodkiej
śmietany
np. kremówki,
sól, pieprz,
gałka muszkatołowa.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **2-4**



Składniki:

30 dkg czerwonej
soczewicy (ta odmiana
nie wymaga
wcześniejszego moczenia),
1 marchew, 1 cebula
lub biała część pora,
1/2 małego selera,
2 jajka,
oliwa z oliwek,
sól, pieprz,
liść laurowy,
ziele angielskie,
cząber,
ewentualnie chilli
w płatkach.



JARSKI PASZTET

Sposób przygotowania:

Soczewicę gotujemy do miękkości (około 15 minut) w wodzie z dodatkiem soli, liścia laurowego, ziele angielskiego. W tym czasie myjemy i obieramy pozostałe warzywa, marchew i seler ucieramy na tarce (duże oczka), cebulę kroimy w kostkę (a pora w półplasterki).

Soczewicę po ugotowaniu (powinna się rozpadać) odciskamy na sicie z nadmiaru wody, wybieramy liść laurowy i ziele angielskie. Pozostałe warzywa smażyjemy krótko na oliwie, następnie mieszamy z soczewicą. Dodajemy 2 jajka, sól i pieprz, a także cząber. Dla wzmocnienia smaku można dodać chilli w płatkach. Starannie wyrabiamy masę, jeśli jest zbyt rzadka, można dodać bułkę tartą.

Małe naczynie żaroodporne lub foremkę smarujemy oliwą, przekładamy masę. Wstawiamy do piekarnika – należy piec około 45 minut w temperaturze 180°C. Wierzch powinien być ładnie przyrumieniony.

Pasztet smakuje wyśmienicie na ciepło i na zimno, najlepiej w towarzystwie wyrazistego sosu, np. czosnkowego.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **4**

SERNIKOWE PIEROGI

Sposób przygotowania:

Twaróg wymieszać z cukrem, cukrem waniliowym, zmielić maszynką o drobnych oczkach, przełożyć do miski, dodać pokrojone w drobną kostkę owoce, wsypać pozostałe składniki i wyrobić gładką masę, ewentualnie doprawić do smaku sokiem z cytryny. Porcjami rozwałkować ciasto na grubość około 3 mm. Wycinać krążki za pomocą szklanki. Na każdy krążek nałożyć porcję farszu i sklejać brzegi palcami.

W garnku zagotować wodę przyprawioną solą, wlać 3 łyżki oleju i porcjami gotować na wolnym ogniu pierogi (około 3 minuty po ich wypłynięciu). Pierogi wyjąć, przelać zimną wodą. Pierogi te można również przesmażyć po ugotowaniu na maśle.

Idealnie nadają się do zamrażania nie tracąc przy tym swego smaku i elastyczności. Pierogi przygotowane z tego ciasta są mięciutki, dobrze się skleja. Można przygotowywać z różnymi farszem.

Składniki na farsz:

1 kg twarogu
2 budynie
cytrynowe,
8 dkg moreli
suszonych,
8 dkg rodzynek dużych
Jambo,
1 cukier waniliowy,
1 szklanka cukru,
1 łyżka soku
z cytryny,
1 całe jajko,
szczypta soli.





DANIA RYBNE




SPIS PRZEPISÓW



Swojskie specjalny

powiatu bydgoskiego

1. EGZOTYCZNA MIRUNA – 78
 2. MIGDAŁOWA RYBKA
Z PIETRUSZKOWYMI ZIEMNIAKAMI – 79
 3. RYBKA W SERZE – 80
 4. ŚWIĄTECZNA RYBA – 81
 5. CARPACCIO Z TUŃCZYKA – 82
 6. RYBA W BRZOSKWINIACH – 83
 7. DORSZ POD POROWĄ KOŁDERKĄ – 84
 8. KARP Z PIECZARKAMI – 85
 9. RYBA PO JAPOŃSKU – 86
 10. RYBA MIRUNA W OCCIE – 87
- 

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

2 filety z miruny,
6 plastrów ananasa
z zalewy,
3 połówki brzoskwiń
z zalewy,
1 puszka kukurydzy
konserwowej,
2 cebule czerwone,
1 cytryna,
2 łyżki mleka
kokosowego,
1 łyżeczka przyprawy
Garam Masala,
sól, pieprz cytrynowy,
bazylią,
ostra papryka mielona,
cukier do smaku,
olej do smażenia,
mąka do panierowania.



EGZOTYCZNA MIRUNA

Sposób przygotowania:

Filety rozmrozić, umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, pokroić w mniejsze kawałki, przyprawić solą, pieprzem, bazylią, skórką otartą z cytryny, obtoczyć w mące i usmażyć na oleju.

Cebulę pokroić w piórka, brzoskwinie w plastry, ananasa w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, zeszklić cebulę podlewając sokiem z ananasa, dodać ananasy, chwilę smażyć. Następnie dodać brzoskwinie, odsączoną z zalewy kukurydzę. Przyprawić do smaku przyprawami, dodać mleko kokosowe i smażyć do czasu odparowania płynu. Układać warstwami na przemian z rybą, zaczynając i kończąc egzotyczną zalewą. Najlepiej smakuje następnego dnia.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **4**

MIGDAŁOWA RYBKA Z PIETRUSZKOWYMI ZIEMNIAKAMI

Sposób przygotowania:

Filety umyć, dokładnie osuszyć papierowym ręcznikiem, posypać przyprawami i skropić sokiem z cytryny. Przygotować ciasto. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, doprawić do smaku. W tak przygotowanym cieście maczać przyprawione filety i obtaczać w bułce tartej. Na patelni rozgrzać olej i usmażyć zapanierowane ryby z dwóch stron na złoty kolor, odsączyć na papierowym ręczniku z nadmiaru tłuszczu.

Ziemniaki obrać, umyć i obgotować w osolonej wodzie około 15 min. Odcedzić, odparować i przestudzić. Każdy ziemniak przekroić na połowę, łyżeczką lekko wydrążyć środki, posypać solą, pieprzem. Wydrążone środki ziemniaków rozgnieść widelcem, połączyć z czosnkiem pokrojonym w drobną kostkę i pokrojoną natką pietruszki. Dodać masło, przyprawić do smaku solą, pieprzem i dokładnie wymieszać. Masą napełnić wydrążone połówki ziemniaków.

Naczynie żaroodporne posmarować masłem, ułożyć usmażone filety i nafaszerowane ziemniaki. Filety posypać przyprawą do grilla i ułożyć wiórki masła. Całość wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C i piec 15 min.

Składniki do ryby:

4 filety z morszczuka,
sól, pieprz czarny,
ostra papryka
mielona do smaku,
sok z cytryny
do skropienia.

Składniki do ciasta:

1 jajko,
3 łyżki mąki,
3 łyżki mleka,
1 łyżka oleju,
2 łyżki posiekanych
płatków migdałowych,
sól, pieprz do smaku,
bułka tarta do panierowania,
olej do smażenia.

Składniki do ziemniaków:

9 młodych ziemniaków,
2 łyżki masła,
1 łyżka posiekanej natki
pietruszki,
2 ząbki czosnku,
sól, pieprz do smaku.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

30 dkg ziemniaków
(średnich),
3 filety ryby morskiej,
25 dkg żółtego sera,
1 cebula,
1 jajko,
Vegeta, pieprz, curry,
bazylię suszoną,
mąka i bułka tarta
do panierki,
olej do smażenia.



RYBKA W SERZE

Sposób przygotowania:

Filety umyć, odsączyć papierowym ręcznikiem, przyprawić Vegetą, pieprzem, bazylią i wstawić na 30 min do lodówki. Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Ziemniaki obrać, umyć, średnie pokroić w talarki, a małe przekroić na połowę. W garnku zagotować wodę przyprawioną do smaku Vegetą i curry, włożyć ziemniaki i gotować około 15 min na wolnym ogniu, wodę zlać, ziemniaki delikatnie odparować, oddzielić talarki od połówek.

Jajko roztrzepać, wsypać 3 łyżki sera i wymieszać. Wyjąć filety, przekroić na połowę, obtoczyć w mące. Każdy kawałek filetu zamoczyć w jajku z serem i panierować w bułce tartej.

Na patelni rozgrzać olej, usmażyć panierowane filety z dwóch stron.

Na powstałym tłuszczu ze smażenia filetów zeszklić cebulę pokrojoną w piórka, posypać bazylią, podlać niewielką ilością gorącej wody i smażyć do czasu jej odparowania.

Naczynie żaroodporne wyłożyć talarkami ziemniaków, połać połową przesmażonej cebulki, posypać cienką warstwą sera. Na warstwie tej ułożyć połówki ziemniaków, połać pozostałą cebulką, ułożyć usmażone filety rybne. Całość posypać pozostałym serem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec około 10 min do czasu roztopienia się sera.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **4**

ŚWIĄTECZNA RYBA

Sposób przygotowania:

Filety umyć, osuszyć, skropić sokiem z cytryny, przyprawić solą, czarnym pieprzem i cynamonem. Zwinąć w rulonik, wstawić na 2 godziny do lodówki.

Włoszczyznę i ziemniaki obrać, umyć. Por, połowę porcji marchwi, pietruszki pokroić w súpki. Seler pokroić w súpki i skropić sokiem z cytryny. Pozostałą marchew, pietruszkę oraz ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i przestudzić. Pozostałe ziemniaki oraz pietruszkę pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać 2 łyżki masła, włożyć pokrojoną w súpki włoszczyznę i smażyć do czasu jej zeszklenia. Przyprawić do smaku. Wlać niewielką ilość gorącej wody i dusić do czasu jej odparowania i miękkości warzyw.

Rozwinąć filety, położyć farsz z przesmażonej włoszczyzny i zwinąć w roladkę, spiąć wykałaczką i obtoczyć w mące. Posypać suszoną bazylią.

Na patelni rozgrzać olej, włożyć roladki i smażyć z dwóch stron. W naczyniu żaroodpornym rozłożyć pokrojony farsz i ułożyć na nim usmażone roladki z ryb. Po bokach, wzdłuż roladek, ułożyć pokrojone w kostkę ziemniaki, posypać pokrojoną pietruszką. Na warstwie tej ułożyć dekoracyjnie wycięte w świąteczne wzory ziemniaki oraz marchewkę i pietruszkę. Całość warzyw polać niewielką ilością oleju ze smażenia ryb i posypać bazylią. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C i piec 15-20 minut.

Składniki:

4 filety z mintaja,
3 średnie marchwie,
1 mały seler,
1 mały por
(biała i zielona część),
2 średnie pietruszki,
5 średnich ziemniaków,
sól,
pieprz czarny i cytrynowy,
cynamon,
bazylija suszona,
skórka i sok z cytryny
do smaku,
masło i olej do smażenia,
mąka do panierowania.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **2**



Składniki:

30 dkg polędwicy
z tuńczyka,
pęczek naci pietruszki,
5 ząbków czosnku,
2 łyżki octu
z czerwonego wina,
oliwa,
sok z cytryny,
krem balsamiczny,
szpinak,
mieszanka sałat,
sól, pieprz.

Sposób przygotowania:

Tuńczyka mrozimy. Pietruszkę, ocet winny, czosnek, sól, pieprz, ok. 6 łyżek oliwy – blendujemy. Szpinak i mieszankę sałat myjemy. Zmrożoną polędwicę z tuńczyka za pomocą krawalnicy dzielimy na plastry, układamy na talerzu i polewamy sosem pietruszkowym. Na środku talerza robimy kopczyk ze szpinaku i mieszanki sałat. Skrapiamy sokiem z cytryny i dekorujemy kremem balsamicznym. Podajemy od razu.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **80 minut** | Porcja dla osób: **6**



RYBA W BRZOSKWINIACH

Sposób przygotowania:

Rybe porcjujemy, solimy i posypujemy pieprzem. Następnie panierujemy w mące, jajku i jeszcze raz w mące. Smażymy na oleju. Cebulę pokroić w piórka, zeszklić, dodać sok z brzoskwiń, papryki, ziele angielskie, liść laurowy, ketchup, sól i cukier. Wszystko gotować 5 minut. Wystudzić, ryby układać warstwami i zalać zalewą.

Składniki:

1 kg filetu z ryby
(dorsz, mintaj, miruna),
1 puszka brzoskwiń,
1 słoik papryki
konserwowej,
3 cebule,
1 mały słoik ketchupu,
liść laurowy,
ziele angielskie,
sól,
cukier do smaku
2 jajka,
mąka do panierki.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **2**



Składniki:

1/2 kg polędwiczek
z dorsza (lub filetu),
1 por,
masło,
sól,
pieprz,
czosnek suszony,
ser mozzarella – 1 kulka,
sok z połowy cytryny.



DORSZ POD POROWĄ KOŁDERKĄ

Sposób przygotowania:

Dorsza doprawiamy solą i pieprzem, po czym obsmażamy na maśle z obu stron na lekko rumiany kolor.

Białą część pora kroimy na plasterki i podsmażamy do miękkości na maśle doprawiając solą, pieprzem i czosnkiem do smaku.

Podsmażonego dorsza skrapiamy sokiem z cytryny, na niego kładziemy przygotowany wcześniej por, a na górę nakładamy pokrojony w plasterki ser mozzarella.

Tak przygotowaną rybę wkładamy do żaroodpornego naczynia lub na posmarowaną olejem folię aluminiową i zapiekamy w piekarniku nagrzanym do 200°Celsiusza przez kilka minut, aż do momentu roztopienia i zarumienienia sera.

Po upieczeniu całość można posypać natką pietruszki.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **2**

KARP Z PIECZARKAMI

Sposób przygotowania:

Karpia dokładnie wyczyścić i pokroić na porcje. Cebulę obrać i pokroić w plastry. Każdą porcję natrzeć solą i skropić octem. Kawałki ryby układać w naczyniu warstwami przełożonymi plasterkami cebuli. Tak przygotowaną rybę wstawić do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc. Następnie każdy kawałek ryby obtoczyć w mące i smażyć na patelni w dużej ilości oleju.

Pieczarki umyć i usmażyć na 1/4 kostki masła do czasu odparowania wody, przyprawić solą, pieprzem. Na koniec zaciągnąć bułką tartą.

Składniki:

karp świeżo złowiony
(najlepiej w jednym
ze stawów w Bytkowicach),
sól, pieprz,
mąka do panierki,
2 łyżki bułki tartej,
1/4 kostki masła,
olej do smażenia,
20 dkg pieczarek.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

2 kg filetów
(rodzaj ryby dowolny),
4 cebule,
Vegeta,
1 słoik ogórków
konserwowych,
1 słoik papryki
konserwowej

Zalewa:

3/4 litra wody,
6 łyżek ketchupu,
3 łyżki octu,
3 łyżki cukru,
3/4 szklanki oleju.



RYBA PO JAPOŃSKU

Sposób przygotowania:

Kroimy filet rybny na dowolne części (mniejsze lub większe), posypujemy Vegetą, obtaczamy w mące i smażyemy. Ogórki, paprykę kroimy w paski, cebulę w kostkę. Wszystkie składniki warzyw razem wymieszać. W głębokim naczynku układamy warstwami: warzywa, ryba, warzywa itd. Zalewę gotujemy i zalewamy gorącym. Odstawiamy do chłodnego miejsca, od czasu do czasu dolewając zalewę (ponieważ ryba wchłania zalewę).

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4**

RYBA MIRUNA W OCCIE

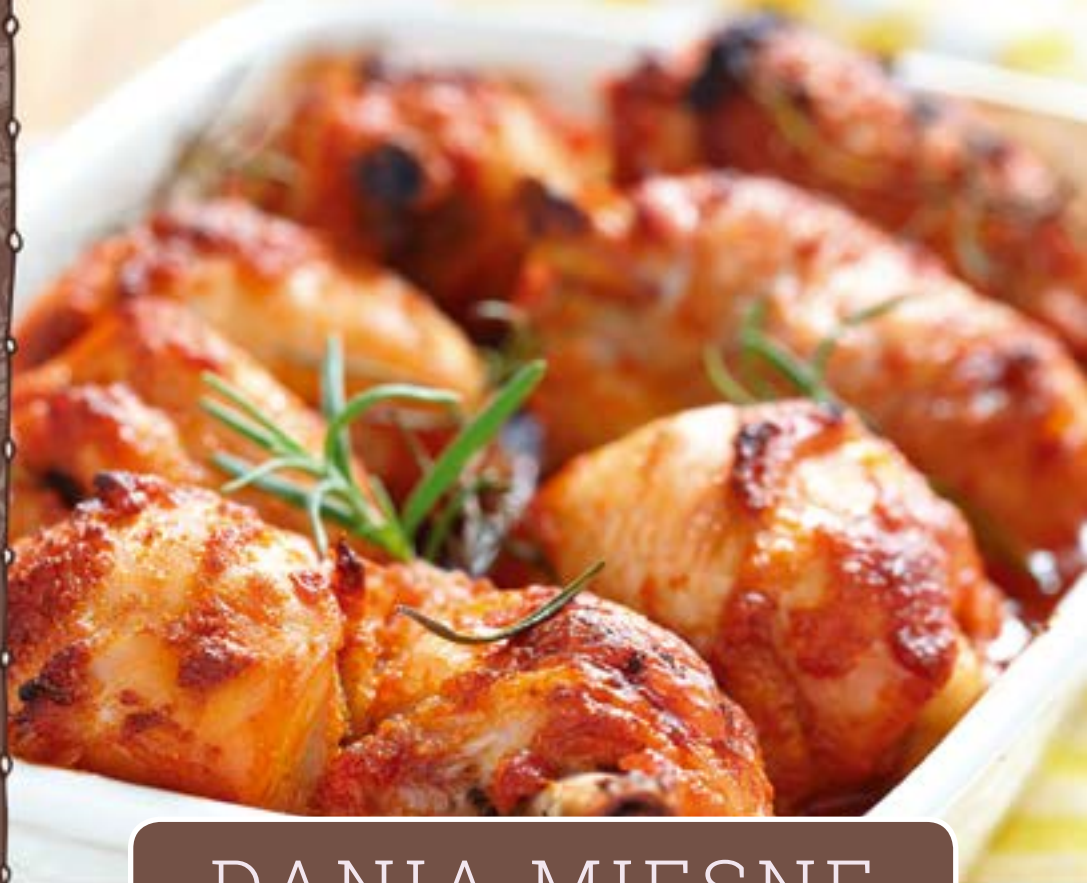
Sposób przygotowania:

Kroimy filet rybny na dowolne części (mniejsze lub większe), następnie lekko oprószamy solą i Vegetą, pozostawiamy na kilka minut aby przyprawa lekko wchłonęła w rybę. Na patelni rozgrzewamy olej, następnie obtoczone w mące filety smażymy na rozgrzanym oleju z dwóch stron. Usmażone kawałki układamy w wazie lub głębokim naczyniu. Odstawiamy. Około 3 litry osolonej wody gotujemy z pokrojoną w półksiężycy cebulą, ziele angielskim, liściem laurowym, ziarnami pieprzu. Po kilku minutach gotowania wlewamy do smaku ocet (pamiętając, że ryba wchłonie zalewę przyrządzamy jej trochę więcej, kwaśność ustalamy według swojego gustu). Gorącą i doprawioną do smaku zalewą zalewamy ryby. Odstawiamy do wystudzenia.

Składniki:

2 kg filetu z miruny,
sól, olej,
mąka,
przyprawa Vegeta,
ocet,
liść laurowy,
cebula,
ziele angielskie,
pieprz w ziarnkach.





