

Malinka

Kategoria potrawy : Wypiek

Składniki:

Ciasto: 6 żółtek, 10 dag cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżeczka cukru waniliowego, 20 dag mąki, 15 dag margaryny

Galaretka : 50 dag malin, 2 galaretki malinowe.

Beza: 6 białek, 25 dag cukru, 10 dag płatków migdałów

Masa śmietankowa: 750 ml. śmiet. 30%, 2 łyżeczki cukru pudru, 3 op. śmietan fix

Wykonanie:

1. Ciasto: żółtko ucieramy z cukrem na puch, stopniowo dodając margarynę. Mąkę mieszamy z proszkiem i dodajemy do ciasta. Dzielimy na pół i pieczemy w dwóch blaszkach.
2. Beza: białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę. Wykładamy na oba ciasta. Jedno posypujemy płatkami migdałów. Pieczemy po 25 min w 180°C. Studzimy.
3. Masa śmietankowa: kremówkę ubijamy z cukrem pudrem oraz śmietan- fixem
4. Galaretka: maliny (rozmrożone) osuszamy i rozdrabniamy. Galaretki rozpuszczamy w 1,5 szkl. Wrzącej wody. Gdy wystygną wkładamy maliny. Odstawiamy do stężenia.
5. Na ciasto bez migdałów wkładamy kolejno: połowę masy śmietanowej, tężejącą galaretkę i resztę masy śmietanowej. Przykrywamy ciastem z migdałami. Dekorujemy malinami.

Agnieszka Bryszewska Tupadły

Żółwik mięsny

Kategoria potrawy: Potrawa mięsna

Składniki: Mięso przygotować jak na mielone.

Wykonanie:

Zrobić kulki z mięsa na łepki i tytułów, łapki zrobić z parówek, oczy z pieprzu, na tułów zrobić krataczkę z sera. Zapiec w piekarniku.

Monika Szklarska Tupadły

Nalewka gruszkowa z wanilią i imbirem

Kategoria potrawy: Napój alkoholowy

Składniki:

Gruszki obrać, oczyścić z gniazd, pokroić w plastry i włożyć do słoika. Skropić wyciśniętym z 2 cytryn i zalać wódką. Dodać imbir, gałkę, goździki i pozostawić na miesiąc. Następnie zlać do butelek, a pozostałe w słoju owoce zasypać cukrem, dodać miód. Macerować przez dwa tygodnie, aż cukier i miód się rozpuszczą. Następnie połączyć wcześniej zlany alkohol z owocami i pozostawić do przegryzienia na kolejne dwa tygodnie. Nalewkę przefiltrować i zlać do butelek.

Krystyna Brzozowska Tupadły

Shrekowe kotlety

Kategoria potrawy: mięsna

Składniki: 45-50 dag mielonego mięsa z indyka, 45 dag rozdrobnionego mrożonego szpinaku, ok. ½ szklanki płatków owsianych, 3 ząbki czosnku, ½ łyżeczki mielonych nasion kolendry, jajko, łyżka oliwy, sól, pieprz, olej do smażenia

Wykonanie:

1. Szpinak podsmażamy na rozgrzanej oliwie, czosnek obieramy i przeciskamy przez praskę. Dodajemy z kolendrą i gałką muszkatołową do szpinaku. Mieszając podsmażamy ok 10 min. Lekko studzimy.
2. Mięso mieszamy ze szpinakiem i płatkami. Wbijamy jajko i doprawiamy. Mieszamy aż powstanie zwarta masa. W razie potrzeby dodajemy płatków owsianych.
3. Z masy formujemy niewielkie kotlety, spłaszczamy, rumienimy na rozgrzanym oleju. Doskonale komponuje się z warzywami gotowanymi na parze.

Wanda Chojnacka -Oleszno

Rogaliki

Kategoria potrawy: Wypiek

Składniki: 50 dag mąki, 1 żółtko, 1 jajko, 2 łyżki cukru, op. cukru waniliowego, 4 dag drożdży, 1 szkl. letniego mleka, ½ słoika marmolady, masło do formy.

