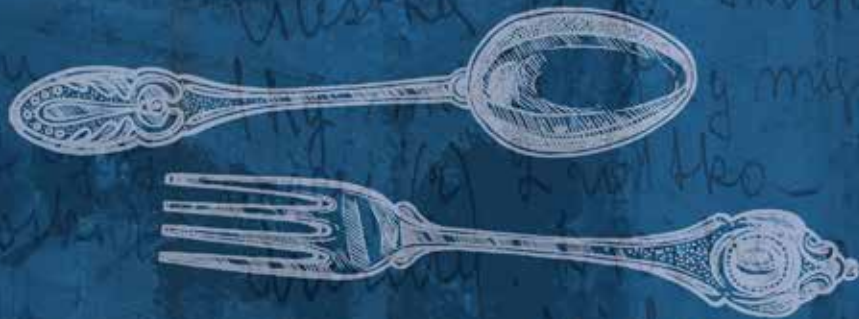




TRADYCYJNE
PRZEPISY
Z OBSZARU LGD

„WSPÓLNIE DLA PRZYSZŁOŚCI”



Wydawca:

Stowarzyszenie Forum Kobiet Powiatu Pleszewskiego
ul. Poznańska 79
63-300 Pleszew
www.fkpp.org.pl, e-mail biuro@fkpp.org.pl

Przepisy:

Mieszkańcy powiatu pleszewskiego

Publikacja wydana w ramach projektu „Kobiety na START”
dofinansowana z FIO - konkurs 2018

Opracowanie graficzne, skład, projekt okładki:

Karol Kin

Druk:

P R E C J O Z A

Wydawnictwo Precjoza
facebook.pl/wydawnictwoprecjoza
tel.: 885 565 511

ISBN: 978-83-940782-1-8

Szanowni Państwo,

Tradycyjne przepisy kulinarne z obszaru Lokalnej Grupy Działania Stowarzyszenia „Wspólnie dla Przyszłości” to bogaty skarb smaków, który zachwyca swoją różnorodnością. Obecny charakter dań jest kwintesencją przenikania się wielu kultur oraz rozbiorowej historii powiatu pleszewskiego. Wszelkie pierogi czy kluski wpisują się w naszą kuchnię tradycyjną. Lubimy również zupy, zaś z dań mięsnych najczęściej jadamy dania z drobiu i wieprzowiny.

Przedstawiamy Państwu publikację obejmującą tradycyjne potrawy przekazywane z pokolenia na pokolenie przez wspaniałe gospodynie: nasze prababce, babcie i mamy.

Publikacja została wydana przez Stowarzyszenie Miłośników Sołectwa Czermin w ramach realizacji projektu grantowego pn: „Wydanie książki kulinarnej tradycyjnych przepisów z obszaru LGD SWDP” sfinansowanego w ramach Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie w ramach poddziałania 19.2 „Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020 dla operacji realizowanych w ramach projektu grantowego.

Dania jarskie

Chleb

SKŁADNIKI:

- 55 dag mąki pszennej
- 15 dag mąki żytniej
- 12 dag drożdży
- 150 ml wody
- 200 ml żurku
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki miodu

PRZEPIS:

Drożdże rozpuścić w ciepłej wodzie, dodać mąkę żytnią i zostawić na noc. Na drugi dzień dodać ciepły żurek i resztę składników wyrobić ciasto i odstawić na 2 godziny. Przełożyć do foremki i piec w piekarniku w 170°C 15 minut, potem w 200°C, 45 minut.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Nowicka Ilona, Żbiki





Chleb domowy z ziarnami

SKŁADNIKI:

- 8 łyżek płatków owsianych
- 4 szklanki ciepłej wody
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka cukru
- 5 dag drożdży
- 1 kg mąki pszennej
- Dodatek: słonecznik łuskany, pestki dyni

PRZEPIS:

Płatki owsiane zalewamy 4 szklankami ciepłej wody i pozostawiamy na ok. 30 minut, aż płatki wypłyną na wierzch. W tym czasie rozcieramy drożdże z cukrem. po tym czasie dodajemy do płatków 1 kg mąki pszennej z drożdżami i solą. Mieszanymy drewnianą łyżką. Dodajemy dynię i słonecznik. Masę rozkładamy na dwie foremki. Ciasto wstawiamy do zimnego piekarnika, pieczemy w piekarniku 1 godzinę w temp. 180°C.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Jaskuła Maria, Żegocin



Chleb z ziarnami

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki
- 1 l wody przegotowanej
- 10 dag drożdży
- 0,5 szklanki pestek dyni
- 0,5 szklanki płatków owsianych lub otrębów
- 0,5 szklanki słonecznika
- 0,5 szklanki siemienia lnianego
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka cukru

PRZEPIS:

Wszystkie składniki razem wymieszać, przełożyć do formy, piec w piekarniku 1 godzinę w temp. 180°C.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Andrzejewska Halina, Wieczyn

Dżem z dyni

SKŁADNIKI:

- 2 kg dyni
- 2 kg jabłka
- 1 kg cukru
- 1 cukier waniliowy
- ½ kasku cytrynowego
- 2 galaretki brzoskwiniowe

PRZEPIS:

Wszystkie składniki pokroić w kostkę i ugotować, na koniec dodać galaretkę i zmiksować, zagotować słoiki.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Andrzejewska Halina, Wiczyn





Gołąbki z grzybami i sosem grzybowym

SKŁADNIKI:

- 1 główka białej kapusty
- 1 kg grzybów leśnych świeżych lub mrożonych
- 3 paczki ryżu
- Sól, pieprz
- Przyprawa warzywna
- Masło
- 2 cebule
- 0,25 l śmietany 18% słodkiej
- 1 łyżka mąki pszennej

PRZEPIS:

Kapustę ugotować w całości w osolonej wodzie, oddzielić liście. Ryż ugotować na $\frac{3}{4}$ miękkości. Grzyby usmażyć na maśle z cebulą, przyprawić dość mocno, połowę grzybów połączyć z ryżem, wymieszać i zawijać w liście kapusty. Rozgrzać tłuszcz na patelni, podsmażyć gotowe gołąbki, na koniec trochę podlać wodą, następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego, wstawić do piekarnika w temp. 170°C, na ok. 30-40 minut. Z pozostałych grzybów przygotować sos, który na koniec zaciągnąć śmietaną z mąką.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Serafin Dorota, Żegocin



Gzika

SKŁADNIKI:

- Biały ser
- Śmietana
- Szczypiorek, cebula
- Sól, Pieprz

PRZEPIS:

Do miski wkładamy ser, ugniatamy widelcem, dodajemy przyprawy, szczypior, drobno posiekana cebulę, śmietanę wszystko razem mieszając. Podawać z ziemniakami w mundurkach.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA Doczekalska Maria, Czermin

Gzika z pyrką

SKŁADNIKI:

- 0,5 kg ziemniaków w mundurkach
- 0,5 kg białego sera
- Szczypiorek
- Sól
- Pieprz
- 1 mały jogurt lub śmietany kwaśnej

PRZEPIS:

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Biały ser zmielić lub rozprowadzić na drobną masę dodać jogurt lub śmietanę. Osolić i popieprzyć do smaku. Na koniec dodać dużą garść szczypioru. Ziemniaki rozkroić na pół przełożyć gzikiem. Udekorować szczypiorkiem.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Szczesniak Sylwana, Grab



Kłepok z ziemniakami

SKŁADNIKI:

- 10 jajek
- 0,5 l mleka
- 5 łyżek mąki

PRZEPIS:

Wszystkie składniki wymieszać i na rozgrzanej patelni z małym usmażyć, często mieszając.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Andrzejewska Halina, Wieczyn



Kłepok z ziemniakami

SKŁADNIKI:

- Ziemniaki
- Mąka ziemniaczana
- 2 jajka
- Sól

PRZEPIS:

Ugotowane ziemniaki przeciskamy przez praskę i przekładamy do miski, łyżką wyrównujemy powierzchnię. Wyjmujemy $\frac{1}{4}$ ziemniaków. Na miejsce wyjętych ziemniaków, dodać mąkę ziemniaczaną, 2 jajka i sól, zagnieść ciasto. Następnie z ciasta formujemy okrągłe kuleczki i robimy w nich dołeczki z obydwu stron. Kluski gotujemy w garnku z wodą z odrobiną soli. Po wypłynięciu na wierzch gotujemy 2-3 min i wyjmujemy za pomocą łyżki na talerz.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Wojtczak Justyna, Żegocin



Pierogi ruskie

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 0,5 kg mąki
- 0,5 kg ziemniaków
- 2 żółtka
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżeczka soli

Farsz:

- 60 dag białego sera
- 70 dag ziemniaków
- cebula
- 5 dag masła
- Sól, pieprz

PRZEPIS:

Ugotowane ziemniak zmielić. Łączymy mąkę, zmielone ziemniaki, żółtka, olej, sól i wyrabiamy ciasto na gładką masę. Wałkujemy, następnie wykrawamy szklanką kółka, nakładamy farsz i formujemy pierogi.

Farsz – ugotowane i ostudzone ziemniaki i ser mielimy. Następnie mieszamy, dodając zeszkloną na maśle cebulę, sól i pieprz.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Dajczak Daria, Psienie Ostrów



Pierogi z kapustą i grzybami

SKŁADNIKI:

- 1,5-2 kg mąki
- 2 jajka
- 3-4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3-4 łyżki oleju
- Sól
- Woda

Farsz do pierogów:

- 1,5 kg kapusty kwaszonej
- Grzyby suszone
- 2-3 cebule
- Bułka tarta

PRZEPIS:

Grzyby opłukać. Przełożyć do niedużego garnka i zalać zimną wodą. Pozostawić na co najmniej parę godzin, a najlepiej na noc.

Na drugi dzień, grzyby ugotować w wodzie, w której się moczyły pod przykryciem do miękkości. Odcodzić przez sitko. Grzyby drobno posiekać lub zmiksować w malakserze, ale uważać, żeby były widoczne kawałki.

Kapustę kiszoną odcisnąć z soku (jeśli lubicie kwaśną, to nie trzeba odciskać soku), zalać wodą do przykrycia i gotować do miękkości (ok. 1 godziny). Po ugotowaniu dobrze odsączyć, wycisnąć z płynu i posiekać drobno.

Cebule pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Dodać grzyby i lekko podsmażyć. Po chwili dodać kapustę. Doprawić solą i pieprzem do smaku i podsmażyć ok. 2 minut., dodać bułkę tartą. Pozostawić do ostygnięcia. (Farsz powinien być wyrazisty w smaku).

Przygotować ciasto. Mąkę wsypać do miski. Dodać jajka i zamieszać. Wlewać stopniowo gorącą wodę z czajnika (im cieplejsza tym ciasto będzie lepsze, bardziej sprężyste, ale nie wrzątek, żeby się nie poparzyć) i zagnieść jednolite, elastyczne, mięciutkie ciasto. Ciasto nie powinno się kleić. (Jeśli ciasto będzie dobrze wyrobione to w przekroju powinny być widoczne pęcherzyki powietrza).

Ciasto podzielić na części. Na posypanym mąką blacie rozwałkować bardzo cienko ciasto.

Z rozwałkowanego ciasta wykrawać kółka np. szklanką. Na środku nałożyć łyżeczką nadzienie, ciasto złożyć na pół i skleić dobrze brzegi. Pierogi wrzucać na wrzątek i gotować, na małej mocy palnika, w osolonej wodzie ok. 2 minut od wypłynięcia. Wyciągać łyżką cedzakową. Podawać z przesmażoną na oleju lub maśle cebulą.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Nadolska Joanna, Żbiki



Placki ziemniaczane z sosem grzybowym

SKŁADNIKI:

- 1 kg ziemniaków
- 2 cebule
- 1 ząbek czosnku
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki pszennej
- lub 1 łyżka maki ziemniaczanej
- 1 łyżka słodkiej śmietany
- Sól

Sos grzybowy:

- 2 garście suszonych grzybów
- 1 cebula
- 2 łyżki śmietany 18%
- 4 dag masła
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 ząbek czosnku
- Pieprz

PRZEPIS:

Placki ziemniaczane – ziemniaki obrać wraz z cebulą, zetrzeć na tarce, wlać masę na sito i odsączyć. Ziemniaki wymieszać z jakiem, mąką i przetartym czosnkiem. Z naczynia nad którym odsączyliśmy sok zostawiamy na dnie skrobię ziemniaczaną. Dodajemy ją do masy wraz z 1 łyżką śmietany. Doprawiamy solą i pieprzem, smażymy z obu stron.

Sos grzybowy – grzyby moczymy w wodzie przez ok. 2 godziny, następnie odsączamy i zalewamy świeżą wodą i gotujemy

przez ok. 1,5 godziny. Po ugotowaniu kroimy w paski i wrzucamy do wody w której były gotowane. Podsmażamy cebulę ma maśle na złoty kolor, dodajemy posiekany czosnek i mąkę pszenną. Wszystko wlewamy do sosu, dodajemy śmietanę, sól, pieprz do smaku i gotujemy jeszcze przez 2-3 min.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Kubicka Mariola, Mazurek Karolina Łęg

Plenze

SKŁADNIKI:

- 1 kg ziemniaków
- 2 cebule
- 2 jajka
- 2-3 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka kwaśnej śmietany
- Sól
- Pieprz
- Majeranek

PRZEPIS:

Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, masę odcisnąć na sitku. Ziemniaki wymieszać z jajkiem i mąką, startą cebulą i śmietaną. Doprawić solą i pieprzem, majerankiem. Smażymy na oleju na złoty kolor. Podawać z cukrem, gęstą śmietaną.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Ilona Nowicka, Żbiki



Prażuchy

SKŁADNIKI:

- 2 kg ziemniaków
- 1 płaska łyżka soli
- 0,5 kg boczku
- 2 cebule
- 35 dag mąki pszennej lub żytniej

PRZEPIS:

Obrane, wypłukane ziemniaki zalać wodą, osolić i ugotować do miękkości. Na gotujące ziemniaki wsypać mąkę tak, aby nakryły ziemniaki, narobić widelcem otwory, żeby wypłynęła woda. Pozostawić na małym ogniu ok. 5 minut. Odcedzić wodę i rozdrobnić dokładnie ziemniaki. Następnie podsmażyć cebulę oraz boczek pokrojony w kostkę. Z wystygniętych ziemniaków formować kuleczki kładąc na skwarki co jakiś czas zamieszać. Podawać z kapustą gotowaną kwaszoną lub kapuśniakiem.