DANIA MIĘSNE



1. GULASZ Z ŻOŁĄDKÓW INDYKA – 90
2. KACZKA NADZIEWANA ANANASEM – 91
3. KALAREPKA Z NIESPODZIANKĄ – 92
4. KARKÓWKA Z MIESZANKĄ PRZYPRAW – 93
5. MARCHEWKOWO-GROSZKOWA POTRAWKA – 94
6. ORZECHOWE ROLADKI Z DROBIU – 95
7. PYSZNA ROLADA DO CHLEBA – 96
8. ROLADKI Z POŁĘDWICY – 97
9. UDKA Z AROMATYCZNYMI ZIEMNIAKAMI – 98
10. ZAPIEKANKA Z CZOSNKOWYMI UDKAMI – 99
11. ZAWIJANY TERCET – 100
12. ZIOŁOWE UDKA Z WARZYWAMI – 101
13. DROBIOWA WĄTRÓBKA Z JABŁKIEM – 102
14. ZAPIEKANY FILET Z KURCZAKA Z POREM – 103
15. PLACUSZKI Z DROBIU – 104
16. PIERSI Z NADZIENIEM W SOSIE – 105
17. UDKA PIECZONE W KETCHUPIE – 106
18. ŻEBERKA W GLAZURZE – 107
19. KARKÓWKA Z WARZYWAMI – 108
20. PIEROGI Z GĘSI – 109
21. GALANTYNA Z KURCZAKA – 110
22. KRÓLIK W ZIOŁACH – 111
23. GOLONKA ZAPIEKANA W KAPUŚCIE – 112
24. KROKIETY Z MIĘSEM I PIECZARKAMI – 113
25. KOCIOŁEK SOŁTYSA – 114
26. ŻEBERKA W KAPUŚCIE – 115
27. SCHAB 2w1 – 116
28. UDKA FASZEROWANE – 117
29. KARKÓWKA POD PIERZYNKĄ – 118
30. KARKÓWKA W KAPUŚCIE – 119
31. SAKIEWKI NALEŚNIKOWE Z PIECZARKĄ – 120
32. FASZEROWANA GOLONKA Z INDYKA – 121
33. SKRZYDEŁKA W ZALEWIE OCTOWEJ – 122
34. CHLEBOWY GARNUSZEK – 123

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **3**



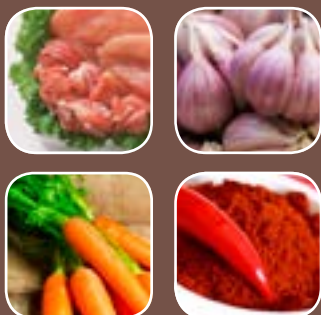
Składniki:

7 żołądków z indyka,
4 ząbki czosnku,
2 marchewki,
4 łyżeczki musztardy
bawarskiej,
2 łyżki śmietany 18%
sól, pieprz,
ostra papryka mielona,
olej do smażenia,
mąka do
zagęszczenia.

GULASZ Z ŻOŁĄDKÓW INDYKA

Sposób przygotowania:

Żołądki umyć, usunąć zgrubienia, pokroić w plasterki, przyprawić solą, pieprzem, musztardą i wstawić na 2 godziny do lodówki. Na patelni rozgrzać niewielką ilość oleju, usmażyć żołądki, podlewając gorącą wodą. Po usmażeniu i odparowaniu wody włożyć pokrojony w kostkę czosnek i marchew w talarki, zeszklić, zalać gorącą wodą i dusić do miękkości mięsa. Zagęścić niewielką ilością mąki rozprowadzonej w zimnej wodzie, doprawić do smaku przyprawami, wlać śmietanę i zagotować. Podawać z ziemniakami z wody lub kaszą gryczaną z ulubionym dodatkiem.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **4**

KACZKA NADZIEWANA ANANASEM

Sposób przygotowania:

Tuszkę kaczki dokładnie umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, natrzeć solą, pieprzem, majerankiem.

Ananas umyć, obrać, wyciąć twarde rdzeń i pokroić w kostkę. Dodać pozostałe owoce, ryż, przyprawić przyprawami i wymieszać. Przyprawioną tuszkę nadziać farszem owocowym, zszyć otwory nicią bawełnianą lub spiąć wykałaczkami, ułożyć na minimum 12 godzin do lodówki.

Następnie po czasie oczekiwania kaczkę przełożyć do brytfanki, wlać 1 szklankę wody, przykryć pokrywką i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C, piec 1 godzinę. Zdjąć pokrywkę, polewać kaczkę wytworzonym sosem i piec jeszcze 30 minut. Jeśli zostanie nam jeszcze farszu, można go dołożyć pod koniec pieczenia do brytfanki.

Podawać w całości na ozdobionym półmisku lub podzielić na porcje i podawać z ryżem ugotowanym na sypko. Doskonała na uroczysty niedzielny i świąteczny obiad.

Składniki:

- 1 sprawiona tuszka kaczki,
- 1 świeży ananas,
- 1 łyżka suszonej żurawiny,
- 10 sztuk suszonej moreli
- 2 łyżki ryżu,
- sól, pieprz, majeranek.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

2 kalarepy,
1 mały filet z kurczaka,
3 marchwie,
20 dkg fasolki
szparagowej,
5 ziemniaków,
250 ml sosu
holenderskiego Knorr,
3 gałązki świeżej
bazylii,
3 gałązki świeżego
oregano,
2 łyżki masła,
sól, pieprz,
czosnek granulowany,
Vegeta,
bazylija suszona
do smaku.



KALAREPKA Z NIESPODZIANKĄ

Sposób przygotowania:

Warzywa obrać, umyć i w całości włożyć do garnka z gorącą wodą przyprawioną do smaku przyprawami, gałązkami oregano i bazylii. Dodać umyty filet z kurczaka, łyżkę masła i gotować na wolnym ogniu do miękkości.

Warzywa i mięso wyjąć, przestudzić. Wywar zachować do przyrządzenia zupy lub po prostu wypić jako dodatek do zapiekanki, jest bardzo smaczny. Filet i ziemniaki pokroić w plasterki. Małe polędwiczki z filetu pokroić w kostkę. Kalarepki przekroić na połowę i za pomocą łyżeczki wydrążyć środki, by powstała miseczka. Wydrążone kawałki kalarepki razem z marchwią i fasolką pokroić w kostkę. Wszystkie pokrojone warzywa łącznie z małymi pokrojonymi polędwiczkami przełożyć do miski, przyprawić do smaku przyprawami, dodać 3 łyżki sosu i wymieszać. Farszem tym napęścić wydrążone kalarepki.

Naczynie żaroodporne wysmarować masłem, ułożyć nadziane kalarepki. Wolne miejsca obłożyć plasterkami ziemniaków, posypać suszoną bazylią i pieprzem oraz posypać pozostałym farszem. Na całości po układać plastry filetów i polać wszystko pozostałym sosem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C i piec 20 minut.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **3**

KARKÓWKA Z MIESZANKĄ PRZYPRAW

Sposób przygotowania:

Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i posypać mieszanką przypraw, odstawić na minimum 2 godziny do lodówki.

Na patelni rozgrzać olej, zrumienić dość mocno mięso z dwóch stron, dodać pokrojoną w plastry cebulę i smażyć do czasu jej zeszklenia i lekkiego zrumienienia, podlewać niewielkimi ilościami gorącej wody.

Całość zalać gorącą wodą i dusić na wolnym ogniu do miękkości mięsa. Mięso wyjąć. Sos przelać przez sito, przecierając również cebulę. Sos zagęścić mąką rozprowadzoną w zimnej wodzie, ewentualnie doprawić do smaku przyprawami. Włożyć usmażone mięso i zagotować.

Podawać z ziemniakami z wody, posypanymi koperkiem lub pietruszką z ulubionym dodatkiem. Smak tej karkówki powinien zadowolić każde podniebienie. Rozpływa się w ustach.

Składniki:

6 plastrów chudej karkówki,
1 cebula,
sól,
olej do smażenia,
mieszanka przypraw:
(po 1 łyżeczce)
przyprawy do karkówki,
steków, mięsa wieprzowego,
mięsa mielonego,
czosnku granulowanego,
pieprzu ziołowego i bazylii.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

1 filet z kurczaka,
30 dkg łuskanego
zielonego groszku,
3 marchwie,
1 żółtko,
4 łyżki słodkiej
śmietany 18%,
2 łyżki posiekanych
listków selera
i pietruszki,
sól, pieprz,
Vegeta do smaku.



MARCHEWKOWO-GROSZKOWA POTRAWKA

Sposób przygotowania:

Filet umyć, pokroić w większą kostkę, przelać wrzącą wodą i odcedzić. Marchew obrać, umyć, pokroić w drobną kostkę, groszek przepłukać w zimnej wodzie. W garnku zagotować 1 litr wody, wsypać sól, włożyć mięso, marchew, groszek i gotować na wolnym ogniu do miękkości. Całość zagęścić mąką rozprowadzoną w niewielkiej ilości zimnej wody, przyprawić do smaku przyprawami, wsypać posiekane listki selera i pietruszki. Żółtko roztrzepać w niewielkiej ilości gorącego sosu i przez sitko przelać do potrawy, wlać śmietanę również rozprowadzoną w niewielkiej ilości gorącego sosu. Podawać z ziemniakami z wody, ryżem ugotowanym na sypko lub kluskami śląskimi. Bardzo smaczne i zdrowe danie.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **2**

ORZECHOWE ROLADKI Z DROBIU

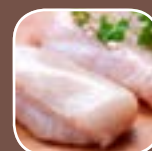
Sposób przygotowania:

Filet umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i przekroić na 4 plastry, lekko rozbić z dwóch stron, posypać solą i pieprzem. Orzechy, ser i masło rozdrobnić blenderem, przyprawić do smaku solą, pieprzem, wymieszać. Na każdy filec nałożyć porcję masy orzechowej i zwinąć roladki, obtoczyć w mące. Jajka roztrzepać ze śmietaną, przyprawić solą, pieprzem i Vegetą, maczać w nich obtoczone w mące roladki i panierować w bułce tartej. Na patelni rozgrzać olej i usmażyć roladki z dwóch stron. Do naczynia żaroodpornego ułożyć usmażone roladki, polać tłuszczem ze smażenia, posmarować pozostałymi jajkami z resztą farszu orzechowego, wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C i zapiekać 10 minut. Podawać z ryżem ugotowanym na sypko lub frytkami.

Roladki są również dobre na zimno np. do pieczywa.

Składniki:

1 filec z kurczaka,
1 szklanka orzeszków
ziemnych,
2 łyżki masła,
2 łyżki sera żółtego,
3 łyżki śmietany 18%,
2 jajka,
sól, pieprz,
Vegeta do smaku,
mąka i bułka tarta
do panierki,
olej do smażenia.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **8**



Składniki:

1½ kg mięsa mielonego
(wieprzowego),
2 marchwie,
1 pietruszka,
1/2 czerwonej papryki,
6 pieczarek,
1 cebula,
1 por (biała część),
2 jajka,
100 ml słodkiej
śmietany 18%,
20 dkg gotowanej
szynki,
1/3 pęczka natki
pietruszki,
sól, pieprz,
ostra papryka mielona,
carry do smaku,
olej do smażenia.



PYSZNA ROLADA DO CHLEBA

Sposób przygotowania:

Marchew, pietruszkę oczyścić, umyć i zetrzeć na tarce o grubych Moczkach. Pozostałe warzywa i pieczarki oczyścić, umyć i pokroić w kostkę, szynkę pokroić w grube słupki.

Na patelni rozgrzać niewielką ilość oleju i przesmażyć pieczarki z cebulą do czasu odparowania wody, dodać rozdrobnione warzywa i smażyć do czasu ich zeszklenia i odparowania wody, podlać 3 łyżkami śmietany, przyprawić do smaku przyprawami i przestudzić.

Mięso włożyć do miski, wbić jajka, wlać pozostałą śmietanę, włożyć przestudzone warzywa, pokrojoną natkę pietruszki i wyrobić gładką masę, ewentualnie doprawić do smaku przyprawami, podzielić na dwie porcje.

Każdą porcję rozprowadzić na folii aluminiowej lub spożywczej na szerokość korytka do pieczenia, ułożyć z brzegu słupki szynki, przewinąć masą mięsną, ułożyć drugi rząd szynki i zwinąć roladę.

Zwinięte roladki przełożyć do korytek wyłożonych papierem do pieczenia, posmarować olejem i zapiekać 60 minut w piekarniku nagrzanym do 190°C, przestudzić.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **3**

ROLADKI Z POŁĘDWICY

Sposób przygotowania:

Połądwicę umyć, osuszyć, pokroić na 2-centymetrowe kawałki i lekko rozbić. Każdy plaster połądwicy posypać przyprawą do grilla, ułożyć po kawałku masła i zwinąć roladkę, posypać solą, pieprzem i obtoczyć w mące. Jajka roztrzepać z dodatkiem Vegety, pieprzu, maczać roladki i panierować w bułce tartej. Smażyć z dwóch stron na oleju, osączyć na papierowym ręczniku z nadmiaru tłuszczu. Podawać gorące z frytkami lub młodymi ziemniakami z wody, polanymi lekko tłuszczem i posypanymi szczypiorkiem z ulubioną surówką, np. z marchwi.

Składniki:

1 duża połądwica
wieprzowa,
2 jajka,
1/4 kostki masła,
przyprawa do grilla,
sól, pieprz,
Vegeta do smaku,
mąka,
bułka tarta do
panierowania,
olej do smażenia.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **7**



Składniki:

7 udek z kurczaka (całe),
8 dużych ziemniaków,
1 duża marchew,
przyprawa do ziemniaków,
zioła prowansalskie.

Marynata:

2 łyżki Maggi w płynie,
2 łyżeczki ostrej
papryki mielonej,
2 łyżeczki słodkiej
papryki mielonej,
1 łyżeczka pieprzu
mielonego,
1 łyżeczka czosnku
granulowanego,
4 łyżki oleju,
2 łyżki soli.



UDKA Z AROMATYCZNYMI ZIEMNIAKAMI

Sposób przygotowania:

Udka umyć, osuszyć. Składniki marynaty wymieszać, posmarować udka, posypać ziołami prowansalskimi i odstawić na minimum 2 godziny w chłodne miejsce. Ziemniaki, marchew obrać, umyć. Ziemniaki pokroić w ozdobne 1-centymetrowe plasterki, marchew jak na frytki. Na blaszkę wlać 1 szklankę wody, przykryć papierem do pieczenia. Rozłożyć na całej powierzchni blaszki ziemniaki oraz marchew, posypać przyprawą do ziemniaków.

Na tak przygotowanej warstwie ułożyć udka, polać pozostałą z marynowania marynatą. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220°C i piec 30 minut. Zmniejszyć temperaturę do 190°C i piec kolejne 30-40 minut, zależnie od wielkości udek podlewając delikatnie wytworzonym sosem.

Ułożyć porcjami na talerzach, ozdobić wg uznania. Pyszne, aromatyczne ziemniaczki ze smacznymi udkami. Może być nawet na niedzielny obiad. Danie szybkie i proste w przygotowaniu. Udka można zamarynować dzień wcześniej, będą jeszcze bardziej smaczne i aromatyczne.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **4**

ZAPIEKANKA Z CZOSNKOWYMI UDKAMI

Sposób przygotowania:

Udźce umyć, osuszyć, usunąć kości, przyprawić Vegetą i pieprzem. Na każdym udku ułożyć pokrojony czosnek, słupek sera i zwinąć w roladkę, ewentualnie spiąć wykałaczką lub obwiązać bawełnianą nicią. Na patelni rozgrzać olej i zrumienić roladki. Marchew i ziemniaki obrać, umyć, pokroić w plastry grubości około 5 mm, gotować każde oddzielnie 15 minut, odcedzić. Naczynie żaroodporne wysmarować tłuszczem, ułożyć marchew, posypać Vegetą i listkami pietruszki. Na warstwie tej położyć opieczoną roladkę (jeśli były spięte wykałaczkami lub związane nicią, to usunąć) skórką do góry. Ziemniaki posypać przyprawą, poukładać między roladkami. Całość posmarować majonezem, posypać startym serem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C i zapiekać 30 minut. Podawać gorące jako samodzielne danie z ulubionym sosem.

Składniki:

9 sztuk małych udźców z kurczaka,
9 ząbków czosnku,
9 słupek żółtego sera,
10 dkg startego żółtego sera,
6 średnich ziemniaków,
1 pęczek młodej marchewki,
1 słoik majonezu (średni),
kilka listków natki pietruszki,
vegeta, sól, pieprz,
przyprawa do ziemniaków,
olej do smażenia.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

4 sztuki suchych wafli,
1/2 kg mięsa mielonego z łopatki,
6 polędwiczek drobiowych,
5 średnich ziemniaków,
15 dkg świeżej słoniny,
15 dkg świeżego boczku,
6 jajek (w tym 3 szt. do panierowania),
1 pęczek natki pietruszki,
1 cebula średnia,
4 ząbki czosnku,
2 łyżki Maggi w płynie,
2 łyżki bułki tartej do masy mięsnej,
sól, pieprz,
ostra papryka mielona,
przyprawa do kurczaka,
wieprzowiny i dań z ziemniaków Prymat,
bułka tarta do panierowania,
olej do smażenia.

ZAWIJANY TERCET

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować i utłuc na gładką masę, przestudzić. Boczek, słoninę, cebulę i czosnek pokroić w drobną kostkę. Natkę drobno posiekać. Na rozgrzaną patelnię włożyć słoninę, boczek i smażyć do czasu wytopienia się tłuszczu. Wsypać cebulę, czosnek i smażyć do zeszklenia i odparowania wody. Przyprawić do smaku solą, pieprzem. Polędwiczki posypać solą, pieprzem, ostrą papryką i polać Maggi. Przesmażyć polędwiczki, przestudzić. Mięso mielone przełożyć do miski, wbić jajko wsypać bułkę tartą oraz połowę posiekanej natki pietruszki, przyprawić solą, pieprzem, przyprawą do wieprzowiny wyrobić gładką masę. Do utłuczonych ziemniaków dodać przesmażoną słoninę z boczkiem, cebulą i czosnkiem (bez tłuszczu), wsypać pozostałą natkę pietruszki, wbić dwa jajka i wyrobić gładką masę, przyprawić. Wafle zawinąć w wilgotne ściereczki. Położyć dwa pojedynczo na papierze do pieczenia. Na każdym wafle rozsmarować masę mięsną, przykryć drugim waflem, lekko docisnąć. Następnie rozsmarować masę ziemniaczaną. Na warstwie tej z brzegu ułożyć po 3 polędwiczki z kurczaka i zwinąć całość w roladę. Zwinętą roladę owinąć w papier i odstawić w chłodne miejsce. Rolady pokroić na 3-centymetrowe krążki. Jajka roztrzepać. Maczać kolejno krążki rolady i panierować w bułce tartej. Roladki smażyć z dwóch stron na rumiano.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **4**

ZIOŁOWE UDKA Z WARZYWAMI

Sposób przygotowania:

Udka umyć, osuszyć, przyprawić ziołami i wstawić do lodówki. Na patelni rozgrzać olej i piec mięso pod przykryciem z dwóch stron, podlewając niewielkimi ilościami gorącej wody, celem wytworzenia sosu, wkrócić cebulę i jeszcze chwilę smażyć. Zalać pół litra gorącej wody i dusić pod przykryciem do miękkości mięsa. Udka zdjąć z patelni, sos przelać przez sito, przecierając cebulę, dolać niewielką ilość gorącej wody, zagęścić mąką rozprowadzoną w niewielkiej ilości zimnej wody, doprawić do smaku, włożyć udka i zagotować.