Wykonanie:

1. Z drożdży i mleka przygotować rozczyń, dodać do mąki wraz żółtkiem, masłem, cukrem, i cukrem wanilinowym
2. Zarobić ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Podzielić na pół następnie rozwałkować na okrągłe placki grubości 0,5 cm.
3. Każdy placek pokroić na 10 trójkątów, położyć na nich po 1 łyżeczce marmolady, zwinąć rogaliki, odstawić w ciepłe miejsce
4. Rogaliki ułożyć na natłuszczonej blaszce, posmarować rozkłóconym jajkiem, posypać, cukrem. Piec 20-30 min. w tem. 220°C

Grażyna Gawlińska- Oleszno

Przepis na nalewkę z kwiatów czarnego bzu

Kategoria potrawy: Napój alkoholowy

Z litra wody i 3/4 kg cukru przygotować syrop, gdy ostygnie zalać kwiaty (50 baldachów kwiatów czarnego bzu) ułożone do słoja. Kwiaty przełożyć dwoma dużymi cytrynami dobrze wymyтыми, pokrojonymi w plastry. Naczynie przykryć gazą, pozostawić w ciepłym miejscu przez tydzień, codziennie mieszając. Następnie przelać przez sito, do soku dodać 1 litr spirytusu i sok z dwóch dużych cytryn. Całość przelać do gąsiorka, który należy dobrze zamknąć i pozostawić na miesiąc w ciemnym miejscu. Po tym czasie zlać nalewkę, przefiltrować i rozlać do butelek, zakorkować i odstawić na trzy tygodnie.

Maria Stuczyńska - Łochocin

Ciasto ze szpinakiem

„Leśny mech”

Kategoria potrawy: Wypiek

Składniki:

- 1 opakowanie rozmrożonego szpinaku
- 2 szkl. cukru
- 5 jajek
- 1 ½ szkl. oleju
- 2 szkl. mąki krupczatki
- ½ szkl. mąki pszennej
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 500 ml śmietany 36%
- 1 serek maskarpone
- 2 łyżki cukru
- owoce na wierzch (wiśnie, truskawki, winogrono lub inne)

Rozmrażamy szpinak odsączamy i odciskamy. W misce ucieramy jajka z cukrem, dodajemy mąkę, proszek do pieczenia i olej. Miksujemy do połączenia składników. Na koniec dodajemy szpinak i mieszamy łyżką. Wylewamy na formę i pieczemy ok. 1 godz. w tem 170°C. Z wystudzonego ciasta odkroić wierzch do równości i kruszymy go na drobno.

W misce ubijamy śmietanę, dodajemy cukier puder i serek maskarpone. Mieszamy do połączenia składników. Wylewamy krem na placek i na wierzch wysypujemy pokruszone ciasto i owoce. Wstawiamy do lodówki na 2 godz.

Bożena Karbowska Oleszno

Karkówka po królewsku

Kategoria potrawy: Potrawa mięsna

Cienkie plastry karkówki lekko rozbić tłuczkiem do mięs. Obtoczyć je w "Francuskiej zupie cebulowej KNORR" i pozostawić na 30 min. w temp. pokojowej. Na każdy plaster karkówki położyć łyżkę "Śmietany mazurskiej" a na wierzch starty żółty ser. Całość zapiec w piekarniku przez 55 min.

Jolanta Staśkiewicz -Jastrzębie

Faworki na piwie

Kategoria potrawy: Wypiek

Pół szklanki jasnego piwa, pół szklanki żółtek (zazwyczaj 4 duże żółtka), 2 szklanki mąki tortowej, szczypta soli. Dodatkowo olej do smażenia, cukier puder do oprószenia.