PRZEPIS WYKONAŁA: Dziubarczyk Danuta, Szymanowice



Pyzy drożdżowe

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki
- szczypta soli
- 3 łyżki cukru
- 2 całe jajka
- $\frac{1}{2}$ l mleka
- 5 dag masła
- 5 dag drożdży

PRZEPIS:

Mąkę, sól, wsypujemy do dużej miski. Dodajemy wymieszane jajka, rozpuszczone i wystudzone masło. Przygotowujemy zaczyn z drożdży. Podgrzewamy mleko, tak aby było letnie, dodajemy pokruszone świeże drożdże, cukier, mieszamy. Czekamy, aż zaczyn urośnie. Następnie mieszamy z mąką i pozostałymi składnikami. Wyrabiamy do momentu, aż ciasto będzie się odklejać od dłoni. Posypujemy delikatnie mąką, przykrywamy i zostawiamy do wyrośnięcia. Następnie wykładamy ciasto na stolnicę i szklanką wycinamy bułeczki. Zagotowujemy wodę i na specjalnym sicie gotujemy ok 7 minut. Ciepłe podajmy z sosem wieprzowym i kapustą.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Krysińska Żaneta, Wieczyn



Racuchy 1

SKŁADNIKI:

- 1 szklanka mleka
- 5 dag drożdży
- 3 jajka
- 1 łyżka margaryny
- 0,5 kg mąki
- 3 łyżki cukru
- olej do smażenia

PRZEPIS:

Z drożdży zrobić rozczyń, dodać 2 łyżki mąki i 1 łyżkę cukru. Jajka roztrzepać, dodać mąkę i rozpuszczoną margarynę w mleku. Dodać drożdże. Wyrobić ciasto. Zostawić do wyrośnięcia. Nakładać na rozgrzany olej. Piec na złoty kolor.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Paulina Grzesiak, Grab

Racuchy 2

SKŁADNIKI:

- ½ l mleka
- 5 dag drożdży
- 2 jajka
- Sól
- 3 łyżki cukru
- Mąka
- Smalec do smażenia
- Cukier puder

PRZEPIS:

Podgrzewamy mleko. Do ciepłego mleka dodajemy drożdże, sól, cukier, mąkę. Gdy rozczyń wyrośnie dodajemy jajka i mąkę. Ciasto delikatnie wymieszać. Smażymy na smalcu. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Romana Ferenc, Łęg

Racuchy 3

SKŁADNIKI:

- 10 dag drożdży
- 2 szklanki mleka
- 2 jajka
- 1/2 kg mąki
- Sól
- 2 łyżeczki cukru
- Olej

PRZEPIS:

Z drożdży, cukru i mleka robimy rozczyń. Dodajemy resztę składników i wszystko razem mieszamy. Łyżką formujemy placki i smażymy na rozgrzanej patelni.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Kierońska Gabriela, Strzydzew



Rolada ziemniaczana z pieczarkami lub marchwią

SKŁADNIKI:

- 1 kg ziemniaków
- 5 jajek ugotowanych na twardo
- 15 dag żółtego sera
- 2 łyżki mąki
- 3 łyżki bułki tartej
- Natka pietruszki
- Sól, pieprz
- Masło
- 1 jajko surowe
- 2 kg pieczarek lub 1 kg marchwi
- 2 cebule
- 1 opakowanie sosu pieczarkowego

PRZEPIS:

Ugotowane ziemniaki, ostudzić i zatrzeć na tarce na grubych oczkach. Zatrzeć jajka na tarce. Dodać do ziemniaków razem z mąką, natką pietruszki i połowę startego żółtego. Wymieszać wszystko razem. Pieczarki pokroić w drobne plastry, podsmażyć na maśle z cebulą, doprawić solą i pieprzem. Marchew zetrzeć na tarce na grubych oczkach. Podsmażyć na maśle i przyprawić. Z masy ziemniaczanej uformować placek, posypać bułką tartą, nałożyć pieczarki lub marchew. Całość zwinąć w rulon i przełożyć do wysmarowanej masłem formy. Z góry posmarować surowym jajkiem, posypać pozostałym żółtym serem, poleć stopionym masłem i zapiec w piekarniku przez ok. 20 min, w temp 180°C. Sos pieczarkowy przygotować wg przepisu na opakowaniu i poleć nim roladę ziemniaczaną.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Wojtczak Danuta, Żegocin



Salatka tradycyjna

SKŁADNIKI:

- Marchew
- Korzeń pietruszki
- Seler
- Ziemniaki
- Jajka
- Groszek zielony
- Majonez
- Musztarda
- Pieprz
- Sól

PRZEPIS:

Wszystkie warzywa ugotować, po ostudzeniu pokroić w kostkę. Wszystko razem wymieszać, dodać majonez, łyżkę musztardy sól i pieprz.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Pawlak Izabela, Żbiki

Szare Kluski

SKŁADNIKI:

- 1,5 kg ziemniaków
- 2-3 jajka
- Sól
- 1 szklanka mąki
- 20 dag boczku wędzonego

PRZEPIS:

Ziemniaki obrać, umyć, osuszyć, zetrzeć na tarce z małymi oczkami. Odcisnąć sok, dodać mąkę, jajka i szczyptę soli, wymieszać (jeśli ciasto będzie za rzadkie, dosypać więcej mąki).

W garnku zagotować wodę z solą. Na wrzątek kłaść łyżką porcje ciasta. Kluski gotować 5-10 minut (w zależności od wielkości) po wypłynięciu na powierzchnię. Wyjąć łyżką cedzakową na półmisek. Podawać polane zarumienionym boczkiem.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Tama Wiesława, Żbiki, Dorota Juszczak Czermin





Ser smażony

SKŁADNIKI:

- 70 dag sera białego półtłustego
- 1,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżka masła
- 2 jajka
- szczypta soli
- kminek lub koperek

PRZEPIS:

Ser drobno kruszymy i mieszamy z sodą oczyszczoną. Pozostawiamy na 1,5-2 godziny, aż ser będzie szklisty. Na patelni rozgrzewamy łyżkę masła i rozpuszczamy ser, pamiętając, aby nie dopuścić do wrzenia. Zdejmujemy patelnię z ognia, dodajemy sól i wbijamy 2 jajka, mieszamy. Ponownie wstawiamy patelnię na chwilę na ogień i mieszamy do połączonych składników. Na koniec dodajemy kminek lub koperek wg uznania. Ciepły ser przelewamy do miseczki. Podajemy na zimno lub gorąco.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Woźniak Ewelina, Wieczyn

Dania mięsne

Bigos biały

SKŁADNIKI:

- Kapusta kiszona
- Kapusta biała
- Grzyby suszone
- Boczek świeży
- Kiełbasa wędzona
- Seler
- Cebula
- Por
- Żeberka wieprzowe

PRZEPIS:

Grzybki namoczyć dzień wcześniej, następnie ugotować. Kapustę kiszoną obgotować i dodać sparzoną białą, zalać wywar z żeberka i gotować z przyprawami. Boczek podsmażyć, dodać cebulę i kiełbasę razem podsmażyć do miękkości. Do kapusty zetrzeć seler na grubych oczkach i pokrojony por i grzybki. Posolić i popieprzyć. Na koniec wszystko razem wymieszać i doprawić.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Sobczak Ewa, Broniszewice





Bigos

SKŁADNIKI:

- 1 kg kapusty białej
- 1 kg kapusty kiszonej
- 75 dag wędliny
- 75 dag mięsa
- 30 dag wędzonego boczku
- 10 dag suszonych grzybów
- 2 cebule
- Mały słoik powideł śliwkowych
- 4 ząbki czosnku
- Ziele angielskie
- Liść laurowy
- Sól
- Pieprz ziarnisty
- Mały słoik przecieru pomidorowego

PRZEPIS:

Osobno gotujemy obie kapusty (białą szatkujemy). Do kiszonej kapusty po zagotowaniu dodajemy wcześniej namoczone grzyby. Na patelni szklimy cebulę pokrojoną w kostkę, dodajemy pokrojoną w kostkę wędlinę. Podsmażamy do zarumienienia. Tak samo postępujemy z boczkiem. Mięso najlepiej różne rodzaje kroimy w kostkę, nacieramy przyprawami, obsmażamy i dusimy. Kapustę po ugotowaniu do miękkości, białą odcedzamy, a kiszoną odparowujemy. Łączymy wszystkie składniki razem, tj. kapusty, wędliny, mięso, grzyby, powidła, przecier pomidorowy, zioła, przyprawę, zmiażdżony czosnek. Dusimy na małym ogniu przez ok. 30 minut.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: SkałECKa Zuzanna, Wieczyn

Bigos staropolski

SKŁADNIKI:

- Kapusta kwaszona
- Grzyby suszone
- Boczek wędzony
- Kiełbasa swojska
- Koncentrat pomidorowy
- Liście laurowe
- Ziele angielskie
- Pieprz czarny
- Filet z piersi indyka
- Przyprawa magii
- Majeranek

PRZEPIS:

Kapustę kwaszoną wypłukać, mięso i boczek podsmażyć. Kapustę ugotować i dodać ziele angielskie, liście laurowe, pieprz, podsmażony boczek z mięsem, następnie ugotowane grzyby, pokrojoną w kostkę kiełbasę oraz koncentrat pomidorowy.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Kubicka Danuta, Łęg

Eskałopki

SKŁADNIKI:

- 1 pojedyncza pierś z kurczaka
- papryka
- 1/2 puszki kukurydzy
- szczypiorek
- Biała część pora
- 2 jajka
- 2 łyżki maki ziemniaczanej
- olej do smażenia
- Pieprz czarny
- Przyprawa warzywna
- Sól

PRZEPIS:

Pierś z kurczaka, paprykę, por i szczypiorek pokroić w kostkę, wsypać kukurydzę, wbić jajka i dodać mąkę ziemniaczaną. Wymieszać i przyprawić do smaku. Na rozgrzanym oleju formować łyżką małe kotleciki. Podsmażyć z obu stron. Można podawać z sosem czosnkowym.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Ewelina Fajka, Strzydzew



Faszerowana gęś babuni

SKŁADNIKI:

- 1 gęś
- wątróbka z gęsi
- 30 dag mięsa mielonego
- 2 szklanki kaszy gryczanej
- 20 dag pieczarek
- 1 łyżka masła
- 2 cebule
- 3 jabłka
- Majeranek
- Sól, pieprz
- 2 jajka

PRZEPIS:

Gęś myjemy i dokładnie osuszamy. Nacieramy majerankiem, solą i pieprzem. Zawijamy w folię aluminiową i wstawiamy do lodówki na minimum 30 min. Farsz: obrane pieczarki i cebulę podsmażyć na maśle. Po ostygnięciu dodajemy do mięsa mielonego. Wbijamy jajka, wyrabiamy z ugotowaną kaszą. Dodajemy wątróbkę, sól, pieprz. Jabłko kroimy w ćwiartki, wypełniamy nim szyję, kuper, a w środek gęsi wkładamy farsz. Gęś spinamy wykałaczkami i sznurujemy. Przekładamy ją do wysokiego naczynia. Pieczemy w nagrzanym piekarniku 240°C, ok. 20 minut. Po tym czasie przykrywamy szczelnie folią aluminiową i z powrotem wstawiamy do piekarnika, obniżając temperaturę do 180°C. Gęś powinna być w piekarniku tyle czasu ile ważyła.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Kowalska Marzena, Wieczyn



Gołąbki bez zwijania

SKŁADNIKI:

- 0,5 kg mięsa mielonego wołowo-wieprzowego
- 10 dag kaszy jęczmiennej
- 20 dag kapusty białej
- 20 dag kapusty kiszonej
- ½ cebuli
- ½ szklanka wody
- Sól
- Pieprz
- Olej słonecznikowy

Sos:

- ½ cebuli
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 60 dag krojonych pomidorów ze słoika lub z puszki
- ½ szklanki wody
- 1 łyżka majeranku
- 3 dag masła
- 1 łyżka cukru
- 1 jajko
- sól, pieprz, olej

PRZEPIS:

SOS:

Cebulę podsmażamy na oleju dodajemy koncentrat, mieszamy, dodajemy pomidory, trochę wody. Odparowujemy sos, doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem. Dodajemy masło, mieszamy i zdejmujemy z ognia.

GOŁĄBKI:

Cebulę podsmażamy w garnku na oleju, dodajemy sól, pieprz i białą kapustę – drobno pokrojoną. Podlewamy wodą, dusimy 10 min. Kaszę gotujemy w osobnym garnku. Przygotowujemy gołąbki – kapustę kiszoną drobno kroimy, dodajemy mięso mielone, białą kapustę uduszoną z cebulką, kaszę i jajko. Doprawiamy. Pieczemy na warstwie sosu 30-45 min.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Szczepanowska Bogumiła, Żbiki



Gołąbki w sosie grzybowym

SKŁADNIKI:

- 1/2 kg mięsa mielonego
- 1 kg pieczarek
- 2 woreczki kaszy z warzywami
- Główna młodej kapusty
- 1 jajko
- ½ kostki masła
- Sól, pieprz
- Przyprawa warzywna
- 10 dkg grzybów,
- 3 łyżki śmietany ukwaszonej
- 1 1/1 łyżka maki.