Warzywa obgotować w wodzie przyprawionej solą, pieprzem i Vegetą do smaku około 8-10 minut, odcedzić. Wywar zachować do przygotowania np. zupy. Na patelni rozgrzać masło, wrzucić warzywa, dodać 1 łyżeczkę mieszanki ziołowej, całość smażyć około 5-7 minut. Wyłożyć na talerz, polać niewielką ilością sosu, ułożyć udko, ozdobić. Do dania tego zbędne są dodatki, ewentualnie sok lub woda z cytryną do picia. Smakuje rewelacyjnie. Tak przyrządzone udka można też podawać z ziemniakami z wody z dodatkiem ulubionych surówek.

Składniki:

4 udka z kurczaka,
4 łyżki mieszanki ziołowej,
450 g warzyw na patelnię „Prysmaki Kuchcika” z ziemniakami,
1 cebula,
2 łyżki masła,
sól, pieprz, Vegeta,
olej do smażenia,
mąka do zagęszczenia sosu.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **2-4**



Składniki:

500 g wątróbki
z drobiu,
4 cebule,
1/2 kostki smalcu,
sól, pieprz,
majeranek,
2 jabłka,
majeranek.

DROBIOWA WĄTRÓBKA Z JABŁKIEM

Sposób przygotowania:

Wątróbki umyć, wymoczyć w mleku przez godzinę. Znowu umyć, osączyć z wody na ręczniku papierowym. Usunąć tłuszcz i błonki, pokroić na połowę. Na patelni stopić smalec, wątróbki obtaczać w mące. Smażyć z obu stron. Odłożyć do miski. Cebulę pokroić w talarki, przesmażyć na tłuszczu od wątróbek. Wątróbki wrzucić na patelnię z cebulą, doprawić solą i pieprzem. Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki. Na osobnej patelni stopić łyżkę masła i przesmażyć jabłka, przyprawić solą, pieprzem i majerankiem.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **2-4**



ZAPIEKANY FILET Z KURCZAKA Z POREM

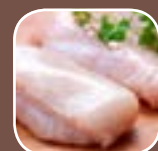
Sposób przygotowania:

Filety pokroić i rozbić jak na kotlety. Por pokroić w półkrażki. W formie do zapiekania ułożyć pierwszą warstwę mięsa, następnie warstwę pora. Posypać odrobiną Vegety i pieprzem. Ułożyć w ten sposób trzy warstwy. Na wierzchu rozsmarować majonez.

Piec w piekarniku w temperaturze ok. 200°C przez około 45 minut, aż do zarumienienia majonezu.

Składniki:

1 kg filetów
z kurczaka,
1 średni por
(biała część),
3 łyżki majonezu,
Vegeta,
pieprz.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **1-2**



Składniki:

filet z kurczaka,
2 ząbki czosnku,
2 jajka,
2 łyżki majonezu,
2 łyżki mąki
ziemniaczanej,
10-15 kg żółtego sera,
sól, pieprz,
papryka,
olej.

PLACUSZKI Z DROBIU

Sposób przygotowania:

Do naczynia wbić jajka, wsypać mąkę, wymieszać. Dodać drobno posiekany czosnek, majonez i ser.

Filet kroić w kostkę, doprawić. Dodać do masy i dokładnie wymieszać. Na patelni rozgrzać olej. Nakładać masę łyżką i smażyć na złoty kolor.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **2-4**

PIERSI Z NADZIENIEM W SOSIE

Sposób przygotowania:

Mięso ubić jak na kotlety, posolić i popieprzyć. Na każdą część wyłożyć farsz i zawinąć jak dewolaje. Można spiąć szpilkami do zrazów. Następnie obtoczyć w mące i smażyć na oleju. Pamiętać o usunięciu szpilek z rolad. Usmażone piersi przełożyć do garnka, zalać przegotowaną, letnią wodą i dusić około 40 minut. Gdy mięso jest miękkie, dodać resztki farszu oraz przyprawę. Zagotować. Sos zaciągnąć mąką rozpuszczoną w zimnej wodzie.

Składniki:

4 filety z karczaka,
olej do smażenia,
sól i pieprz.

Składniki na nadzienie:

2 łyżki płatków
z migdałów,
2 łyżki rodzynek,
2 krążki ananasa
z puszki pokrojone
w kostkę,
2 łyżki świeżej
czerwonej papryki
pokrojonej w kostkę
(wszystkie składniki
wymieszać).



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **120 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

4 udka kurze,
250 ml ketchupu
pikantnego,
1 łyżka płynnego
miodu,
sól, pieprz,
papryka mielona
słodka,
4 ząbki czosnku.

UDKA PIECZONE W KETCHUPIE

Sposób przygotowania:

Udka umyć pod bieżącą wodą i przekroić na pół. Następnie posolić, popieprzyć i posypać papryką według uznania. Czosnek przecisnąć przez praskę i wetrzeć go w udka. Na końcu przyprawione udka wymieszać dokładnie w ketchupie z dodatkiem łyżki miodu. Tak przygotowane mięso wkładamy w foliowy rękaw do pieczenia i pieczemy około 1 godziny w nagrzanym do 190°C piekarniku. Po tym czasie przecinamy rękaw foliowy tak, aby odkryć udka, podwyższamy temperaturę do 210°C i pieczemy kolejne 30 minut do momentu, aż się pięknie zarumienią. W trakcie pieczenia powstaje pyszny sos, którym można polać ugotowane ziemniaki.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **230 minut** | Porcja dla osób: **6**

ŻEBERKA W GLAZURZE

Sposób przygotowania:

Nagrzać piekarnik do temperatury 160°C (140°C z termoobiegiem). W międzyczasie w moździerzu utrzeć wszystkie składniki mieszanki przypraw do natarcia mięsa.

Żeberka pokroić na mniejsze kawałki, każdy z nich natrzeć wcześniej przygotowaną mieszanką przypraw. Ułożyć żeberka w brytfance, poleć je sokiem z 1 pomarańczy i położyć na wierzch kilka gałązek świeżego rozmarynu lub posypać suszonym. Brytfankę przykryć szczelnie podwójną warstwą folii aluminiowej i piec przez około 2½ do 3 godzin.

W międzyczasie wymieszać składniki sosu barbecue.

Gdy żeberka będą upieczone, odkryć je z folii, zwiększyć temperaturę w piekarniku na 200°C i polewać je przygotowanym sosem tak długo, aż się ładnie żeberka zglazurują (około 5-10 minut).

Składniki na sos barbecue:

120 ml ketchupu, kilka kropli sosu tabasco, 3-4 łyżki płynnego miodu, 3-4 łyżki soku jabłkowego, kilka kropel octu balsamicznego, 1 roztarty ząbek czosnku.

Składniki:

2 paski żeberek
(w sumie około 3 kg),
sok z jednej pomarańczy,
kilka gałązek
świeżego rozmarynu.

Składniki do natarcia mięsa:

2 łyżki nasion
kopru włoskiego,
5 goździków,
2 łyżeczki nasion kminu,
1 łyżeczka ziaren
czarnego pieprzu,
2 łyżeczki wędzonej
słodkiej papryki,
kilka gałązek
świeżego tymianku
– same listki (lub suszony),
kilka gałązek
świeżego rozmarynu
– same listki (lub suszony),
3 ząbki czosnku.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **150 minut** | Porcja dla osób: **20**



Składniki:

2 kg karkówki,
przyprawa grill
pikantny,
czosnek, cebula,
marchew, seler, por,
pietruszką
1/2 szklanki ketchupu,
3 łyżki miodu,
4 łyżki sosu sojowego,
1 mały majonez,
1 mały jogurt
naturalny.

Sposób przygotowania:

Karkówkę w całości natrzeć olejem, przyprawą i czosnkiem. Zostawić najlepiej na noc w chłodnym miejscu. Mięso pokroić w plastry. Każdy opruszyć przyprawą i układać na blaszce. Na plastrach układamy: krążki cebuli, plastry marchewki, pora, pietruszki. Seler ścieramy na tarce o dużych oczkach i posypujemy na wierzch. Na końcu polewamy każdy plaster sosem (pół szklanki ketchupu, 3 łyżki miodu, 4 łyżki sosu sojowego). Mięso przykrywamy folią aluminiową i pieczemy 40 min w 230 stopniach i 60 minut w 180°C. Po upieczeniu podać z sosem (1 mały majonez, 1 mały jogurt naturalny, czosnek i 1 łyżeczka przyprawy grill pikantny).



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **230 minut** | Porcja dla osób: **6**

PIEROGI Z GĘSI

Sposób przygotowania:

Ffarsz: gęś (bez piersi) ugotować z warzywami i ziołami, doprawić solą i pieprzem. Gdy mięso będzie miękkie należy je wyjąć i oddzielić od kości. Marchewkę, pietruszkę, kawałek selera zmielić razem z mięsem. Przyprawić solą, pieprzem i majerankiem. Dodać 2 pieczone jabłka bez skórki. Całość wyrobić.

Ciasto: mąkę wymieszać z solą, dodać roztrzepane jajka oraz gorącą wodę. Pod koniec wyrabiania dodać olej. Zagnieść ciasto. Rozwałkować cienko, wykrawać krążki. Na każdy z nich położyć łyżeczkę farszu i starannie skleić. Wrzucić do osolonego wrzątku i po wypłynięciu gotować 2-3 minuty.

Sos: jabłka zapiec w piekarniku, aby były delikatnie miękkie. Pozostałe składniki wymieszać i zagotować. Doprawić solą, pieprzem i miodem. Przetarte jabłka dodać do reszty.

Składniki farsz:

1 gęś,
1 por,
1 seler,
4 marchwie,
3 pietruszki,
majeranek,
liść laurowy,
ziele angielskie,
sól, pieprz,
2 jabłka „Szara Reneta”.

ciasto:

1 kg mąki,
1 całe jajko,
2 żółtka,
2 szklanki ciepłej wody,
1 łyżeczka soli,
4 łyżki oleju.

SOS:

450 ml konfitury
żurawinowej,
4 jabłka „Szara Reneta”,
3 łyżki miodu,
sól, pieprz.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **120 minut** | Porcja dla osób: **4-6**



Składniki:

1½-2 kg kurczaka,
3 jajka,
3 bułki,
50 g żelatyny,
1 żelatyna
z przyprawami,
1 cebula,
1 papryka,
1 metr gazy,
sól, pieprz.

GALANTYNA Z KURCZAKA

Sposób przygotowania:

Oddzielić mięso z kurczaka od kości tak, aby pozostała cała skóra. Mięso oraz cebulę zmielić, namoczyć bułkę. Wyrobić jak na klopsy, dodając 50 gram sypkiej żelatyny, można także dołożyć pokrojoną w kostkę paprykę. Gazę namoczyć, ułożyć na niej skórę z kurczaka, a na nią wyłożyć 1/2 mięsa w kształcie wałka. Na mięso ułożyć różyczki brokuła, przykryć resztą mięsa. Zwinąć ściśle w skórę, obwiązać gazą, a brzegi mocno związać. Gotować w rosolu przez 1½ godziny, po czym wystudzić i pokroić w grube plastry. Pokrojoną całość ułożyć na półmisku i zalać żelatyną z przyprawami.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**

KRÓLIK W ZIOŁACH

Sposób przygotowania:

Królika dzielimy na części, myjemy, osuszamy, obieramy z błonek, nacieramy solą, pieprzem i pozostałymi ziołami. W mięsie nacinamy małe kieszonki i wkładamy w nie ząbki czosnku, następnie posypujemy suszoną papryką i czosnkiem. Tak przygotowanego królika wkładamy na 12 godzin do lodówki. Następnie podsmażamy go na rozgrzanym oleju lub oliwie, podlewając sosem sojowo-grzybowym. Aby wzmocnić smak, można jeszcze w trakcie duszenia wlać pół szklanki wytrawnego czerwonego wina. Pod koniec duszenia dodajemy pokrojoną w cząstki żółtą i czerwoną paprykę. Dusimy przez około 1 godzinę, na koniec można dodać pokrojoną w kosteczkę cebulkę oraz pokrojoną natkę pietruszki, będzie oryginalny smak.

Składniki:

1 królik,
sól, pieprz,
cząber, tymianek,
oregano, bazylia,
2 cebule,
2 papryki
(żółta i czerwona),
kilka ząbków czosnku,
papryka w proszku
ostra i łagodna,
5 łyżek sosu
sojowo-grzybowego,
czosnek granulowany.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **120 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

1½ kg golonki,
2-3 litry wody,
włoszczyzna,
ząbek czosnku,
ziele angielskie,
liść laurowy,
sól.

GOLONKA ZAPIEKANA W KAPUŚCIE

Sposób przygotowania:

Golonkę wstawić i zalać wodą, dodać przyprawy i włoszczyznę. Gotować około 1 godziny. Następnie wyjąć z wody i ostudzić.

Marynata: olej, piwo lub czerwone wino wytrawne, przyprawa do golonki, czosnek, musztarda.

Marynujemy golonkę około pół godziny. Następnie rozgrzewamy jedną łyżkę smalcu i podsmażamy golonkę na złoty kolor.

1 kg kapusty kiszzonej, jedna cebula, włoszczyzna pokrojona, podsmażamy to wszystko razem, dodajemy przyprawę do bigosu i przekładamy do naczynia żaroodpornego i nakładamy golonkę.

Wstawiamy do piekarnika 180/190°C na ok. 1-2 godziny w zależności od wielkości golonki. W trakcie pieczenia podlewamy golonkę sosem z pieczenia lub piwem/winem.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja na: **12 krokietów**

KROKIETY Z MIĘSEM I PIECZARKAMI

Sposób przygotowania:

Farsz mięsno-pieczarkowy: pieczarki oczyścić, pokroić drobno i przużyć na oleju. Cebulę obrać i pokroić w drobną kosteczkę, przyrumienić, krótko smażyć, mieszając co jakiś czas. Mięso zaparzyć, chwilę gotując, i odcedzić. Na głębokiej patelni wymieszać wszystkie składniki i dusić pod przykryciem. Na końcu doprawić solą i pieprzem do smaku.

Ciasto naleśnikowe: mąkę, jajka, mleko, tłuszcz i sól zmiksować. Do gładkiej masy dodać wodę gazowaną, wymieszać i odstawić na pół godziny. Naleśniki smażyć na średniej i cienkiej patelni naleśnikowej wcześniej posmarowanej olejem. Nalewając porcję ciasta, poruszamy patelnią, rozprowadzając ciasto po powierzchni. Smażymy przez około 1 minutę, gdy masa się zetnie, a spód zarumieni, odwracamy naleśnika na drugą stronę i smażymy jeszcze przez około 1/2 minuty do zrumienienia.

Farsz nakładamy na naleśnika na około 2 cm, następnie zwijamy całego naleśnika w rulon, zawijając końcówki pod spód. Tak przygotowane krokiety możemy zamrażać. Możemy wyjmować i smażyć w panierce jednorazowo tyle krokietów, ile akurat chcemy zjeść. Dzięki temu będą za każdym razem świeże.

Składniki na farsz:

500 g mięsa wieprzowego mielonego,
500 g pieczarek,
2 niewielkie cebule,
2 łyżki oleju słonecznikowego,
sól, pieprz, Vegeta.

Składniki na ciasto:

1½ szklanki mąki pszennej,
3 jajka,
1 szklanka mleka,
1/2 łyżeczki soli,
2 łyżki oleju lub roztopionego masła,
około 1 szklanki wody gazowanej.

Składniki na panierkę:

2 jajka,
sól,
bułka tarta,
olej słonecznikowy.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **120 minut** | Porcja dla osób: **15-20**



KOCIOŁEK SOŁTYSA

Sposób przygotowania:

Kociołek posmarować tłuszczem i obłożyć liśćmi od kapusty. Kapustę obłożyć boczkiem pokrojonym w plastry. Wszystkie warzywa pokroić w plastry i układać warstwami: ziemniaki, kiełbasa, buraczki z marchewką, pietruszka, seler, por, kiełbasa, ziemniaki, kiełbasa, buraczki z marchewką, pietruszka, seler, por, ziemniaki, boczek, liście kapusty. Stawiamy na ognisku i dusimy 30-40 minut na spokojnym ogniu. Można dodać 1 szklankę piwa. Od czasu do czasu potrząsać kociołkiem.

Składniki:

liście kapusty,
2 kg ziemniaków,
1 kg buraków
czerwonych
(najlepiej botwinka),
1 kg marchwi,
1 duża pietruszka,
2 kg kiełbasy toruńskiej,
1 kg boczku wędzonego,
sól, pieprz.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**

ŻEBERKA W KAPUŚCIE

Sposób przygotowania:

Żeberka dwie godziny przed smażeniem posolić i popieprzyć. Po dwóch godzinach smażyć na tłuszczu rozgrzanym na patelni na złoty kolor, następnie przekładamy do brytfanny.

Na żeberka kładziemy kapustę kiszoną, której nie płuczemy, wyciskamy jedynie, jeśli ma dużo soku, następnie na tłuszcz który został po smażeniu żeberek, dusimy cebulę, następnie wylewamy cebulę z tłuszczu, na kapustę, podlewamy przegotowaną wodą. Zakrywamy brytfannę, około godziny podpiekamy w piekarniku. Podajemy z ziemniakami.

Składniki:

8 średnich żeberek,
1 kg kapusty,
sól, pieprz do smaku,
tłuszcz do smażenia,
2 średnie cebule.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

1½-2 kg schabu
(nie powinien być płaski),
po 15 dkg
suszonych śliwek
i moreli,
olej,
chilli w płatkach,
Maggi,
cząber, pieprz.

SCHAB 2w1

Sposób przygotowania:

Schab najlepiej przygotować na kilka godzin przed pieczeniem – umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, ewentualnie oczyścić ze ścięgien. Za pomocą ostrego noża wykonać nacięcie wewnątrz mięsa – na całej jego długości. Następnie nadziewać z jednej strony śliwkami, a z drugiej morelami, dociskając owoce, np. za pomocą trzonka od drewnianej łyżki. Przygotować marynatę, łącząc olej z przyprawami i natrzeć całe mięso. Wsadzić do lodówki na kilka godzin. Piec w brytfannie około 2 godzin w temperaturze 180°C, podlewając co jakiś czas wydzielającym się sosem. Podawać na ciepło lub na zimno (można pokroić na cienkie plastry i zalać galareta).



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**

UDKA FASZEROWANE

Sposób przygotowania:

Z udek wyciągamy kości przez nacięcie przy cieńszym końcu udka. Udka przyprawiamy przyprawą do drobiu. Pieczarki myjemy i kroimy w drobną kostkę, na maśle przysmażamy cebulę pokrojoną w drobną kostkę, dodajemy pieczarki, sól, pieprz i dusimy do miękkości. Do przestudzonych pieczarek dodajemy starty na tarce ser oraz mięso mielone. Wszystko dobrze mieszamy doprawiamy do smaku. Miejsce po wyciętej kości napełniamy farszem. Nafaszerowane udka układamy w naczyniu żaroodpornym, polewamy olejem i pieczemy do miękkości, odwracając je po 1 godzinie.

Składniki:

5 udek kurczaka,
1/3 dkg pieczarek,
1/5 dkg sera żółtego,
1/3 dkg mięsa mielonego,
1 cebula,
1 łyżka masła,
przyprawa do drobiu,
sól, pieprz.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

10 plastrów karkówki
(około 1½ cm grubości),
delikat czerwony,
2 cebule,
30 dkg pieczarek,
20 dkg sera żółtego,
1 słoik mały majonezu
pomorskiego.