Składniki powinny być zimne. Zagniatamy ciasto i wstawiamy je do lodówki na godzinę. Ciasto dzielimy na 2 części i rozwałkowujemy na bardzo cienkie placki. wykrawamy ok. 4cm pasy. W środku wykrawamy niewielki otwór i przeplatamy 1 koniec. Smażymy w gorącym tłuszczu na złoty kolor. Jeszcze ciepłe oprószy cukrem pudrem.

Sylwia Paśniewska -Jastrzębie

Schab duszony w śmietanie

Kategoria potrawy: Potrawa mięsna

Składniki

- 1 kg schabu,
- duży kubeczek śmietany 30%,
- 2 ząbki czosnku,
- pieprz czarny i ziołowy, sól, natka pietruszki, zioła jak kto lubi
- 3 łyżki brandy

Przygotowanie

Schab kroimy jak na kotlety. Przyprawiamy solą i pieprzem. Smażymy chwilę (aż się zetnie) na rozgrzanym oleju kokosowym razem z płatkami czosnku). Kawałki podsmażonego schabu razem z sosem pozostałym na patelni wrzucamy do naczynia żaroodpornego i dodajemy brandy.

Schab zalewamy śmietaną i zapiekamy, Po 15 minutach dodajemy nie całą łyżeczkę pietruszki. Dusimy aż schab będzie miękki. Doprawiamy do smaku. Podajemy z ryżem lub kaszą. można podawać z ciemnym pieczywem Przepis doskonale sprawdza się z płatkami migdałowymi zamiast czosnku. Wtedy danie bardziej nadaje się na uroczysty obiad. Danie jest bardzo smaczne szybkie i wytworne.

Iwona Kowalska Wielgie

Ryba po portugalsku

Kategoria potrawy: Potrawa mięsna

Składniki:

2 szkl. wody
½ szkl. oleju
6 łyżek octu
3 łyżki cukru
4 ziarnka pieprzu, ziela angielskiego
2 listki laurowe
3 łyżki ketchupu
1 mały koncentrat pomidorowy
sól do smaku
Wszystko zagotować.

2 cebule, ogórek konserwowy kroimy w kostkę; Rybę smażoną w dzwonki układamy warstwami i posypujemy cebulką i ogórkami na przemian i całość zalewamy zalewą (gorącą).

Aldona Grzędzicka, Czesława Zielińska, Marta Nowakowska

Wioska

Oponki jogurtowe

Kategoria potrawy: Wypiek

Składniki

2,5 szkl. mąki

1 łyżeczka proszku do pieczenia

300 g jogurtu greckiego

1/3 szkl. cukru

2 jajka

1 łyżka spirytusu

Olej (do smażenia)

Sposób przygotowania:

Na stolnicy mieszam suche składniki, dodaję jogurt, jajka i łyżkę spirytusu. Wyrabiamy ciasto na jednolitą masę. Na stolnicy wysypanej mąką rozwałkowujemy ciasto na grubość ok. 1 cm. Szklanką wycinamy w cieście kółka, a środkiem wycinamy mniejsze kółka. W garnku rozgrzewam dużą ilość oleju wrzucam oponki po wypłynięciu smażyć z obydwu stron na złoty kolor. Usmażone oponki wyjmuję i odsączam na papierowym ręczniku. Na koniec posypuję cukrem pudrem.

Hanna Grzębska, Krystyna Wiśniewska

Skępe

Kotleciki w zalewie octowej

Kategoria potrawy: Potrawa mięsna

Na 1 kg mięsa mielonego, do którego dodajemy jajko, sól, pieprz, czosnek, majeranek, paprykę wyrabiamy na jednolitą masę i formujemy małe kotleciki obtoczone w mące i wrzucamy do wrzątku.

Przygotowanie zalewy:

4 szklanki wody

3/4 szklanki octu

1/2 szklanki cukru

1 łyżka soli

Ziele, liść laurowy, pieprz, 2 cebule pokrojone w prążki – całość zagotować. Gorącą zalewą zalewamy pulpeciki i życzymy smacznego.