PRZEPIS:

Kapustę sparzyć w gotującej, osolonej wodzie oddzielając kolejne listki. Pieczarki pokroić w plasterki, podsmażyć na łyżce masła, przyprawić solą i pieprzem. Kaszę wysypać z woreczków, posolić, podsmażyć na maśle, zalać gorącą wodą, gotować do miękkości. Zrobić farsz: mięso mielone, kaszę, jajko, ¼ podsmażonych pieczarek połączyć ze sobą, przyprawić do smaku solą, przyprawą warzywną i pieprzem. Farsz zawijać w listki młodej kapusty. Dno garnka wyłożyć pozostałymi liśćmi, na nie układać ściśle gołąbki, dodać cząstki masła, zalać wodą z przyprawą warzywną i gotować na wolnym ogniu ok 1 godziny. Pozostałe pieczarki, namoczone grzyby podsmażyć na maśle, dodać 2 szk. wody, zagotować, śmietanę połączyć z mąką, wlać do grzybów, przyprawić do smaku, na końcu sos zmiksować. Gorące gołąbki podawać z sosem grzybowym.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Ewelina Fajka, Strzydzew



Gołąbki z kapustą

SKŁADNIKI:

- 1 kg mięsa mielonego
- 0,5 kg kapusty białej
- 2 jajka
- 0,5 szklanki kaszki manny
- Sól, pieprz
- Majeranek
- Przyprawa warzywna
- Sok pomidorowy lub koncentrat
- Cebula

PRZEPIS:

Kapustę drobno posiekać, pospolić, odstawić, aby zmiękła. Mięso doprawić, dodać pokrojoną w kostkę cebulę, jajko, kaszkę mannę. Połączyć z kapustą i formować kulki. Usmażyć na patelni, przełożyć do garnka podlać sokiem pomidorowym. Dusić na małym ogniu.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Czajka Joanna, Psienie Ostrów



Gulasz z czerwoną fasolą

SKŁADNIKI:

- 1 kg łopatki lub szynki
- 2 cebule duże
- 3 papryki
- oregano, sól, pieprz, papryka w proszku
- 1 puszka fasoli czerwonej
- 4 duże pomidory lub 2 przeciery
- 4 ząbki czosnku

PRZEPIS:

Mięso pokroić w grubą kostkę, wymieszać z oregano i zostawić na godzinę. Mięso po godzinie usmażyć na rozgrzanej patelni, dodać pokrojoną cebulę i paprykę (pokrojoną w kostkę). Pomidory obrać ze skórki, pokroić, dodać do mięsa. Na końcu dodać fasolę z puszek. Wszystko razem krótko smażyć. Doprawić do smaku.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Szymczak Bogumiła, Strzydzew



Kaczka w miodzie

SKŁADNIKI:

- 2 kg kaczki
- 3 łyżki masła
- 4 łyżki miodu
- 2 łyżki tymianku
- Warzywa na wywar
- Ziele angielskie

PRZEPIS:

Kaczkę podzielić, włożyć do wody, wrzucić warzywa, ziele angielskie, wszystko razem ugotować. Po ugotowaniu mięsa, wyjąć je i odsączyć. Na patelni rozgrzać miód i masło, wrzucić tymianek, kilka chwil podsmażyć, a następnie włożyć mięso, zarumienić z obu stron. Podawać z ryżem lub ziemniakami oraz surówką z kapusty czerwonej.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Seidel Zofia, Pieruchy

Karkówka

SKŁADNIKI:

- 1 kg karkówki
- 3 cebule
- ½ kg pieczarek
- sól, pieprz
- słodka papryka
- olej

PRZEPIS:

Karkówkę pokroić w cienkie plastry, natrzeć solą, pieprzem i papryką. Włożyć do naczynia i przykryć folia aluminiową. Odstawić na kilka godzin. Następnie otoczyć mięso w mące i usmażyć. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Cebulę pokroić w talarki, położyć na karkówce, na wierzch pokroić pieczarki w paski. Następnie zrobić sos: wymieszać wszystkie składniki i zalać nim karkówkę, przykryć i wstawić do nagrzanego piekarnika

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁ: Marciniak Krzysztof, Wieczyn





Karkówka zapiekana

SKŁADNIKI:

- 7 plastrów karkówki
- 50 dag surowych pieczarek
- 30 dag sera żółtego
- 2 cebule
- Ketchup
- Majonez
- Bazylia, oregano

PRZEPIS:

Karkówkę pokrojoną w plastry przyprawić przyprawą warzywną i ułożyć do naczynia żaroodpornego, posmarować ketchupem na to położyć pokrojone pieczarki w plastry, cebulę pokrojoną w plastry, następnie posypać startym serem żółtym. Wszystko posmarować majonezem, posypać bazylią i oregano. Piec w piekarniku w temp. 170°C ok. 1 godzinę.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Tomaszewska Paulina, Pieruchy

Kartacze ziemniaczane z mięsem

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 2 kg ziemniaków (waga po obraniu)
- 3-5 łyżek mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki mąki pszennej
- Farsz:
- 0,5 kg mięsa mielonego
- 1 jajko
- 1 cebula

Do okraszenia:

- 30 dag boczku
- 3 cebule
- 0,5 kiszonej kapusty
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki majeranku
- 1 łyżeczka soli
- szczypta pieprzu

PRZEPIS:

Ziemniaki obrać, 1 kg gotujemy w osolonej wodzie i dusimy. Drugi kg ziemniaków obieramy i trzemy na tarce – odciskamy. Ziemniaki ugotowane ostudzone i surowe ziemniaki łączymy, dodajemy obie mąki i zagniatamy ciasto. Przygotowujemy farsz – cebulę siekamy, czosnek przeciskamy przez praskę, łączymy z mięsem, jajkiem i przyprawami. Z masy ziemniaczanej formujemy kulki, nakładamy farsz do środka i zlepiamy. Kartacze



wrzucamy do garnka z gorącą wodą (z solą i oliwą), gotujemy pod przykryciem na małym ogniu przez 20 min. W międzyczasie na rozgrzanej patelni podsmażamy pokrojony w paski boczeczek, smażymy do zarumienienia, po czym dodajemy cebulę. Na smażonej kapuście układamy kartacze, na które wkładamy podsmażony boczeczek

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Szulc Aniela, Pieruchy



Kotlet mielony

SKŁADNIKI:

- 0,5 kg mięsa mielonego (z szynki, łopatki lub kurczaka)
- sól, pieprz
- olej
- 1 jajko
- 1 cebula
- 1 wysuszona bułka lub bułka tarta

PRZEPIS:

Bułkę namoczyć w zimnej wodzie lub mleku. Cebulę obrać i zetrzeć na tarce na drobnych oczkach. Wymieszać z mięsem, jajkiem, odciśniętą bułką lub bułką tartą i przyprawami. Mięso wyrabiamy, formujemy kotlety. Obtaczamy w bułce tartej. Na patelni rozgrzewamy olej i układamy kotlety. Smażymy do zarumienienia ok. 10 minut.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Żakowska Sylwia, Grab



Królik w kwaśnej śmietanie z buraczkami

SKŁADNIKI:

- 1,5 kg mięsa z królika
- 2 liście laurowe
- 4 ziarnka pieprzu czarnego
- 1 główka czosnku
- 1 kubek dużej śmietany 12%
- 3 cebule
- Sól, pieprz
- Buraczki
- Masło
- 1 l gęstego bulionu warzywnego

PRZEPIS:

Mięso umyć, osuszyć, pokroić na porcje, włożyć do naczynia, posypać solą i pieprzem i majerankiem, wetrzeć czosnek przeciśnięty przez praskę, posypać cebulą pokrojoną w kostkę i zalać śmietaną, zostawić na 24 godz. w lodówce. W garnku rozgrzać masło i usmażyć mięso wyjęte z marynaty, zalać bulionem i dusić do miękkości. Sos doprawić do smaku.

Buraczki ugotować, zetrzeć na tarce, dodać pokrojoną cebulę w słupki i czosnek, cukier, sól, ocet do smaku i wymieszać.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Monika Gauza, Żegocin



Mielone z serem feta

SKŁADNIKI:

- Mięso mielone wieprzowo-wołowe
- 1 jajko
- Bułka tatra
- Ser feta
- Cebula
- Czosnek
- Przyprawy

PRZEPIS:

Mięso mielone przełożyć do miski dodać przyprawy i resztę składników, dobrze wymieszać. Uformować kotlety i do każdego włożyć kawałek sera fety. Obtoczyć w bułce i piec – smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron ok. 10 minut. Kotlety podawać wg uznania z kaszą, ziemniakami, polane sosem np. pieczarkowym.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Nowak Małgorzata, Strzyżew



Mięso w słoiku

SKŁADNIKI:

- Dowolne mięso w kawałkach
- Sól
- Pieprz
- Ziele angielskie
- Liść laurowy

PRZEPIS:

Mięso zapeklować dzień wcześniej solą i pieprzem. Na dnie słoika ułożyć ziele angielskie, liść laurowy, na przyprawę ułożyć mięso, szczelnie zakręcić i gotować 2 godziny.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Andrzejewska Halina, Wieczyn



Pierogi francuskie

SKŁADNIKI:

- 1 podwójny filet z kurczaka
- 1/2 kg pieczarek
- 1 czerwona papryka
- 2 średnie pory
- 15 dag sera żółtego
- Ciasto francuskie

PRZEPIS:

Filet z kurczaka pokroić w kostkę, przyprawić przyprawą do mięsa i usmażyć na oleju, dodać wcześniej usmażone pieczarki, paprykę pokrojoną w kostkę, por i ser żółty. Wszystko usmażyć, przyprawić pieprzem i ziarenkiem smaku. Po ostudzeniu nakładać na ciasto francuskie formując pierogi, posmarować jajkiem i piec w piekarniku tak, aby się zarumieniły.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Pawlak Lidia, Pieruchy



Pierś z kurczaka zapiekana w porach

SKŁADNIKI:

- 2 podwójne piersi z kurczaka
- 4 szt. pora (białe części)
- 4 łyżki masła
- ½ szklanka słodkiej śmietany
- Sól, pieprz

PRZEPIS:

Pierś z kurczaka podzielić na mniejsze kawałki, posolić, popieprzyć. Podsmażyć na patelni na złoty kolor z obu stron, przełożyć do naczynia żaroodpornego. Na maśle podsmażyć por pokrojony w talarki. Następnie rozłożyć na mięso w naczyniu żaroodpornym, zalać śmietaną, zapiec w piekarniku w temp, 180°C, ok. 20 minut.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁ: Maciej Chłasta, Strzydzew

Polędwiczki drobiowe w sosie tatarskim

SKŁADNIKI:

- 1 słoik litrowy ogórków konserwowych
- 1 słoik grzybów marynowanych
- 4 cebule
- Majonez
- Polędwiczki drobiowe
- Sól, pieprz
- Maga

PRZEPIS:

Polędwiczki gotujemy w rosole, po ugotowaniu kroimy w plastry. Ogórki, grzyby i cebulę kroimy w drobną kostkę, odsączamy z nadmiaru wody. Wszystko mieszamy razem, dodajemy majonez, doprawiamy solą, pieprzem oraz maggi do smaku. Półmisek smarujemy sosem, układamy polędwiczki pokrojone w plastry przykrywamy resztą sosu.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Grażyna Nowaczyk, Strzydzew





Pstrąg smażony

SKŁADNIKI:

- 3 pstrągi
- Sól
- Pieprz
- Masło
- Czosnek
- Masło klarowane lub olej
- Świeży koper

PRZEPIS:

Pstrąga dokładnie oczyścić z łusek, skrzeli, przyciąć płetwy (ogonową zostawić), wypłukać i osuszyć. Tak przygotowaną rybę przyprawić solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny w środku i na zewnątrz. Odstawić pstrągi na godzinę, żeby przeszły aromatem. W tym czasie posiekać czosnek i wymieszać z masłem. Po godzinie w środek pstrąga wkładamy dwie łyżki masła z czosnkiem i gałązkę koperku, oprószamy mąką i wkładamy na rozgrzaną patelnię. Smażymy po 5 minut z każdej strony. Pstrągi podajemy w całości udekorowane cytryną i koprem z pieczonymi ziemniakami oraz surówką z białej kapusty.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Magdalena Małłoka – Cicha, Psienie Ostrów



Roladki wieprzowe w śmietanie

SKŁADNIKI:

- 1 kg schabu (ok. 12 plastrów)
- 60 dag pieczarek
- 2 cebule
- 30 dag sera żółtego
- 4 jajka
- 400 ml śmietany 30%
- Sól, pieprz

PRZEPIS:

Schab pokroić na 12 plastrów, rozbić mięso na kotlety, posolić, popieprzyć. Pieczarki zatrzeć na tarce, cebulę pokroić w kostkę. Pieczarki podsmażyć z cebulą na rozgrzanym oleju. Odstawić do wystygnięcia. Jajka ugotować na twardo, po przestygnięciu pokroić w kostkę. Ser zetrzeć na tarce. Podsmażone pieczarki z cebulą, pokrojone jajka oraz starty ser połączyć i doprawić solą i pieprzem do smaku. Farsz nałożyć na rozbity schab i zrolować. Smażyć na rozgrzanym oleju na patelni. Przełożyć do naczynia żaroodpornego, zalać śmietaną, zapiekać 30 minut w 180°C.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Anna Król, Strzydzew



Rolady z karkówki z kapustą i grzybami

SKŁADNIKI:

- 1,5 kg karkówki
- 1 kg kapusty kiszanej
- 3-4 garście suszonych grzybów
- Sól, pieprz
- Majeranek
- Przyprawa do mięsa wieprzowego

PRZEPIS:

Karkówkę pokroić na średniej grubości plastry, rozbić, posypać przyprawami. Kapustę ugotować, grzyby namoczyć, następnie ugotować, podsmażyć na maśle, przyprawić, połączyć z kapustą. Nakładać na mięso, zwijać rolady, obwiązać nitką, smażyć na złoty kolor, potem podlać wodą i dusić do miękkości.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Waleria Domagalska, Żegocin



Rolady z piersi kurczaka w sosie serowo-czosnkowym

SKŁADNIKI:

- Pierś z kurczaka
- Szynka
- Ser żółty
- 2 ząbki czosnku
- śmietana słodka
- Sól, pieprz
- Papryka słodka
- Pęczek zielonej pietruszki

PRZEPIS:

Pierś z kurczaka rozbić na kotlety, lekko rozklepać. Doprawić solą i pieprzem, słodką papryką. Na kotleta położyć plaster szynki i sera żółtego. Zawinąć w roladki i zapiąć wykałaczką, żeby podczas smażenia się nie otworzyły. Smażyć z obu stron. Gdy się podsmażą podlać śmietaną i dołożyć starty czosnek. Na koniec posypać zieloną pietruszką. Włożyć do naczynia żaroodpornego i połączyć sosem, który powstał podczas smażenia.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Bożena Delikat, Strzydzew



Żeberka na słodko

SKŁADNIKI:

- 1 kg żeberek

Sos:

- Słoik dżemu morelowego
- Słoik ketchupu pikantnego
- Słoik przecieru pomidorowego domowego
- 1/1 l. wody z przyprawami.

