



Smaki Polski

POTRAWY ŚLĄSKIE



Buchty

- 0,5 kg mąki,
- szklanka mleka,
- 2 jaja,
- 3 łyżki stopionego masła,
- 3 dkg drożdży,
- sól, cukier.

Z mleka, drożdży, niewielkiej ilości mąki oraz odrobiny cukru należy sporządzić rozczyn, który zostawiamy do wyrośnięcia. Do miski wsypać mąkę, ubić jaja i powoli wlać rozczyn.

Wyrabiać ciasto, dodając stopione masło i szczyptę soli. Zostawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, formować kulki wielkości pączków, ułożyć na stolnicy i ponownie zostawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte, gotować na parze-szeroki garnek z wrzącą wodą nakryć gazą lub płócienną ściereczką, ułożyć kluski i nakryć dopasowaną miską. Gotować 10 minut. Podawać na słodko lub z sosem mięsnym.





Czarne kluski

ziemniaki: 1/2 na 1/2 surowych i ugotowanych

1 jajko

sól

mąka ziemniaczana

Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie

(dodać troszkę więcej soli niż zwykle gotuje się

ziemniaki). Gdy będą miękkie, odcedzić i przecisnąć do miski przez prasę. Su-

rowe ziemniaki potrzeć na tarce (jak na placki ziemniaczane) lub w szybszej wer-

sji zmielić w elektrycznej maszynce. Starte surowe ziemniaki dokładnie odcis-

nąć przez pieluchę lub na sitku. Odcisnięte ziemniaki dodać do przeciśniętych

przez prasę ziemniaków, dokładnie wyrubić, wyrównać powierzchnię. Z uformo-

wanej masy ziemniaczanej wyjąć 1/4 ziemniaków (p oddzielić na 4 części) i w to

miejsce wsypać tyle mąki ziemniaczanej, aby wyrównać do powierzchni ziemnia-

ków. Dodać jajko. Wymieszać. Urywać rękami kawałki ciasta i formować klu-

sieczki. Zagotować wodę w garnku (posolić), wrzucać klusieczki do gotującej się

wody, czas gotowania - od wytynięcia na górę ok 5-7 min.



Jajka marynowane



- 6 jajek
- 2 szt. czerwonej papryki
- 0,5l. octu, najlepiej z białego wina
- 0,5l. wytrawnego białego wina
- 2 ząbki czosnku
- listek laurowy
- kilka ziaren kopru i pieprzu
- sól, ostra papryka mielona

Jajka ugotować na twardo i obrać. Paprykę pokroić w paseczki. Włożyć to wszystko do dużego słoja. Zalewa: ocet i wino doprowadzić do wrzenia dodając wszystkie wyżej wymienione przyprawy. Gotować 10 min na wolnym ogniu. Zalać przygotowaną zalewą jajka tak, by były przykryte. Wystudzić. Zamknąć hermetycznie. Chłodzić 24 godz. w lodówce. Podawać można w sałatce lub jako osobną zakąskę.



Karminadle



- 400g mięsa mielonego,
- jajko,
- cebula,
- bułka tarta
- pieprz, olej, sól do smażenia

Cebulę obrać drobno pokroić przysmażyć na złoty kolor. Mięso wymieszać z jajkiem cebulką solą pieprzem i bułką tartą. Formować kotleciki obtaczać w bułce tartej i smażyć na patelni. Podawać z ugotowanymi kartoflami i buraczkami czerwonymi.



Kluski śląskie

- 1 kg ziemniaków
- mąka ziemniaczana
- 1 jajko, sól

Gotujemy ziemniaki w mundurkach, przeciskamy przez praszkę i zostawiamy do przestygnięcia. Ugniatamy je w misce lub garnku. Masę dzielimy na 4 części i jedną ćwiartkę wyjmujemy i rozsmarowujemy na pozostałych trzech. W puste miejsce wsypujemy "na równo" mąkę ziemniaczaną. Wyrabiamy ciasto. W wersji na bogato dodając jajko. W szerokim garze zagotowujemy osoloną wodę. Z ciasta lepimy lekko spłaszczone kuleczki z dziurką w środku (bez dziurki się nie liczy, bo sos nie ma gdzie się zatrzymać). Wrzucamy do wrzącej wody. Gotujemy, aż wy płyną.