KARKÓWKA POD PIERZYNKĄ

Sposób przygotowania:

Na blachę wylewamy troszkę oleju, obsypujemy obficie delikatem czerwonym, układamy plastry karkówki, znowu posypujemy lekko delikatem, układamy surowe, pokrojone w plastry pieczarki, na to układamy cebulę pokrojoną w półksiężycy, plaster sera żółtego, następnie smarujemy majonezem. Pieczemy w piekarniku około 1 godziny w 180°C.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**

KARKÓWKA W KAPUŚCIE

Sposób przygotowania:

Mięso obsypujemy przyprawą i tak zapeklowaną karkówkę najlepiej odstawiamy na 12 godzin (do lodówki, aby przeszła przyprawami). Naczynie żaroodporne smarujemy tłuszczem (może być zwykła margaryna), wkładamy karkówkę, przykrywamy kapustą kiszoną (trochę ją opłukać, jeśli jest mocno kwaśna), w grubszą kostkę kroimy ananasa, układamy na kapuście, następnie zalewamy sokiem z ananasa. Wkładamy do piekarnika. Jeśli kapusta zacznie się przypiekać, wyjmujemy z piekarnika i odwracamy karkówkę (kapusta i ananas idą na spód naczynia, karkówka na wierzch), i pieczemy dalej. Pieczemy w piekarniku około 2 godzin w 190°C.

Składniki:

1 karkówka
(około 2 kg),
przyprawa do karkówki
lub mięsa
wieprzowego,
1 kg kapusty kiszonej,
1 słoik ananasów.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **1-2**



Składniki:

1 pierś z kurczaka,
2 małe naleśniki,
2 pieczarki,
6 kosteczek
sera żółtego,
2 łyżki majonezu,
sól, pieprz,
dowolne przyprawy.



SAKIEWKI NALEŚNIKOWE Z PIECZARKĄ

Sposób przygotowania:

Pieczarki ugotować w osolonej wodzie około 10 minut. Odciąć korzonki.

Naleśniki słone przygotować według własnego przepisu.

Mięso przeciąć na 2 płyty, lekko rozbić. Posypać solą, pieprzem i dowolnymi przyprawami. Na mięso położyć naleśnik, środek posmarować majonezem, położyć pieczarkę, w miejsce korzonka włożyć trzy kosteczki sera. Zwinąć w sakiewkę i związać bawełnianą nitką. Tak przygotowane sakiewki obsmażyć z każdej strony na rumiany kolor. Podsmażone sakiewki włożyć do naczynia żaroodpornego i wstawić do piekarnika nagrzanego do 200°C. Zapiec około 15 minut.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **2**



FASZEROWANA GOŁONKA Z INDYKA

Sposób przygotowania:

Golonki umyć, wysuszyć, wyjąć kości. Lekko rozbić, posypać solą, przyprawą do drobiu. Na stronę bez skóry położyć plaster szynki, sera i przesmażone z cebulą pieczarki. Mięso zwinąć, spiąć wykałaczkami. Na patelni przesmażyć z każdej strony, podlać małą ilością wody i gotować na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie. Podawać z surówką z marchwi.

Składniki:

2 golonki z indyka,
2 plastry szynki
konserwowej,
2 plastry sera żółtego,
200 g pieczarek,
przyprawa do drobiu,
papryka słodka,
sól,
mała cebula.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



SKRZYDEŁKA W ZALEWIE OCTOWEJ

Sposób przygotowania:

Skrzydółka umyć, odciąć lotki, gotować pół godziny w Vegecie. Wystudzić, panierować w jajku i bułce, obsmażyć na oleju.

Zalewa: wszystkie składniki połączyć, zagotować. Skrzydółka umieścić w głębokim naczyniu, zalać zalewą.

Składniki:

2 kg skrzydełek,
6 szklanek wody,
1 szklanka octu,
4 łyżki keczupu,
3 łyżki soli,
5 łyżek cukru,
2 cebule,
ziele angielskie,
liść laurowy,
2 marchewki,
jajka,
bułka tarta do panierki,
olej do smażenia.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **4**

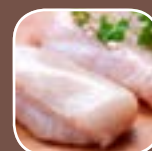
CHLEBOWY GARNUSZEK

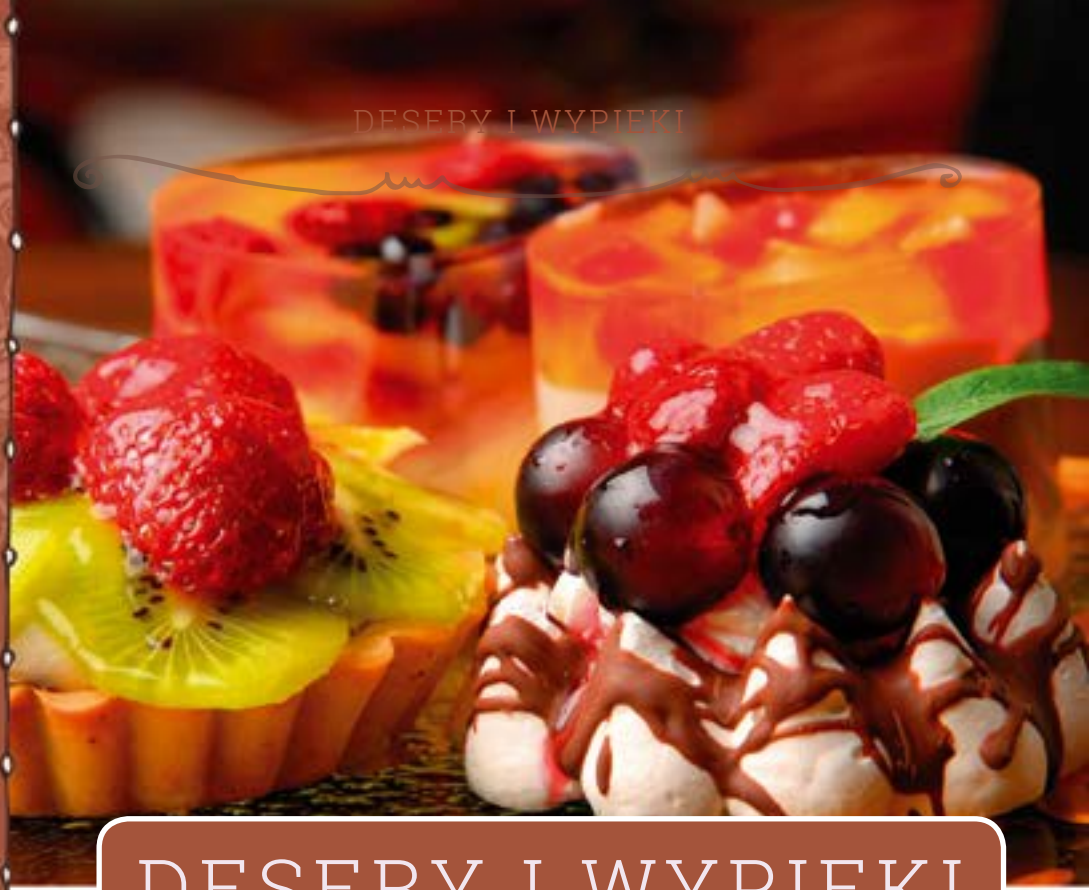
Sposób przygotowania:

Mięso myjemy, przecinamy wzdłuż, kroimy 8 plastrów. Każdy kotlet lekko rozbijamy przez folię. Pieczarki kroimy w plasterki, cebulę w paseczki, podsmażamy na oliwie. Ogórki kroimy w paski. Na każdy płat mięsa, nakładamy pokrojone i podsmażone składniki. Doprawiamy solą, pieprzem, czosnkiem, przyprawą do drobiu i ciasno zwijamy w roladki. Obtacamy w jajku i bułce tartej, smażyemy z każdej strony na złoty kolor. Chleb ścinamy z góry, miąższ wydrążamy. Wnętrze chlebka wykładamy sałatą, układamy po 4 roladki. Góra chlebka służy jako pokrywa, możemy do niej przytwierdzić korek zwykłą wykałaczką. Stawiając kociołek na stole, wiemy że wzbudza ciekawość, co tam może być.

Składniki:

2 piersi z kurczaka,
20 dkg żółtego sera,
4 ogórki kiszzone,
2 cebule,
20 dkg pieczarek,
2 okrągłe chlebki,
sałata.





DESERY I WYPIEKI



1. SOCZYSTE MANGO Z BANANEM – 127
2. PLACEK SZAMPAŃSKI – 128
3. EKSPRESOWY JABŁECZNIK – 129
4. KARPATKA – 130
5. KRUCHE CIASTO ZE ŚLIWKAMI I BUDYNIEM – 131
6. MURZYNEK Z DŻEMEM – 132
7. PIECZONE JABŁKA – 133
8. CIASTECZKA PRZEZ MASZYNKĘ – 134
9. AMONIACZKI – 135
10. PROSZKOWE OWOCOWE CIASTO – 136
11. ROGALE ROMKA – 137
12. CYNAMONKI – 138
13. SNIKERS – 139
14. CHAŁWA MOJEJ MAMY – 140
15. CHRUŚCIKI – 141
16. SZARLOTKA CYNAMONOWA – 142
17. BEZOWE MUSLI – 143
18. CIASTO SYNOWEJ – 144
19. SERNIK NA ZIMNO – 145
20. CIASTECZKA FRANCUSKIE – 146
21. CIASTECZKA „ŚLIMACZKI” – 147
22. LEGUMINA – 148
23. BEZOWA ROZKOSZ – 149
24. CYTRYNOWIEC – 150
25. MIODOWNIK – 151
26. SZYBKI MURZYNEK – 152
27. ŚWIĄTECZNE PIERNICZKI – 153
28. CIASTO DROŹDŻOWE BEZ WYPIEKANIA – 154
29. SERNIK Z BRZOSKWINIAMI – 155
30. TORT BEZOWY DLA DOROSŁYCH – 156
31. POMARAŃCZOWE WSPOMNIENIE – 157
32. DROŹDŻÓWKA NA DWA SPOSOBY – 158
33. SNIKERS BEZ PIECZENIA – 159

34. RAFAELLO – 160
35. SERNIK BEZ TWAROGU – 161
36. JABŁECZNIK – 162
37. BUŁKI Z ZIOŁAMI – 163
38. MAKOWIEC – 164
39. ZROŚLAKI DROŻDŻOWE – 165
40. CHLEB WIEJSKI – 166
41. GRYSIK Z MUSEM MALINOWYM – 167
42. KONFITURA WIŚNIOWA MOJEJ MAMY – 168
43. KUKLA NA KAPUŚCIE – 169
44. CIASTO OPONKI TWAROGOWE – 170
45. MAKOWIEC Z JABŁKAMI – 171
46. PIERNICZKI Z POWIDŁAMI – 172
47. CHRUŚCIKI – 173
48. ŚWIĄTECZNE CIASTECZKA – 174
49. TORT LEŚNY – 175
50. CIASTO 3 BIT – 176
51. CIASTO FILADELFIA – 177
52. SERNIK Z BRZOSKWINIĄ – 178
53. CIASTECZKA PÓŁFRANCUSKIE – 179
54. ROZETA DROŻDŻOWA Z JAGODAMI – 180
55. PLACUSZKI NA KWAŚNYM MLEKU
Z TRUSKAWKAMI – 181
56. CHRUPIĄCE LENIWE – 182
57. MLECZNY SERNIK NA ZIMNO – 183
58. TORT ŚMIETANOWY – 184
59. TRUSKAWKI NA CYTRYNOWEJ PIERZYNCIE – 185
60. ORZECHOWO-MIGDAŁOWE CIASTKA – 186
61. JABŁKOWA PYCHOTKA – 187

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **2**

SOCZYSTE MANGO Z BANANEM

Sposób przygotowania:

Mango odcedzić z zalewy (sok zachować). Z pomarańczy wycisnąć sok, kiwi obrać i pokroić w mniejsze kawałki. Blenderem rozdrobnić mango i kiwi, przelać do wyższego naczynia, dodać sok pomarańczowy, łyżeczkę miodu i odlaną zalewę z mango. Całość zmiksować. Banany obrać, pokroić w mniejsze kawałki i zmiksować z dodatkiem łyżeczki miodu i sokiem z cytryny. Do pucharków wlewać warstwami zaczynając od bananów. Całość ozdobić kawałkami owoców i listkami melisy, schłodzić. Banany są świetnym składnikiem koktajli, ponieważ świetnie podtrzymują poszczególne warstwy. Taki warstwowy koktajl pięknie wygląda i jeszcze lepiej smakuje.

Składniki:

1 puszka 425 g
mango w syropie,
1 pomarańcz sok,
1 kiwi,
2 banany,
2 łyżeczki płynnego
miodu naturalnego,
2 łyżki soku
z cytryny,
listki melisy
do dekoracji.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90-120 minut** | Porcja dla osób: **10**



Składniki na spód:

4 jajka,
1 szklanka cukru,
1/2 szklanki mąki,
1/2 szklanki
mąki ziemniaczanej,
2 łyżki kakao,
2 łyżki gorącej wody,
1 proszek do pieczenia.

Składniki na masę:

3 kolorowe galaretki,
10 dkg orzechów laskowych,
10 dkg rodzynek,
10 dkg migdałów płatków,
10 sztuk moreli suszonych,
2 łyżki żelatyny,
3/4 szklanki wody,
1/2 szklanki cukru,
2 łyżki kakao,
100 ml spirytusu,
1/2 l śmietany kremówki,
1 cukier waniliowy.

PLACEK SZAMPAŃSKI

Sposób przygotowania:

Ubić białka na pianę, ubijając, dodać cukier, żółtka. Mąkę, kakao i proszek do pieczenia przesiać przez sitko, wymieszać i dodać do ubitej masy jajecznej, delikatnie mieszając. Na koniec dodać 2 łyżki gorącej wody. Ciasto wylać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i piec 20 minut w 180°C. Przystudzić. Rozpuścić 3 kolorowe galaretki, każdą w 1/2 szklanki wody, i wylać na płaski talerz, pozostawić do stężenia.

Gęstą galaretkę pokroić w kostkę. Pokroić 10 dkg orzechów laskowych. Dodać 10 dkg rodzynek, 10 dkg migdałów (płatki), 10 sztuk moreli suszonych uprzednio zalanych wrzątkiem i pokrojonych w słupki. Wszystkie składniki wymieszać. Namoczyć 2 łyżki żelatyny w niewielkiej ilości zimnej wody. Zagotować 3/4 szklanki wody z 1/2 szklanki cukru i 2 łyżkami kakao i dodać namoczoną żelatynę. Po rozpuszczeniu żelatyny dolać 100 ml spirytusu. Ubić 1/2 l śmietany kremówki z 1 cukrem wanilinowym. Wsypać przygotowaną masę z orzechami, owocami i galaretką. Dodać gęstniejącą żelatynę i szybko wylać na skropiony biszkopt. Całość poleać polewą czekoladową białą lub ciemną. Pozostawić na 2 godziny w chłodnym miejscu.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **8**

EKSPRESOWY JABŁECZNIK

Sposób przygotowania:

Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w kostkę. Wsypać cukier, cukier wanilinowy, cynamon i wymieszać. Dodać pozostałe składniki i dokładnie wymieszać. Blaszke wyłożyć papierem do pieczenia, posmarować tłuszczem i dość grubo posypać bułką tartą. Wyłożyć ciasto, wyrównać łopatką. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C i piec 40 minut. Przystudzić, polukrować lub popisać roztopioną czekoladą. Jeśli ktoś lubi mniej słodkie ciasta, można tylko posypać cukrem pudrem.

Składniki:

1/2 kg jabłek,
1½ szklanki cukru,
1½ szklanki mąki,
1 cukier wanilinowy,
1 łyżeczka cynamonu,
1 łyżeczka proszku
do pieczenia,
1 łyżeczka sody
oczyszczonej,
1 jajko,
1/2 szklanki oleju,
tłuszcz do
wysmarowania blaszki,
bułka tarta
do wysypania blaszki.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90-120 minut** | Porcja dla osób: **10**



KARPATKA

Sposób przygotowania:

Ciasto: 1 szklankę wody zagotować z 1/2 kostki masła roślinnego, dodać 1 szklankę mąki torowej, następnie po ostudzeniu dodać 5 całych jaj. Powstałe ciasto podzielić na 2 części. Piec każdą część oddzielnie w nagrzanym do ok. 175°C piekarniku przez ok 20 minut.

Krem: 1 łyżkę mąki ziemniaczanej oraz 2 łyżki mąki pszennej rozmieszczać w 1/2 szkl. mleka. 1 szklankę mleka zagotować z 1 szklanką cukru, do gotującego się mleka dodać rozmieszane w mleku mąki, zagotować i dokładnie wymieszać i wystudzić. Po wystudzeniu masy utrzeć razem z 1 kostką masła i 3 żółtkami. Krem położyć na jedną warstwę ciasta, przykryć drugą warstwą ciasta i poleać przygotowaną z podanych składników polewą.

Składniki na ciasto:

1 szklanka wody,
pół kostki
masła roślinnego,
1 szklanka mąki
torowej,
5 jaj.

krem:

1 kostka masła,
3 żółtka,
1½ szklanki mleka,
1 szklanka cukru,
1 łyżka mąki
ziemniaczanej,
2 łyżki mąki pszennej.

polewa:

2 łyżki kakao,
2 łyżki cukru pudru,
2 łyżki mleka,
1-2 łyżki masła.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **4**

KRUCHE CIASTO ZE ŚLIWKAMI I BUDYNIEM

Sposób przygotowania:

Zagnieść ciasto z podanych składników. Schłodzić w lodówce około jednej godziny. Schłodzone ciasto rozwałkować w formie do tarty (śr. 29 cm), ciasto nakłuć widelcem i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C na 10 minut. Z podanych składników i według przepisu na opakowaniu przygotować budyń. Ciepły budyń rozsmarować na podpieczonym cieście. Na warstwie budyniu ułożyć przekrojone na pół śliwki. Z podanych składników przygotować kruszonkę. Powstałą kruszonką przykryć warstwę śliwek. Ciasto wstawić do rozgrzanego do temp. 180°C piekarnika i piec około 30 minut.

Składniki na ciasto:

2 szklanki mąki pszennej,
150 g masła (82%),
1/2 szklanki cukru pudru,
szczypta soli,
1/2 kg wypestkowanych
śliwek węgerek.

Składniki na budyń:

1/2 l mleka,
1 budyń śmietankowy,
2 łyżki cukru,
1 łyżka masła.

Składniki kruszonkę:

1/2 szklanki
mąki pszennej,
1/4 szklanki cukru,
1/4 kostki masła.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

4 jajka,
1/2 kostki margaryny,
1 szklanka cukru,
cukier wanilinowy,
1 szklanka
śmietany kwaśnej,
pół słoika
dżemu śliwkowego,
3 szklanki mąki,
1½ łyżeczki sody,
3 łyżki kakao.

Składniki na krem:

250 g serka mascarpone,
500 ml śmietany 36%,
2 łyżki cukru pudru,
1 paczka śmietany fix.

Składniki na polewę:

1 czekolada gorzka,
2 łyżki śmietany.

MURZYNEK Z DŻEMEM

Sposób przygotowania:

Utrzeć żółtka z cukrem, cukrem wanilinowym i margaryną. Mąkę przesiać, dodawać do masy na przemian ze śmietaną, dodać dżem i sodę oczyszczoną. Białka ubić, dodać do ciasta, wymieszać łyżką. Formę wielkości 38 na 27 cm wyłożyć papierem do pieczenia, wlać ciasto. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C. Piec 40 minut. Wystudzić, przekroić na dwie części. Przełożyć śmietaną.

Krem – wykonanie: ser rozetrzeć, śmietaną ubić z cukrem i śmietaną fix. Dodać śmietaną do sera, wymieszać.