Krystyna Wiśniewska, Barbara Michalska

Skępe

Pieczone udka z kurczaka z gruszkami i morelami

Kategoria potrawy: Potrawa mięsna

Składniki :

- 4 szt. udka z kurczaka
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 2 łyżki przyprawy do kurczaka pikantnej
- 1 szklanka rosółu z kury Kucharek
- 3 szt. gruszki
- 3 szt. cebule
- 4 łyżki chrzan żurawinowy
- 4 gałązki natka pietruszki
- sól morska
- pieprz kolorowy ziarnisty
- chili pieprz cayenne
- tymianek

Przyprawę do kurczaka wymieszać z olejem rzepakowym. Zamarynować udka z kurczaka i przełożyć do lodówki na min. 20 minut (jeżeli jest to możliwe najlepiej marynować udka przez całą noc).

W rondelku, na rozgrzonym oleju, podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę i pokrojone w ćwiartki gruszki (ze skórą, bez gniazd nasiennych). Doprawić tymiankiem, chilli, pieprzem kolorowym. Pod koniec dodać pokrojone na pół suszone morele, zalać rosółem i dusić około 5 minut.

Udka z kurczaka obsmażyć na patelni. Do żaroodpornego naczynia przelewamy uduszone owoce, układamy na nich kurczaka. Doprawić solą i pieprzem, dodać pietruszkę dla aromatu, a następnie przykryć naczynie folią aluminiową. Kurczaka piec przez ok. 25 minut w temperaturze 180°C.

Udka podajemy z chrzanem żurawinowym udekorowane natką pietruszki.

Zofia Spryszyńska -Wielgie

Nalewka z pigwy

Kategoria potrawy: Napój alkoholowy

Składniki:

1 kg pigwy

1 kg cukru

1 l spirytusu

Wykonanie

Owoce umyć, pokroić w ćwiartki, wydrylować z pestek, pokroić na drobne kawałki, wrzucić do dużego słoja i zasypać cukrem. Co kilka dni potrząsać słojem aby rozpuścić cukier. Po 2-3 tygodniach zlać sok z pigwy (przez gazę) i połączyć ze spirytusem. Odstawić na kilka miesięcy.

Maria Kuskowska KGW „Nad Skrwą” Tłuchówek

Staropolski schab gotowany

Kategoria potrawy: Potrawa mięsna

Składniki:

1,2 kg schabu

0,5 szkl cukru

1 łyżeczka pieprzu

8 ząbków czosnku

Wykonanie

Wszystko zalać zimną wodą, tak, żeby mięso było zakryte. Zagotować na wolnym ogniu przez 12 minut. Odstawić na 6 godzin i ponownie zagotować przez 12 minut. Wyjąć z wywaru, obsypać majerankiem. Po całkowitym ostudzeniu wstawić do lodówki.

Sabina Kuich

KGW „Nad Skrwą” Tłuchówek

Faworki

Kategoria potrawy: Wypiek

Składniki:

6 żółtek

2 łyżki śmietany

1 łyżka masła

100 g spirytusu

0,5 łyżeczki soli

2 szklanki mąki pszennej

1 l oleju do smażenia

Wykonanie

Z podanych składników wyrobić gładkie ciasto. Z dobrze wyrobionego ciasta wałkować sienkie paski, kroić radełkiem, przewijać i smażyć na głębokim tłuszczu. Wykladać na tacę wyłożoną papierowym ręcznikiem. Wystudzone układać na koszu, pudrować.

Maria Woronowska

KGW „Nad Skrwą” Tłuchówek

Kaszanka Ani

Kategoria potrawy: Potrawa mięsna

Składniki

-1kg kaszy jęczmiennej

-0,5 l krwi

-2 litry rosółu z wieprzowiny tj. łeppek, skórki, wątroba, podgardle itp.