Krokiety z farszem cebulowym



4 cebule
2 łyżki bułki tartej
2 łyżki masła
4 łyżki tartego żółtego sera
pieprz
sól

Cebulę kroimy w krążki. Smażymy na maśle do momentu zeszklenia. Dodajemy bułkę tartą, starty żółty ser i smażymy do momentu rozpuszczenia się sera. Doprawiamy solą i pieprzem.

Naleśniki:

- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka wody
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju
- 1,5 szklanki mąki



Naleśniki przygotowujemy w tradycyjny sposób. Gdy są gotowe nakładamy łyżkę farszu i składamy w kwadraty. Gotowy krokiet obtaczamy w roztrzepanym jajku i bułce tartej. Obsmażamy z obu stron na złoty kolor na uprzednio nagrzananej patelni z olejem.



Modra Kapusta

Kapustę poszatковать, dodać ziele angielskie, liść laurowy, goździki. Do tego zetrzeć jabłko, wszystko lekko posolić i wymieszać. Wlać wrzątek i gotować do miękkości. Wodę odcedzić, odstawić garnek z kapustą, nie przykrywać. Cebulę i słoninę (mogą też być skwarki i trochę smalczyku) pokroić na drobną kostkę i usmażyć. Gorące skwarki z cebulką i tłuszczem dodać do kapusty - wymieszać. Doprawić octem, cukrem, solą i pieprzem. Można dodać odrobinę maggi, ale niekoniecznie.





Polewka z fasoli



- 2 puszki czerwonej fasoli
- 20 dag wędzonego boczku
- 1 cebula, posiekana
- 1 ząbek czosnku, zmiążdżony
- 2 l bulionu warzywnego
- 5 ziemniaków, pokrojonych w kostkę
- 5 łyżek masła
- 2 łyżki mąki, sól, pieprz

Ziemniaki gotujemy w bulionie, dodajemy fasolę i boczek zrumieniony na patelni. Cebulę i czosnek rumienimy na maśle, dodajemy mąkę, odrobinę wody i robimy zasmażkę, dodajemy do zupy. Przyprawiamy do smaku.



Schab po sżygarsku

-1,5 kg schabu,

-kielbasa długości schabu,

Pieprz, sól, papryka, liść laurowy, ziele angielskie, czosnek.

Schab natrzeć przyprawami, i pozostawić najlepiej na kilka

godzin. Długim nożem zrobić w

schabie otwór na kielbasę.

Kielbasę włożyć do środka

schabu. Obsmażyć schab na

patelni, a następnie upiec w

żaroodpornym naczyniu.





Śląski szalot

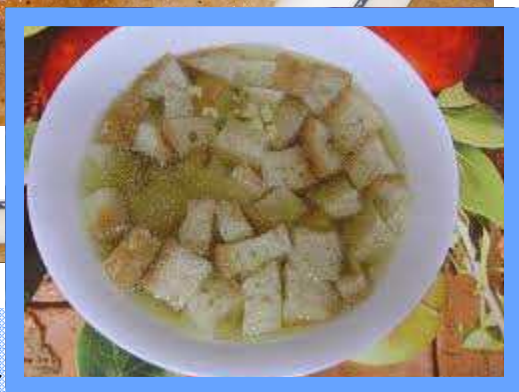
- 500 g ziemniaków, 200 g ogórków kiszonych (albo domowych konserwowych u mnie w zalewie curry)
- 100g cebuli
- 100 g boczku wędzonego, 2 garście rukoli
- łyżka musztardy francuskiej
- sól, pieprz, ocet - do smaku, olej - do smaku, kminek



Ziemniaki gotujemy w łupinach. Boczek i cebulę kroimy w drobną kostkę i przesmażamy na wytapiającym się boczku. Ugotowane ziemniaki obieramy. Ziemniaki i ogórki kiszone lub konserwowe kroimy w kostkę. Mieszamy ze sobą, dodajemy przesmażony boczek z cebulą, musztardę, doprawiamy do smaku olejem, octem, pieprzem, kminkiem. Na koniec dodajemy rukolę i wszystko jeszcze raz mieszamy.



Wodzionka



Zaczynamy od zagotowania 1 litra wody. Następnie do garnka kruszymy byle jak 3-4 kromki czerstwego chleba. Bardzo ważne, aby chleb był czerstwy - to on nadaje specyficznego smaku daniu. Nasze pokruszone kromki zalewamy wrzątkiem. Od razu dodajemy 5 łyżek smalcu ze skwarkami. Doprawiamy solą do smaku oraz przeciśniętymi przez praskę dwoma ząbkami czosnku. Dobra wodzianka - wodzionka powinna nasiąknąć smakiem około 5 minut i już można jeść. Można podać na bogato z posiekaną natką pietruszki lub wygotowanymi grzybkami suszonymi.