Wszystko razem połączyć

PRZEPIS:

Żeberka pokroić na części, zalać sosem, gotować do miękkości. Podawać z ryżem.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Teresa Kwaśniewska, Żbiki

Żeberka w kiszzonej kapuście

SKŁADNIKI:

- 1 kg żeberek
- 1 kg kiszzonej kapusty
- 1 puszka ananasów
- 1 kostka smalcu
- Sól, pieprz, jarzynka

PRZEPIS:

Żeberka wypłukać, pokroić, posypać pieprzem i solą. Ułożyć żeberka w naczyniu żaroodpornym, posmarować smalcem i wstawić do piekarnika. Piec ok. 1 godzinę, w temp 180°C. Po pół godziny smażenia wyjąć z piekarnika, dodać kiszoną kapustę uprzednio wypłukaną. Na kapustę położyć trochę smalcu, pokrojony w kostkę ananas, polać wodą z ananasa i posypać jarzynką. Włożyć ponownie do piekarnika i piec 30 min. do uzyskania miękkości mięsa.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Mirosława Tokarska, Żegocin

Desery

Babka puchowa

SKŁADNIKI:

- 6 jaj
- 25 dag cukru
- 15 dag mąki pszennej
- 15 dag mąki ziemniaczanej
- 0,5 szklanki oliwy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

PRZEPIS:

Białka ubić z połową cukru. Żółtka utrzeć z drugą połową cukru. Połączyć białka, żółtka, olej i mąkę. Delikatnie wymieszać, piec w piekarniku 40 minut w temp. 180°C.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Teresa Kwaśniewska, Żbiki





Babka drożdżowa

SKŁADNIKI:

- 10 żółtek
- ½ szklanki cukru
- 5 dag drożdży
- ½ kg mąki
- ½ kostki masła
- 1 szklanka mleka
- Garść rodzynek
- Wania
- Szczypta soli
- Lukier
- Skórka z pomarańczy do dekoracji

PRZEPIS:

Drożdże rozkruszyć z małą ilością mleka, cukru, mąki i pozostawić do wyrośnięcia, przesiać mąkę. Rodzynki zalać wrzątkiem i wystudzić. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mąkę, szczyptę soli, resztę letniego mleka, roztopiony tłuszcz, wanilię i dokładnie wyrobić ciasto. Na koniec dodać rodzynki, ponownie wyrobić ciasto, nakryć miskę ściereką i pozostawić w ciepłym miejscu do wygarowania. Jak ciasto dwukrotnie podrośnie, przerobić je, włożyć do przygotowanych foremek, dużej i małej do ½ wysokości foremki. Formy przykrywamy ściereczką i zostawiamy do wyrośnięcia. Gdy foremki będą już wypełnione ciastem wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 175°C, na 30 minut. Gdy babki przestygną wyjmujemy je z formy, lukrujemy i dekorujemy.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Joanna Janowska – Matłoka, Psienie Ostrów



Babka marmurkowa

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 300 g masła
- 250 g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 1 łyżeczka aromatu rumowego
- szczypta soli
- 5 jajek
- 375 g mąki pszennej
- 4 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki mleka

Do części kakaowej:

- 20 g kakao
- 20 g cukru
- 2-3 łyżki mleka

Dodatkowo:

- cukier puder do posypania

WYKONANIE

Formy na babkę z kominkiem (o średnicy 24 cm) wysmarować masłem (lub margaryną) i posypanej mąką. Odstawić na bok.

Miękkie masło (lub margarynę) utrzeć mikserem na najwyższych obrotach na jasną, kremową masę. Dalej miksując, dodawać stopniowo cukier, cukier waniliowy, aromat i szczyptę soli. Następnie dodawać po jednym jajku. (Jedno jajko miksować ok. ½ minuty).

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia. Zmniejszyć obroty miksera i dodać mąkę na przemian z mlekiem w dwóch porcjach (tzn. połowę mąki, połowę mleka, resztę mąki i resztę mleka), mieszając tylko do połączenia się składników.

2/3 ciasta wyłożyć do przygotowanej formy.

Do reszty ciasta wmieszać kakao, cukier i mleko. Ciemne ciasto wyłożyć na jasne i widelcem zrobić szlaczek.

Piec w nagrzanym piekarniku ok. 60 minut, do suchego patyczka, w temperaturze 180°C, grzałka góra- dół (lub termoobieg: 160°C).

Po upieczeniu ciasto pozostawić na 10 minut w formie, następnie wyłożyć na kratkę kuchenną i pozostawić do całkowitego ostygnięcia. Babkę posypać cukrem pudrem.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁ: Krzysztof Marciniak, Wieczyn



Biskopt z Kremem Tortowym

SKŁADNIKI:

Biskopt:

- 6 jaj
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki proszku do pieczenia
- 3 łyżki oleju
- 3 łyżki wody zimnej

Krem:

- 2 małe jaja
- 6 łyżek cukru
- 1 margaryna
- 2 łyżki kakao

PRZEPIS:

Biskopt – obie mąki przesiać przez sito razem z proszkiem do pieczenia. Białka ubić na sztywno, dodać cukier, później dodawać delikatnie żółtka i wodę oraz olej. Na koniec mieszając łyżką wsypywać partiami mąkę z proszkiem, delikatnie mieszając. Piec ok. 30 minut w 180° C.

Krem – całe jajka utrzeć z cukrem na gładką masę, dodać margarynę i kakao i ucierać do gładkości.

Wystudzony biskopt przekroić na połowę i przełożyć kremem, wierzch ciasta udekorować wg uznania.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Krystyna Tarka, Żbiki

Chatwa

SKŁADNIKI:

- 4 budynie czekoladowe (małe)
- 1/2 kg cukru pudru
- 1 kostka margaryny
- 1 jajko
- 2 paczki ciastek Petit
- Posiekane orzechy

PRZEPIS:

Do miski wyspać budynie i cukier, wbić jajko. Roztopić margarynę na gorąco, następnie zalać suche produkty, dodać ciastka i orzechy, wszystko dobrze wymieszać. Wlać do formy i pozostawić w chłodnym miejscu do następnego dnia.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Hanna Szablewska, Łęg





Chruściki

SKŁADNIKI:

- 0,5 kg mąki
- 6 żółtek
- $\frac{3}{4}$ szklanki kwaśnej śmietany
- Szczypta soli

PRZEPIS:

Składniki mieszamy ze sobą i zagniatamy ciasto. Rozwałkowujemy na cienki placek i kroimy 4 cm paski, które dzielimy tak, aby każdy pasek miał ok. 4 na 10 cm. W środku robimy przecięcie przez które przekładamy jeden koniec ciasta. Smażymy na rozgrzanym tłuszczu do zarumienienia się.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Aleksandra Szymczak-Grzegorek, Łęg



Ciasteczka owsiane

SKŁADNIKI:

- 2 szklanki płatków owsianych
- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- $\frac{3}{4}$ szklaki cukru
- 10 dag roztopionego masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta sody oczyszczonej
- 2 łyżeczki cukru waniliowego

PRZEPIS:

W misce umieszczamy mąkę, proszek do pieczenia, cukier i płatki owsiane. Wbijamy jajka i dodajemy roztopiony tłuszcz, całość dobrze mieszamy, na koniec dodajemy bakalie (można dodać rodzynki, pokrojone orzechy albo pokrojoną czekoladę). Na blachę wyłożoną papierem nakładamy łyżką małe kulki, można je spłaszczać łyżką. Piec w piekarniku w temp 180°C około 15-20 minut.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Teresa Ratajczak, Żegocin



Ciastka kruche z cukrem

SKŁADNIKI:

- 2 kostki margaryny
- 1 czubata szklanka cukru
- 3 dag amoniaku
- 0,5 szkl. kwaśnej śmietany
- 3 żółtka
- 2 jajka
- 1 kg mąki

PRZEPIS:

Mąkę przesiać do miski, dołożyć margarynę, rozpuszczony w 0,5 szklanki śmietany -amoniak i jajka, które wcześniej w osobnej misce ubiliśmy z cukrem. Wszystko najpierw siekamy nożem, potem ugniatamy na stolnicy. Mąki dodajemy wg uznania, tak aby ciasto nie było zbyt twarde. Wyrobione ciasto dzielimy na mniejsze porcje i rozwałkujemy na grubość ok. 0,5 cm. Wykrawamy ciastka foremkami, wierzch ciastek smarujemy białkiem lub esencją z herbaty i namaczamy w cukrze. Układamy na blaszce i pieczemy na złoty kolor w temp 200°C.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Ewa Kiełbasa, Łęg



Ciastka na gotowanych żółtkach

SKŁADNIKI:

- ½ kg mąki
- ½ kg masła lub margaryny
- 20 dag cukru
- 4 żółtka ugotowane
- 1 jajka całe
- 1 żółtko surowe
- Kajmak:
- 0,5 l mleka
- 0,5 kg cukru

PRZEPIS:

Ciasto – wszystko wyrobić nożem, zagnieść, ciasto odstawić na 30 minut. Po tym czasie rozwałkować i wykrawać małe ciasteczka. Piec w piekarniku 180°C, ok 13 minut.

Kajmak – składniki gotujemy na małym ogniu (ok. 3 godziny), przestudzamy, dodajemy łyżkę masła, ucieramy. Kajmak nakładamy na ciastko i przykrywamy drugim ciastkiem, tworząc ciastka składane.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Grażyna Kałużna, Pieruchy



Jeż

SKŁADNIKI:

- 16 jajek
- 24 dag cukru
- 16 dag mąki
- 14 dag mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 kostki margaryny lub masła
- 4-6 łyżek kakao
- 150-200 ml spirytusu
- 1/3 cytryny
- 15-20 dag migdałów

PRZEPIS:

Biszkopt – 10 białek ubić z cukrem dodać rozmącone żółtka i przez sito przesianą mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek do pieczenia. Piec w piekarniku w prostokątnej formie.

Krem – Jajka z cukrem ubić na parze do białości, wystudzić. Rozetrzeć margarynę lub masło, dodawać małymi porcjami ubite jajka, aż powstanie jednolita masa, stopniowo dodawać kakao i spirytus. Z papieru wyciąć formę w kształcie jeża nie za dużą, aby z biszkoptu wyszły dwa jeże. Przekroić je, nakropić wodą z cytryną lub spirytusem, smarować kremem jak tort. Kawałki biszkoptu pozostałe po wykrojeniu jeża smarujemy kremem i układamy na środku każdego przełożenia i tak powstaną wybrzuszenia. Do ostatniego smarowania można dodać kakao i jeż będzie ciemniejszy. Migdały sparzyć, obrać ze skórki, przepołować i kroić wzdłuż na kolce. Migdałami przybieramy całego jeża. Na głowie jeża można zrobić oczy z żurawiny, z połówek migdałów nogi i ogonek.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Daniela Królak, Żegocin

Mazurki wielkanocne

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki
- 25 dkg margaryny
- 25 dkg smalcu
- 40 dag cukru
- 6 jajek (w tym 4 żółtka ugotowane na twardo)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- $\frac{1}{4}$ l śmietany kwaśnej
- 1 opakowanie wafli

PRZEPIS:

Wszystkie składniki siekamy razem nożem, następnie wyrabiamy ciasto. Ciasto rozwałkujemy na 0,5 cm na wielkość andruta prostokątnego. Ciasto smarujemy białkiem i przyklepamy wafel i kroimy na kwadraty lub prostokąty, pieczemy ok. 10-15 minut w piekarniku w temp 180°C. Po upieczeniu lukrujemy i ozdabiamy wg uznania.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Henryka Rudczak, Wieczyn



Pączki

SKŁADNIKI:

0,5 kg mąki
1 szklanka mleka
10 dag cukru
5 dag drożdży
5 dag masła
4 żółtka
szczypta soli

PRZEPIS:

W letnim mleku rozrobić drożdże z łyżką mąki i cukru. Żółtka ubić z cukrem, dodać mąkę, wyrośnięte drożdże i roztopione masło. Wszystko dobrze wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce.

Rozwałkujemy ciasto na grubość 2 cm i szklanką wykrawamy okręgi, w które wkładamy powidła, zlepiamy i formujemy pączki. Smażymy na gorącym oleju.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Aleksandra Szymczak-Grzegorek, Łęg

Pączki

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki
- 12 dag drożdży
- 15 żółtek
- $\frac{1}{2}$ l mleka
- 15-20 dag cukru
- Kieliszek spirytusu
- Wanilia
- Sól
- Kostka masła

PRZEPIS:

Żółtka z cukrem dobrze utrzeć. Utarte żółtka, zaparzać gorącym mlekiem, następnie stopniowo dodać mąkę, roztopione masło i rozrobione drożdże, na koniec dodać spirytus i dobrze wymieszać. Zrobione ciasto zostawić do wagarowania. Wagarowane ciasto wkładamy na stolnicę, wałkujemy na grubość ok 1 cm. Z rozwałkowanego ciasta wykrawamy kółka i formujemy pączki i znów zostawiamy do wagarowania. Smażymy na gorącym oleju na małym ogniu. Po usmażeniu, lukrujemy lub pudrujemy.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Teresa Grzegorzczak, Broniszewice

Pączki bez gary

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki
- $\frac{1}{2}$ szklanki oliwy
- 2 szklanki mleka
- $\frac{1}{2}$ szklanki cukru
- 10 dag drożdży
- 1/2 kostki margaryny
- 7 żółtek
- szczypta soli

PRZEPIS:

Drożdże, oliwę i żółtka utrzeć na misce, mleko, cukier i margarynę podgrzać, połączyć z mąką, żółtkami oliwą i drożdżami. Dobrze wyrobić, formować pączki i piec na rozgrzanym smalcu. Po wystudzeniu polukrować.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Dorota Juszcak, Czermin



Pierniki

SKŁADNIKI:

- 1 ½ kg mąki
- ½ kg miodu
- ½ kg cukru (połowę przepalić)
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka amoniaku
- 2-3 łyżki kakao
- ½ kg tłuszczu
- 1 łyżka smalcu
- 6 jaj
- 2-3 przyprawy do pierników
- 1,5 łyżki kawy

PRZEPIS:

Połowę cukru przepalić – zalać gorącą wodą, zrobić tzw. karmel. Margarynę, miód, kakao, połowę cukru i przyprawy roztopić. Mąkę przesiać do miski, mieszać z amoniakiem, proszkiem i kawą. Do tego dodać przestudzony karmel, tłuszcz z miodem, przyprawami i ubite lekko jajka, wszystko wyrobić i zagnieść ciasto. Ciasto odstawić do stężenia. Można je piec przez kilka tygodni. Wykrawać foremkami ciastka i piec w temp. 180°C. Zimne pierniki lukrować, połać polewą i posypką wg własnego uznania.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Ewa Kiełbasa, Łęg

Pierniki

SKŁADNIKI:

Miód:

- ½ l maślanki
- ½ kg cukru
- (ugotować na złoty kolor)

Ciasto:

- 1 ½ kg mąki
- ½ kg margaryny
- ½ kg miodu (tego ugotowanego)
- ½ kg cukru
- 6 jajek
- 4 łyżeczki amoniaku
- ½ szklanki wody do karmelu
- 4 łyżeczki ciemnego kakao
- 2 przyprawy do pierników

PRZEPIS:

Mąkę wymieszać z kakao. Cukier podzielić na trzy części. Jedną część upalić na karmel, drugą część dodać do jaj, a trzecią część do miodu. Do miodu dodać także margarynę (miód wcześniej dobrze podgrzać – nie gotować) i dodać przyprawy. Wszystko wystudzić. Po wystudzeniu wymieszać z mąką i wcześniej ubitymi jajkami. Na koniec dodać amoniak rozpuszczony w ¼ szklanki wody. Wyrobione ciasto pozostawić do wychłodzenia, można zrobić kilka tygodni wcześniej. Ciasto częściami rozwałkować na ½ cm, wykrawać pierniczki i piec kilka minut w temp 180°C. Po upieczeniu lukrować i dekorować.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁ: Krzysztof Marciniak, Wieczyn



Placek drożdżowy

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki pszennej
- 8 żółtek
- 30 dag cukru
- 30 dag masła
- 2 szklanki mleka
- 1 łyżka kwaśnej śmietany
- 10 dag drożdży

PRZEPIS:

Żółtka ucieramy z cukrem na ciepło. Drożdże rozrabiamy w 1 szklance ciepłego mleka, dodajemy 1 łyżkę cukru, posypujemy mąką i odstawiamy do wyrośnięcia, by zaczyn podwoił swoją objętość. Do utartych żółtek wsypujemy $\frac{1}{2}$ część przesianej mąki do tego dodajemy rozczyń drożdży i mieszamy. Do ciasta dodajemy resztę ciepłego mleka, mąkę i wyrabiamy ciasto, dodajemy śmietanę. Na koniec dodajemy ciepły roztopiony tłuszcz, wlewając partiami i dobrze wyrabiamy ciasto drewnianą kopystką. Wyrabiamy tak długo, aż pojawią się pęcherzyki powietrza wewnątrz ciasta. Odstawiamy w ciepłe miejsce, aby podwoiło swoją objętość. Pieczemy w piekarniku 30-40 minut w temp. 180°C.

