

1. Mielone ze śliwką

Kategoria: Potrawa Mięsna

Wykonawca: Krystyna Brzozowska

KGW Tupadły

Składniki:

- 1 kg mięsa mielonego
- 0,30 kg śliwek suszonych bez pestek
- 20 plastrów boczku wędzonego

Wykonanie:

Mięso urobić jak na mielone, formować małe kulki, w środek włożyć śliwkę, zlepić i owinąć plastrem boczku.

Gotowe upiec w piekarniku ok. 20 min.

2. Naleśniki z rybą

Składniki:

- Ciasto:
- 1/4 kg mąki pszennej
- 1 jajko
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka wody
- szczypta soli
- olej do smażenia

Farsz:

- 0,25 kg ryby
- 1 średnia cebula
- 1 duża marchew
- 1 średni por
- kawałek selera
- 1/2 papryki
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- jajko
- bułka tarta
- sól
- pieprz
- wegeta do smaku

Wykonanie:

Najpierw należy przygotować farsz: Rybę oczyścić z ości, podzielić na małe kawałki, oprószyć solą, pieprzem i ostrą przyprawą. Zostawić na jedną godzinę w lodówce. Cebulę i pora pokroić w kostkę wrzucić na patelnię i podsmażyć na oleju. Marchew i selera zetrzeć na tarce (grube oczka) dodać do cebuli, podlać troszkę wodę, dodawać pokrojoną w kostkę ewentualnie w paski paprykę i chwilę dusić pod przykryciem. Doprawić do smaku solą pieprzem i wegetą. Gdy będą warzywa miękkie dodać przecier pomidorowy, zagotować i odstawić. Rybę oprószyć mąką usmażyć i pokroić w kostkę dodać do warzyw, wymieszać i ostudzić. Dodać surowe jajka łyżkę bułki tartej i wymieszać. Ze składników rozrobić ciasto naleśnikowe nieco rzadsze. Smażyć z jednej strony i składać na talerzu. Na upieczoną stronę naleśnika (na połówkę) kładziemy farsz, przykrywamy drugą połową i razem składamy jeszcze na pół. Na patelnię wlewamy olej, kładziemy cztery naleśniki tak złożone i obsmażamy z oby stron.

3. Paszтет z wątróbek drobiowych

Kategoria: Potrawa mięsna

Wykonawca: Alina Żuchowska KGW Tłuchówek

Składniki:

- 1 kg wątróbek drobiowych
- 1 kg cebuli
- 8 jajek
- kilka suszonych grzybów
- bułka tarta
- sól, pieprz majeranek, gałka muszkatołowa

Wykonanie:

Wątróbkę oczyścić z błon, grzyby namoczyć, cebulę obrać i pokroić w ćwiartki. Składniki wrzucić do rondla, podać oliwą i dusić do zeszklenia cebuli. Po wystudzeniu zmielić na maszynce. Dodać jajka, bułkę tartą i przyprawy do smaku. Przygotowaną masę wyłożyć do formy. Wstawić do rozgrzanego piekarnika. Piec 1 godz.

4. Faworki z piersi kurczaka

Kategoria: Potrawa mięsna

Wykonanie: Danuta Flelikowska

Tłuchowo

Składniki:

- 1 pierś z kurczaka
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki bułki tartej
- 1 łyżeczka słodkiej papryki i curry
- przyprawa do kurczaka
- 1 jajo
- 4 łyżki mleka

Wykonanie:

Filety kroimy na lekko rozbijamy kroimy na paski 12 cm x 3 cm w paskach.

Robimy nacięcia przewijamy jak faworki obsypujemy przyprawą do kurczaka, mąką, bułką i resztę przyprawy mieszamy. Jajka roztrzepujemy z mlekiem moczymy faworki w jajku obtaczamy w panierce, smażyemy na złoty kolor na głębokim tłuszczu z obu stron. Dekorujemy ogórkiem i papryką.