Polewa czekoladowa: jedna czekolada gorzka, 2 łyżki śmietany. Garnek z czekoladą i śmietaną wstawić do rondla z gorącą wodą, mieszać do rozpuszczenia się czekolady. Polewą posmarować ciasto, udekorować kleksami ze śmietany.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **2**

PIECZONE JABŁKA

Sposób przygotowania:

Jabłka myjemy, ścinamy od góry ok. 2 cm, tak żeby powstał nam „kapelusik”. Z jabłek wydrążamy łyżeczką gniazda nasienne. Do wydrążonych jabłek wkładamy po jednej łyżeczce masła i po dwie łyżeczki cukru, przykrywamy ściętym wcześniej wieczkiem i zapiekamy w nagrzanym do 190°C piekarniku przez około 40 minut.

Składniki:

2 jabłka,
2 łyżeczki masła,
4 łyżeczki cukru
brązowego.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

2 kostki palmy,
2 jajka,
4 żółtka gotowane,
cukier wanilinowy,
1 łyżka proszku
do pieczenia,
1/2 kg cukru,
1 kg mąki,
1/4 kg mąki
ziemniaczanej,
1 szklanka
zmielonych orzechów
włoskich,
1/2 szklanki maku
suchego,
rozpuszczona gorzka
czekolada
lub 2 łyżki kakao.



CIASTEczKA PRZEZ MASZYNKĘ

Sposób przygotowania:

W dużej misce ucieramy gotowane żółtka z połową cukru, następnie dodajemy palmę, cukier wanilinowy, całe jajka i resztę cukru i ucieramy na jednolitą masę. Dodajemy mąkę, proszek do pieczenia i wyrabiamy. Całość dzielimy na 3 części, jedną wyrabiamy z mielonymi orzechami, drugą z suchym makiem, a do trzeciej dodajemy rozpuszczoną czekoladę. W ten sposób mamy trzy smaki. Odstawiamy w chłodne miejsce na 3 godz., następnie wkładamy ciasto do maszynki z odpowiednią nasadką i otrzymujemy ciastka, które układamy na blaszkę i pieczemy około 20 min w temperaturze 170°C. Zimne ciastka lukrujemy i posypujemy orzechami.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**

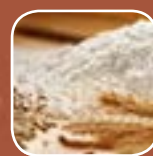
AMONIACZKI

Sposób przygotowania:

W dużej misce ucieramy palmę, jajka, cukier i cukier wanilinowy. Kolejno dodajemy mąkę, śmietanę, proszek do pieczenia i amoniak rozpuszczony w przegotowanym gorącym mleku. Wyrabiamy ciasto i wałkujemy na 2-3 mm. Smarujemy ciasto roztrzepanym białkiem i posypujemy cukrem rafinowanym. Następnie wycinamy ciastka foremkami, układamy na blaszce i pieczemy 20 minut w temperaturze 170°C.

Składniki:

1 kostka palmy,
1 jajko,
3 żółtka
(białka do smarowania
ciasta),
2 szklanki cukru,
1/2 szklanki śmietany,
kwaśnej,
cukier waniliowy,
1 łyżka proszku
do pieczenia,
1 kg mąki,
1/2 szklanki mleka,
2 łyżki amoniaku,
cukier rafinowany
do posypania ciasta.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **15-20**



PROSZKOWE OWOCOWE CIASTO

Sposób przygotowania:

Ciasto: białka ubić na sztywno, dodać cukier, dalej ubijając, dodać żółtka. Tłuczkiem wkręcać mąkę z proszkiem, a na koniec olej i wylać na blachę. Na to położyć owoce i kruszonkę z wiórek.

Kruszonka: łączymy wszystkie składniki i posypujemy placek kruszonką.

Składniki:

5 jajek,
3/4 szklanki cukru,
3/4 szklanki oleju,
2 szklanki
mąki tortowej,
2 łyżeczki proszku
do pieczenia.

Owoce:

wiśnie i śliwki.

Kruszonka:

1/4 kostki palmy,
1/2 szklanka cukru,
10 dkg wiórek.



Trudność: **trudne** | Czas przygotowania: **120 minut** | Porcja dla osób: **20**

ROGALE ROMKA

Sposób przygotowania:

Nadzienie: mak parzymy, zalewając 1 szklanką wrzątku. Zostawiamy na noc. Mielimy przez maszynkę (2 razy). Dodajemy bakalie, marmoladę, biało i rozpuszczoną margarynę (wg uznania można dodać olejek migdałowy). Mieszmamy na gęstą konsystencję.

Rozczyn drożdżowy: w szklance letniego mleka rozprowadzić drożdże i 1 łyżkę cukru. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Ciasto: wszystkie sypkie składniki wsypać do miski, dodać jajka, rozczyn i resztę letniego mleka i rozpuszczoną margarynę. Wyrabiać ciasto do momentu, aż będzie odchodziło od miski. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Podzielić na 22 części, uformować kule i pozostawić do wyrośnięcia.

Rozwałkować na owalny kształt o długości 20 cm, nałożyć farsz na jeden z brzegów, zawinąć boki, żeby mak nie wypłynął i zwiąć, naciągając drugi koniec ciasta. Zwiąć na kształt rogalu. Pozostawić do wyrośnięcia, posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec w temperaturze 180°C około 15 minut, po ostygnięciu polukrować i posypać wg uznania orzechami, migdałami.

Składniki na ciasto:

800 g mąki,
6 jaj,
10 dkg drożdży,
1/2 szklanki mleka,
1/2 kostki margaryny,
1 szklanka cukru,
1 paczka cukru
wanilinowego,
szczypta soli.

Nadzienie:

200 g maku,
1 szklanka wody,
5 dkg rodzynek,
20 sztuk migdałów,
1 łyżka marmolady,
1 biało,
1 łyżka cukru,
1 łyżka margaryny.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **80 minut** | Porcja dla osób: **6**



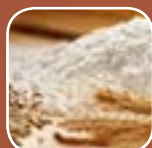
Składniki:

1½ szklanki mąki,
1 kostka palmy,
3 jajka (2 żółtka, 1 całe),
3 dkg drożdży,
1 łyżka kwaśnej
śmietany,
szczypta soli,
3 jabłka,
cynamon, cukier.

CYNAMONKI

Sposób przygotowania:

Lączymy wszystkie składniki i zagniatamy do momentu powstania jednolitego ciasta. Odkładamy do lodówki na 4 godziny. Jabłka obieramy i dzielimy na ćwiartki lub ósemki. Chwilę przed pieczeniem obtaczamy je w cynamonie wymieszanym w cukrze. Ciasto rozwałkowujemy na grubość pół centymetra i wycinamy szklanką krążki. Nakładamy na nie jabłka i skleamy jak pierogi. Gotowe ciastka moczymy w białku i obtaczamy w cukrze. Układamy na blaszce wyłożonej papierem i pieczemy na złoty kolor około 15 min w temperaturze 180°C.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **15-20**

SNIKERS

Sposób przygotowania:

Na ciasto: łączymy wszystkie składniki i zagniatamy do momentu powstania jednolitego ciasta. Dzielimy na dwie części i rozwałkowujemy na wielkość blachy. Jedną część umieszczamy w blaszce.

Masa budyniowa: ze wszystkich składników ugotować budyń i wylać na pierwszą część ciasta. Następnie przykryć drugą warstwą rozwałkowanego ciasta. Pieczemy, aż ciasto osiągnie złoty kolor (ok. 20 minut w temperaturze 180°C. Na upieczone ciasto wykładamy karmel orzechowy.

Karmel orzechowy: margarynę, cukier, miód rozpuścić na patelni. Dodać orzechy i smażyć 5 minut. Gorący wylać na upieczony placek.

Składniki na ciasto:

1/2 kg mąki,
15 dkg cukru pudru,
20 dkg palmy,
2 jajka,
1 łyżeczka sody,
2-3 łyżeczki miodu.

Masa budyniowa:

1/2 kostki palmy,
2 łyżki mąki
ziemniaczanej,
2 budynie śmietankowe,
1 l mleka,
10 dkg cukru,

Karmel orzechowy:

30 dkg orzechów
(posiekanych),
10 dkg cukru,
2 łyżki miodu,
20 dkg palmy.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **20 minut** | Porcja dla osób: **12**



Składniki:

1 kostka palmy,
3 szklanki cukru,
1/2 szklanki letniej wody
4 łyżki kakao,
1 paczka herbatników,
500 g mleka w proszku.

CHAŁWA MOJEJ MAMY

Sposób przygotowania:

Margarynę, cukier, kakao i wodę zagotować, ciągle mieszając. Odstawić z ognia, wsypać mleko oraz połamane herbatniki i dobrze wymieszać. Chałwa musi się dobrze wystudzić.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **6**



CHRUŚCIKI

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki wymieszać razem, rozwałkować, uformować fałdki. Piec na głębokim gorącym oleju (tak jak pączki). Po usmażeniu posypać cukrem pudrem.

Składniki:

50 dkg mąki,
10 żółtek,
3 łyżki gęstej
śmietany,
1/4 łyżeczki proszku
do pieczenia,
kieliszek wódki,
sól.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **360 minut** | Porcja dla osób: **8**



Składniki:

6 jajek,
2 szklanki mąki
tortowej,
1 szklanka oleju,
1/2 szklanki wody
mineralnej gazowanej,
1 szklanka cukru,
2 łyżeczki proszku
do pieczenia,
sok z 1 cytryny,
3 łyżeczki cynamonu,
3 łyżki wiórek
kokosowych,
1/2 łyżeczki soli,
5 dużych jabłek.

Składniki na lukier:

4 łyżki czubate
cukru pudru,
1 łyżka oleju,
2 łyżki gorącej wody,
1 łyżka soku
z cytryny.

SZARLOTKA CYNAMONOWA

Sposób przygotowania:

Jabłka obrać, wykroić gniazda nasienne i pokroić w ósemki, włożyć do wody z dodatkiem soku z cytryny. Przed położeniem na ciasto osączyć na sicie, posypać wiórkami kokosowymi i całość lekko potrząsnąć celem obklejenia się kokosu do jabłek.

Białka oddzielić od żółtek, wlać do miski, wsypać sól i mikserem ubijać na sztywną pianę. Ciągłe ubijając, dodać cukier. Następnie dodać rozmacone żółtka i chwilę ubijać. Zmniejszyć obroty miksera i dodawać porcjami na przemian mąkę przesianą przez sito i wymieszaną z proszkiem i cynamonem oraz wlewać olej. Na sam koniec wlać wodę i delikatnie wymieszać. Blaszkę do pieczenia posmarować tłuszczem, wyłożyć papierem do pieczenia i wylać ciasto, wyrównać łopatką. Na cieście ułożyć jabłka, posypać wiórkami kokosowymi.

Piekarnik nagrzać do 180°C, wstawić blaszkę i piec z termoobiegiem 45-50 minut. Po przestudzeniu polać lukrem i posypać wiórkami kokosowymi. Wszystkie składniki lukru dokładnie wymieszać, gotowy musi mieć konsystencję kwaśniej śmietany.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **4-8**

BEZOWE MUSLI

Sposób przygotowania:

Białka ubić na sztywną pianę z szczyptą soli. Ciągłe ubijając dodać cukier i ubijać mikserem około 10 minut. Zmniejszyć obroty do minimum, wsypać kartoflanke, wiórki kokosowe, wlać sok z cytryny i chwilę mikсовать. Na koniec dodać musli i delikatnie wymieszać łypatką.

Błazkę do pieczenia 28 na 36 cm wyłożyć papierem, przykryć połamanymi andrutami. Na tak przygotowaną blazkę wylać masę, wyrównać łypatką. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec 40 minut. Piekarnik wyłączyć, uchylić drzwiczki i pozostawić do przestudzenia. Przestudzone ciasto pokroić w kawałki.

Bardzo smaczne, zdrowe ciasteczka do pochrupania. Jest to dobry sposób na wykorzystanie białek.

Składniki:

7 białek,
2 łyżki kartoflanki,
1/2 szklanki cukru,
3 łyżki wiórek
kokosowych,
350 g musli
Crunchy Egzotyczne
z płatkami
zbożowymi, rodzynekami
i suszonymi owocami,
2 łyżki soku
z cytryny,
szczypta soli,
andruty do wyłożenia
blazki.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **15-20**



Składniki:

2 opakowania
sucharów,
800 g nutelli,
1/2 l śmietany 36%,
2 śmietany fix,
3 galaretki wiśniowe,
wiśnie.

CIASTO SYNOWEJ

Sposób przygotowania:

Zmielić suchary przez maszynkę i wymieszać z nutellą. Wyłożyć na blachę, ugniatając. Położyć wiśnie i na to ubitą śmietanę ze śmietanami fix. Zalać tężejącą galaretką.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **40 minut** | Porcja dla osób: **15-20**



SERNIK NA ZIMNO

Sposób przygotowania:

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem i cukrem wanilinowym. Dodać twaróg i serek mascarpone. Na spód blachy położyć herbatniki. Potem gotową masę i znowu herbatniki. Polać polewą czekoladową.

Składniki:

1 kostka margaryny,
1½ szklanki
cukru pudru,
1 kg twarogu,
500 g serka
mascarpone,
5 paczek
petit beurre,
cukier waniliony.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **180 minut** | Porcja dla osób: **12**



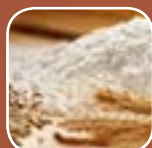
Składniki:

1/2 kg masła,
1/2 kg mąki,
9 łyżek kwaśnej,
gęstej śmietany,
1/2 łyżeczki proszku
do pieczenia,
1 jajko,
cukier.

CIASTEczKA FRANCUSKIE

Sposób przygotowania:

Ze schłodzonego masła, mąki z proszkiem i śmietany zrobić kruszonkę. Wstawić do lodówki na pół godziny. Rozwałkować na kwadrat, zwinąć w kopertę i wstawić do lodówki. Czynność tę 3 razy powtórzyć. Ciasto cienko rozwałkować, około 3 mm. Wyciąć paski radełkiem, posmarować jajkiem i posypać cukrem. Piec w temperaturze 200°C około 7-8 minut.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **40 minut** | Porcja dla osób: **12**

CIASTECZKA „ŚLIMACZKI”

Sposób przygotowania:

Z masła roślinnego, cukru, jajek, mąki, cukru wanilinowego i proszku do pieczenia zagnieść ciasto. Podzielić na dwie części, do jednej dodać kakao. Nałożyć na siebie, zwinąć w rulon. Pokroić w poprzek, lekko spłaszczyć, posmarować mlekiem i posypać cukrem. Piec w temperaturze 200°C około 7 minut.

Składniki:

500 g masła roślinnego,
1 szklanka cukru,
3 łyżeczki proszku
do pieczenia,
3 jajka,
1 cukier wanilinowy,
1 kg mąki,
3 łyżki kakao,
1/2 szklanki mleka.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **120 minut** | Porcja dla osób: **4**



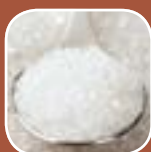
Składniki:

4 jajka,
1/2 szklanki cukru,
2 łyżeczki żelatyny,
1 cytryna,
1 galaretka cytrynowa.

LEGUMINA

Sposób przygotowania:

Jajka sparzyć. Przygotować galaretkę, ostudzić, wlać do salaterki, pozostawić do stężenia. Żelatynę rozpuścić w niewielkiej ilości zimnej wody. Odstawić na 30 minut, podgrzać, a następnie oziębic (musi być nadal lejąca). Żółtka utrzeć z cukrem, dodać sok z cytryny. Białka ubić na pianę, dodać żelatynę. Wszystko połączyć i wylać na galaretkę. Podawać schłodzone.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **120 minut** | Porcja dla osób: **18**

BEZOWA ROZKOSZ

Sposób przygotowania:

Ubić białka, dodać cukier i jeszcze chwilę ubijać. Dwa spody od dużej tortownicy posmarować tłuszczem i posypać grubo bułką tartą. Wyłożyć na nie białka, zostawiając 3 cm wolnego brzegu. Piec jednocześnie na dwóch poziomach 15 minut w temperaturze 180°C i 60 minut w 130°C (z termoobieganiem).

Śmietanę ubić z dwoma śmietanami fix i dodać serek mascarpone. Jeden krążek bezowy posmarować karmelem i posypać płatkami. Wyłożyć masę śmietanową i przykryć drugim krążkiem. Wierzch tortu posypać kakao.

Składniki:

6 białek,
2 szklanki cukru
500 ml śmietany 36%,
2 śmietany fix,
serek mascarpone 250 g,
puszka karmelu,
płatki migdałowe,
odrobina bułki tartej
(do posypania blachy),
odrobina kakao
(do posypania tortu).



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **15-20**



Składniki na biszkopt:

7 jaj,
1½ szklanki cukru,
1½ szklanki
mączki ziemniaczanej,
1/2 szklanki mąki
wrocławskiej,
2 łyżeczki proszku
do pieczenia,
5 łyżek oleju.

Składniki na krem:

1 l mleka,
2 budyń śmietankowy,
2 czubate łyżki mąki,
2 szklanki cukru,
4 cytryny,
1 kostka margaryny.



CYTRYNOWIEC

Sposób przygotowania:

Białka ubić, dodać żółtka i cukier. Ubijać jeszcze chwilę. Mąkę i proszek wymieszać. Stopniowo przesiewać do piany, lekko mieszając. Na końcu dodać olej. Ciasto wylać na blachę wyłożoną papierem. Piec 35 minut w temperaturze 180°C.

Budynie ugotować z cukrem i mąką. Ostudzić. Margarynę utrzeć z budyńmiem, a następnie stopniowo dodawać sok z cytryny i startą skórkę. Biszkopt przekroić na 3 części i przełożyć kremem. Wierzch ciasta również pokryć warstwą kremu. Ciasto można również zrobić w formie tortu.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **15-20**

MIODOWNIK

Sposób przygotowania:

Ciasto: wszystkie składniki zagnieść. Podzielić na trzy części. Rozwałkować na wielkość blaszki i upiec trzy placki. Blaszke przed pieczeniem wyłożyć papierem. Piec w temperaturze 180°C na złoty kolor (ok. 10 min). Krem: ugotować budyń. Do gorącego dodać palmę i gorącym przekładać ciasto. Ciasto okryć folią, aby zmiękło, na około 2 godziny. Następnie poleć polewą.

Składniki:

750 g mąki,
300 g cukru,
1½ łyżeczki sody,
200 ml miodu sztucznego,
1 jajko,
125 ml mleka.

Krem:

3 szklanki mleka,
300 g cukru,
1 cukier wanilinowy,
2 budynie śmietankowe,
1½ kostki palmy.

Polewa:

4 łyżki wody,
1/3 kostki palmy,
3/4 szklanki cukru,
4 łyżki kakao.
Wszystko zagotować i gorącą polewą poleć ciasto.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **2-4**



Składniki:

4 jajka,
1½ szklanki cukru,
1 szklanka mleka,
1 szklanka oleju,
1½ łyżeczki proszku
do pieczenia,
1½ łyżeczki sody
oczyszczonej,
2 łyżki kakao,
4 szklanki mąki,
3 łyżki powideł
śliwkowych.

SZYBKI MURZYNEK

Sposób przygotowania:

Wszystko mieszamy łyżką lub mikserem. Wylewamy ciasto na blachę o wym. 25x40 cm, pieczemy w temperaturze 150°C około godziny, po wystudzeniu polewamy polewą czekoladową. Można dodać przyprawę korzenną i wówczas otrzymamy piernik.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **10**

ŚWIĄTECZNE PIERNICZKI

Sposób przygotowania:

Mąkę wsypać do miski i dodać sodę oczyszczoną, wymieszać. W garnku rozgrzać miód, masło i przyprawę do piernika. „Masa” miodowa powinna być gorąca, na granicy wrzenia. Gorącą „masę” miodową wlać do mąki i wymieszać. Ostudzić i dodać cukier i jajka. Wyrobić ciasto, najpierw łyżką, potem rękami. Ciasto powinno być dość twarde, w razie potrzeby dodać mąkę. Ciasto rozwałkować na grubość około 3-5 mm. Wycinać pierniczki z foremek. Piec w piekarniku, nagrzanym do 180°C przez około 10-15 minut – do momentu, gdy pierniczki będą złotego koloru. Upieczone pierniczki ozdabiać według własnego pomysłu.