Kruszonka $\frac{3}{4}$ szklanki mąki, $\frac{1}{2}$ szklanki cukru, $\frac{1}{4}$ kostki masła. Wszystko razem połączyć i przerzucając rękoma składniki wyrobić kruszonkę.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Elżbieta Dziuba, Wieczyn



Placek tortowy z Kremem maślanym

SKŁADNIKI:

Biszkopt jasny

- 4 jajka
- ½ szklanki mąki ziemniaczanej
- ½ szklanki mąki pszennej
- ½ szklanki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Biszkopt ciemny:

- 8 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- ½ szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Krem:

- 2 kostki margaryny
- 1,5 kostki masła
- 6 jajek
- 3 łyżki kakao
- ½ szklanki cukru
- 2 cukry waniliowe
- słoik dżemu z czarnej porzeczki
- łyżka kawy
- 50 dag rodzynek
- spirytus lub wódka
- 3 łyżki kakao
- beziki do dekoracji

PRZEPIS:

Jajka na biszkopt ubić na sztywno z cukrem, dodać mąkę, proszek do pieczenia, do ciemnego biszkoptu kakao, piec w piekarniku w temp 180°C, około 25-30 minut. Ciemny biszkopt po wystygnięciu przekroić na pół. Rodzynki zalać wrzątkiem na godzinę. Po godzinie wodę wylać i zalać wódką lub spirytusem i zostawić na około godzinę. Jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym na sztywno, masło i margarynę włożyć do miski i ucierać dodając stopniowo jajka, na koniec dolać 2 kieliszki spirytusu. 1/3 kremu odłożyć i dodać kawę, do pozostałego dodać kakao.

Składnie ciasta: na ciemny spód smarujemy słoik dżemu, na dżem trochę kremu kakaowego, nakładamy jasny biszkopt, odsącza-
my rodzynki, dodajemy do kawowego kremu i wkładamy na jasny biszkopt, wierzch smarujemy kakaowym kremem, dekorujemy
bezami. Każdą warstwę biszkoptu możemy skropić zaparzoną kawą z alkoholem.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Beata Mikołajczak, Strzydzew



Placek z Kremem i galaretką

SKŁADNIKI:

Biszkopt:

- 5 jajek
- ½ szklanka mąki ziemniaczanej
- ½ szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 galaretki
- owoce mrożone lub świeże.
-

Krem:

- 1 margaryna
- ½ szklanki mleka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- ½ szklanka cukru

Polewa:

- 10 dag wiórek kokosowych
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki cukru

PRZEPIS:

Upiec biszkopt. Krem – ugotować budyń z podanych składników, ostudzić i utrzeć z margaryną. Galaretkę rozpuścić z 3 szklankach wody. Na patelni rozgrzać masło z cukrem i wsypać wiórki, usmażyć na złoty kolor. Na biszkopt wkładamy połowę kremu, na to owoce i stężoną galaretkę. Na wierzch nałożyć resztę kremu i posypać podsmażonymi wiórkami.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Justyna Czajka, Strzyżew



Popapraniec

SKŁADNIKI:

- 8 jaj
- 1 ½ szklanki cukru
- 1 ½ szklanki mąki
- ½ szklanki oleju
- ½ szklanki suchego maku
- 1 łyżka kakao
- 1 mała paczka wiórek kokosowych
- 2 łyżki proszku do pieczenia

PRZEPIS:

Białka ubić z cukrem, dodać żółtka, 1 szkl. mąki, proszek do pieczenia, olej, delikatnie wymieszać. Ciasto podzielić na 3 części. Do jednej części dodać pozostałą mąkę, do drugiej części kakao, do trzeciej wiórki i kakao. Ciasto po łyżce kłaść na blaszkę na przemian. Na koniec przeciąć surowe ciasto wzdłuż nożem kilka razy. Upieczone ciasto podzielić na pół przełożyć kremem budyniowym i dżemem wiśniowym. Na wierzch posypać orzechami i polać czekoladą.

PRZEPIS WYKONAŁA: Korzeniewska Kamila, Broniszewice



Pszczółka

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 30 dag masła
- 30 dag cukru
- 6 całych jajek
- Proszek do pieczenia
- 60dag mąki

Masa:

- 20 dag masła
- 20 dag cukru
- 10-15 dag orzechów włoskich
- 2 łyżki miodu

PRZEPIS:

Cukier, masło i jajka utrzeć na jednolitą masę, dodać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, utrzeć, aby składniki się połączyły. Wyłożyć na blachę wyłożoną papierem. Na ciasto wykładamy ostudzoną masę. Masa: cukier, masło i miód rozpuścić w garnku i dodać posiekane orzechy włoskie. Piec w piekarniku do 180°C na złoty kolor.

PRZEPIS WYKONAŁA: Orpel Joanna, Strzydzew



Sernik na ciemnym spodzie

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 1 margaryna
- 1 szklanka cukru
- 3 szklanki mąki
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 żółtka
- 1 cukier waniliowy

Ser:

- 2 kg sera białego
- 1,5 szklanki cukru
- 7 żółtek
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej lub budyń
- Piana z 10 białek

PRZEPIS:

Składniki na ciasto połączyć ze sobą za pomocą siekaczki, włożyć do lodówki. W tym czasie utrzeć margarynę z cukrem, dodawać porcjami ser i żółtka, później budyń, na końcu dodać ubitą na sztywno pianę z białek. Wyłożoną papierem blaszkę wysmarować margaryną, na to zetrzeć na tarce o grubych oczkach połowę ciemnego ciasta, wyłożyć ser i na wierzch pozostałą część ciemnego ciasta. Piec ok. 1,5 h w temperaturze 150°C

PRZEPIS WYKONAŁA: Marciniak Aneta, Żbiki



Sernik śmietankowy

SKŁADNIKI:

- 2 kg sera białego
- 15 jaj
- 1 szklanka cukru
- 3 budynie śmietankowe
- 3 cukry waniliowe
- ½ l śmietany kremówki 30%
- Rodzynki
- Trochę cytryny

Spód:

- 5 całych jajek
- ½ szklanka cukru
- ½ kostki margaryny
- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 łyżka kakao

PRZEPIS:

Ser mielimy dwa razy, oddzielamy żółtka od białek, żółtka ucieramy z cukrem, dodając ser, budyń, rodzynki, ubitą śmietanę, troszkę proszku. Na koniec ubijamy na sztywno pianę z białek i dodajemy do masy sernikowej.

Margarynę ucieramy z cukrem, dodając jajka całe ucierając dodajemy mąkę z proszkiem oraz kakao. Gotową masę rozkładamy na blaszkę. Potem nakładamy masę serową. Piec około 1 godziny w 180°C. Lukrujemy wg własnego uznania.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Jolanta Karolak, Strzydzew



Skubaniec

SKŁADNIKI:

- 1/2 kg mąki
- 6 jaj
- Kostka margaryny
- 1 łyżka oleju
- 3 łyżki cukru do ciasta
- 1 szklanka cukru do piany
- Cukier waniliowy
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 mały słoik powideł śliwkowych

PRZEPIS:

Na stolnicy mąkę posiekać z margaryną, dodać żółtka, 3 łyżki cukru, cukier waniliowy, proszek do pieczenia i zagnieść ciasto. Podzielić na dwie części i schłodzić. Białka ubić z 1 szklanką cukru. Na natłuszczoną blachę zetrzeć na tarce o grubych oczkach jedną część ciasta i rozprowadzić równomiernie. Powidła śliwkowe kłaść małymi porcjami i przykryć to pianą z białek. Na wierzch zetrzeć drugą część ciasta. Tak przygotowane ciasto piec w temp. 180°C ok. 1 godzinę.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Krystyna Tarka, Żbiki



Sniakers

SKŁADNIKI:

- 40 dag mąki
- 20 dag cukru
- 4 żółtka (ubić z 25 dkg cukru)
- 3 łyżki śmietany
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 15-20 dag orzechów włoskich

PRZEPIS:

Utrzeć margarynę z cukrem, dodać żółtka, proszek do pieczenia wymieszać z mąką, sodę rozpuścić ze śmietaną, dodać do ciasta. Na koniec dodać 2-3 łyżki kakao. Ciasto podzielić na dwie części (2 blachy). Każdy placek posmarować powidłami i posypać orzechami, pokryć pianą z białek. Pieczemy 40-45 min, w temp. 160°C. Ciasta przekładamy kremem z budyniowym. Wierzch poleać polewą czekoladową.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Monika Zmyślona, Broniszewice

Strudel makowy

SKŁADNIKI:

Ciasto:

- 0,5 kg mąki
- 5 dag drożdży
- 1 szklanka mleka
- 10 dag margaryny
- 10 dag cukru
- 4 żółtka
- Cukier waniliowy
- Szczypta soli

Masa:

- 0,5 maku
- 15 dag cukru
- 10 dag margaryny
- 4 białka
- 4 łyżki miodu
- 4 łyżki dżemu porzeczkowego
- Rodzynki
- Skórka pomarańczy
- Orzechy

PRZEPIS:

W letnim mleku rozrobić drożdże z łyżką mąki i cukru. Żółtka ubić z cukrem i cukrem waniliowym, dodać mąkę, wyrośnięte drożdże i roztopioną margarynę. Wszystko dobrze wyrobić i odstawić w ciepłe miejsce.

Mak sparzyć i dwukrotnie zmielić. Dodać cukier, margarynę, miód, dżem i wszystkie bakalie. Na koniec dodać 4 ubite białka.

Ciasto rozwałkować, nakładać masę makową i zrolować. Zawinąć w papier do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 160°C i piec 50-60 min.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Aleksandra Szymczak – Grzegorek, Łęg





Szarlotka

SKŁADNIKI:

- 50 dag mąki pszennej
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- 25 dag margaryny
- 1 $\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 żółtka
- 2 łyżki śmietany kwaśnej
- 1 $\frac{1}{2}$ słoika jabłek prażonych

PRZEPIS:

Zagnieść składniki: mąkę, cukry, margarynę, proszek do pieczenia. Zrobić z tego kruszonkę, dodać jajka i śmietanę wcześniej roztrzone. Wszystko razem zagnieść. Włożyć do lodówki na 1h. Po wyciągnięciu podzielić na połowę. Jedną część rozwałkować i włożyć na blachę. Na to ułożyć mus jabłkowy z 4 łyżkami bułki tartej i 2 szczyptami cynamonu. Na wierzch rozwałkować drugą część ciasta. Ciasto nakłuć widelcem i włożyć do piekarnika na około 1 godzinę w 180°C. Na wierzch zrobić lukier.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Paulina Grzesiak, Grab



Szarlotka z budyniową pianką

SKŁADNIKI:

Ciasto kruche:

- 30 dag mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 5 dag cukru
- 20 dag masła
- 4 żółtka

Budyniowa pianka:

- 4 białka
- 2/3 szklanki cukru
- 2 budynie waniliowe
- 1/3 szklanki oleju
- 1 kg prażonych jabłek z cynamonem

PRZEPIS:

Ciasto kruche – do mąki dodać proszek do pieczenia, cukier, pokrojone masło, posiekać składniki lub rozdrobnić ciasto dłońmi, dodać 4 żółtka. Połączyć w jednolitą masę. Podzielić ciasto na 2 części (jedną nieco większą włożyć do lodówki).

Budyniowa pianka - białka ubić na sztywno z solą, następnie stopniowo przełożyć, dodawać cukier cały czas mieszając składniki. Powoli wsypywać proszek budyniowy, a następnie olej.

Więszą część ciasta rozłożyć na posmarowaną masłem blachę, położyć jabłka następnie budyniową piankę, na wierzch zetrzeć resztę ciasta. Wstawić do piekarnika i piec ok. 40 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Katarzyna Dajczak, Psienie Ostrów



Zimny tort

SKŁADNIKI:

- 1 kostka margaryny
- 1 szklanka cukru pudru
- 4 jajka
- 6 łyżeczek żelatyny
- 1 ½ szklanka mleka
- Cytryna
- Orzechy
- Kakao
- Rodzynki
- Wiórki kokosowe
- Czekolada mleczna i biała
- 2 Galaretki

PRZEPIS:

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem, dodawać po 1 żółtku na przemian z żelatyną (żelatynę rozpuścić w ciepłym mleku i wystudzić). Po wymieszaniu produktów dodać ubite białka. Podzielić na dwie porcje, do jednego dodać kakao, orzechy, białą czekoladę i wiórki. Do jasnego dodać mleczną czekoladę i rodzynki. Ciasto wyłożyć w okrągłą formę do pieczenia, najpierw ciemne ciasto, potem jasne. Na wierzch ułożyć owoce i zalać galaretką.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Lidia Szymczak, Strzydzew

Napoeje

Kompót z czarnej porzeczki i białych śliwek

SKŁADNIKI:

- 0,5 kg czarnej porzeczki
- 0,7 kg białych śliwek
- 2 l wody
- 3-5 łyżek cukru

PRZEPIS:

Owoce obrać i umyć zalać zimną wodą. Dodać cukier i gotować ok. 15 minut.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Sylwana Szcześniak, Grab





SKŁADNIKI:

- 50 baldachów kwiatu czarnego bzu
- 0,5 kg cukru
- 2 cytryny
- 1-1,2 l wody
- 1l spirytusu

PRZEPIS:

Baldachy kwiatu czarnego bzu zerwać w okresie kwitnienia, najlepiej jak będą pokryte żółtym pyłkiem. Obciąć zielone łodygi i włożyć połowę kwiatów do słoja. Przełożyć pokrojoną w paski cytrynę. Następnie włożyć pozostałe kwiaty. Cukier rozpuścić w 1-1,2 l ciepłej wody. Zalać tym kwiaty i przykryć słoik gazą (nie zakręcać). Pozostawić na 5 dni. Następnie precedzić całość przez sito z gazą. Całość połączyć ze spirytusem, pozostawić do wyklarowania.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁ: Krzysztof Marciniak, Wieczyn



Kompót z dyni

SKŁADNIKI:

- 2 l wody
- 2 kg dyni
- 6 łyżek cukru
- 20 goździków
- 2 łyżki octu

PRZEPIS:

Dynię obrać ze skóry i usunąć pestki oraz włókna. Kawałki dyni pokroić w kostkę wielkości około 1,5 cm. Do średniej wielkości garnka wlać wodę oraz ocet.