5. Szaszłyk z piersi z kurczaka

Kategoria: Potrawa mięsna

Maria Woronowska

KGW Tłuchówek „ Nad Skrwą ”

Składniki:

- 1kg piersi z kurczaka
- 200 g boczku wędzonego
- 1 słoik marynowanych pieczarek
- 2 jajka
- 200 g żółtego sera
- 1 papryka
- 6 małych cebul
- bułka tarta
- sól
- pieprz
- olej

Wykonanie:

Pierś umyć, osuszyć, podzielić na filety, rozbić, oprószyć solą i pieprzem. Cebulę obrać pokroić na krążki. Boczek pokroić w kostkę. Ser pokroić w kostkę, paprykę pokroić w kostkę - wszystkie składniki mają być mniej więcej jednakowej wielkości. Na patyczki do szaszłyków nadziewamy składniki na przemian. Przygotowany szaszłyk owinać rozbitym płatem mięsa obtoczyć w rozkłóconym jajku oraz bułce tartej. Na patelni rozgrzać olej-głęboki. Przygotowane szaszłyki smażyć z obu stron na rumiano. Zdjąć z patelni na papierowy ręcznik, by usunąć nadmiar tłuszczu i ostudzić. Szaszłyki kroimy na dwie podobne wielkości. Wygląda kolorowo, apetycznie i dekoracyjnie.

6. Nalewka aroniowa III

Kategoria: Napój alkoholowy
Wykonawca: Maria Kuskowska
Tłuchowo

Składniki:

- 1 litr spirytusu
- 1 kg aronii
- 40-50 dag cukru
- 1 laska wanilii
- 10 szt. goździków
- Skórka z 1,5 cytryny i 15 pomarańczy
- Szczypta cynamonu

Wykonanie:

Owoce zalać alkoholem razem z przyprawami na 4 tygodnie. Następnie nalewkę zlać a owoce zasypać cukrem. Gdy cukier całkowicie się rozpuści zlać i połączyć z nalewką Owoce zalać szklanką ciepłej wody i zostawić na 2 dni, płyn odsączyć, połączyć z nalewką.

7. Ciasto ze słonecznikiem

Kategoria: wypiek

Wykonawca: Agnieszka Bryszewska

KGW Tupadły

Składniki:

- 6 jajek
- 1 szk. cukru
- 1,5 szkl mąki
- 5 łyżek oleju
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao

Wykonanie:

Z białek i cukru ubić pianę na sztywno, dodać żółtka, mąkę olej, kakao. Piec w piekarniku ok. 40-50 min.

Masa:

- ½ kostki margaryny
- 3 łyżki mleka
- ½ szk. cukru

Wykonanie:

To wszystko zagotować i dodać 50 dag pestek ze słonecznika i jeszcze raz zagotować.

Blachę wyłożyć pergaminem do pieczenia i rozsmarować pestki, upiec na brązowo, ostudzić.

Ciasto przekroić na połowę posmarować masą korówkową na masę wyłożyć ziarno. Smarować masą korówkową po ziarnach z jednej strony potem z drugiej, przełożyć ciastem.

Na wierzch można poleć polewę czekoladową.

8. Faworki

Kategoria: Wypiek

Wykonawca: Grażyna Wierzchowska

Trutowo

Składniki:

- 30 dag mąki pszennej
- 6 żółtek
- 2 łyżki cukru pudru
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka spirytusu
- Szczypta soli
- 1 litr oleju
- Cukier puder do posypania

Wykonanie:

Mąkę przesiać do głębokiej miski, dodać śmietanę i wymieszać. Następnie dodać żółtka, masło, szczyptę soli, spirytus i cukier puder. Połączyć wszystkie składniki i dokładnie zagnieść ciasto.

Miskę z ciastem nakryć lnianą ściereczką i wstawić do lodówki na 1 godzinę. Ciasto rozwałkować na stolnicy na grubość 3 mm i pokroić w paski 3 cm, długość 15 cm. Każdy pasek naciąć wzdłuż na środku i przez nacięte przecisnąć chruścika. W dużym płaskim garnku rozgrzać olej. Chrusty smażyć w głębokim tłuszczu z obu stron. Po usmażeniu wyjmować łyżką na pergamin. Po osączeniu tłuszczu podawać z cukrem pudrem/

9. Obarzanki z sera

Kategoria: Wypiek

Wykonawca: Anna Manerowska

Trutowo

Składniki:

- ½ kostki masła
- ½ kg twarogu
- ½ kg mąki
- 3 jajka
- ½ szklanki cukru
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka soda
- cukier puder + waniliowy do posypania
- 1 l oleju do smażenia

Wykonanie:

Twaróg rozdrobnić na maszynie. Margarynę utrzeć z cukrem, dodać resztę produktów i starty twaróg.

Razem to wszystko zagnieść. Rozwałkować placek grubości 1 cm.

Wycinać szklanką i kieliszkiem obarzanki. Smażyć na oleju, wyjąć na ręcznik papierowy, osuszyć.

Obsypać cukrem pudrem z waniliowym lub polewać czekoladą.