Żurek śląski

Usmażyć boczek pokrojony w kostkę dodać cebuli poszatkowanej, kiełbasę pokrojoną w kostkę i usmażoną. Ugotować ziemniaki osobno z marchewką i pietruszki, z liściem laurowym. Do gotującej się marchewki i pietruszki razem z ziemniakami dodać suszone grzyby i skoncentrowany żur. Można podawać z jajkiem.



Tradycyjna rolada śląska



Zaczynamy od rozbicia mięsa na jak najcieńsze plastry, właśnie od tego zależy jak uda nam się rolada. Najlepiej plaster wołowiny przykryć kawałkiem folii spożywczej i wtedy bić. Warto bić mięso tzw. płaski tłuczkami, nie powstaną wtedy otwory na wylot w mięsie. Gotowe płyty posypujemy solą i pieprzem w obu stron oraz musztardą tylko z jednej (po 1 łyżeczce na płyt). Plastry powinny się marynować przynajmniej 30

Potrawy Śląskie

minut. Po okresie marynowania możemy zacząć nadziewać wołowinę. W poprzek układamy po dwa plastry boczku, ogórka i kiełbasy oraz kilka cienkich piór cebuli. Całość zawijamy jak krokiety. Najpierw rozklepujemy jeszcze mocniej boki rolady, aby łatwiej się związała. Następnie od siebie do środka rolujemy, a w połowie drogi prawa i lewa strona płata wędruje do środka i dalej kontynuujemy rolowanie od siebie. Goto-

we rolady zszywamy szpikulcami lub obwiązujemy bawełnianą nitką. Czas na obsmażanie. Uwaga: mięso do smażenia powinno mieć temperaturę pokojową. Niektórzy przed smażeniem przechowują jeszcze



rolady parę godzin w lodówce, a zatem warto przed obsmażaniem wcześniej wyjąć je z lodówki. Na mocno rozgrzane masło klarowane układamy rolady i obsmażamy przez chwilę z każdej strony, aby zamknąć pory i soki mięsne pozostawić w środku. Do przesmażonych rolad wrzucamy pozostałą posiekaną w piórka cebulę, lekko przesmażamy i całość zalewamy winem. Gdy alkohol wyparuje można podać mięso wywarem wołowym lub jeśli takiego nie posiadamy zwykłą wodą. Lekko soli i pieprzymy (nie przesadzajmy z soleniem, gdyż ostateczne dosalanie będzie na końcu) oraz dajemy 10 rozgniecionych owoców jałowca. Zmniejszamy gaz i dusimy pod przykryciem do miękkości, a więc 1-1,5 h. W razie braku płynu dolewamy wodę. Gdy roladki są miękkie wyciągamy je z płynu i obieramy ze sznurka lub szpikulców. Następnie przykrywamy folią aluminiową, aby nie wystygły. Powstały mięsny płyn przecedzamy i ponownie wlewamy na patelnię. W połowie szklanki wody rozrabiamy 3 łyżki mąki pszennej i wlewamy po trochu, w zależności jak gęsty sos chcemy uzyskać. Na sam koniec zahartowane 2 łyżki śmietany rozprowadzamy w sosie, doprawiamy solą i pieprzem. Można również lekko przestudzone mięso w nim podgrzać.

POTRAWY WIELKOPOLSKIE



Bambrzok

ziemniaki 2 kg
 mąka pszenna 120 g
 jajka 4 szt.
 soda oczyszczona 1 łyżeczka
 sól (do smaku)
 tłuszcz 3 – 4 łyżki

Jeżeli „Bambrzok” przygotowujemy z bocz-

kiem, kielbasą, kaszanką lub cebulką to możemy podawać go jako danie główne.

Natomiast na podwieczerek przygotowujemy „Bambrzoka” na słodko, z dodat-

kiem 80 – 100 g cukru i wtedy podajemy go z musem jabłkowym lub powidłami i

kawą zbożową. Ziemniaki należy umyć, obrać i zetrzeć na tarce, tak jak na plen-

dze. Następnie dodać mąkę, jajka, sodę, sól, cukier i dobrze wymieszać. Ciasto

wyłożyć na posmarowaną tłuszczem blachę, roz-

prowadzić równomiernie na całej powierzchni bla-

chy i posmarować na wierzchu rozpuszczonym

tłuszczem. Piec w temperaturze 250 stopniach C

na złoty kolor około 30 minut. „Bambrzok” poda-

wany jest na ciepło.