-przyprawy: majeranek, pieprz, sól

-jelita

Przygotowanie:

Ugotowane w przyprawach mięso zmielić i dodać do osobno ugotowanej kaszy z krwią. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać ze sobą i doprawić do smaku. Oplukane jelita napychamy kaszanką i parzymy 20 minut w 80 0C. Wystudzona kaszankę podajemy na ciepło, zimno lub z dodatkiem podsmażonej cebulki.

Życzę smacznego

Anna Jędrzejewska

Faworki

Kategoria potrawy: Wypiek

Składniki:

- 50dkg mąki pszennej
- 10 żółtek
- łyżeczka cukru pudru
- 3 łyżki gęstej śmietany
- łyżeczka octu lub łyżka wódki
- tłuszcz do smażenia olej lub smalec
- szczypta soli
- cukier puder do posypania

Wykonanie:

Do przesianej mąki dodać żółtka, śmietanę, szczyptę soli, cukier i ocet lub wódkę. Tak wymieszane ciasto ubij kilka minut wałkiem kilkakrotnie je składając. Następnie odłóż na ½ godziny do lodówki. Po tym czasie wyjmij ciasto i rozwałkuj cienko i pokrój na paski dł. 12 cm szer. 4 cm i poprzecinaj otworki, poprzekładaj ciasto. Smażyć na tłuszczu na złoty kolor. Po wystudzeniu oprószyć cukrem pudrem.

Maria Szychulska

Zaduszniki

Nalewka cytrynowo- kawowa

Kategoria potrawy: Napój alkoholowy

Na 1 cytrynę:

- 40 ziaren kawy
- 1/2 szklanki cukru (ok. 125 g)
- 250 ml wódki

1. Każdą cytrynę nacinamy nożem z ostrym czubkiem na tyle głęboko by w ten otwór wcisnąć całe ziarenko kawy. Oczywiście wcześniej należy cytryny sparzyć we wrzątku.
2. Naszpikowane kawą cytryny wkładamy do słoja, wsypujemy cukier, wlewamy alkohol i mocno zakręcamy.
3. Tak pozostawiamy nalewkę na minimum 2 miesiące. Przez pierwszy tydzień należy co dziennie potrząsać słojem, żeby cukier się rozpuścił. Najlepiej trzymać nalewkę w ciemnym miejscu np. szafce.
4. Po 2-3 miesiącach nalewkę przecedzamy przez gazę i dobrze odciskamy cytryny, zlewamy do butelki. NALEWKA JEST GOTOWA DO PICIA!

Katarzyna Kwiecińska Wielgie

Faworki

Kategoria potrawy: Wypiek

Składniki

3 szklanki mąki

6 żółtek

2 łyżki kwaśnej śmietany

2 łyżki spirytusu

Szczyptę soli

Cukier waniliowy

Olej do smażenia

Jolanta Głowińska

Wierzbick

Sałatka

Kategoria potrawy: Potrawa mięsna

Składniki

1 paczka Tortelini

½ paczki makaronu nitki

½ filetu z kurczaka (podsmażyc)

2 pomidory (w kostkę)

3 ogórki (w kostkę)

Majonez

Przyprawy do smaku

Krystyna Pipczyńska

Wierzbick

Nalewka porzeczkowa

Kategoria potrawy: Napój alkoholowy

Składniki

0,25 kg cukru zagotować w ½ litra wody, Ostudzić i wymieszać, wywarem zalać ½ kg porzeczek. Dodać ¼ l spirytusu i odstawić na kilka dni , regularnie wstrząsać. Przepędzić i zlać do butelek.

Elżbieta Łukaszewska

Bałdowo

Pączki

Kategoria potrawy: Wypiek

Składniki

½ kg mąki

6 żółtek

10 dag masła

5 dag drożdży

2 łyżki spirytusu

2 łyżki cukru (kryształ)

10 dag cukru pudru (do jajek)

Szczypta soli

Cukier waniliowy

Marmolada do nadzienia

Olej do smażenia

Zagnieść, pozwolić wyrosnąć, rozwałkować, wykrajać szklanką krążki, nadziewać marmoladą, formować kulki, smażyć na głębokim tłuszczu.