10. Faworki

Kategoria: Wypiek

Wykonawca: Wiesława Mieszkowska

Tłuchówek

Składniki:

- 6 żółtek
- 2 łyżki śmietany
- 100 g spirytusu
- 0,5 łyżeczki soli
- 2 szkl. Mąki
- 1 l oleju do smażenia

Wykonanie:

Z podanych składników wyrobić gładkie ciasto. Na stolnicy długo wyrabiać i dobrze ubijać wałkiem, aż na cieście zaczną powstawać pęcherzyki powietrza. Tak wyrobione i zbite ciasto, rozwałkować na bardzo cienkie placki. Pokroić radełkiem przewijając i smażyć na głębokim oleju. Wykładać na papierowy ręcznik. Wystudzone wkładać na kłoszu i posypać cukrem pudrem.

11. Puszysta Hrabina z galaretką

Kategoria potrawy: Wypiek

Wykonawca: Maria Szychulska

Zaduszniki

Składniki:

- 2 jajka + 6 żółtek
- 6 łyżek cukru
- 4 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka proszku do pieczenia
- 2 łyżki kakao
- 1/3 szkl oleju

Ciasto jasne:

- 6 białek
- szkl. mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka octu
- 1/3 szkl oleju

Masa budyniowa:

- ½ litra mleka
- 2 opakowania budyniu śmietankowego
- 4 łyżki cukru
- Kostka masła
- 3 łyżki cappuccino o smaku rumowym
- Dodatkowo:
- 2 opakowania biszkoptów
- 200 ml mocnej kawy
- 1 opakowanie galaretka zielonej
- Cukier puder

Ciasto ciemne wykonanie: Jajka ubijam z cukrem na pianę, żółtka i cukier. Dodaję mąkę z proszkiem kakao i olej. Miksuję.

Ciasto jasne wykonanie: białka ubijam z cukrem na pianę, dodaję mąkę ziemniaczaną, ocet i olej.

Na blaszkę z papierem do pieczenia wkładam na przemian jasne, ciemne ciasto i delikatnie mieszam widelcem, piec ok. 30 minut w temperaturze 180 stopni. Studzę i kroję na dwa blaty. Robię Budyń studzę łączę z masłem utartym na puszystą masę dodając cappuccino w proszku ucieram. Na blat ciasta wkładam połowę masy budyniowej na nią biszkopty nasączone kawą, następnie resztę masy tężejącą galaretkę i drugi blat ciasta oprószyć cukrem pudrem.

12. Pawi ogon

Kategoria: Wypiek

Wykonawca: Jolanta Mańkowska

Składniki:

Ciasto:

- 4 szkl. Mąki pszennej
- $\frac{3}{4}$ szkl cukru pudru
- 1 jajko
- 2 żółtka
- 1 kostka margaryny
- $\frac{1}{2}$ szkl śmietany
- 2 łyżki proszku do pieczenia
- $\frac{1}{2}$ szkl orzechów włoskich (mielonych lub pokruszonych)
- 1 łoik powideł śliwkowych

Krem:

- 3 jajka
- 1 kostka margaryny
- 1 litr mleka
- 1 szkl cukru
- 2 opakowania cukru waniliowego
- 4 łyżki mąki pszennej
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 galaretki
- 1 paczka biszkoptów okrągłych (180g)

Wykonanie:

Zagniatamy ciasto dzielimy na 4 części. 1 część wałkujemy i wkładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia (pieczemy 20 minut w 180 stopniach). Pozostałe 3 części każdą z osobna wałkujemy i smarujemy powidłami, posypujemy orzechami i zwijamy w rulon. Pieczemy 3 takie same roladki na dużej blaszce wszystkie razem lub każdą osobno.

Odlewamy szklanekę mleka roztrzepujemy w nim obie mąki i jajka. Resztę mleka gotujemy z cukrem. Po wystudzeniu dodajemy margarynę.

Na upieczony spód ciasta nakładamy połowę kremu. Na krem układamy roladki. Między roladki kładziemy owoce: (ananasy, truskawki, brzoskwinie) lub inne zalewamy galaretką, na to resztę kremu i przykrywamy biszkoptami na wierzch polewamy polewą i posypujemy resztą orzechów.