Do garnka wsypać również cukier oraz dodać goździki. Wodę z cukrem, goździkami i octem dodać zagotować, dodać pokrojoną w kostkę dynię.

Można przykryć garnek przykrywką. Kompót dyniowy gotować jeszcze pięć minut licząc od momentu ponownego zagotowania się kompotu. Można zmniejszyć moc palnika. Kompot ma się delikatnie gotować. Od razu po ugotowaniu można kompot przelać do szklanek. Dynia z kompotu jest jadalna.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Kamila Rybarczyk, Łęg



Miodówka

SKŁADNIKI:

- 8 dużych słoików miodu
- 3 kg cytryn
- 0,2 l jarzębinówki
- 0,2 l orzechówki
- 15 l spirytusu
- 15 l wody

PRZEPIS:

Rozpuścić miód w wodzie, wykonując to bardzo ostrożnie. Można lekko podgrzać wodę, aby miód się rozpuścił. Zebrać pianę, gdy pojawi się na wierzchu. Dodać do tego sok z cytryn. Następnego dnia rozwór przecedzić i dodać spirytus, jarzębinówkę i orzechówkę. Szczelnie zamknąć i odstawić całość na około 3 dni. Po upływie wskazanego czasu przelać nalewkę do butelek. Można od razu skosztować przyrządzonego trunku!

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Halina Czajka, Czermin



Nalewka czereśniowa domowa

SKŁADNIKI:

- 9 kg czereśni
- 2,2 kg cukru
- 3,8 l wody
- 5 g pożywki do drożdży
- 5 g kwasku cytrynowego
- Drożdże sherry, winiarskie płynne

PRZEPIS:

Dokładnie umyte pozbawione ogonków i wydrylowane czereśnie lekko ugniatamy, parzymy niewielką ilością wody i pozostawiamy pod przykryciem na jedną dobę. Po tym czasie wyciskamy sok, dodajemy pozostałe składniki. Przed fermentacją dodajemy 1,5 kg cukru (w formie syropu cukrowego). Resztę cukru dodajemy po 5 dniach fermentacji. Wina czereśniowe fermentują szybko i stosunkowo dobrze się klarują. Przechowywać w temp. 28-40°C. Po sześciu tygodniach zalewamy w butelki.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Elżbieta Grzegorek, Łęg



Nalewka wiśniowa

SKŁADNIKI:

- 3 kg wiśni
- 1 kg cukru
- 1 l spirytusu
- 3 szklanki wody

PRZEPIS:

Wiśnie umyć, 2/3 wydrylować. Wsypać do dużego słoika, przesypując cukrem. Przykryć, odstawić na 24 godziny często potrząsając słoikiem, żeby cukier się rozpuścił. Wlać 1 l spirytusu, 3 szklanki wody, szczelnie zamknąć i zostawić na ok. 6 tygodni. Gdy cukier się rozpuści całość przefiltrować. Owoce wykorzystać można do deserów. Nalewkę zlać do butelek szczelnie zamykając. Po dwóch miesiącach zlać znad osadu do nowych butelek. Szczelnie zamknąć. Podawać po upływie 6 miesięcy.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Zdzisława Ciesielska, Wiczyn

Nalewka z wiśni

SKŁADNIKI:

- 1 kg wiśni
- 1 kg cukru
- 100 liści wiśniowych
- 1 l spirytusu
- ½ l wody

PRZEPIS:

Wiśnie zasypać cukrem w słoiku, jak puszcza sok ugotować liście odcedzić i wlać do wiśni razem ze spirytusem. pozostawić do zmieszania się roztworu, potrząsając słoikiem co jakiś czas do rozmieszania cukru. Odstawić na 6 tygodni, następnie zlewać do słoików.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Teresa Kwaśniewska, Żbiki



Nalewka wiśniowa-pigwowa

SKŁADNIKI:

- 100 liści z wiśni
- 200 szt. owoców wiśni
- 1 kg cukru
- 0,5 l spirytusu
- 1 l wody
- 5-10 szt. owoców pigwy

PRZEPIS:

Owoce i liście umyć, zalać wodą i cukrem, zagotować. Pozostawić wszystko na 24 godz. Na drugą dobę wszystko dokładnie przece-
dzić przez gazę i połączyć ze spirytusem. Nalewać w butelki i najlepiej spożywać dopiero po miesiącu.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Ewa Kiełbasa, Łęg



Nalewka z dzikiej róży

SKŁADNIKI:

- 1 kg owoców dzikiej róży
- $\frac{1}{4}$ l spirytusu
- $\frac{1}{2}$ l wódki

PRZEPIS:

Przemrożone owoce starannie oczyścić, usunąć nasiona, umyć i osuszyć. Owoce zasypać w słoju z cukrem i pozostawić by puściły sok. Co 2-3 dni potrząsnąć słoikiem. Po 14 dniach wlać alkohol, słoję zakręcić i zostawić na 14 dni, Zlać, przecedzić i rozlać do butelek. Pozostawić w chłodnym miejscu, po dwóch miesiącach nadaje się do picia.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Katarzyna Dajczak, Psienie Ostrów



Nalewka z pigwy

SKŁADNIKI:

- 1 kg pigwy
- 0,7 kg cukru
- 1 l spirytusu 70%
- skórka z 1 pomarańczy
- 7 goździków

PRZEPIS:

Owoce pigwy dokładnie umyć, oczyścić z nasion i pokroić w cienkie półtalarki. Następnie pigwę, skórkę z pomarańczy oraz goździki zalewamy alkoholem i odstawiamy w ciemne miejsce na ok. 3 tygodnie. Co jakiś czas warto potrząsnąć słojem, aby wszystko dobrze się wymieszało. Po tym czasie zlewamy alkohol i odstawiamy w szczelne zamknięte butelki. Owoce zasypujemy cukrem. Po 4 tygodniach powinniśmy uzyskać likier. Wtedy możemy odsączyć pigwę, owoce wyrzucić, a likier połączyć z alkoholem, którym na początku zalaliśmy owoce. Tak uzyskaną nalewkę powinniśmy zlać do butelek i odstawić w ciemne miejsce na ok. 2-3 miesiące, im dłużej dojrzeje tym lepsza będzie w smaku.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁ: Krzysztof Marciniak , Wieczyn



Nalewka z Tarniny

SKŁADNIKI:

- 2 kg tarniny
- 2 l spirytusu
- 0,5 l wody
- 1,2 kg cukru
- 10-15 dag suszonych śliwek
- 2 cytryny
- 1 laski wanilii
- kilka goździków

PRZEPIS:

Przemrożone owoce tarniny zalewamy spirytusem w dużym słoju, wierzch słoja przykrywamy gazą i odstawiamy na 6 tygodni do macerowania. Po 6 tygodniach zlewamy spirytus. Gotujemy wodę, studzimy, dodajemy cukier, mieszamy do rozpuszczenia i zalewamy słodkim syropem owoce tarniny, dodajemy śliwki, sok z wyciśniętych cytryn, rozcięte laski wanilii oraz przyprawy. Mieszmamy i odstawiamy na 2- 3 dni, codziennie mieszając i lekko uciskając owoce, aby oddały resztę soku. Po trzech dniach odcedzamy owoce przez gazę, powstały sok łączymy z wcześniej odstawionym spirytusem, mieszamy i przelewamy do szklanych butelek. Tarniówka powinna odstać chociaż 3 miesiące, ale prawdziwej klarowności i smaku nabierze dopiero po roku.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁ: Krzysztof Marciniak, Wiczyn



Napój z kwiatu czarnego bzu

SKŁADNIKI:

- 25 koszyków kwiatów czarnego bzu
- 1 kg cukru
- 1,5 l wody
- 3 cytryny lub 3 dag kwasku cytrynowego

PRZEPIS:

Kwiaty zalać gotującą wodą z cukrem na 48 godzin. Cytryny pokroić w plastry i włożyć do kwiatów. Odcedzić, wlać w słoiki i zgotować.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Teresa Kwaśniewska, Żbiki



Sok z czarnego bzu

SKŁADNIKI:

- 2 kg owocu czarnego bzu
- 1 ½ wody
- 2 kwaski cytrynowe
- 2 kg cukru

PRZEPIS:

Obrane owoce włożyć do garnka, wlać 1 ½ wody, dodać kwasek cytrynowy i zagotować, odstawić na 12 godzin. Następnie wszystko przecisnąć przez gazę do uzyskania soku, dodać cukier i mieszać do rozpuszczenia. Gotowy sok wlać w słoiki, zagotować 15 min,

PRZEPIS WYKONAŁA: Cierniak Joanna, Łęg

Wino z czarnej porzeczki

SKŁADNIKI:

- 10 litrów wody
- 5 kg czarnej porzeczki
- 4 kg cukru
- drożdże winne

PRZEPIS:

Przegotować wodę, rozpuścić w niej cukier, zalać porzeczki w gąsiorku, można dodać drożdże winne. Pozostawić w ciepłym miejscu do fermentacji. Po 8 tygodniach zlać i dodać spirytus wg uznania.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Teresa Kwaśniewska, Żbiki





Sok z kwiatów bzu

SKŁADNIKI:

- 25-30 baldachów bzu (obrać z kwiatów)
- 5 cytryn
- 4 dag kwasu cytrynowego
- 2 kg cukru
- 2 l wody

PRZEPIS:

Baldachimy bzu obrać z kwiatów, dodać do nich kwas cytrynowy i wymieszać, pozostawić na 20 min. Wodę z cukrem zagotować i ostudzić. Cytryny umyć i pokroić w plastry. Zalać kwiaty słodką wodą i wymieszać z cytryną i kwasem. Po 48 godzinach zagotować i odcodzić, wlać do słoików i zagotować 10-15 minut.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Kazimiera Tworowska, Wieczyn

Przekąski

Sałatkę cesar

SKŁADNIKI:

- Sałata lodowa
- Filet z piersi kurczaka
- Ser gouda
- Grzanki
- Sos czosnkowy
- pomidor
- ogórek

PRZEPIS:

Do naczynia na spód układamy poszarpaną sałatkę lodową. Na to filet z piersi kurczaka uprzednio usmażonego i pokrojonego w paski. Na filet z piersi kurczaka posypujemy ser żółty starty na tarce, na wierzch grzanki i polewamy sosem czosnkowym

PRZEPIS WYKONAŁA: Danuta Zaradna, Pieruchy





Chleb dyniowy

SKŁADNIKI:

- 35 dag mąki
- 2 dag drożdży
- 2 łyżeczki cukru
- ½ szklanka mleko
- 2 jajka
- 10 dag mięszu z dyni (zmiksowanego)
- 50 m oliwy
- 1 łyżeczka soli
- 1/3 łyżeczka gałki muskatołowej
- 5 dag pestek dyni

PRZEPIS:

Drożdże, cukier, łyżkę mąki, trochę mleka, wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. W misce mieszamy pozostałą mąkę, jajka, mleko, miąższ z dyni, sól, gałkę muskatołową i rozczyn z drożdży, na koniec dodajmy oliwę, pestki dyni. Ciasto wyłożyć do formy i odstawić do wrośnięcia. Pieczemy w 180° przez ok. 40 minut.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Iwona Staśkiewicz, Łęg

Dżem z dyni

SKŁADNIKI:

- 3 kg dyni
- 1 kg cukru
- 3 galaretki pomarańczowe
- 1 olejek pomarańczowy
- kwasek cytrynowy do smaku

PRZEPIS:

Dynię rozgotować, dodać cukier, galaretki, kwasek cytrynowy i olejek, mieszając do rozpuszczenia galaretki. Gorący dżem przełożyć do słoików. Słoiki odwrócić na góry dnem (słoiki można pasteryzować).

PRZEPIS WYKONAŁA: Teresa Kwaśniewska, Żbiki



Pasztet rozali

SKŁADNIKI:

- 60 dag mięsa wieprzowego
- 25 dag boczku parzonego zmielonego
- 30 dag wątroby wieprzowej
- 2 jajka
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka majeranku
- 2 cebule
- Sól
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- ½ łyżeczki ostrej papryki

PRZEPIS:

Mięso wieprzowe, boczek parzony zmielić. Wątrobę podsmażyć i zmielić. Cebule pokroić i podsmażyć. Wszystkie składniki dobrze wymieszać. Formę wysmarować bułką tartą, przełożyć do formy całą masę. Wierzch posmarować oliwą. Piec w piekarniku ok. 40 minut, w temp 140°C. Po wystudzeniu pasztet pokroić w plastry.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Urszula Jaskuła, Żegocin



Pierogi drożdżowe z kapustą i grzybami

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki
- 20 dag margaryny
- 1 duża kwaśna śmietana
- 10 dag drożdży
- ½ łyżeczka soli
- szczypta cukru
- 1 kg kiszonej kapusty
- 30 dag suszonych grzybów
- Sól, pieprz
- Majeranek
- Lajko

PRZEPIS:

Drożdże – zrobić zaczyn za śmietany i 1 łyżeczki cukru. Do mąki dodać margarynę, sól, pieprz i zaczyn z drożdży. Zagnieść ciasto jak na makaron. Pozostawić do wyrośnięcia ciasta.