Eintopf po wielkopolsku



- 40 dkg wędzonego boczku
- 30 dkg chudego mięsa wołowego
- 30 dkg wieprzowiny
- duża włoszczyzna
- 1 duża cebula 40 dkg fasoli duży jaś
- 50 dkg ziemniaków
- 25 dkg masła
- cztery duże łyżki mąki



Połowę wędzonego boczku oraz mięso kroimy w kostkę i podsmażamy na połowie masła w bardzo wysokiej temperaturze. Po chwili dodajemy skrojoną w plasterki cebulę. Całość wrzucamy do garnka, gdzie przygotowaliśmy wywar z włoszczyzny. Gotujemy do miękkości. Dodajemy jasio, uprzednio namoczonego wieczorem, a po chwili ziemniaki. Gdy już wszystko się ugotuje, przygotowujemy zasmażkę - resztę masła rozpuszczamy na patelni, dodajemy mąkę i smażymy ją na kolor mocno brązowy. Wlewamy do zasmażki odrobinę zupy i rozpuszczamy ją. po czym łączymy z resztą zupy. Gotujemy jeszcze jedną minutę i odstawiamy od ognia. Dodajemy śmietanę i dużo pokrojonej pietruszki, oraz resztę boczku usmażonego na chrupiące skwarki.

Klaćkanka



- 1l mleka
- 250 ml śmietany
- 6 łyżek mąki
- szczypta soli
- cukier

Mleko zagotować, mąkę rozmieszać z śmietaną i powoli dodawać do gotującego się mleka. Doprawić do smaku solą i cukrem.

Marynowany ser w pikantnym oleju



40 dkg sera żółtego
1 cebula czerwona
2-3 gałązki rozmarynu
2-3 ząbki czosnku
3-4 listki laurowe
5-6 czerwonych papryczek chilli
2 łyżeczki całego kolorowego pieprzu
ok. 450 ml oleju
2-3 słoiki



Ser żółty pokroić w kostkę ok. 1,5 cm. cebulę i czosnek obrać i pokroić w plasterki. Papryczki chilli pokroić na cienkie krążki. Rozmaryn optukać i osuszyć. Ser z czosnkiem, cebulą i papryczkami włożyć do słoików, dodać gałązki rozmarynu porwane na kawałki, listki laurowe i ziarenka pieprzu. zalać wszystko olejem tak żeby składniki nie wystawały. dobrze zakręcić słoik i odstawić do lodówki. Po 3-4 dniach jest już gotowy do jedzenia.

Murzynek po poznańsku



- 1 kostka masła (200g)
- 1,5 szklanki cukru
- 0,5 szklanki mleka
- 4 czubate łyżki ciemnego kakao
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego lub migdałowego (lub 2 krople aromatu)
- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 duże jajka (lub 5 mniejszych)
- 0,5 szklanki posiekanych orzechów i/lub suszonych owoców

W dużym garnku zagotować co jakiś czas mieszając: masło, cukier, kakao, mleko i ekstrakt. Zdjąć z ognia, odlać niepełne pół szklanki (będzie to polewa) i odstawić masę do całkowitego ostudzenia. Do zimnej masy dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem i ucieramy – np. drewnianą łyżką. Masa będzie bardzo gęsta. Dodajemy stopniowo po jednym żółtku i ucieramy dalej. Dodajemy orzechy i/lub suszone owoce. Białka ubijamy na sztywno i delikatnie łączymy połowę białek z masą kakaową. Gdy masa się rozluźni, dodajemy pozostałe białka i bardzo delikatnie mieszamy. Przekładamy do dużej keksówki o długości 25-30 cm i pieczemy w 180°C ok. 30-40 minut (a najlepiej do suchego patyczka). Po upieczeniu i lekkim ostudzeniu murzynek polewamy odstawioną wcześniej polewą w szklance.