13. Kurczak z dynią i pieczarkami

Kategoria: Potrawa Mięsna

Wykonawca: Mirosława Chylińska

Popowo

Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- Sól i pieprz
- 1 łyżeczka tymianku
- 300g pieczarek
- 450 g mięszu
- 1 cebula
- 3 łyżki mąki
- 2 i ½ łyżki masła
- 1 łyżka oliwy
- 125 ml śmietanki kremowej 30%
- 600 ml wywaru
- 1 łyżeczka pietruszki

Wykonanie:

Pierś z kurczaka pokroić w paseczki oprószyć solą pieprzem i tymiankiem 1 łyżką oliwy i 2 łyżkami mąki obtoczyć i odstawić. Dynię pieczarki i cebulę pokroić w kostkę. Na rozgrzanym tłuszczu smażyć po kolei piersi, pieczarki i cebulę. Do garnka włożyć 1 łyżkę masła i dynie. Do garnka z dynia dodać wszystkie składniki. Podgrzewać 2-3 min na koniec wlać gorący bulion, gotować jak dynia będzie miękka.

14. Tęczowa galaretka

Kategoria: Wypiek

Wykonawca: Kijewska Joanna

Popowo

Składniki:

- 3 śmietany w kartoniku 12% (po ½ l brązowe łaciate)
- 1 szkl cukru
- 1 szkl mleka
- ½ szkl wody
- 5-6 łyżek żelatyny
- 3 galaretki różne + 2 na wierzch połać (żółta, czerwona fioletowa + zielona)

Wykonanie:

Żelatynę rozpuścić w ½ szkl wody. Cukier rozpuszczamy w mleku, lekko podgrzać wlać do tego żelatynę rozpuszczoną. Do miski wlać 3 śmietany i pokrojoną w kostkę galaretkę dodać żelatynę wymieszać. Na wierzch wylać lekko tężejącą galaretkę np. zieloną. Galaretkę rozpuszczamy w mniejszej ilości wrzącej wody każdą z osobna.

15. Babeczki mięsne z pieczarkami

Kategoria: Potrawa mięsna

Wykonawca: Justyna Kuchcińska

Wielgie

Składniki:

- ok. 0,5 kg mięsa mielonego
- 3 ząbki czosnku
- cebula
- sól, pieprz do smaku
- ok 1 łyżeczki przyprawy do mięsa mielonego lub do pizzy
- ok 12 szt. małych pieczarek
- 1 papryka
- 4-5 liści bazylii (lub w proszku)

Wykonanie:

1. Czosnek obieramy i przeciskamy przez praszkę, obieramy cebulę. Wszystko razem dusimy przez chwilę na niewielkiej ilości oleju. Pieczarki oczyszczamy, usuwamy trzonki.
2. Mięso mielone dokładnie mieszamy z cebulą, czosnkiem i bazylią. Doprawiamy do smaku przyprawami i wyrabiamy na jednolitą masę.
3. Dno foremek do babeczek smarujemy tłuszczem i wylepiamy mięsna masą. Wkładamy kapelusze pieczarek i kawałek papryki, a następnie uzupełniamy pozostała masą. Pieczemy ok 30 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200 °C.

16. Sałatka makaronowa „gyros”

Kategoria: Potrawa mięsna

Wykonawca: Zofia Dykowska

KGW Wierzbiczanki

Składniki:

- Makaron kolorowy Lubella (1 paczka)
- Pieczarka konserwowa
- 2 pomidory
- 1 ogórek zielony (kostka)
- 1 cebula (podsmażona w kostkę)
- Piers z kurczaka +przyprawa gyros
- ½ paczki curry
- ½ sałaty lodowej
- Jogurt naturalny
- 2 łyżki majonezu

Wykonanie:

Makaron ugotować, pieczarki pokroić w paski, pomidory i ogórka w kostkę, cebule podsmażać, sałatę pokroić, pierś z kurczaka pokroić w kostkę, podsmażać i przyprawić przyprawą gyros i curry, wszystko wymieszać dodać jogurt naturalny i 2 łyżki majonezu.

17. Udka faszerowane

Kategoria: Potrawa mięsna

Wykonawca: Urszula Wejerowska

KGW Wierzbiczanki

Składniki:

- 1kg udek
- ½ kg mięsa mielonego
- ½ kg pieczarek
- Sól, pieprz do smaku

Wykonanie

Udka wyluzować(wytrybować) zrobić farsz z mięsa i pieczarek, nafaszerować wytrybowane udka.

Włożyć do naczynia żaroodpornego i piec ok 1h.