Farsz – kapustę kwaszoną pokroić drobno, dodać pokrojoną w kostkę cebulę, grzyby suszone (wcześniej namoczone i pokrojone w kostkę), sól, pieprz i majeranek. Całość wymieszać i dusić chwilę pod przykryciem.

Ciasto rozwałkować, wykrawać szklanką kółka, nadziewać farszem, zlepić pierogi i wyłożyć na blachę wyłożoną papierem. Pierogi posmarować jajkiem i piec w temp. 160°C na złoty kolor.

PRZEPIS WYKONAŁA: Janina Chwałkowska, Strzydzew



Rolada serowa

SKŁADNIKI:

- 6 jajka
- 6 łyżek majonezu
- 30 dag żółtego sera
- 2 filety z piersi kurczaka
- 20 dag pieczarek
- Sól, pieprz
- Przyprawa warzywna
- Natka pietruszki

PRZEPIS:

Ser zetrzeć na tarce na dużych oczkach, dodać jajka i majonez, wymieszać. Masę rozłożyć równo na wyłożoną papierem do pieczenia blachę. Piec w piekarniku w temp. 180°C, 15-20 minut na złoty kolor. Pierś z kurczaka pokroić drobną kostkę, pieczarki zetrzeć na tarce, przyprawić solą i pieprzem, usmażyć na patelni. Pieczarki dodać do mięsa, przyprawić solą, pieprzem, przyprawą warzywną, dodać natkę pietruszki i wymieszać. Wyłożyć równo na ciasto serowe i zwinąć. Zawinąć w papier i piec w piekarniku 30 minut w temp. 180°C. Podawać na zimno lub ciepło z sosem czosnkowym.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Teresa Zmyślona, Strzydzew



Salatka warzywna

SKŁADNIKI:

- Ogórek kiszony
- Jajka
- Seler
- Ziemniaki
- Pietruszka
- Marchew
- Papryka czerwona
- Sól, pieprz
- Musztarda
- Majonez

PRZEPIS:

Wszystkie warzywa kroimy w drobną kostkę, seler ścieramy na tarce. Dodajemy musztardę i majonez. Wszystko razem mieszamy.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA:
SylwiaŻakowska, Grab

Salatka jarzynowa z kiełbasą

SKŁADNIKI:

- 4 ziemniaki
- 3 marchewki
- ½ selera
- 1 pietruszka
- 1 cebulka
- 1 puszka groszku zielonego
- 6 jajek
- 1 kiełbasa
- Majonez
- 1 łyżka musztardy
- Sól, pieprz
- 1 łyżka cukru
- Zielona pietruszka

PRZEPIS:

Warzywa oraz jajka ugotować. Wszystkie składniki pokroić w drobną kostkę, dodać przyprawy. Wymieszać wszystko razem, przełożyć do miseczki i udekorować.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA:
Barbara Kuźnacka, Żegocin

Salatka tradycyjna

SKŁADNIKI:

- Ogórek kiszony
- Jajka
- Seler
- Ziemniaki
- Pietruszka
- Marchew
- Groszek zielony
- Sól, pieprz
- Musztarda
- Majonez

PRZEPIS:

Wszystkie warzywa kroimy w drobną kostkę. Dodajemy musztardę i majonez. Wszystko razem mieszamy i przyprawiamy solą i pieprzem.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA:
Izabela Pawlak, Żbiki.



Salatka pomidorowa

SKŁADNIKI:

- 5 pomidorów
- 3 ogórki kiszone
- 3 jajka na twardo
- 1 cebula
- sól, pieprz
- 3 łyżki gęstej śmietany

PRZEPIS:

Wszystkie składniki pokroić w kostkę, cebulę w mniejsze piórka, pospolić, popieprzyć do smaku, wymieszać ze śmietaną.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Beata Mikołajczak, Strzydzew



Salatka tradycyjna

SKŁADNIKI:

- 1l słoik ogórków konserwowych
- 6 jaj
- 1-2 jabłka
- ½ kg ziemniaków
- 6 małych marchewek
- 1 puszka zielonego groszku
- Sól, pieprz
- 1 łyżeczka musztardy
- Pęczek zielonej pietruszki
- ½ białego korzenia pora
- 1 średni słoik majonezu

PRZEPIS:

Wszystkie warzywa i jaja ugotować, pokroić w drobną kostkę. Dodać pokrojone w kostkę jabłka, por i zieloną pietruszkę, później musztardę i majonez. Wszystko razem wymieszać i przyprawić solą i pieprzem. Wstawić do lodówki na kilka godzin, przed podaniem udekorować.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Katarzyna Bil, Psienie Ostrów



Sałatka z tuńczykiem

SKŁADNIKI:

- 2 puszki tuńczyka w oleju roślinnym
- 3 woreczki ryżu
- 8 jajek
- 1 puszka kukurydzy
- Majonez
- Koper
- Sól, Pieprz

PRZEPIS:

Gotujemy osobno ryż i jajka, puszki tuńczyka odsączamy z oleju, odsączamy też kukurydzę z puszki. Sałatka jest warstwowa, więc układamy po kolei każdą warstwę w misce.

1,5 woreczka ryżu, solimy i pieprzymy, smarujemy majonezem. Na to kładziemy pokrojone białka, tuńczyk. Ponownie solimy i pieprzymy, smarujemy majonezem. Następnie kukurydzę, kolejne 1,5 woreczka ryżu, to ponownie solimy i pieprzymy, smarujemy majonezem i na wierzch kruszymy żółtka, a na żółtka sypiemy koperkiem.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Katarzyna Gutowska, Łęg

Salatka ziemniaczana

SKŁADNIKI:

- Jajka
- Kiełbasa
- Ziemniaki
- Pietruszka
- Marchew
- Cebula
- Ogórki kiszane
- Sól, pieprz
- Majonez robiony własnoręcznie

PRZEPIS:

Wszystkie warzywa i kiełbasę kroimy w kostkę. Dodajemy majonez, doprawiamy solą i pieprzem. Wszystko razem mieszamy.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Elżbieta Jackowska, Czermin





Salatka warzywna tradycyjna

SKŁADNIKI:

- Marchew
- Groszek zielony z puszki
- Majonez
- Pietruszka
- Ziemniaki
- Seler
- Natka pietruszki
- Ogórek konserwowy
- Jajka
- Por
- Sól, pieprz

PRZEPIS:

Marchew, pietruszkę, ziemniaki, jajka ugotować. Po ostygnięciu wszystkie warzywa pokroić w kostkę, dodać groszek zielony oraz majonez, sól i pieprz, można dodać łyżkę musztardy, wszystko razem wymieszać.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Sylwia Grochecka, Strzydzew

Smalec z kiebasą

SKŁADNIKI:

- 70 dag słoniny
- 20 dag kiełbasy
- 10 dag boczku wędzonego
- 1 jabłko kwaśne
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- Majeranek
- 1 łyżka przyprawy uniwersalnej

PRZEPIS:

Słoninę kroimy w drobną kostkę, smażymy na złoty kolor, dodajemy pokrojoną w piórka cebulę, następnie boczek, kiełbasę, czosnek. Cały czas lekko smażymy, do koniec dodajemy jabłko (starte na tarce na grubych oczkach)

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Aldona Marciniak, Żegocin

Tradycyjny smalec

SKŁADNIKI:

- 1 kg słoniny – zmielonej
- 2 średnie cebule
- 3 ząbki czosnku
- Sól
- Pieprz

PRZEPIS:

Zmieloną słoninę usmażyć – stopić. Skwarki wyjąć i zmielić, dodać do czystego smalcu. Cebulę pokroić w kostkę, czosnek drobno poszatkować. Dodać do smalcu, lekko posolić i popieprzyć. Podsmażyć razem ok. 5 minut. Przełożyć do miseczek i mieszać kilka minut, aby smalec był jednolity.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Sylwana Szcześniak, Grab



Śledź mato solny pod pierzynką

SKŁADNIKI:

- 3 szt. płatów śledziowych solonych
- 2 szt. ogórków konserwowych
- 1 cebula
- 3 łyżki majonezu
- 1 szt. marchwi
- Ziemniaki i zielenina

PRZEPIS:

Wymoczone śledzie pokroić w kostkę. Następnie w kostkę kroimy też ogórki i cebulę. Wszystko wymieszać razem, doprawić pieprzem, dodać zieleninę i majonez. Wszystko wymieszać i przełożyć do miski. Na wierzch posypać gotowanymi ziemniakami i marchewką pokrojonymi w kostkę i zrobić dekoracje.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Jolanta Roszak, Łęg



Sledź po Kaszubsku

SKŁADNIKI:

- 10 płatów śledzi małosolnych
- 12 łyżek oleju
- 4 łyżki cukru
- 8 łyżek koncentratu pomidorowego
- 6 łyżek wody
- 8 łyżek octu
- 4 duże cebule
- 1 łyżka magii
- Liść laurowy
- Ziele angielskie

PRZEPIS:

Śledzie namoczyć w wodzie z octem przez noc. Cebulkę pokroić w piórka i podsmażyć na oleju i dodać resztę składników i wymieszać, całość zagotować. Wystudzić zalewę. Śledzie pokroić w kostkę i razem wymieszać.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Jagoda Jelak-Kozioł, Pieruchy

Śledź w pomidorach

SKŁADNIKI:

- 1 kg śledzia solonego
- 12 łyżek oleju
- 6 łyżek wody
- 2 łyżki cukru
- 6 łyżek koncentratu pomidorowego
- 4 liście laurowe
- 12 ziarenek pieprzu
- 6 ziarenek ziela angielskiego
- 3-4 cebule
- 10 łyżek octu

PRZEPIS:

Wszystkie składniki (oprócz octu i śledzi) razem podgotować do momentu zeszklenia cebuli. Gdy zalewa ostygnie dodać ocet i wymieszać pokrojone na kawałki śledzie.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Izabela Kubiak, Żbiki



Zupy

Krupnik

SKŁADNIKI:

- 1 marchew
- 1 pietruszka
- Por
- Seler
- 2-3 łyżki Kaszy
- Cebula
- 2 łyżki masła
- Śmietana
- Sól
- Pieprz
- Majeranek
- Liść laurowy
- Ziele angielskie
- Śmietana
- Zielona pietruszka

PRZEPIS:

Starte warzywa gotujemy w ok 2 litrów wody, dodajemy kaszę, sól i pieprz, na koniec majeranek. Po lekkim przestygnięciu dodajemy masło i zaciągamy śmietaną, dodajemy ziele angielskie.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Zofia Sobczak, Broniszewice





Barszcz czerwony z pasztecikami francuskimi

SKŁADNIKI:

- | | |
|--------------------|----------------------------|
| ▪ Barszcz czerwony | Ciasto francuskie: |
| ▪ 1 kg buraków | ▪ 25 dag mąki pszennej+25g |
| ▪ 2 marchewki | ▪ 25 dag masła+25g |
| ▪ Kawałek selera | ▪ sól |
| ▪ Por | ▪ 125 ml wody |
| ▪ Liść laurowy | ▪ 1 żółtko |
| ▪ Ziele angielskie | ▪ mąka do posypania |
| ▪ Ocet | |

PRZEPIS:

Barszcz – wszystkie warzywa zlać wodą, dodać ocet, liść laurowy i ziele angielskie. Gotować na małym ogniu do miękkości warzyw. Następnie przecedzić i połączyć z bulionem, doprawić cukrem, solą i pieprzem.

Paszteciki francuskie – mąkę przesiać do miski, wlać roztopione masło, wyrobić ciasto. Dodać sól, żółtko oraz wodę – zagnieść i wyrobić kulę. Ciasto owinąć w folię spożywczą i schłodzić przez ok. 2 godziny. Masło pokroić w kostkę, zasypać mąką i zmiksować. Masę włożyć w między dwie warstwy folii spożywczej, dobrze rozwałkować na kwadrat i chłodzić ok 30 min. Schłodzoną kulę ciasta odwinąć z folii i rozwałkować na prostokąt. Schłodzoną masę maślaną położyć na prostokąt z ciasta, złożyć, brzegi dokładnie docisnąć i rozwałkować prostokąt. Ciasto składamy na pół za każdym razem posypując mąką, wałkujemy, czynność tą powtarzamy 6 razy za każdym razem umieszczamy ciasto na 2h w lodówce. Tak przygotowane ciasto jest gotowe do użycia.

Farsz – ugotowane mięso drobno zmielić, doprawić solą, pieprzem, ostrą papryką, ziołami, dodać zeszkloną cebulę, wymieszać z sosem pomidorowym.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Dajczak Daria, Psienie Ostrów



Chtopski Kociotek

SKŁADNIKI:

- 2 kg mięsa wieprzowego
- 0,5 kg pieczarek
- 2 czerwone papryki
- 4 ząbki czosnku
- 2 cebule
- 5 ziemniaków
- Olej
- 2 l. wody
- Ziele angielskie
- Pieprz w ziarnkach, sól
- Liść laurowy
- papryka słodka

PRZEPIS:

Mięso pokroić w kostkę, doprawić solą i pieprzem, papryką, podsmażyć na gorącej patelni. Następnie dodać cebulę pokrojoną w kostkę i resztę przypraw. Dusić pod przykryciem mieszając co jakiś czas. Dodać pieczarki pokrojone w plastry. Ziemniaki pokrojone w kostkę ugotować osobno w osolonej wodzie. Potem je dodać razem z tą wodą w której się gotowały do reszty składników i dodać 2 l wody, pogotować chwilę. Na koniec dodać pokrojoną w kostkę paprykę i chwilę gotować. Zupę można zaciągnąć wodą z mąką. Można podawać z laną kluską (4 jajka, 7-8 łyżek mąki pszennej, sól, wszystko dokładnie wymieszać i kłaść łyżką do gotującej się wody z solą). Przed podaniem dodać ugotowaną laną kluskę.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Bestwina Donata, Psienie Ostrów



Czernina

SKŁADNIKI:

- 1 porcja rosołowa kaczki
- Marchew
- Pietruszka
- Seler
- Por
- Liść laurowy
- Gruszki
- Morele
- Pieprz
- Sól z
- Cukier
- Krew z octem
- Mąka
- Majeranek
- Ziele angielskie
- Śmietana

PRZEPIS:

Przygotować krew z kaczki, włoszczyznę obrać i umyć. Do garnka z wodą włożyć mięso, zagotować. Doprowadzić do wrzenia, zebrać tzw. szumowiny. Do garnka włożyć włoszczyznę, dodać przyprawę. Gotować na małym ogniu. Po zakończeniu gotowania przelać rosół przez sito, pozbywając się zanieczyszczeń. Owoce wkładamy do garnka, zalać wodą i odstawić do namoczenia na 30 minut. Gotować do miękkości, odcedzić i wlać do rosołu. Krew z octem i cukrem połączyć z mąką rozrobioną ze śmietaną. Rozmieszać bardzo dokładnie tak, aby nie było żadnych grudek. W garnku zagotować ponownie rosół. Do rosołu wlać cienkim strumieniem mieszankę krwi z octem i mąką cały czas mieszając. Doprawić do smaku solą, majerankiem. Czerninę zagotować i odstawić z ognia, podawać z makaronem.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Joanna Cierniak, łęg