Pierogi ze śliwką

- 500g mąki
- jajko
- łyżeczka masła
- ok. szklanki ciepłej wody
- śliwki węgierki
- słodka śmietanka
- cukier

Do przesianej mąki wbijamy jajko, dodajemy roztopione masło i wodę. Zagniatamy ciasto, rozwałkowujemy, wycinamy szklanką okrągłe kółka. W środek każdego umieszczamy połówkę lub ćwiartkę śliwki (wszystko zależy od wielkości pieroga), zlepimy. Gotujemy w lekko osolonej wodzie ok. 3 min od wypłynięcia. Podajemy polane śmietanką i posypane cukrem.



Placki ziemniaczane

*około 4 kg ziemniaków
sól
4 jajka
9 kopiałych łyżek mąki
pszennej
olej
cukier kryształ lub dżem
Zetrzeć ziemniaki na tarce
lub z pomocą elektrycznej*



maszyny do mielenia. Jajka zmiksować, dodać do masy, wymieszać. Dodać mąkę ze szczyptą soli. W zależności od gatunku ziemniaków mąki ma być tyle, żeby powstała konsystencja gęstej śmietany. Placki ziemniaczane smażyć na głębokim oleju, ciepłe posypać cukrem lub posmarować marmoladą.





Poznańskie pyzy

- 450 g. mąki
- 30 g. drożdży
- łyżeczka soli
- łyżka cukru
- 2 jajka (w pokojowej temperaturze)
- ok. 220 ml. mleka (lekko podgrzanego)

Mąkę przesiewamy do miski, dodajemy jajka i szczyptę soli. Do ciepłego mleka dodajemy pokruszone drożdże, cukier i dokładnie mieszamy. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Kiedy zaczyn drożdżowy jest gotowy, dodajemy go do mąki i przez ok. 20 minut zagniatamy ciasto, aby było gładkie, sprężyste, jednolite w kolorze i fakturze. Przykrywamy je płócienną ściereczką i odstawiamy do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, formujemy kulki i ponownie odstawiamy na ok. 15 minut, aby wyrosły. Pyzy gotujemy na parze ok. 10 minut. W tym celu możemy użyć specjalnej siatki, którą wkładamy do garnka lub garnek z wrzącą wodą nakryć płócienną ściereczką i przymocować ją, obwiązując sznurkiem wokół brzegu garnka i na niej ułożyć pyzy.





Pyry z gzikiem



- 1 kostki białego sera śmietankowego
- 0,5 szklanki śmietany (18%)
- 0,5 cebuli
- garść szczypiorku
- sól, pieprz
- 1 kg ziemniaków

Ser wymieszać bardzo dokładnie ze

śmietaną (względnie jogurtem naturalnym). Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji dodać cebulkę i szczypiorek oraz przyprawić do smaku. Ziemniaki ugotować w mundurkach, bo bez zachowania tego elementu potrawa traci na swojej wyjątkowości. Jako dodatek można podać też surowe masło.



Rogale świętomarcińskie



Masa makowa biała 1,35 kg
Mak biały
25 dkg (1 szklanka)
Okruchy biszkoptowe
30 dkg (2 szklanki)
Cukier
1 szklanka
Orzechy
12 dkg
Rodzynki
12 dkg
Margaryna
40 dkg
Esencja migdałowa
10 ml (1 aromat)
Skórka pomarańczowa 12 dkg
Ciasto
Mąka pszenna 500
4,5 szklanki
Jaja
2 szt.
Drożdże



½ kostki
 Cukier
 ½ szklanki
 Mleko 3,2%
 1 szklanka (ciepłe)
 Olej
 ½ szklanki
 Sól
 2 płaskie łyżeczki
 Margaryna francuska 300g

Ciasto Do przesianej mąki dodajemy rozpuszczone drożdże w mleku, cukier, jaja i sól. Składniki lekko mieszamy i wyrabiamy na jednolitą, sprężystą masę. Pod koniec wyrabiania dodajemy