Składniki:

1/2 kg mąki tortowej,
250 g miodu,
250 g cukru,
5 dkg masła,
2 łyżeczki sody
oczyszczonej,
2 jajka,
1 łyżka przyprawy
do piernika.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **2-4**



Składniki:

10 dkg drożdży,
1 szklanka cukru,
1 opakowanie cukru
wanilinowego,
1 szklanka mleka
(lekko podgrzanego),
5 całych jaj,
1 szklanka oleju,
5 szklanek mąki.



CIASTO DROŹDŹOWE BEZ WYPIEKANIA

Sposób przygotowania:

Do miski dodawać wszystkie składniki w kolejności podanej w przepisie, nie mieszając, zostawiamy do wyrośnięcia.

Następnie wykładamy do blaszki. Na wierzch ciasta kładziemy owoce, np. pokrojone jabłka lub śliwki, albo posypujemy ciasto kruszonką i wstawiamy do piekarnika. Piekarnik nastawiamy na temperaturę 180°C i pieczemy ciasto przez 45 minut. Sprawdzamy patyczkiem, czy jest już upieczone i wyciągamy z piekarnika. Następnie wyjmujemy z blachy do wystygnięcia. Możemy posypać cukrem lub zrobić polewę. Placek jest łatwy do wykonania. Kroimy na kawałki, ilość porcji zależna jest od wielkości pokrojonych kawałków. Życzę smacznego.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **10**



SERNIK Z BRZOSKWINIAMI

Sposób przygotowania:

Masę serową wylać na ciasto, na masę poukładać plasterki brzoskwiń (1 puszka). Białka od spodu ubić z 1 szklanką cukru. Na koniec dodać 2 łyżki kartoflanki. Wylać pianę na brzoskwinie. Na pianę potrzeć ciasto z zamrażarki. Piec około 1 godziny w temperaturze 180°C.

Składniki na spód:

3 szklanki mąki,
1 kostka Kasi,
3 łyżki cukru,
1 cukier wanilinowy,
3 łyżeczki proszku
do pieczenia,
6 żółtek.
Spód piec 15 minut,
wszystkie składniki
zagnieść
2/3 ciasta wylepić
na blachę,
1/3 ciasta
do zamrażarki

Masa serowa:

1 kg twarogu,
3 całe jajka,
3/4 szklanki cukru,
1 kostka Kasi,
2 budynie waniliowe
lub śmietankowe,
1 łyżeczka proszku
do pieczenia.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



TORT BEZOWY DLA DOROSŁYCH

Sposób przygotowania:

Galaretki rozpuścić w gorącej wodzie, wystudzić. Pokroić na drobno: galaretki, orzechy, czekoladę. Białka ubić cukrem i żółtkami, margaryny utrzeć. Dodawać powoli masę jajeczną. Następnie wlewać po troszeczku spirytus, masa będzie rzadka, nie przejmować się. Po wlaniu całego spirytusu masę schować na pół godziny do zamrażarki, masa zgęstnieje. Do masy dodać, galaretki i bakalie, wymieszać. Pierwszy blat bezowy ułożyć na paterze, wylać połowę masy. Drugi blat, masa i trzeci blat. Śmietanę ubić z cukrem i śmietaną fix. Posmarować cały tort. Na wierzch posypać białą czekoladą. Udekorować tort według uznania.

Składniki:

3 blaty bezowe duże,
2 kostki
margaryny Kasia,
3 galaretki
o różnych smakach,
2 białka, 4 żółtka
orzechy włoskie,
rodzynki,
czekolada gorzka,
śmietana 36%,
2 śmietany fix,
2 łyki cukru pudru,
200 ml spirytusu,
3/4 szklanki cukru
do kremu.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **4**

POMARAŃCZOWE WSPOMNIENIE

Sposób przygotowania:

Białka oddzielić od żółtek i ubić, stopniowo dodając cukier. Następnie dodać żółtka i na koniec mąkę z proszkiem do pieczenia, dokładnie wymieszać, przelać do formy i piec ok. 20 minut w temperaturze 150°C. Wystudzić. Aby sporządzić masę pomarańczową, należy zagotować sok pomarańczowy, dodać budynie rozpuszczone w soku i cukier. Gorącą masę wylać na przestudzony biszkopt. Również wystudzić. Następnie ubić śmietanę, dodając fix, wymieszać i wylać na przestudzoną masę pomarańczową. Śmietanę posypać płatkami migdałowymi. Zamiast płatków migdałowych można śmietanę posypać tartą czekoladą.

Składniki na biszkopt:

5 jajek,
1 szklanka cukru,
1 szklanka mąki
ziemniaczanej,
1 łyżka mąki
pszennej,
1 łyżeczka proszku
do pieczenia.

Składniki na masę i krem:

2 budynie
śmietankowe,
850 ml soku
pomarańczowego,
10 dkg cukru,
1/2 litra śmietany
kremówki,
2 saszetki fix do śmietany,
1 opakowanie płatków
migdałowych.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **4**



DROŹDŹÓWKA NA DWA SPOSOBY

Sposób przygotowania:

Drożdże rozkruszyć w misce, następnie wsypać cukier i cukier wanilinowy, całe jajka roztrzepać i wlać na cukier, na to mleko, olej, na koniec mąkę. Nie mieszać składników. Odstawić na 2-3 godziny. Po tym czasie wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Jeśli chcemy upiec jeden placek to wylewamy całą masę na blachę. Jeśli mamy ochotę również na małe drożdżówki, to połowę ciasta wlewamy do formy od babki do 3/4 wysokości formy, a z pozostałej części łyżką uformować okrągłe drożdżówki. Aby przygotować kruszonkę, wszystkie składniki na kruszonkę wsypać do miski i wyrobić. Następnie na przygotowane ciasto w formie i na drożdżówki rozłożyć owoce i posypać kruszonką. Piec w temperaturze 160°C około 30 minut.

Składniki na drożdżówkę:

10 dkg drożdży,
2 opakowania cukru
wanilinowego,
1 szklanka cukru,
1 szklanka oleju,
1 szklanka mleka,
4 jajka,
5 szklanek mąki.

Składniki na kruszonkę:

1 szklanka mąki,
1/2 kostki masła
1/2 szklanki cukru,
1 opakowanie
cukru wanilinowego,
1/2 łyżeczki proszku
do pieczenia.

Owoce:

według uznania:
śliwki, wiśnie,
agrest, porzeczki.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **4-6**

SNIKERS BEZ PIECZENIA

Sposób przygotowania:

Dwie i pół szklanki mleka i masło umieścić w garnuszku. Do pozostałego mleka dodać obie mąki, jajko, budyń, cukier, cukier wanilinowy i dokładnie wymieszać, najlepiej mikserem. Mleko z masłem zagotować. Do gotującego wlewać powoli przygotowaną mieszankę, energicznie mieszając, by nie powstały grudki. Tak przygotowany budyń odstawić na chwilę, by lekko przestygł.

Błachę o wymiarach 20 x 30 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Na dnie ułożyć warstwę kakaowych herbatników. Budyń podzielić na 3 części, jedną z nich rozsmarować na ciastkach. Na budyniu ułożyć warstwę maślanych herbatników, a na nich drugą część masy budyniowej i herbatniki kakaowe. Ostatnią część budyniu wyłożyć na ciemne ciastka i przykryć jasnymi.

Puszkę masy kajmakowej umieścić na chwilę w ciepłej wodzie (będzie się łatwiej rozsmarowywać). Masę wyłożyć na wierzch ciasta, rozsmarować i leciutko posolić. Orzechy umieścić na suchej patelni i podprażyć. Posiekać i obsypać nimi wierzch ciasta. Wstawić do lodówki, najlepiej na noc.

Składniki na masę:

1 szklanka mąki pszennej,
1 łyżka mąki ziemniaczanej,
1 budyń waniliowy bez cukru,
1 jajko,
1/2 szklanki cukru,
1 cukier wanilinowy,
220 g masła,
1 litr mleka,
1 puszka masy kajmakowej,
180 g herbatników typu Petit Beurre,
180 g herbatników kakaowych,
1 szklanka orzechów włoskich.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **2-4**



Składniki:

2½ szklanki mleka,
3 żółtka,
1 szklanka cukru,
1 cukier wanilinowy,
20 dkg wiórek
kokosowych,
2 łyżki mąki
ziemniaczanej,
1 łyżka mąki.

Składniki na krem:

śmietana 36%,
2 śmietany fix,
2 białe czekolady.



RAFAELLO

Sposób przygotowania:

W 1/2 szklanki mleka rozrobić żółtka, mąkę, mąkę ziemniaczaną, resztę mleka zagotować, zrobić budyn. Bydny rozetrzeć z kostką margaryny, blachę wyłożyć papierem, ułożyć herbatniki.

Krem: ubić śmietanę 36% z 2 fixami i dodać roztopione 2 czekolady białe i wylać na krem. Schłodzić.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **4-8**



SERNIK BEZ TWAROГУ

Sposób przygotowania:

Ubić białka z cukrami, dodać budyń, powoli śmietanę, wylać na ciasto i piec 50 minut w temperaturze 180°C.

Składniki:

3 szklanki mąki,
5 żółtek,
kostka margaryny,
1 szklanka cukru,
2 łyżeczki proszku
do pieczenia,
2 łyżki kakao,
(to wszystko zagnieść
i wyłożyć na blachę
wyłożoną papierem),
3 śmietany 18%
(każda 400 gram),
5 białek,
1 cukier wanilinowy
2 budynie
śmietankowe.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60-90 minut** | Porcja dla osób: **2-4**



Składniki:

mus jabłkowy duży,
3 galaretki cytrynowe,
śmietana 36%,
2 śmietany fix,
1/2 szklanki cukru
pudru.

Biszkopt:

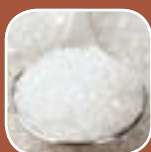
5 jaj,
3/4 szklanki cukru,
1/2 szklanki
kartoflanki,
3 łyżki mąki,
1 1/2 łyżeczki proszku,
1 łyżka wody.

JABŁECZNIK

Sposób przygotowania:

W wykonanie biszkoptu: ubijamy białka na sztywno, dodajemy żółtka, wodę i resztę składników. Delikatnie miksujemy, wylewamy na blachę i pieczemy 35-40 minut w temperaturze 150°C.

Galaretkę rozpuścić w 3 szklankach wody. Jak zacznie tężeć, dodać mus, wymieszać i wylać na biszkopt. Wstawić do lodówki. Śmietanę ubić z cukrem i śmietanami fix, wylać na zastygnięty mus.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **120 minut** | Porcja dla osób: **4-6**

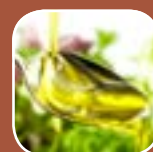
BUŁKI Z ZIOŁAMI

Sposób przygotowania:

Czosnek obrać i wrzucić do rondla z mlekiem. Doprowadzić do wrzenia i gotować na małym ogniu przez 15 minut (uważać, żeby nie wykopiało). Odstawić do ostygnięcia, zmiksować na gładko. Do dużej miski przesiać mąkę oraz sól. Dodać pokruszone drożdże i suszone zioła, wymieszać. Dodać zmiksowane mleko z czosnkiem, oliwę, jajko, wyrobić ciasto. Wyłożyć je na oprószonej mące stolnicę i wyrabiać kilka minut, aż będzie gładkie i miękkie. Odstawić na około godzinę do wyrośnięcia, aż podwoi swoją objętość. Palce maczać w oleju, wyrabiać bułeczki, kłaść na wyłożoną pergaminem blachę. Zostawić na 15 minut, aby wyrosły. Posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać sezamem. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 220°C na 15-20 minut.

Składniki:

12 ząbków czosnku,
700 ml mleka,
1 kg mąki
pszennej,
2 łyżeczki soli,
50 g świeżych
drożdży,
1 łyżka suszonej
bazylii,
1 łyżka suszonego
oregano,
4 łyżki oliwy,
2 jajka,
sezam.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90-120 minut** | Porcja dla osób: **8**



MAKOWIEC

Sposób przygotowania:

Zdrożdży zrobić zaczyn. W misce rozkruszyć drożdże, wsypać 2 łyżki cukru. Wlać 1/4 szklanki ciepłego mleka, dodać mąkę, wymieszać. Odstawić do wyrośnięcia. Dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto, dodając pod koniec rozpuszczony tłuszcz. Z ciasta ukształtować kulę, przełożyć do większego naczynia, przykryć lnianym ręczniczkiem. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Ciasto powinno podwoić swoją objętość.

Masa makowa: mak zalać gorącym mlekiem, dodać cukier, miód i masło, zostawić, aż mak napęcznieje. Białka ubić, dodać do wystudzonego maku. Wsypać bakalie, wlać aromat. Wymieszać.

Ciasto drożdżowe podzielić na 3 części, rozwałkować na prostokątne placki o grubości około 3 mm, nałożyć masę makową, zostawiając około 2 cm od samego brzegu. Zwinąć (jak roladę), a końce makowców podłożyć pod spód. Każdy z makowców przenieść na posmarowany olejem papier do pieczenia, zawinąć w niego dwukrotnie, pozostawiając około 1 cm luzu pomiędzy ciastem a papierem. Zostawić do wyrośnięcia.

Makowce ułożyć na dużej blaszce, w sporych odstępach od siebie. Piec w temperaturze 190°C przez około 30-40 minut, do złotego koloru. Wyjąć, rozciąć papier od góry, przestudzić. Ciasto polać lukrem, posypać bakaliami.

Składniki na ciasto:

3 szklanki mąki pszennej,
180 ml letniego mleka,
150 g masła (roztopionego
i przestudzonego),
6 żółtek,
50 g świeżych drożdży
lub 21 g drożdży suchych,
6 łyżek cukru,
pół łyżeczki soli,
2 łyżki spirytusu.

Masa makowa:

400 g maku mielonego,
2 szklanki mleka,
150 g cukru,
100 g rodzynek
lub sułtanków,
50 g posiekanych
orzechów włoskich,
1/2 szklanki kandyzowanej
skórki pomarańczowej,
3 łyżki miodu,
2 łyżeczki aromatu
migdałowego,
1 łyżka masła.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **4-6**

ZROŚLAKI DROŻDŻOWE

Sposób przygotowania:

Z drożdży, mleka i odrobiny cukru oraz 1/2 szklanki mąki zrobić zaczyn i pozostawić do wyrośnięcia. Jajka ubić z cukrem, masło rozpuścić i połowę dodać do ciasta, a następnie na przemian pozostałe składniki. Ciasto pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Formować kulki i układać na blasze w równych rzędach obok siebie i zalać resztą ciepłego masła. Piec w temperaturze 180°C około 45 min. Po ostygnięciu posypać cukrem pudrem.

Składniki:

5 dkg drożdży,
75 dkg mąki,
1 kostka masła,
5 jajek,
szklanka mleka,
cukier puder
do posypania.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4-6**



Składniki:

1 litr maślanki,
2 szklanki mleka,
1 kg mąki pszennej,
1 kg mąki żytniej,
2 łyżki soli,
1 łyżka cukru,
6 łyżek oleju,
10 dkg drożdży.

CHLEB WIEJSKI

Sposób przygotowania:

Zrobić rozczyn z drożdży, ciepłego mleka, cukru, trochę mąki pszennej i pozostawić do wyrośnięcia. Następnie dodać pozostałe składniki i długo wyrabiać (można dodać ziarna). Pozostawić w misce do wyrośnięcia, podzielić na trzy części (w zależności od wielkości foremek) i wstawić do lekko nagrzanego piekarnika celem wyrośnięcia. Po wyrośnięciu naciąć lekko nożem oraz posmarować wodą i posypać makiem. Piec w temperaturze 200°C 70 min. W połowie czasu pieczenia zamienić miejscami w piekarniku i spryskać wodą.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **2-4**



GRYSIK Z MUSEM MALINOWYM

Sposób przygotowania:

Kaszkę manną rozmieszać z 1/2 litra mleka. Resztę mleka zagotować. Kaszkę wlać na mleko, mieszając, gotować kilka minut. Wylać do miseczek, lekko przestudzić, wyjąć z miseczek. Polać musem z malin.

Składniki:

1 litr mleka,
7 łyżek kaszki manny,
łyżka cukru,
mus z malin.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **7 dni**



Składniki:

do przyrządzenia
konfitury potrzeba
wiśni, cukru
i tygodnia czasu
na przygotowanie.

KONFITURA WIŚNIOWA MOJEJ MAMY

Sposób przygotowania:

Wiśnie pestkujemy, najlepiej ręcznie, aby żadna pestka nie pozostała w owocach i aby nie było robaków. Zасыpujemy owoce cukrem w stosunku 2:1. Pozostawiamy do następnego dnia, zlewamy powstały sok i go zagotowujemy, gorącym zalewamy wiśnie (których nie gotujemy). Czynność tę powtarzamy przez 2-3 dni, każdorazowo po ostygnięciu masy. Potem wlewamy całą zawartość do dużego garnka i gotujemy około 1 godziny. Odstawiamy do ostygnięcia. Czynność tę powtarzamy przez kolejne 3 dni – 3 razy dziennie. Siódmego dnia smażyemy konfitury, ciągle mieszając tak długo, aż syrop zrobi się lekko ciągnący. Wtedy są dobre. Gorące nakładamy do słoików, nie trzeba pasteryzować. Mogą tak stać i nawet 2 lata.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**

KUKLA NA KAPUŚCIE

Sposób przygotowania:

Po pieczeniu chleba gospodynie przygotowują tzw. Kukielki. Ciasto na chleb przygotowujemy wieczorem, do rana dojrzewa i wtedy pieczemy chleb. Z resztek ciasta wielkości pięści zagniatamy kule, które układamy na liściach kapusty. Jak wyrosną, robimy buzię, nos, oczy i pieczemy na tle w piecu chlebowym (tzn. na podłodze pieca). Jeżeli po upieczeniu, tj. około 45 minut, po popukaniu od spodu, chleb wydaje charakterystyczny głos, to znaczy, że jest już dobry.

Składniki na ciasto chlebowe:

1 l ciepłej wody,
ok. 10 dkg zakwasu,
1½ kg mąki żytniej,
1 łyżeczka soli
oraz liście świeżej kapusty,
wiśnie świeże
lub suszone
do dekoracji pieczywa.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30 minut** | Porcja dla osób: **8**



Składniki:

pół kilograma
zmielonego twarogu,
1 szklanka cukru,
1 łyżka octu,
1 łyżeczka sody,
pół kostki margaryny,
2 jajka,
pół kg mąki.

CIASTO OPONKI TWAROGOWE

Sposób przygotowania:

Posiekać margarynę i dodać wszystkie składniki, razem posiekać i zagnieść, a następnie podzielić na 3 części, każdą część rozwałkować i wyciąć szklanką kółka i w środku wyciąć mniejszy otwór. Rozgrzać olej lub smalec i smażyć z obu stron. Wyjąć na talerz i posypać cukrem pudrem.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90-120 minut** | Porcja dla osób: **6-8**

MAKOWIEC Z JABŁKAMI

Sposób przygotowania:

Zółtka z cukrem utrzeć, dodać zmielony mak, tłuszcz, kaszkę, jabłka, powidła, olejek, proszek i wszystko razem wymieszać, na koniec dodać ubite białko. Przygotowaną masę makową wyłożyć na przygotowane na blaszce ciasto, wstawić do piekarnika i piec 1 godzinę w temperaturze 180°C. Do masy makowej można dodać bakalie.