Czernina

SKŁADNIKI:

- 1/2 kaczuki
- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- 5 l. wody
- Seler
- Krew z kaczuki
- Ocet
- Liści laurowy
- Ziele angielskie
- Śliwki suszone lub rodzynki
- Majeranek
- 5 łyżek cukru
- 2,5 łyżki mąki

PRZEPIS:

Do garnka z wodą dodać warzywa, przyprawę, sól. Po zagotowaniu dodajemy mięso z kaczuki oraz suszone owoce. Gotujemy, aż mięso będzie miękkie. Do osobnego garnuszka wlewamy krew, do tego dodajemy mąkę i ½ szkl. rosołu, mieszamy dokładnie i dodajemy do gotującego wywaru. Doprawiamy do smaku octem, solą i cukrem. Podajemy z własnoręcznie zrobionym makaronem grubo krojonym.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Jolanta Szczerkowska, Grab

Czernina

SKŁADNIKI:

- ½ kaczuki
- Krew z całej kaczuki
- 5 l wody
- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- Seler
- Przyprawa warzywna
- Sól, pieprz
- Cukier
- Majeranek
- Rodzynki lub śliwki suszone
- 2,5 łyżki mąki

PRZEPIS:

Do garnka wlewamy wodę, dodajemy warzywa, przyprawę warzywną, sól. Po zagotowaniu wywaru dodajemy mięso z kaczuki oraz suszone owoce. Gotujemy aż mięso będzie miękkie. W osobnym garnku wlewamy krew do tego dodajemy mąkę i ½ szklanki rosołu. Mieszamy dokładnie i dodajemy do gotującego wywaru. Doprawiamy do smaku: octem, solą, cukrem. Podajmy z makronem własnej roboty lub z szarymi kluskami.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Jolanta Roszak, Łęg

Czernina

SKŁADNIKI:

- 1 kaczką
- Warzywa do rosółu
- Krew kaczki
- Mąka
- Ocet, sól, cukier, pieprz

PRZEPIS:

Gotujemy rosół z kaczki, zagęszczamy rosół mąką z dodatkiem krwi, zagotowujemy, przyprawiamy do smaku solą, pieprzem, cukrem i octem.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Anna Danielkiewicz, Żbiki; Elżbieta Jackowska, Czermin

Czernina

SKŁADNIKI:

- 1 porcja rosółowa z kaczki lub gęsi
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- Seler
- Por
- Cebula
- Krew z kaczki
- Ocet
- Liści laurowy
- Ziele angielskie
- ¼ łyżeczki cynamonu
- majeranek
- śmietana
- 1 łyżka mąki
- Makaron paski

PRZEPIS:

Na porcji rosółowej gotujemy całe warzywa, z wywaru powstaje rosół. Około 1 szklanką rosółu zaparzamy krew z octem, wlewamy do garnka z bulionem. Dodajemy śliwki suszone, sól, pieprz, cynamon, majeranek, czekamy aż się zagotuje, zaciągamy mąką rozrobioną ze śmietaną. Podajemy z makaronem.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Maria Sobczak, Broniszewice



Polewka

SKŁADNIKI:

- 1 l maślanki
- 1 l wody
- Mały kubek kwaśnej śmietany 12%
- 2 łyżki mąki pszennej
- duża szczypta soli

PRZEPIS:

Należy przygotować mniej więcej tyle samo wody i maślanki, odlewamy trochę wody, wsypujemy mąkę, solimy. Maślankę gotujemy z wodą, mieszamy aby się nie zwarzyło, czekamy, aż się zagotuje, następnie do gotującej maślanki powoli wlewamy wodę z mąką, mieszać do zagotowania i pogotować kilka minut. Na koniec posolić. Zupę podajemy z łyżką gęstej śmietany lub ugotowanymi ziemniakami.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Halina Suchora, Wieczyn



Zupa nic

SKŁADNIKI:

- 1l mleka
- 3 żółtka
- cukier do smaku
- 3 łyżki budyniu śmietankowego
- 3 białka na sztywno

PRZEPIS:

Mleko zagotować, 1 łyżkę odlać do rozdrobnienia żółtek i budyniu, wlać do gotującego się mleka, osłodzić. Białka ubite na sztywno kłaść na gorącą zupę, nie gotować. Podawać na ciepło lub na zimno.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Maria Doczekalska, Czermin



Zur

SKŁADNIKI:

- 3,5 l wody
- 1,5 kg kiełbasy białej surowej
- 1 kg kości na wywar
- 0,3 kg boczku surowego wędzonego
- Pieprz czarny w ziarnkach
- Ziele angielskie
- 4-5 ząbków czosnku
- 20 dag grzybów suszonych
- Zakwas na żur
- Liść laurowy
- Sól
- Majeranek
- Pieprz mielony
- 8 szt. jajek ugotowanych na twardo
- 2 cebule

PRZEPIS:

Kiełbasę wkładamy do garnka, zalewamy wodą, dodajemy przyprawę, grzyby, czosnek, gotujemy na małym ogniu, razem z kiełbasą gotujemy kości na wywar. Po zagotowaniu gotujemy ok 15 minut. Wyjmujemy kiełbasę i kości, wywar cedzimy, doprowadzamy do zagotowania, mieszając dodajemy zakwas, zagotowujemy. Jeżeli żur jest mało kwaśny, dolewamy zakwas, aż uzyskamy odpowiedni smak. Kiełbasę po ostudzeniu kroimy w plastry i podsmażamy razem z boczkiem wędzonym, cebulą, przyprawiamy majerankiem, solą i pieprzem, dodajemy jajka ugotowane na twardo. Można dodać pokrojone w kostkę ziemniaki.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Zofia Zawada, Żegocin

Zurek

SKŁADNIKI:

- Zakwas żytni
- Warzywa
- Boczek
- Kiełbasa
- Jajka gotowane
- Sól
- Pieprz
- Liście laurowe
- Ziele angielskie
- Czosnek
- Cebula

PRZEPIS:

Wlać wodę do garnka. Dodać oczyszczone warzywa, liść laurowy, ziele angielskie i gotować 30 min. W tym czasie podsmażyć pokrojoną w kostkę kiełbasę, boczek i cebulę. Następnie dodać zakwas i czosnek przeciśnięty przez praskę. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i majeranek i jaja na twardo gotujemy jeszcze przez kilka minut.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Izabela Sobczak, Broniszewice

Zurek z kiełbasą

SKŁADNIKI:

- 2 kiełbasy
- 20 dag wędzonego boczku
- 2 ząbki czosnku
- 2 cebule
- 3 jajka ugotowane na twardo
- Włoszczyzna
- 4 ziemniaki
- Żurek w butelce
- Majeranek
- Sól, pieprz
- Ziele angielskie
- Przyprawa warzywna
- Łyżka masła

PRZEPIS:

Do garnka wkładamy kiełbasę, boczek, obraną włoszczyznę i cebulę oraz dwa liście laurowe, ziele angielskie, łyżkę przyprawy warzywniej. Wszystko zalewamy wodą i gotujemy na małym ogniu ok. 30 min. Ziemniaki kroimy w kostkę dodajemy do wywaru i gotujemy do miękkości. Wyjmujemy warzywa, kiełbasę, boczek i kroimy w kostkę. Wlewamy żur wg własnego uznania, dodajemy także posiekany ząbek czosnku. Na maśle podsmażamy posiekaną cebulę, dodajemy do zupy razem z wcześniej pokrojonym boczkiem i kiełbasą. Całość doprawić majerankiem, solą, pieprzem, jajka kroimy na cztery części wkładamy do zupy.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Marta Tymecka, Łęg



Zupa z dyni

SKŁADNIKI:

- 1 kg miększu z dyni
- 1 litr mleka
- Sól
- ½ do 1 szklanki cukru
- Cukier waniliowy
- Zacierki, szare kluski

PRZEPIS:

Jedną dynię umyć, przekroić, usunąć nasiona, obrać i pokroić w kostkę. Dynie wrzucić do garnka, dodać cukier, podlać trochę wodą i gotować na wolnym ogniu, aż dynia zacznie się rozpadać. Przetrzeć przez sito, dolać mleko i doprawić solą, cukrem, wanilią. Wszystko razem zagotować. Podawać z zacierkami lub szarymi kluskami.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Eleonora Boruszczyk, Żbiki; Dorota Juszczyk, Czermin

Zupa z dyni z kluskami szaraczkami

SKŁADNIKI:

- 3 kg dyni
- 0,5 l wody
- Goździki
- Mleko
- Sól
- Cukier
- Kluski:
- 2 kg ziemniaków
- Mąka
- Sól

PRZEPIS:

Zupa – obieramy dynię i gotujemy w małej ilości wody, po zagotowaniu dodajmy mleko i doprawiamy solą i cukrem do smaku.

Kluski – 2 kg ziemniaków obieramy, ścieramy na tarce, z pulpy odciskamy wodę, dodajemy mąkę - tyle, żeby nie kleiło się w ręce.

Kulamy kluski podługne i gotujemy w osolonej wodzie.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Kamila Rybarczyk, Łęg



Zupa śledziowa z ziemniakami w mundurkach

SKŁADNIKI:

- 2 śledzie z mleczem
- 0,5 l śmietany kwaśnej 18% lub 12%
- 1 jabłko
- 1 cebula
- Cukier
- Sól, pieprz
- Ziemniaki

PRZEPIS:

Namoczyć śledzie, obierać ze skórki i ości, pokroić na drobną kostkę. Mlecz zblendować z małą ilością wody. Jabłko pokroić w kostkę i posypać cukrem. Cebulę pokroić w kostkę, posypać solą i pieprzem. Do wazy wlewać śmietanę i jogurt, rozdrobniony mlecz, jabłko, cebulę. Doprawić do smaku i dodać śledzie.

PRZEPIS PRZYGOTOWAŁA: Elżbieta Grzegorek, Łęg

S P I S T R E Ś C I

Dania jarskie	4	Dania mięsne	36	Rolady z piersi kurczaka	
Chleb	5	Bigos biały	37	w sosie serowo-czosnkowym	75
Chleb domowy z ziarnami	6	Bigos	39	Żeberka na słodko	77
Chleb z ziarnami	8	Bigos staropolski	39	Żeberka w kiszzonej kapuście	79
Dżem z dyni	9	Eskalopki	41		
Gołąbki z grzybami		Faszerowana gęś babuni	43	Desery	80
i sosem grzybowym	11	Gołąbki bez zwijania	45	Babka puchowa	81
Gzika	13	Gołąbki w sosie grzybowym	47	Babka drożdżowa	83
Gzika z pyrką	13	Gołąbki z kapustą	49	Babka marmurkowa	85
Klepek z ziemniakami	15	Gulasz z czerwoną fasolą	51	Biskopt z kremem tortowym	86
Klepek z ziemniakami	17	Kaczka w miodzie	52	Chałwa	87
Pierogi ruskie	19	Karkówka	53	Chruściki	89
Pierogi z kapustą i grzybami	21	Karkówka zapiekana	54	Ciasteczka owsiane	91
Placki ziemniaczane		Kartacze ziemniaczane z mięsem	55	Ciastka kruche z cukrem	93
z sosem grzybowym	22	Kotlet mielony	57	Ciastka na gotowanych żółtkach	95
Plenze	23	Królik w kwaśnej śmietanie		Jeż	97
Prażuchy	25	z buraczkami	59	Mazurki wielkanocne	99
Pyzy drożdżowe	27	Mielone z serem feta	61	Pączki	101
Racuchy 1	29	Mięso w słoiku	63	Pączki	101
Racuchy 2	29	Pierogi francuskie	65	Pączki bez gary	101
Racuchy 3	29	Pierś z kurczaka zapiekana		Pierniki	103
Rolada ziemniaczana		w porach	66	Pierniki	103
z pieczarkami lub marchwią	31	Polędwiczki drobiowe		Placek drożdżowy	105
Sałátka tradycyjna	32	w sosie tatarskim	67	Placek tortowy	
Szare kluski	33	Pstrąg smażony	69	z kremem maślanym	107
Ser smażony	35	Roladki wieprzowe w śmietanie	71	Placek z kremem i galaretką	109
		Rolady z karkówki		Popapraniec	111
		z kapustą i grzybami	73	Pszczółka	113

S P I S T R E Ś C I

Sernik na ciemnym spodzie	115
Sernik śmietankowy	117
Skubaniec	119
Snikers	120
Strucel makowy	121
Szarlotka	123
Szarlotka z budyniową pianką	125
Zimny tort	127

Napoje 128

Kompot z czarnej porzeczki i białych śliwek	129
Hyc̐ka	131
Kompot z dyni	133
Miodówka	135
Nalewka czereśniowa domowa	137
Nalewka wiśniowa	139
Nalewka z wiśni	139
Nalewka wiśniowa-pigwowa	141
Nalewka z dzikiej róży	143
Nalewka z pigwy	145
Nalewka z tarniny	147
Napój z kwiatu czarnego bzu	149
Sok z czarnego bzu	150
Wino z czarnej porzeczki	151
Sok z kwiatów bzu	153

Przekąski 154

Sałátka cezar	155
Chleb dyniowy	157
Dżem z dyni	157
Pasztet rozali	159
Pierogi drożdżowe z kapustą i grzybami	161
Rolada serowa	163
Sałátka warzywna	165
Sałátka jarzynowa z kiełbasą	165
Sałátka tradycyjna	165
Sałátka pomidorowa	167
Sałátka tradycyjna	169
Sałátka z tuńczykiem	170
Sałátka ziemniaczana	171
Sałátka warzywna tradycyjna	173
Smalec z kiełbasą	175
Tradycyjny smalec	175
Śledź małosolny pod pierzynką	177
Śledź po kaszubsku	178
Śledź w pomidorach	179

Zupy 180

Krupnik	181
Barszcz czerwony z pasztecikami francuskimi	183
Chłopski kociołek	185
Czernina	187
Czernina	188
Polewka	191
Zupa nic	193
Żur	194
Żurek	195
Żurek z kiełbasą	195
Zupa z dyni	196
Zupa z dyni z kluskami szaraczkami	197
Zupa śledziowa z ziemniakami w mundurkach	198