olej, tączymy z ciastem i jeszcze chwilę wyrabiamy. Nie może to trwać za długo, bo ciasto powinno zostać lekko lepiące i chłodne. Następnie należy uformować je w prostokąt, przykryć folią i schłodzić w lodówce. Schłodzone ciasto powinno się przełożyć na stolnicę i ponownie rozwałkować na prostokąt. Margarynę trzeba rozsmarować równomiernie na cieście w 2/3 części, a ciasto złożyć na 3 części. Dobrze jest skleić brzegi i rozwałkować ponownie używając jak najmniejszej ilości mąki do podsypywania. Złożyć tak jak poprzednio na 3 części, proces powtórzyć 3 razy. Po zakończeniu procesu ciasto włożyć do lodówki na co najmniej 5-10 godzin. Przeciąć wzdłuż dłuższego boku na 2 części. Każdy powstały w ten sposób pasek pokroić na trójkąty. Masę przełożyć do rękawa cukierniczego i wycisnąć nadzieniem na ciasto. Następnie zwijamy rogaliki - najlepiej zacząć od podstawy. Gotowe rogaliki rozkładamy na blaszce, zostawiamy do wyrośnięcia aż podwoją swoją objętość. W międzyczasie rozgrzewamy piekarnik do 180°C. Wyrośnięte rogaliki smarujemy jajkiem rozrobionym z wodą (1:1) i pieczemy około 20 minut, aż się ładnie zarumienią. Ciepłe lukrujemy według uznania i posypujemy orzechami włoskimi.



Rogaliki niebo w gębie



1kg mąki
1 kostka masła
1 kostka margaryny
10dag drożdży
4 łyżki cukru
5 łyżek śmietany
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 jajka



3 żółtka

1 łyżeczka soli

Drożdże z cukrem rozcieramy i do mąki je wlewamy. Jeszcze jajka, tłuszcz, śmietana, ma do tego być dodana. Trochę soli dodajemy, czym smak ciasta poprawimy. Ciasto gładkie zagniatamy, chwilę mu odpocząć damy. Pięć równych kulek robimy, na okrągło je wałkujemy. Na osiem części kroimy i czymś słodkim smarujemy. Robimy zgrabne

rogaliki i nie jest to trudne wcale. Białkiem jajka pomazemy i w piekarniku pieczemy. Jeszcze ciepłe polecamy, potem „niebo w gębie” mamy!

Rumpuć r okietnicki inaczej



- wołowina bez kości-0,5 kg,
- karkówka wieprzowa-0,5 kg,
- boczek wędzony-0,5 kg,
- kapusta kiszona-1 kg,
- kapusta biała-0,5 kg,
- 6 dużych ziemniaków,
- 4 marchewki,
- 2 pietruszki,
- 1 por,
- 1 seler,
- smalec i mąka na zasmażkę,
- sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy.



Wołowinę i karkówkę kroimy w kostkę i podsmażamy (każde mięso osobno). Do garnka wlewamy wodę i dodajemy podsmażone mięso. Gotujemy 20 minut. Do wywaru dodajemy pokrojone w kostkę warzywa, kapustę kiszoną i poszatkowaną kapustę słodką. Boczek podsmażamy z cebulką i dodajemy pod koniec gotowania. Zupę doprawiamy pieprzem i solą. Na koniec dodajemy zasmażkę przygotowaną z łyżki smalcu i czubatej łyżki mąki.



Szagówki (kopytka)



- ok 1 kg ziemniaków
- ok. 250 g (dwie szklanki) mąki pszennej
- ok. 50 g (dwie łyżki) mąki ziemniaczanej
- 1-2 jajka
- szczypta soli

Ugotowane w osolonej wodzie ziemniaki przecisnąć przez prasę lub utłuc. Do ziemniaków dodać 2 jajka i całość delikatnie zagnieść (w misce lub na stolnicy). Do ziemniaczanego ciasta dodać ok. 250 g mąki pszennej oraz około 50 g mąki ziemniaczanej. Zagniatą ciasto aż będzie gładkie i możliwe do krojenia nożem. Wyrobione ciasto pokroić na 4 równe części. Z każdej części uformować walek i wykrawać z niego ukośne (na szagę) kopytka. Kluski wrzucić do osolonego wrzątku i gotować około 2-3 minuty od wypłynięcia na powierzchnię. Podawać jako alternatywę dla ziemniaków lub jako samodzielne danie okraszone np. dobrze wysmażoną cebulą.



Dr ożdżówki (szneki z glancem)



ciasto

- 1kg mąki
- 1 kostka masła i 1 kostka margaryny
- 36g cukru (2 łyżki)
- 2 szklanki mleka
- 6 jaj
- 1 łyżeczka soli (nie mniej)

kruszonka

- 1/2 kostki masła
- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka cukru
- cukier waniliowy

Przygotować rozczyń drożdżowy (drożdże rozpuścić w 1/2 szklanki letniego mleka, dodać łyżeczkę cukru i łyżkę mąki pszennej) i pozostawić do wyrośnięcia. W tym czasie rozpuścić tłuszcz i dodać do niego mleko. Jaja ubić z cukrem.