18. Dewolaje (fr.de volaille)

Kategoria: Potrawa mięsna

Wykonawca: Krystyna Toczyska

KGW Wierzbiczanki

Składniki:

- 1kg filetu z kurczaka
- Ser
- Por
- Masło
- Sól
- Pieprz
- Bułka tarta
- Jajka

Wykonanie:

Filet zemleć i dodać sól, pieprz, wyrobić. Na maśle usmażyć por i starty ser, wystudzić. Z mięsa formować dewolaje, w środek wkładać po kawałku sera z porem. Obtoczyć w jajku i bułce i smażyć.

19. Pączki

Kategoria: Wypiek

Wykonawca: Irena Nowakowska

KGW Wierzbiczanki

Składniki:

- 1kg mąki
- 8 żółtek
- ½ szkl. cukru
- ½ kostki masła
- Ok. 1l mleka
- 10dag drożdży
- 4 łyżki spirytusu
- Marmolada

Wykonanie:

Mleko lekko podgrzać. W 1szkl. mleka rozrobić drożdże z 2 łyżkami mąki i pozostawić do wyrośnięcia. W pozostałej części mleka roztopić masło. Jaja ubić z cukrem dodać pozostałe składniki i pozostawić do wyrośnięcia. Formować pączki i smażyć na oleju

20. Placuszki z piersi kurczaka

Kategoria: Potrawa mięsna

Wykonawca: Genowefa Pietrzakowska

KGW Wielgie

Składniki:

- 1pierś z kurczaka
- 2 cebule
- 25 dkg pieczarek
- 3 jajka
- 2 czubate łyżki mąki ziemniaczanej
- sól, pieprz

Wykonanie:

Mięso i cebulę pokroić w kostkę. Pieczarki zetrzeć na tarce. Jajka ubić, dodać sól i pieprz, mąkę ziemniaczaną – wszystko razem wymieszać. Wstawić na noc do lodówki. Smażyć na głębokim oleju kłaść łyżką.

21. Pączki z wątróbką drobiową

Kategoria: Potrawa mięsna

Wykonawca: Żaneta Kępińska

KGW Wielgie

Składniki:

- 1kg mąki
- 10dkg drożdży
- ½ szkl. mleka
- 6 żółtek
- ½ kostki margaryny
- Sól (1/2 łyżeczki)
- 1kg wątróbki drobiowej
- 2 cebule
- Natka pietruszki lub inne przyprawy wg uznania

Wykonanie:

Drożdże rozpuścić w odrobinie ciepłego mleka z dodatkiem odrobiny cukru i mąki

Mąka ,sól, rozpuszczone drożdże, żółtka, margaryna rozpuszczona w mleku (lekko schłodzona)-wyrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia.

Wątróbkę, cebule podsmażyć i zmielić, dodać pietruszkę inne przyprawy według uznania.

Później postępować jak z tradycyjnymi pączkami (tylko nadzienia wkładać dużo więcej)

Można posypać ciepłe pączki startym serem np. mozzarella.

22. Polędwiczki w sosie śliwkowym

Kategoria: Potrawa mięsna

Wykonanie: Teresa Kowalska, Iwona Kowalska

KGW Wielgie

Składniki:

4 porcje

- 24 suszonych śliwek bez pestek
- 8 łyżki brandy
- 4 łyżki wody
- 500 g polędwiczki wieprzowej
- 5 łyżki masła
- 3 łyżka oleju roślinnego, np. słonecznikowego
- 200 ml śmietanki kremówki
- pęczek posiekanego koperku

Przygotowanie:

- Do rondelka włożyć śliwki, wlać brandy i wodę, gotować na małym ogniu przez ok. 7 minut, lub do czasu aż śliwki będą miękkie.
- Mięso pokroić na 2 cm kawałki, oprószyć solą oraz pieprzem. Na patelni roztopić masło z olejem, włożyć mięso i smażyć na dużym ogniu przez 2 - 3 minuty z każdej strony, aż będzie miękkie.
- Do mięsa dodać śliwki wraz z syropem, gotować przez 1 - 2 minuty na większym ogniu lub najlepiej podpalić. Wlać śmietankę, wymieszać i zagotować. Gotować co chwilę mieszając aż część sosu odparuje. Posypać koperkiem i gotować jeszcze przez 1 minutę do momentu aż sos zgęstnieje. Doprawić solą w razie potrzeby oraz pieprzem.