Zofia Kuźmińska

Wierzbick

Malinka 2

Kategoria potrawy : Wypiek

Składniki:

Ciasto: 6 żółtek, 10 dag cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 łyżeczka cukru waniliowego, 20 dag mąki, 15 dag margaryny

Galaretka : 50 dag malin, 2 galaretki malinowe.

Beza: 6 białek, 25 dag cukru, 10 dag płatków migdałów

Masa śmietankowa: 750 ml. śmiet. 30%, 2 łyżeczki cukru pudru, 3 op. śmietan fix

Wykonanie:

1. Ciasto: żółtko ucieramy z cukrem na puch, stopniowo dodając margarynę. Mąkę mieszamy z proszkiem i dodajemy do ciasta. Dzielimy na pół i pieczemy w dwóch blaszkach.
2. Beza: białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę. Wykładamy na oba ciasta. Jedno posypujemy płatkami migdałów. Pieczemy po 25 min w 180°C. Studzimy.
3. Masa śmietankowa: kremówkę ubijamy z cukrem pudrem oraz śmietan- fixem
4. Galaretka: maliny (rozmrózone) osuszamy i rozdrabniamy. Galaretki rozpuszczamy w 1,5 szkl. Wrzącej wody. Gdy wystygną wkładamy maliny. Odstawiamy do stężenia.
5. Na ciasto bez migdałów wkładamy kolejno: połowę masy śmietanowej, tężejącą galaretkę i resztę masy śmietanowej. Przykrywamy ciastem z migdałami. Dekorujemy malinami.

Małgorzata Celmer Wielgie

Pączki babci Weroniki

Kategoria potrawy: Wypieki

Składniki: 1 kg mąki, 10 szt. jajek (8 żółtek, 2 całe), $\frac{3}{4}$ szkl. cukru, 10 dag drożdży, 1 l mleka, 10 dag masła lub margaryny, 1 l oleju i 2 kostki smalcu, kieliszek spirytusu, wydrylowane wiśnie

Wykonanie:

Rozczyniamy drożdże z odrobiną cukru, mąki i ciepłego mleka. Z żółtek, 2 jajek i cukru ucieramy puszystą masę. Do mąki dodajemy wyrośnięte drożdże i masę jajeczną, dolewamy ciepłe mleko (porcjami), żeby nie było za rzadkie. Wyrabiamy, dodajemy rozpuszczony tłuszcz i dalej wyrabiamy. Odstawiamy do wyrośnięcia.

Po wyrośnięciu formujemy pączki- do środka wkładając 3-4 wydrylowane wiśnie. Odkładamy do wyrośnięcia. Pieczemy w głębokim tłuszczu z dodatkiem kieliszka spirytusu.

Uwaga: Wyrabiamy ciasto odpowiedni długo, by nie kleiło się do rąk.

Marzena Czachowska Płonczyn

Rurki

Kategoria potrawy: Wypiek

Składniki:
25 dag margaryny kasia
25 dag twarogu
25dag do 30 dag mąki / w zależności od twarogu /
szczypta soli

Wykonanie

Zagnieść ciasto z podanych składników i wyciąć prostokąty.

Na jeden bok wyciętego prostokąta nakłada się marmoladę i zwinąć w rulonik.

Piec do 30 minut w temp. 180-200 C

Marzena Szczepaniak

KGW Wielgie

Nalewka z aronii

Kategoria potrawy: Napój alkoholowy

Składniki

450 liści z wiśni

1 kg aronii

2 kg cukru

3l wody

2 łyżki kwasku cytrynowego

1l spirytusu

Wykonanie:

Aronie, liście wiśni, kwasek i wodę gotować. Od zagotowania gotować jeszcze pół godziny. Odląć i przestudzić. Dodać spirytus.