Do przesianej przez sito mąki dodać sól, ubite jaja, mleko z tłuszczem oraz rozczyń drożdżowy. Ciasto wyrabiać tak długo, aż będzie odchodzić od ręki. Pozostawić je do wyrośnięcia. Następnie brać po małej kulce ciasta, formować ruloniki (bardzo cienkie wateczki) i zwiijać je w kształt "ślimaka". Uformowane drożdżówki pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu smarować drożdżówki z wierzchu mlekiem, położyć owoce, np.: śliwki albo biały ser (wymieszany z cukrem pudrem i żółtkiem) a na to posypać kruszonką.

Piec na jasno złoty kolor.





Jaja na grzankach

Produkty

- 10 bułek
- 1/2 kostki masła
- 20 dag szynki
- 20 dag boczku wędzonego
- 10 jaj
- szczypiorek

Przygotowanie:

Bułki rozciąć na pół, wyjąć środek, aby było wgłębienie, które należy posmarować masłem. Szynkę i boczek wędzony pokroić w drobną kostkę i położyć na dno bułki a następnie wbić surowe jajo, posolić. Wstawić do nagrzanego piekarnika na 10 minut, aby się tylko ścięło białko. Przed podaniem można obsypać pokrojonym szczypiorkiem.

Szarlotka

*Produkty**ciasto**3 szklanki mąki**1 łyżeczka proszku do pieczenia**1 szklanka drobnego cukru**1 cukier waniliowy**250 g zimnego masła lub margaryny**4 jajka**Jabłka**2 kg jabłek (najlepiej szara reneta albo antonówka)**około 12 łyżeczek cukru**1 łyżeczka cynamonu**Przygotowanie*

jabłka obrać, pokroić na niewielkie kawałki i razem z cukrem lekko podsmażyć, tak aby się nie rozpadły. Dodać cynamon.

Przesiać mąkę razem z proszkiem do pieczenia bezpośrednio na stolnicę, dodać 3/4 szklanki cukru, cukier waniliowy oraz masło. Całość posiekać nożem. Dodać 3 żółtka i 1 całe jajko. Zagnieść szybko ciasto i podzielić na 2 części. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na godzinę. Jedną część ciasta rozwałkować bezpośrednio na papierze do pieczenia i razem przełożyć do prostokątnej formy. Wstawić do lodówki. Białka z 3 jaj ubić na pianę, następnie stopniowo dodawać resztę (1/4 szklanki) cukru, ciągle ubijając, aż piana będzie sztywna i błyszcząca. Piekarnik nagrzać do 175 stopni. Formę z ciastem wyjąć z lodówki, wyłożyć jabłka. Przykryć ubitą pianą z białek. Na wierzch położyć drugą część rozwałkowanego ciasta. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 1 godzinę (gdyby w trakcie pieczenia wierzch za bardzo się zrumienił, położyć kawałek folii aluminiowej).



Dżem morelowy z dyni

Produkty

dojrzała dynia

1 kg cukru

1 kg cytryn

1 łyżeczka imbiru

2 paczki suszonych moreli

Przygotowanie

Dynię obrać ze skóry, pestek i luźnego miększu. Pokroić w kostkę. Wrzucić do garnka, zalać bardzo małą ilością wody (4 łyżki) i dusić pod przykryciem, mieszając by się nie przypaliła. Gdy się rozgotuje na jednolitą masę, przetrzeć przez sito i dodać cukier.

Wcisnąć sok z cytryn, wsypać imbir przesiany przez sito oraz dodać pokrojone w kostkę morele. Wszystkie składniki wymieszać w brytfannie i włożyć do piekarnika na mały ogień.

Zapiekać w piekarniku kilka godzin aż dżem zgęstnieje, raz po raz mieszając. Włożyć do słoików i zagotować.

Projekt "Smaki Polski" realizowany przez:
Fundację Polskich Kawalerów Maltańskich "Pomoc Maltańska"
ze środków PFRON będących w dyspozycji
Samorządu Województwa Wielkopolskiego
oraz środków Miasta Puszczykowo



Państwowy Fundusz Rehabilitacji
Osób Niepełnosprawnych



Samorząd Województwa
Wielkopolskiego



Miasto Puszczykowo



Związek Polskich
Kawalerów Maltańskich