Propozycja podania

np. 8 gniazdek makaronu tagliatelle lub ziemniaki, czy na 8 kulek kaszy jęczmiennej lub kuskus

23. Rolada z polędwicy wieprzowej

Kategoria: Potrawa mięsna

Wykonawca: Marzena Czachowska

Płonczyn

Składniki:

- 1 polędwica wieprzowa
- 20 dag wątróbki drobiowej
- 20 dag mięsa mielonego
- 1 czerstwa bułka
- Pęczek pietruszki
- Sól
- Pieprz

Wykonanie:

Polędwicę rozkrajamy wzdłuż i rozbijamy na jednolity duży kotlet, solimy i pieprzymy.

Wątróbkę rozdrabniamy – dodajemy mięso mielone, rozdrobnioną pietruszkę, bułkę namoczoną w mleku i odciśniętą, 1 surowe jajko, sól pieprz do smaku i wyrabiamy na jednolitą masę. Farsz rozprowadzamy na kotlecie z polędwicy, zwijamy i obracamy nicią. Roladę obsmażamy na patelni, wkładamy do piekarnika w żaroodpornym naczyniu i pieczemy 40-50 min w 190 stopniach.

24. Placek „ Marysieńki ”

Kategoria: Wypiek

Wykonawca: Jolanta Zygadlińska, Marta Terska

Czerskie Rumunki

Składniki:

- 7 jaj
- 1 szklanka cukru
- 2 pełne łyżki sypkiego kakao
- 5 pełnych łyżek mąki pszennej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 25 dag włoskich orzechów
- 5 białek
- 20 dag cukru kryształu
- 1 i 1/2 łyżki miodu
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- ½ l mleka
- 1 cukier waniliowy
- 5 żółtek
- 20 dag cukru
- 1 i ½ łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 kostka margaryny

Wykonanie:

1. Placek I: Niałka ubić na sztywną pianę. Dodać cukier, żółtka, kakao, proszek z mąką i wymieszać. Piec w temp. 180 stopni przez 20-40 min. Po upieczeniu przekroić placek na 2 części.
2. Placek II: Białka ubić z cukrem. Dodać pokrojone orzechy z resztą składników i wymieszać piec w temp 180 stopnie przez 30-40 min.
3. Krem: Odlać pół szklanki mleka a resztę zagotować z cukrem waniliowym. Utrzeć żółtka z cukrem, dodać mąkę ziemniaczaną i pół szklanki mleka. Wszystko wlać na gotujące się mleka i ugotować z tego budyń. Utrzeć margarynę i dodać przestudzony budyń.
4. Przełożenie placka: I placek (pierwsza część) – krem – II placek (orzechowy) – krem – I placek (druga część). Na wierzch polewa kakaowa.

25. Pączki z niespodzianką

Kategoria: Wypiek

Wykonawca: Stanisława Gajewska

Szczepanki

Składniki

- 1kg mąki pszennej tortowej
- 1 szkl mąki krupczatki
- 8 żółtek
- 1 całe jajko
- 15 dag drożdży
- 2 łyżki cukru
- 1/3 szkl oleju
- 1 łyżka margaryny
- 1 szkl śmietany kremówki
- 1 szkl mleka
- 1 kieliszek spirytusu
- Cukier puder
- Olej do smażenia
- Dżem do przełożenia

Wykonanie:

Żółtka i całe jajo utrzeć na puszystą masę, dodać drożdże i dalej ucierać z cukrem, mleko olej margarynę, śmietanę kremówkę zagrzać. Dodać spirytus, wyrobić ręką i odstawić do wyrośnięcia. Uformować pączki i znów odczekać do wyrośnięcia, przełożyć dżemem różanym lub powidłami śliwkowymi. Po upieczeniu obsypać cukrem pudrem lub polukrować i udekorować posypką.

26. Keks

Kategoria Wypiek

Wykonanie: Hanna Grzębska

Skępe

Składniki:

- 1 margaryna „Kasia”
- 3 szklanki mąki
- 1 szklanka cukru
- 5 jajek
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia + 1 cukier waniliowy
- 1 szklanka oleju
- Bakalie (rodzinki, morele, orzechy itp.

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać po 1 jajku, olej, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, bakalie (oprószone w mące). Wierzch posypać słonecznikiem lub siemieniem lnianym. Piec 50 minut.