Aurelia Wiącek

Zaduszniki

Nalewka z malin

Kategoria potrawy: Napój alkoholowy

1kg dojrzałych malin, 0,5 l spirytusu, 0,5 l wódki, 0,5 kg cukru

Maliny zalać alkoholem, zamknąć szczelnie słoje i pozostawić na 6 dni w ciepłe miejsce. Wstrząsać 1-2 razy dziennie. Po 6 dniach zlać alkohol do słoja a pozostałe maliny zasypać cukrem- wstrząsnąć. Po rozpuszczeniu cukru (ok. 2 dni) powstały syrop przecedzić przez gazę. Połączyć syrop z odlanym alkoholem, wlać do butelek, odstawić w ciemne miejsce na minimum 5 –m-cy.

Genowefa Pietrzakowska

Wielgie

Galantyna koźlęca

Kategoria potrawy: Potrawa mięsna

Składniki:

mięso koźlęce

wątróbka koźlęca

jajka

przyprawy: sól, pieprz, majeranek, czosnek, ziele angielskie

1. Przygotowanie farszu:

- rozmrożoną tuszkę koźlęcą ugotować w wodzie z dodatkiem kilku marchewek, z dodatkiem selera, pora, kilku cebulek pokrojonych w plastry i przyprawy: ziele angielskie, pieprz, listki laurowe, sól.

2. Mięso oddzielić od kości

- przygotować omlet z 3 jajek

- sparzyć wątróbkę

- namoczyć 3 bułki

3. Wszystko zmielić na maszynce do mięsa.

4. Do tak przygotowanego farszu dodać 3 jajka i wszystko razem wyrobić. Można dodać jeszcze trochę przypraw. Farsz musi być ostry.

5. Przygotować gazę. Z części mięsa uformować roladę, boki zawiązać sznureczkiem. Tak postąpić z resztą mięsa. Uformowane rolady gotować w wywarze "rosole" z wcześniej gotowanej tuszki. Gotować około 30 minut.

6. Ugotowane i wystudzone rolady pokroić w skośne plastry, poukładać w naczyniu. Przygotować gorący wywar z odpowiednią ilością żelatyny i zalać poukładane w naczyniu plastry galantyny. Zostawić do całkowitego zgęstnienia.

(Jeśli ugotuje się za dużo rolad to bardzo dobrze smakują też same rolady na zimno w połączeniu z ostrym sosem np. tatarskim.)

Piotr Skonieczny Ignackowo

Pieczeń koźlęca

Kategoria potrawy: Potrawa mięsna

Składniki:

tuszka koźlęca przemrożona

cebula, czosnek

sól i przyprawy

olej

1. Rozmrożoną tuszkę koźlęcą podzielić na mniejsze porcje posypać solą, pieprzem, majerankiem, dodać czosnek – 2 główki, listek laurowy, ziele angielskie
2. Tak przygotowane porcje zalać olejem rzepakowym i wszystko razem wymieszać. Ułożyć w naczyniu i wstawić do lodówki lub pozostawić w zimnym miejscu na 12h.
3. Zapeklowane mięso ułożyć w naczyniu żaroodpornym i piec w piekarniku.
- kiedy mięso jeszcze nie jest w pełni upieczone dołożyć 3-4 cebule pokrojone w plastry i razem upiec do uzyskania miękkości

Piotr Skonieczny Ignackowo

Pączki

Kategoria potrawy: Wypiek

Składniki :

1 kg mąki pszennej

0,5 szkl cukru,

10 dkg drożdży

8 żółtek

Olejek rumowy

0,5 l mleka

1 kieliszek spirytusu

2 łyżki masła

Szczypta soli

Wykonanie:

Drożdże rozkruszyć, dodać trochę cukru, mąki przegotowane ale nie gorące mleko. Ubić żółtka z cukrem, dodać pozostałe mleko i resztę składników. Ciasto wyrobić i zostawić do wyrośnięcia. Formować pączki, nadziewać marmoladą. Smażyć na złoty kolor.

Bożena Staśkowska

Suradówek