Składniki

na ciasto (spód):

1/2 kostki masła
i łyżka smalca,
2 jajka,
3/4 szklanki cukru,
3/4 szklanki mąki,
3/4 szklanki
mąki ziemniaczanej,
3 łyżki gęstej śmietany.

Masa

makowo-jabłkowa:

2 szklanki maku
(sparzyć i dwa razy zmielić),
4 jabłka
(zetrzeć na tarce),
3 łyżki powideł,
1 szklanka cukru,
6 jaj (białka ubić),
1/2 kostki masła
(roztopić),
1 olejek migdałowy,
2 łyżeczki proszku
do pieczenia,
3 łyżki kaszki manny.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

2½ szklanki cukru,
2½ szklanki mleka,
5 łyżek miodu,
5 łyżek powideł
śliwkowych,
2½ łyżeczki proszku
do pieczenia,
2½ łyżeczki sody
oczyszczonej,
300 g masła,
5 łyżek przyprawy
piernikowej,
10 szklanek mąki.



PIERNICZKI Z POWIDŁAMI

Sposób przygotowania:

W rondlu roztopić masło, dodać cukier, mieszać aż cukier połączy się z masłem w jednolitą masę o brązowym kolorze. Dodać stopniowo mleko i gotować, aż karmel całkowicie się z nim połączy. Zdjąć z ognia, dodać miód, zmiksować powidła, wymieszać i odstawić do ostygnięcia. Dodać proszek do pieczenia, sodę, przyprawę i tyle mąki, żeby zagnieść miękkie ciasto, które nie klei się do rąk. Podzielić na 4 rzędy. Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować placki o grubości 1/2 cm. Foremkami wycinaj pierniczki. Piec partiami na blasze posmarowanej masłem, w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C przez około 15 minut. Pierniczki są najsaczniejsze po kilku dniach, przechowywać w szczelnie zamkniętych pojemnikach.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4**

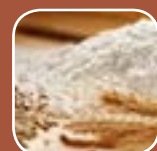
CHRUŚCIKI

Sposób przygotowania:

Z mąki, śmietany, żółtek i spirytusu zagnieść ciasto. Podzielić na części. Każdą część cienko rozwałkować. Z ciasta wykroić romby, na każdym zrobić nacięcie. Jeden róg przeplatać przez zrobione nacięcie i wywinąć na drugą stronę. Smażyć na rozgrzanym oleju do momentu zrumienienia z obu stron. Następnie przełożyć na papierowy ręcznik, aby odsączyć z nadmiaru tłuszczu. Oprószyć cukrem pudrem.

Składniki:

400 g mąki,
6 łyżek
kwaśnej śmietany,
6 żółtek,
1 łyżka spirytusu,
olej do smażenia,
cukier puder
do posypania
chruścików.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4-6**



ŚWIĄTECZNE CIASTECZKA

Sposób przygotowania:

Zagnieść ciasto z podanych składników. Podzielić na 2 części. Do jednej części dodać łyżkę mąki, zagnieść ponownie. Do drugiej części dodać 1 łyżeczkę cynamonu i 2 łyżki kakao, zagnieść ponownie. Każdą z części cienko rozwałkować. Ułożyć ciasto ciemne na cieście jasnym lub ciasto jasne na cieście ciemnym i rozwałkować tak, aby ciasta ściśle przylegały do siebie. Następnie obydwie ciasta zwinąć ciasno jak roladę. Kroić w plasterki, ułożyć w formie i piec około 15 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.

Składniki:

3½ szklanki mąki,
1 szklanka
cukru pudru,
1 łyżka cukru
kryształ,
200 g masła
60% tłuszczu,
120 g masła
82% tłuszczu,
1 żółtko,
1 łyżka mąki,
2 płaskie łyżki
kakao,
1 łyżeczką
cynamonu.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **8**

TORT LEŚNY

Sposób przygotowania:

Białka ubijamy na sztywną pianę, powoli dodając cukier, następnie dodajemy obie mąki, kakao, proszek do pieczenia, olej. Wszystko wymieszać łyżką, wyłożyć do wcześniej nasmarowanej blachy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec 15 minut w temperaturze 180°C.

Biszkopt przekrawamy na pół, każdą z części nasączamy alkoholem. Śmietanę ubijamy z cukrem wanilinowym, cukrem pudrem i fiksami. Jedną część ciasta smarujemy dżemem, na to wykładamy ubitą śmietanę, przykładamy drugą część ciasta, smarujemy dżemem i śmietaną. Cały tort smarujemy pozostałą śmietaną i dekorujemy według uznania.

Składniki:

5 jaj,
1 szklanka cukru,
1 szklanka mąki,
1 szklanka mąki ziemniaczanej,
2 łyżeczki proszku do pieczenia,
3 łyżki kakao,
1/2 szklanki oleju.

Masa śmietanowa:

1 litr śmietany (kremówki),
5 paczek fix do śmietany,
1 cukier wanilinowy,
2 łyżki cukru pudru,
5 słoików dżemu (owoce leśne lub jagody).



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4-6**



Składniki:

3 czubate łyżki
mąki ziemniaczanej,
3 czubate łyżki
mąki zwykłej,
3 szklanki mleka,
1 cukier wanilinowy,
1 kostka Kasi,
2 paczki herbatników
Lu Petitki,
2 duże paczki
krakersów,
1 puszka masy krówkowej,
1 paczka płatków
migdałowych,
1/2 litra śmietany 36%,
2 śmietany fix,
1 gorzka czekolada.

CIASTO 3 BIT

Sposób przygotowania:

Dwie szklanki mleka wlać do garnka, włożyć margarynę, wsypać cukier i cukier wanilinowy. W trzeciej szklance mleka rozrobić obie mąki, tak aby nie było grudek. Do gotującego się mleka wlać rozrobione mąki i cały czas mieszając, aż zgęstnieje. Odstawić do wystudzenia, a następnie gotowy budyń rozkręcić z 1 kostką Kasi (lub palmy).

Następnie:

I warstwa: 2 paczki herbatników Lu Petitki wyłożyć na blachę, na to masę budyniową.

II warstwa: 1 duża paczka krakersów, następnie masa krówkowa, posypać płatkami migdałów.

III warstwa: 1 duża paczka krakersów, ubita śmietana 36% (1/2 litra) z 2 śmietanami fix. Wierzch posypać startą gorzką czekoladą.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **8**

CIASTO FILADELFA

Sposób przygotowania:

Suchary rozgnieść na drobno, wymieszać z nutellą i wyłożyć na blachę. Kremówkę ubić, dodać serki, cukier puder, fixy, dobrze wszystko wymieszać delikatnie mikserem, wyłożyć na nutellę. Następnie posypać migdałami, wyłożyć wiśnie i zalać gęstniejącą galaretką rozrobioną w soku z wiśni (3 szklanki soku, jeśli nie będzie tyle, dolać wody). Wstawić do lodówki, aby dobrze się wszystko stężyło.

Składniki:

1 paczka sucharów
zwykłych
1 słoik kremu nutella
(400 gram),
1/2 litra śmietany
kremówki 36%,
4 serki Twój Smak
śmietankowe z Piątnicy,
2 łyżki cukru pudru,
2 śmietany fix,
20 dkg płatków
migdałowych,
wiśnie drylowane,
2 galaretki wiśniowe.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **120 minut** | Porcja dla osób: **8**



Składniki:

3 szklanki
mąki tortowej,
1 kostka palmy,
3 łyżki cukru,
5 jajek,
2 łyżeczki proszku
do pieczenia,
1 puszka brzoskwiń,
2 łyżki mąki
ziemniaczanej.

Masa twarogowa:

60 dkg twarogu,
1 całe jajko,
1 budyń waniliowy,
1/2 szklanki cukru pudru,
1/2 kostki palmy.



SERNIK Z BRZOSKWINIĄ

Sposób przygotowania:

Mąkę, palmę, 3 łyżki cukru, 5 żółtek, proszek do pieczenia – wszystkie produkty włożyć do miski i dobrze zagnieść, po czym podzielić ciasto na 2 równe części i zamrozić (na 12 godzin).

Błachę smarujemy lekko tłuszczem, wykładamy blachę papierem do pieczenia, ścieramy pierwszą część zamrożonego ciasta, na ciasto wykładamy masę twarogową (palmę rozkręcamy z 1 jajkiem, dodajemy budyń, cukier puder, twaróg), następnie pokrojone brzoskwinie w paski układamy na masie twarogowej. Białka ubijamy z 1 szklanką cukru na gęstą pianę, dodając 2 łyżki mąki ziemniaczanej. Łyżką lekko wymieszać, wyłożyć na brzoskwinie. Następnie zetrzeć drugą część ciasta. Piec 1 godzinę w piekarniku nagrzanym do 180°C.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **180 minut** | Porcja dla osób: **8**

CIASTECZKA PÓŁFRANCUSKIE

Sposób przygotowania:

Mąkę przesiać przez sitko, margarynę dodać do mąki i posiekać nożem. Następnie dodać szklankę kwaśnej gęstej śmietany i wyrobić składniki na jednolitą masę. Wyrobione ciasto odstawić do lodówki na około dwie godziny. Wychłodzone ciasto rozwałkować i wycinać romby lub inne kształty. Wycięte ciasteczka kłaść na posmarowaną tłuszczem formę do pieczenia i piec w temperaturze 175°C na złoty kolor. Upieczone ciasteczka polukrować.

Składniki:

3 szklanki mąki,
1 kostka margaryny,
1 szklanka kwaśnej,
gęstej śmietany.

Lukier:

cukier puder,
kilka łyżek mleka.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **120 minut** | Porcja dla osób: **4-6**



ROZETA DROŻDŻOWA Z JAGODAMI

Sposób przygotowania:

Mleko podgrzać, masło stopić. Z drożdży, 2 łyżek mąki, 1 łyżki cukru, 2 łyżek ciepłego mleka, zrobić rozczyń, odstawić do wyrośnięcia. Połowę cukru rozpuścić w mleku. Resztę cukru i cukier wanilinowy i sól wysypać do żółtek i jajka, roztrzepać. Dodać skórkę z pomarańczy i aromat, ubijać do rozpuszczenia cukru. Mąkę przesiać do miski, wlać wyrośnięte drożdże, mleko i ubite jajka, wymieszać. Wlać masło, wyrobić gładkie ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. Urywać kawałki ciasta, ulepić 9 kul, układać w tortownicy. Gdy ciasto podrośnie, posmarować jajkiem posypać kruszonką. Piec w 180°C 35-40 minut.

Składniki:

500 g mąki,
2 jajka,
2 żółtka,
250 ml mleka,
50 g drożdży,
50 g masła,
125 g cukru,
cukier wanilinowy,
jagody.

Kruszonka:

1/2 szklanki mąki
1/4 szklanki cukru pudru
2½ dkg masła,
cukier puder,
kilka łyżek
gorącej wody,
aromat
pomarańczowy.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



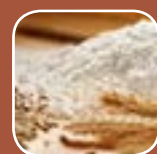
PLACUSZKI NA KWAŚNYM MLEKU Z TRUSKAWKAMI

Sposób przygotowania:

Jajka wbić do miski, roztrzepać za pomocą trzepaczki, dodać cukier wanilinowy, mleko, mąkę, sodę, wymieszać. Dodać umyte i pokrojone truskawki. Do ciasta wlać 1 łyżkę oleju (placuszki nie chłoną tłuszczu). Smażyć na gorącym oleju z obu stron.

Składniki:

4 jajka,
1 szklanka kwaśnego
mleka,
2 szklanki mąki,
cukier wanilinowy,
pół łyżeczki
sody oczyszczonej,
1 łyżka oleju do ciasta,
olej do smażenia.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4-6**



Składniki:

1 kg twarogu,
3 jajka,
3 szklanki mąki,
cukier wanilinowy,
sól,
olej do smażenia.

CHRUPIĄCE LENIWE

Sposób przygotowania:

Twaróg rozdrobnić widelcem, białka ubić, dodać żółtka. Mąkę przesiać do miski, wymieszać z twarogiem, jajkami i cukrem. Przełożyć na stolnicę posypaną mąką. Zrobić z ciasta wałeczek, lekko spłaszczyć, pokroić ukośnie na kawałki. Gotować w osolonej wodzie. Wyjąć, osączyć z wody, smażyć na rumiano. Dodatki według upodobań.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **4-6**

MLECZNY SERNIK NA ZIMNO

Sposób przygotowania:

Tortownicę wyłożyć biszkoptami łącznie z bokami. Mleko ubić mikserem z cukrem pudrem, dodając stopniowo serek. Galaretki cytrynowe rozpuścić w 1/2 litra gorącej wody, przestudzić i tężejącą galaretkę wlać do masy mleczno serowej, wsypać pokrojone w kostkę owoce bez zalewy, delikatnie wymieszać i wlać do tortownicy, pozostawić do stężenia. Na wierzchu ułożyć ozdobnie owoce zalać tężejącą galaretką pomarańczową rozpuszczoną w/g przepisu na opakowaniu. Owoce można dać w/g upodobań, ale lepiej aby były one z zalewy. Bardzo delikatny serniczek, szybki w przygotowaniu, ale ma jedną wadę, błyskawicznie znika z talerza.

Składniki:

1 paczka biszkoptów
okrągłych,
40 dag serka
wanilinowego,
1 puszka mleko
zagęszczone
niesłodzone,
1 łyżka
cukieru pudru,
3 paczki galaretek
cytrynowych,
1 galaretka
pomarańczowa,
3/4 l pokrojonych
brzoskwiń, ananasów,
mandarynek z zalewy,
do ozdoby brzoskwinie
i mandarynki.



Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **4-6**



TORT ŚMIETANOWY

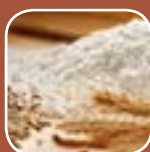
Sposób przygotowania:

Przygotować biszkopt: białka ubić z odrobiną soli na sztywno, stopniowo dodawać cukier. Kiedy masa będzie sztywna i błyszcząca, a cukier całkowicie rozpuszczony, cały czas miksując, dodawać po jednym żółtku. Mąkę, proszek do pieczenia i kakao przesiać i delikatnie za pomocą łyżki wymieszać z masą jajeczną. Ciasto wlać do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 175°C około 30 minut do tzw. suchego patyczka. Biszkopt wyjąć z piekarnika i wystudzić. Krem: 500 ml śmietany ubić, wsypać masę śmietanową o smaku malinowym. Wymieszać.

Biszkopt przekroić na 3 części. Jedną część ułożyć na paterze, posmarować kremem, posypać malinami, wciskając w krem. Przykryć drugim krążkiem ciasta, posmarować kremem, posypać malinami. Przykryć trzecim krążkiem. Resztę śmietany ubić, wsypać masę śmietanową o smaku śmietanowym. Wymieszać. Posmarować górę i boki tortu. Udekorować według uznania.

Składniki:

8 jaj,
1½ szklanki cukru,
cukier wanilinowy,
1½ szklanki mąki,
2 łyżeczki proszku
do pieczenia,
1 litr śmietany 36%,
1 paczka masy
śmietanowej o smaku
malinowym,
1 paczka masy
śmietanowej o smaku
śmietanowym,
maliny,
brzoskwinie.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **8**

TRUSKAWKI NA CYTRYNOWEJ PIERZYNCIE

Sposób przygotowania:

Upiec biszkopt. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywno. Ciągłe ubijając, dodawać cukier wymieszany z cukrem pudrem. Żółtka dokładnie wymieszać z sokiem z cytryny i olejem i stopniowo dodawać do ubitych białek. Na koniec porcjami dodawać obie mąki wymieszane i przesiane przez sito z proszkiem do pieczenia. Delikatnie wymieszać. Wylać na blaszkę o wym. 40 na 26 cm wyłożoną papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C i piec 20 min, przestudzić. Wszystkie składniki ponczu dokładnie wymieszać, przestudzić i skropić upieczony biszkopt. Truskawki umyć, usunąć szypułki. 20 dkg pokroić w ćwiartki, pozostałe na półówki. Galaretki cytrynowe rozpuścić w 400 ml gorącej wody, przestudzić. Śmietanę ubić z cukrem pudrem na sztywno, wlać tężejącą galaretkę cytrynową, wymieszać mikserem. Dodać pokrojone w ćwiartki truskawki, delikatnie wymieszać i wylać na skropiony ponczem biszkopt, pozostawić do stężenia. Półówki truskawek rozłożyć na cytrynowej pierzynie i zalać tężejącą galaretką truskawkową rozpuszczoną w 1200 ml gorącej wody. Pozostawić w lodówce do całkowitego stężenia.

Składniki na biszkopt :

5 jajek,
1/2 szklanki
mąki tortowej,
1/2 szklanki
kartoflanki,
3/4 szklanki cukru,
1 cukier waniliowy,
2 płaskie łyżeczki
proszku do pieczenia,
1 łyżka soku z cytryny,
2 łyżki oleju,
szczypta soli.

Pierzynka cytrynowa:

1/2 l słodkiej
śmietany 36%,
3 łyżki płaskie
cukru pudru,
2 galaretki cytrynowe,
400 ml gorącej wody,
20 dkg. truskawek.

Warstwa truskawkowa:

80 dkg truskawek,
3 galaretki truskawkowe,
1200 ml gorącej wody.

Trudność: **średnie** | Czas przygotowania: **90 minut** | Porcja dla osób: **6-8**



Składniki na ciasto:

35 dkg mąki,
10 dkg cukru,
1 cukier waniliowy
2 jajka,
13 dkg margaryny,
1 łyżeczka proszku
do pieczenia.

**Masa
orzechowo-
migdałowa:**

4 łyżki wody,
20 dkg cukru,
20 dkg masła,
2 cukry waniliowe,
20 dkg płatków,
migdałowych
20 dkg posiekanych
orzechów laskowych,
odrobina aromatu
rumowego.

ORZECHOWO-MIGDAŁOWE CIASTKA

Sposób przygotowania:

Do miski przesiać mąkę z proszkiem do pieczenia, dołożyć pozostałe składniki i zagnieść ciasto. Schłodzić około 1 godziny w lodówce. Ciasto można przygotować dzień wcześniej zawinąć w folię i włożyć do lodówki. Ciasto rozłożyć na wysmarowanej tłuszczem i posypanej mąką blaszce lekko je dogniatając do blaszki. Całość wyłożonego ciasta posmarować dżemem morelowym lub brzoskwinowym. Przygotować masę orzechową. W garnku rozpuścić masło i wodę, dodać pozostałe składniki i krótko podgotować. Gorącą masę wylać na przygotowane na blaszce ciasto, rozprowadzając je równomiernie. Piec 40 minut w 180°C. Po przestudzeniu poleć polewą czekoladową. Po zastygnięciu polewy ciasto pokroić na małe kawałki, ułożyć do szczelnie zamkniętego pojemnika. Są bardzo syte, długo utrzymują świeżość. Zawsze jest coś pod ręką dla niespodziewanych gości.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4-6**

JABŁKOWA PSYCHOTKA

Sposób przygotowania:

Jabłka umyć, obrać, usunąć gniazda nasienne i pokroić w większą kostkę. Do garnka wlać 3 łyżki wody, dodać jabłka, wlać sok z cytryny, wsypać cukier, gotować na wolnym ogniu około 10 minut, zdjąć z ognia i do gorących jabłek wsypać galaretki i mieszać do czasu ich całkowitego rozpuszczenia, przestudzić (odłożyć 5 łyżek uprażonych jabłek do dekoracji). Śmietanę ubić z śmietan fix na sztywną pianę, dodać gęstniejące jabłka, wymieszać i wylać do foremek żaroodpornych wyłożonych biszkoptami. Na wierzchu ułożyć również biszkopty, posypać rodzynkami, pozostawić do stężenia. Całość poleać polewą, posypać płatkami migdałowymi. Bardzo dobry i delikatny deser do kawy. Szybki i łatwy do przygotowania.