27. Pikantna nalewka

Kategoria: Napój alkoholowy

Wykonanie: Kowalska Daria

Skępe

Składniki:

- 5 kg dojrzałych pomidorów
- 12 szt. papryczek chili
- 6 szt. cytryn
- 100 g chrzanu tartego
- 0,5 l spirytusu
- Sól i pieprz

Wykonanie:

Pomidory parzymy i obieramy ze skórki, wydrążamy pestki. Obrane pomidory gotujemy do miękkości. Przecieramy przez sito. Powstały miąższ zalewamy ok 200 ml spirytusu i odstawiamy na tydzień. Gdy nalewka się przegryzie krojemy w bardzo drobną kostkę papryczkę chili i dodajemy do zacieru. Wciskamy cytrynę i dodajemy chrzan, sól i pieprz do smaku według uznania. Dolewamy resztę spirytusu, mieszamy i gotujemy.

28. Wino z winogron

Kategoria: Napój alkoholowy

Wykonanie: Czesława Zielińska

Wioska

Składniki:

- Woda przegotowana
- Owoce winogron
- Cukier

Do dużego słoja wkładam nie myte owoce rozdrobnione ok 10 kg winogron, dodajemy cukier i dolewamy wody, odstawiamy na 3-4 tygodnie po wyrobieniu dodajemy cukru do smaku i ponownie odstawiamy następnie zlewamy owoce i przelewamy w butelki (bez ulepszczy).

29. Filet z piersi z kurczaka w sosie keczupowo – majonezowym

Kategoria: Potrawa mięsna

Wykonanie: Krystyna Wiśniewska

Wioska

Składniki:

- 2 piersi z kurczaka
- Sól pieprz
- 3 cebule
- 1 średni majonez
- Ketchup
- Woda
- Jajka
- Bułka tarta do panierowania
- Olej do smażenia

Wykonanie:

Pierś pokroić jak na schabowe, rozbić posolić, popieprzyć i panierować w jajkach i bułce tartej i usmażyć.

Cebulę zeszklić na oleju. Schabowe ułożyć w żaroodpornym naczyniu, na to położyć cebulę i zalać sosem i zapiec w granicach 30-40 minut

Sos: keczup, majonez, woda to wszystko razem zmiksować.

30. Różyczki i Faworki ...

Kategoria: Wypiek

Wykonanie: Elżbieta Studzińska, Teresa Ryczkowska, Katarzyna Ryczkowska

KGW Złowody

Składniki:

8 żółtek

½ szklanki piwa

1litr oleju kujawskiego

3 szklanki mąki do wgniecenia

Wykonanie:

Mąkę i 8 żółtek lekko zmieszać dodając piwo. Wyrabiamy wszystko jak na makaron domowy.

Wycinamy 3 wielkości koła i nacinamy.

1. Szklanką od herbaty
2. Literatką
3. Kieliszkiem

Nakładając wycięte koła smarujemy centralnie białkiem i sklejemy. Najpierw duże koło potem średnie i małe i przyciskam lekko palcem. Tak sklejemy róże płatkami wrzucamy na gorący olej. Wyjmujemy łyżką cedzakową. Ostudzone posypujemy cukrem pudrem z cukrem waniliowym.

31. Pyszne pączki ziemniaczane

Kategoria: Wypiek

Wykonanie: Elżbieta Łukaszewska, Maria Romanowska

Bałdowo

Składniki:

- 5 dag drożdży
- 50 dag ugotowanych ziemniaków
- 50 dag mąki
- ¼ szklanki oleju + do głębokiego smażenia
- ¼ szklanki cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 2 jajka
- Szczypta soli
- Marmolada
- Cukier puder

Przygotowanie:

Ziemniaki przeciskamy przez praszkę. Mąkę przesiewamy przez sito. Drożdże rozcieramy z cukrem, mieszamy z jajkami, cukrem waniliowym, olejem i solą. Następnie dodajemy ziemniaki i mąkę, wyrabiamy elastyczne ciasto. Z ciasta formujemy pączki. Odstawiamy na 20 minut do wyrośnięcia. Smażymy na oleju. Jeszcze gorące nadziewamy za pomocą szprycy marmoladą. Studzimy, oprószamy cukrem pudrem.

32. Szyszki

Kategoria: Wypiek

Wykonanie: Barbara Gołębiowska

Składniki

- 60 g ryżu preparowanego
- 140g margaryny
- 300 g krówek

Wykonanie:

Margarynę i pokrojone na drobne kawałki krówki rozpuścić na małym ogniu w rondelku. Do masy dodać ryż preparowany i poczekać aż lekko przestygnie. Z powstałej masy formować szyszki.