Składniki:

1 opakowanie
biszkoptów okrągłych,
5 jabłek,
1/2 l. śmietany 30%,
2 śmietan fix,
1 szklanka cukru,
2 łyżki soku
z cytryny,
3 łyżki wody
3 galaretki
cytrynowe,
2 polewy
czekoladz mlecznej,
rodzynki,
płatki migdałowe.





NALEWKI I KOKTAJLE



1. NALEWKA MALINOWA – 190
2. NALEWKA Z JEŻYŃ – 191
3. MALINOWA ROZKOSZ BENI – 192
4. KAWA ŻOŁĘDZIÓWKA Z KROME CZKI – 193
5. NALEWKA Z WIŚNI – 194
6. NALEWKA Z CZARNEJ PORZECZKI – 195
7. EGZOTYCZNA NALEWKA – 196
8. KOKTAJL CHRZANOWO-OGÓRKOWY – 197



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

1 kg malin,
1 łaska wanilii,
4 ziarenka czerwonego
pieprzu,
1/2 kg cukru,
1/4 l spirytusu 95%,
1 l białej wódki,
(np. biała żubrówka,
biały krupnik).

NALEWKA MALINOWA

Sposób przygotowania:

Oczyszczone maliny wrzucić do dużego słoja, dodać przekrojoną wzdłuż łaskę wanilii oraz ziarenka pieprzu. Zalać wódką i spirytusem. Odstawić na 4 tygodnie. Po upływie 4 tygodni oddzielić owoce od powstałego płynu. Płyn zlać do osobnego naczynia i odstawić. Owoce zasypać cukrem. Co pewien czas wstrząsnąć słojem tak, aby cukier rozpuścił się. Gdy cukier całkowicie rozpuści się, oddzielić ponownie powstały płyn od owoców, połączyć obydwie nalewki, przefiltrować przez gazę i zlać do butelek. Odstawić na co najmniej trzy miesiące w ciemne miejsce.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **30-60 minut** | Porcja dla osób: **4**



NALEWKA Z JEŻYŃ

Sposób przygotowania:

Owoce opłukać i dobrze osuszyć. Do dużego słoja układać warstwami i przesypywać cukrem.

Pozostawić na 10 dni, co jakiś czas potrząsać słojem. Po tym czasie zlać sok, wlać do niego spirytus i wódkę i odstawić na 2 tygodnie.

Następnie przefiltrować, rozlać do butelek i schować w chłodne i ciemne miejsce. Sięgnąć po nalewkę zimą, po upływie minimum 6 miesięcy.

Składniki:

3 kg jeżyn,
1 kg cukru,
1/2 l spirytusu,
1/2 l wódki.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **60 minut** | Porcja dla osób: **4**



Składniki:

2 kg dojrzałych
malin,
1 litr spirytusu 96%,
1 litr wódki 40%,
1½ kg cukru.

MALINOWA ROZKOSZ BENI

Sposób przygotowania:

Maliny opłukać, osączyć, wsypać do pięciolitrowego słoja. Następnie zalać spirytusem i wódką. Połączenie spirytusu z wódką daje nam 70% alkohol. Słoik zakręcamy (nie za mocno, aby można było go później odkręcić). Całość odstawiamy na 2-3 tygodnie, wstrząsając słoje co jakiś czas, aby maliny dobrze puściły i nie pozostawały te same na wierzchu alkoholu. Po tym okresie dosypujemy cukier i odstawiamy zakręcony słoje na kolejne 2-3 tygodnie, co jakiś czas wstrząsając, ułatwiając rozpuszczenie się cukru. Jak cukier się w całości rozpuści, można nalewkę rozlać do butelek przez lejek, używając jako filtru bibułę lub watę z gazą. Z tej ilości składników powinno wyjść 5 półlitrówek lub więcej, w zależności od tego, ile soku oddadzą maliny. Maliny przekładamy do małych słoiczków, zalewając odrobiną alkoholu (spirytusem, wódką lub nalewką), zakręcamy i odkładamy w chłodne miejsce. Przyda się do herbatki na wzmocnienie czy przeziębienie.



Trudność: **trudne** | Czas przygotowania: **tydzień**



KAWA ŻOŁĘDZIÓWKA Z KROME CZKI

Sposób przygotowania:

Zbieramy żołądźcie, obieramy za pomocą ostrego noża ze skorupki, rozdrabniamy. Wsypujemy do naczynia (połowa pojemności) i zalewamy gorącą wodą – jest to proces ługowania, czyli pozbywania goryczy. Proces ten trwa 3-4 dni, codziennie wodę zmieniamy. Następnie „orzyszki” rozdrabniamy i suszymy (najlepiej w piecu chlebowym), potem mielimy młynkiem do kawy. Otrzymany produkt trzeba jeszcze upalić, można to zrobić na patelni „cygańskiej”. Kawę parzymy w proporcjach 1 łyżeczka kawy na 1 szklanę wody, gotujemy ok. 3 minut – można wtedy dodać przyprawę, chwilę czekamy, aby osad opadł na dno i zlewamy do dzbanka. Pijemy gorącą.

Składniki:

żołądźcie
zbierane jesienią
(najlepsze po 20 września),
jako dodatek smakowy
można dodać
suszoną cykorię
lub goździki, cynamon itp.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **2 tygodnie**



Składniki:

1 kg wiśni,
1 kg cukru,
1/2 l spirytusu.

NALEWKA Z WIŚNI

Sposób przygotowania:

W iśnie zasypać cukrem i zostawić na 3 dni, następnie wlać spirytus. Po dwóch tygodniach zlać nalewkę do butelek, wiśnie można wykorzystać do ciasta lub deseru.



Trudność: **trudne** | Czas przygotowania: **ok. pół roku**

NALEWKA Z CZARNEJ PORZECZKI

Sposób przygotowania:

Owoce i przyprawy zalać 75% alkoholem (sporządzonym ze spirytusu) i odstawić w nasłonecznionym, ciepłym miejscu. Po pół roku nalewkę zlać, a owoce zasypać cukrem, dodać płynny miód i pozostawić na miesiąc, często wstrząsając butlą, aby cukier oraz miód dobrze się rozpuściły. Powstały syrop zlać i zmieszać z pierwszym nalewem i dodać 4 litry listków oraz 1 litr syropu z listków (po zlaniu nalewu z listków zalewa się je syropem sporządzonym z 1 litra wody i 1 kg cukru w ilości takiej, aby syrop przykrył listki, i trzymać minimum 1 miesiąc), zaś owoce ponownie zalać 7 litrami 40-procentowego alkoholu. Po upływie miesiąca zlać drugi nalew i połączyć z uprzednio przygotowaną mieszanką. Nalewka powinna dojrzewać co najmniej pół roku, ale im dłużej stoi, tym jest lepsza.

Składniki:

1½ litra czarnej porzeczki obranej z szypulek,
1 laska wanilii,
1 cm cynamonu (grubej laski),
1 litr 75% alkoholu,
1/2 kg cukru,
150 g miodu wielokwiatowego,
0,25 litra 75% listków (nalewki z młodych listków czarnej porzeczki),
0,7 litra wódki 40%.



Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **2 tygodnie**



Składniki:

10 dkg dużych
rodzynek,
10 dkg dużych moreli
suszonych,
4 plastry ananasa
kandyzowanego,
400 ml. spirytusu 96%,
4 szklanki cukru,
800 ml. wody,
5 łyżek soku
z cytryny.



EGZOTYCZNA NALEWKA

Sposób przygotowania:

Morele, ananasy pokroić w kostkę, wymieszać z rodzynekami, przełożyć do słoika i zalać spirytusem. Słoik zakręcić i ustawić na okres 7 dni na słonecznym parapecie. Spirytus zlać przez sito do butelki, odstawić w ciemne miejsce. Owoce przełożyć do słoika przesypując 2 szklanki cukru i ponownie pozostawić na okres 7 dni na słonecznym parapecie. Do garnka wlać wodę, dodać pozostały cukier, wlać sok z cytryny, wyłożyć owoce łącznie z cukrem i gotować na wolnym ogniu około 15 minut. Wytworzony wywar przelać przez sito do garnka, przestudzić. Owoce ponownie przesypać 1/2 szklanki cukru, wymieszać, włożyć do słoika z zalać 100 ml. spirytusu. Ułożyć w chłodne miejsce (doskonały dodatek do deserów, lodów). Do przestudzonego wywaru owocowego małymi ilościami dolewać zlanego wcześniej spirytusu i dokładnie wymieszać. Przelać do butelek i odstawić w ciemne miejsce. Bardzo dobra naleweczka nie tylko do wypicia na rozgrzewkę, ale doskonały dodatek do różnego rodzaju ciast i deserów. Nalewka ta ma piękny słomkowy kolor a smak jest niepowtarzalny.

Trudność: **łatwe** | Czas przygotowania: **15 minut** | Porcja dla osób: **2**



KOKTAJL CHRZANOWO-OGÓRKOWY

Sposób przygotowania:

Ogórkę umyć, pokroić w mniejsze kawałki i zmiksować razem z pozostałymi składnikami. Na koniec przyprawić do smaku solą, pieprzem. Koktajl ten przygotowuje się błyskawicznie a smakuje idealnie zwłaszcza w gorące dni. Porcja ta jest przeznaczona dla dwóch osób.

Składniki:

1/2 l jogurtu naturalnego,
1/2 ogórka szklarniowego ze skórką,
1 łyżka chrzanu tartego „Smak”,
1 łyżeczka miodu naturalnego,
sól, pieprz do smaku.





ALFABETYCZNY SPIS PRZEPISÓW

A

AMONIACZKI – 135
ANANASOWA ZUPA Z FANTAZJĄ – 36

B

BAMI – POTRAWA MAKARONOWA – 68
BARSZCZ Z USZKAMI – 66
BEZOWA ROZKOSZ – 149
BEZOWE MUSLI – 143
BRUKSELKA Z MAŚLANĄ PANIERKĄ – 33
BUŁKI Z ZIOŁAMI – 163

C

CANNELLONI Z BOĆWINĄ – 60
CARPACCIO Z TUŃCZYKA – 82
CHAŁWA MOJEJ MAMY – 140
CHLEB NA MAŚLANCE – 15
CHLEBOWY GARNUSZEK – 123
CHLEB WIEJSKI – 166
CHRUPIĄCA SAŁATKA – 44
CHRUPIĄCE LENIWE – 182
CHRUŚCIKI – 141
CHRUŚCIKI – 173
CIASTECZKA DO BARSZCZU – 11
CIASTECZKA FRANCUSKIE – 146
CIASTECZKA PÓLFRANCUSKIE – 179
CIASTECZKA PRZEZ MASZYNKĘ – 134
CIASTECZKA „ŚLIMACZKI” – 147
CIASTO 3 BIT – 176
CIASTO DROŹDZOWEBEZ WYPIEKANIA – 154
CIASTO FILADELFA – 177
CIASTO OPONKI TWAROGOWE – 170
CIASTO SYNOWEJ – 144
CYNAMONKI – 138
CYTRYNOWIEC – 150

CZARNINA – 38

D

DORSZ POD POROWĄ KOŁDERKĄ – 84
DROBIOWA WĄTRÓBKA Z JABŁKIEM – 102
DROŹDZÓWKA NA DWA SPOSOBY – 158

E

EGZOTYCZNA NALEWKA – 196
EGZOTYCZNA MIRUNA – 78
EKSPRESOWY JABŁECZNIK – 129

F

FASZEROWANA GOŁONKA Z INDYKA – 121
FRANCUSKA PRZEKĄSKA – 32

G


GALACIKI DROBIOWE – 30
GALANTYNA Z KURCZAKA – 110
GOŁONKA ZAPIEKANA W KAPUŚCIE – 112
GRUSZKI A'LA JANKA – 22
GRYSIK Z MUSEM MALINOWYM – 167
GULASZ – 37
GULASZ Z ŻOŁĄDKÓW INDYKA – 90

J

JABŁECZNIK – 162
JABŁKOWA PSYCHOTKA – 187
JAJKA FASZEROWANE – 27
JARSKI PASZTET – 74

K

KACZKA NADZIEWANA ANANASEM – 91
KALAREPKA Z NIESPODZIANKĄ – 92
KAPUŚNIAK Z KASZĄ JAGLANĄ – 40
KARKÓWKA POD PIERZYNKĄ – 118
KARKÓWKAW KAPUŚCIE – 119
KARKÓWKA Z MIESZANKĄ PRZYPRAW – 93
KARKÓWKA Z WARZYWAMI – 108





ALFABETYCZNY SPIS PRZEPISÓW

- KARPATKA – 130
KARP Z PIECZARKAMI – 85
KAWA ŻOŁĘDZIÓWKA Z KROMECZKI – 193
KLUSKI ZIEMNIACZANE – 69
KOCIOŁEK SOŁTYSA – 114
KOKTAJL CHRZANOWO-OGÓRKOWY – 197
KOKTAJLOWA SAŁATKA Z SELERA NACIOWEGO – 45
KONFITURA WIŚNIOWA MOJEJ MAMY – 168
KORECZKI ŚLEDZIOWE POD PIERZYNKĄ – 12
KOTLETY Z CIECIORKI W SEZAMIE – 31
KROKIETY Z MIĘSEM I PIECZARKAMI – 113
KRÓLIK W ZIOŁACH – 111
KRUCHE CIASTKO ZE ŚLIWKAMI I BUDYNIEM – 131
KUKLA NA KAPUŚCIE – 169
- L**
- LEGUMINA – 148
- Ł**
- ŁAZANKI Z KAPUSTĄ – 24
- M**
- MAKARON RURKI Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ – 62
MAKOWIEC – 164
MAKOWIEC Z JABŁKAMI – 171
MALINOWA ROZKOSZ BENI – 192
MARCHEWKOWO-GROSZKOWA POTRAWKA – 94
MARYNOWANE WĘGIERKI – 18
MIGDAŁOWA RYBKA
Z PIETRUSZKOWYMI ZIEMNIAKAMI – 79
MIODOWNIK – 151
MLECZNY SERNIK NA ZIMNO – 183
MURZYNEK Z DŻEMEM – 132
- N**
- NALEWKA MALINOWA – 190
NALEWKA Z CZARNEJ PORZECZKI – 195
NALEWKA Z JEŻYŃ – 191
NALEWKA Z WIŚNI – 194
NIEDZIELNA BAGIETKA – 13
- O**
- OKRASA Z GĘSI – 16
ORZECHOWE ROLADKI Z DROBIU – 95
ORZECHOWO-MIGDAŁOWE CIASTKA – 186
- P**
- PASZTET – 21
PASZTET DROBIOWY – 19
PIECZONE JABŁKA – 133
PIECZONY BAKŁAŻAN – 63
PIERNICZKI Z POWIDŁAMI – 172
PIEROGI BABCI KAZI – 61
PIEROGI KRUSZYŃSKIE – 72
PIEROGI RUSKIE – 64
PIEROGI Z GĘSI – 109
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI – 67
PIERSI Z NADZIENIEM W SOSIE – 105
PLACEK SZAMPAŃSKI – 128
PLACKI ZIEMNIACZANE Z MARCHWIĄ – 71
PLACUSZKI NA KWAŚNYM MLEKU Z TRUSKAWKAMI – 181
PLACUSZKI Z DROBIU – 104
POMARAŃCZOWE WSPOMNIENIE – 157
POMIDORY W GALACIE – 17
PROSZKOWE OWOCOWE CIASTO – 136
PULPETY PO AZJATYCKU – 14
PYSZNA ROLADA DO CHLEBA – 96
- R**
- RAFAELLO – 160
ROGALE ROMKA – 137
ROLADKI Z ŁOSOSIEM – 26
ROLADKI Z POLĘDWICY – 97





ALFABETYCZNY SPIS PRZEPISÓW

- ROZETA DROŹDŹOWA Z JAGODAMI – 180
RYBA MIRUNA W OCCIE – 87
RYBA PO JAPOŃSKU – 86
RYBA W BRZOSKWINIACH – 83
RYBKA W SERZE – 80
- S**
- SAKIEWKI NALEŚNIKOWE Z PIECZARKĄ – 120
SAŁATKA CHRZANOWA – 52
SAŁATKA GRECKA – 55
SAŁATKA NA ZUPKACH CHIŃSKICH – 57
SAŁATKA WYTRAWNA – 50
SAŁATKA Z CURRY – 49
SAŁATKA ZIEMNIACZANA – 56
SAŁATKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ – 48
SAŁATKA Z PASTERNAKU – 47
SAŁATKA Z SELERA – 51
SAŁATKA Z SEREM
TWAROGOWYM WĘDZONYM – 54
SAŁATKA Z TUŃCZYKA – 53
SCHAB 2w1 – 116
SERNIK BEZ TWAROGU – 161
SERNIK NA ZIMNO – 145
SERNIKOWE PIEROGI – 75
SERNIK Z BRZOSKWINIAMI – 155
SERNIK Z BRZOSKWINIĄ – 178
SER SMAŻONY Z KMINKIEM – 25
SKRZYDEŁKA W ZALEWIE OCTOWEJ – 122
SNIKERS – 139
SNIKERS BEZ PIECZENIA – 159
SOCZYSTE MANGO Z BANANEM – 127
SURÓWKA Z MARCHWI – 46
SZALAPUTY Z KASZĄ I ZIEMNIAKAMI – 65
- SZARLOTKA CYNAMONOWA – 142
SZPARAGI W ZALEWIE OCTOWO-MIODOWEJ – 23
SZYBKI MURZYNEK – 152
- Ś**
- ŚWIĄTECZNA RYBA – 81
ŚWIĄTECZNE CIASTECZKA – 174
ŚWIĄTECZNE PIERNICZKI – 153
- T**
- TARTA ZE SZPINAKIEM – 73
TATAR WOŁOWY – 28
TORT BEZOWY DLA DOROSŁYCH – 156
TORT LEŚNY – 175
TORT ŚMIETANOWY – 184
TRUSKAWKI NA CYTRYNOWEJ PIERZYNCIE – 185
- U**
- UDKA FASZEROWANE – 117
UDKA PIECZONE W KETCHUPIE – 106
UDKA Z AROMATYCZNYMI ZIEMNIAKAMI – 98
- Z**
- ZAPIEKANKA Z CZOSNKOWYMI UDKAMI – 99
ZAPIEKANY FILET Z KURCZAKA Z POREM – 103
ZROŚLAKI DROŹDŹOWE – 165
ZAWIJANY TERCET – 100
ZIELONE POMIDORY BABCI ELI – 20
ZIOŁOWE UDKA Z WARZYWAMI – 101
ZUPA BROKUŁOWA – 41
ZUPA KREM Z DYNI – 39
ZUPTYNKI SŁODKO-KWAŚNE – 70
- Ż**
- ŻEBERKA W GLAZURZE – 107
ŻEBERKA W KAPUŚCIE – 115
ŻOŁĄDKI DROBIOWE W GALARECIE – 29





Starostwo Powiatowe w Bydgoszczy

85-066 Bydgoszcz, ul. Konarskiego 1-3, tel. 52 58 35 422, fax 52 58 35 452

e-mail: info@powiat.bydgoski.pl

www.powiat.bydgoski.pl • www.bip.powiat.bydgoski.pl

ISBN: 83-60823-78-2