33. Nalewka z pigwy

Kategoria: Napój alkoholowy

Wykonanie: Teresa Kostrzewska

Składniki:

- 1 kg pigwy
- 1 l spirytusu
- 1kg cukru

Wykonanie:

Pigwę obieramy ze skórki i wydrążamy ziarenka, kroimy w kostkę. 1kg pigwy i 1 kg cukru wkładamy do słoja i zostawiamy na 2 tygodnie. Po dwóch tygodniach przecedzamy sok przez gazę Sok zalewamy 1 litrem spirytusu lub ½ spirytusu i ½ wódki. Zostawiamy na 2 miesiące.

34. Donaty

Kategoria: Wypiek

Wykonanie: Krystyna Walkowicz

Czerskie Rumunki

Składniki:

- 50 dag mąki
- 5 dag drożdży
- 3 jajka
- Szklanka mleka
- 10 dag cukru
- 5 dag masła
- Sól
- Olej do smażenia

Do dekoracji:

- Lukier
- Polewa czekoladowa
- Wiórki kokosowe
- Posiekane orzechy

Przygotowanie:

Do letniego mleka dodać drożdże, łyżkę cukru i 3-4 łyżki mąki, wymieszać, odstawić do wyrośnięcia. Resztę mąki przesiać do miski, dodać wyrośnięty rozczyń, jajka, pozostały cukier oraz szczyptę soli.

Wyrobić gładkie ciasto. Wlać płynne i ostudzone masło, wyrobić ciasto i odstawić pod przykryciem do wyrośnięcia. Natłuszczonymi dłońmi uformować z ciasta średniej wielkości kulki, lekko je spłaszczyć.

W środku każdej kulki zrobić szeroki otwór trzonkiem drewnianej łyżki. Donaty ułożyć na posypanej mąką stolnicy, odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Smażyć po 5 min z każdej strony na rozgrzanym oleju. Wyjmować łyżką cedzakową i osączyć z tłuszczu na bibule. Udekorować według uznania.

35. Pierś z kurczaka w sosie śmietanowym

Kategoria: Potrawy mięsne

Wykonanie: Joanna Kotwicka

Wielgie

Składniki:

- 1 filet piersi z kurczaka
- 1 kg pieczarek
- 2 śmietany 18% (2x 400 g)
- Przyprawy: oregano, bazylia, zioła prowansalskie , 2 ząbki czosnku, pieprz, sól
- Makaron świdry pełne ziarno (Lubella)

Sposób przygotowania:

Pierś z kurczaka kroimy w kostkę, panierujemy w wyżej wymienionych przyprawach, odstawiamy na cały dzień do lodówki. Pieczarki kroimy w drobne kawałki, przesmażamy na oleju. Zamarynowaną pierś smażyjemy, dodajemy do usmażonych pieczarek, wlewamy śmietanę i chwilę podsmażamy. Do smaku dodajemy pieprz i sól oraz wyżej wymienione przyprawy. Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu. Ugotowany przekładamy na półmisek, polewamy sosem.

36. Nalewka z aronii

Kategoria: Napój alkoholowy

Wykonanie: Małgorzata Celmer

Wielgie

Składniki:

- 1,2 kg aronii (mrożonej)
- 400 liści wiśni
- 3 l wody
- 2 kg cukru
- 2,5 łyżeczki kwasku cytrynowego
- 1 l spirytusu

Wykonanie:

Wodę, aronię i liście zagotować (około 40 min) przestudzić, dodać cukier i kwasek – zagotować. Ostudzić i wlać spirytus, wymieszać i rozlać do butelek.

37. Faworki

Kategoria: Wypiek

Wykonanie: Sylwia Bednarz

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej tortowej
- 15 żółtek
- 3,5 łyżek spirytusu
- 3 cukry waniliowe
- 1 i ½ łyżeczki soli
- 15 dużych łyżek śmietana gęstej kwaśnej
- Olej lub smalec do smażenia
- Cukier puder do posypania

Wykonanie:

Na stolnicę lub do miski przesiewamy mąkę, dodajemy żółtka, śmietanę, spirytus, cukier waniliowy, sól i zagniatamy na jednolite ciasto.

Formujemy kulę, przykrywamy folią spożywczą, odstawiamy na 45-50 min. aby ciasto zmiękło i było bardziej elastyczne.

Następnie ciasto wykładamy na delikatnie oprószoną stolnicę i rozpoczynamy wałkowanie, składnie ciasta i ponownie wałkowanie.

Czynność powtarzamy kilkakrotnie. Staramy się napowietrzyć ciasto, dzięki temu w trakcie smażenia na powierzchni chrustów pojawią się pęcherzyki, a faworki staną się chrupiące i delikatne w strukturze.