

Salatka żydowska



Składniki:

- 1 kg ziemniaków typu A (czyli sałatkowe, twarde o małej zawartości skrobi)
- 6 jajek
- 1 cebula lub pęczek zielonej, młodej cebulki (albo szczypiorku)
- ok. 300 ml majonezu
- sól, pieprz

Technika wykonania

- ugotowane ziemniaki w mundurkach ostudzić i pokroić w kostkę.
- jajka ugotować na twardo. Ostudzić, obrać ze skorupki i także pokroić w kostkę.
- cebulę obrać i drobniutko posiekać. Można sparzyć wrzątkiem, jeśli chcemy aby miała łagodniejszy smak i była lżej strawna.
- wszystkie składniki wymieszać ze sobą w misce. Dodać majonez, musztardę, sól, pieprz.
- sałatkę przełożyć do salaterki przed podaniem schłodzić w lodówce.

Salatka kartoflana



Składniki:

- 1 kg ziemniaków,
- 2 średnie ogórki kiszone (80g)
- 3 małe ogórki konserwowe (80g)
- mała cebulka czerwona,
- łyżka szczypiorku pokrojonego lub kopru,
- 5 łyżek jogurtu naturalnego,
- 3 łyżki majonezu
- sól, pieprz do smaku

Technika wykonania

- ugotowane i przestudzone ziemniaki pokroić w większą kostkę.
- w misce umieścić 5 łyżek kremowego jogurtu naturalnego (lub kwaśnej śmietany 12 % lub 18 %) oraz 3 łyżki dobrej jakości majonezu.
- ogórki kiszone można obrać.
- obraną cebulę oraz ogórki posiekać drobno i dodać do miski z jogurtem i majonezem. Dodać też szczypior oraz sól i pieprz, całość wymieszać.
- można też dołożyć trochę słodkiej i ostrej papryki oraz małą łyżeczkę musztardy francuskiej lub ostrzejszej musztardy Dijon.
- sos przelać do miski z przestudzonymi kawałkami ziemniaków.
- wymieszać sałatkę ziemniaczaną i doprawić do smaku
- sałatkę udekorować posiekanym szczypiorkiem, koperkiem ,
- przełożyć do salaterki, podawać ją w temperaturze pokojowej lub lekko schłodzoną.

Pieczone ziemniaki z boczkiem



Składniki:

- ziemniaki średnie -takiej samej wielkości 7 sztuk
- boczek wędzony 150 g
- cebula 1 sztuka
- czosnek – 2 ząbki
- masło 1 łyżka
- śmietana 18 %- 4 łyżki
- sól, pieprz czarny mielony do smaku
- posiekany szczypiorek do posypania
- olej rzepakowy do skropienia
- ser żółty 100 g

Technika wykonania:

- ziemniaki dokładnie umyć i wyszorować skórę, przekroić wzdłuż na pół, skropić delikatnie olejem, oprószyć solą i zawinąć po parę połówek w folię aluminiową. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200⁰C , piec około godziny, aż będą miękkie. Sprawdzić wbijając widelec.
- Boczek, cebulę pokroić w kostkę i usmażyć razem na patelni. Za pomocą łyżeczki z upieczonych ziemniaków wydrążyć miąższ zostawiając część przy skórce. Do wyjętych ziemniaków dodać masło, śmietanę , rozgnieciony czosnek i usmażony boczek z cebulą. Wszystko wymieszać doprowadzając do smaku solą i pieprzem. Masę nałożyć do wydrążonych ziemniaków , posypać żółtym serem sgtartym na tarce o grubych otworach i wstawić do piekarnika.
- Zapiekać w temperaturze 200⁰C przez około 20 minut . Podawać z kleksem kwaśnej śmietany i posiekanym świeżym szczypiorkiem.

Zapiekanka po nelsonsku z sosem pieczarkowym



Składniki:

- 1,5 kg ugotowanych ziemniaków,
- 4 cebule,
- 4 jajka ugotowane na twardo,
- 0,5 kg pieczarek,
- 140 g tartego żółtego sera,
- ½ szklanki bulionu,
- szklanka śmietany 18%,
- 2 łyżki mąki,
- 2 łyżki masła,
- natka pietruszki,
- sól, pieprz ziołowy.

Technika wykonania

- Cebule obierać, pokroić w piórka i zrumienić na maśle z solą i pieprzem ziołowym. Pieczarki umyć, obrać i pokroić w plastry, dodać do cebuli, podsmażyć razem jeszcze chwilę.
- Ugotowane ziemniaki pokroić na plastry. Jajka obierać i również pokroić w plastry. Naczynie do zapiekania wysmarować olejem. Na spodzie ułożyć warstwę ziemniaków, następnie pieczarek z cebulą i jajek.
- Na to wyłożyć kolejną warstwę ziemniaków, grzybów i jajek. Ostatnią warstwą mają być ziemniaki.
- Śmietanę wymieszaj z bulionem, mąką, doprawić solą i pieprzem. Wierzch posypać tartym serem.
- Tak przygotowanym sosem zalać ziemniaki. Zapiekankę wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C na około 30 min.

Sos pieczarkowy



Składniki:

- pieczarki 500g (ważone po obraniu)
- margaryna 3 łyżki,
- śmietana 30% - 150g
- koper pęczek (nie musi być)
- sól, pieprz

Technika wykonania:

- Pół kilograma pieczarek białych obierz i odetnij wystające trzonki. Każdą pieczarkę pokroić w plasterki nie grubsze niż 3 mm. Jeśli są młode i jędrne pieczarki, to nie trzeba ich obierać.
- Na rozgrzaną patelnię z wyższym rantem dać margarynę i roztopić. Dodać pokrojone pieczarki. Zmniejszyć moc palnika do średniej i przykryć pieczarki przykrywką. Całość duś 5 minut lub dłużej. W tym czasie posiekać koperek jeśli chcemy dodać ,
- Koperek oraz sól, pieprz dodać do podduszonych pieczarek. Pieczarki powinny się już skurczyć i puścić wodę.
- Wymieszać wszystko i podsmażyć jeszcze kilka minut, ale już bez przykrywania pieczarek przykrywką. Zredukować nieco moc palnika i wlać pół szklanki śmietanki. Zamieszać pieczarki, poczekać, aż sos zacznie się znów gotować.
- Jeśli chcemy by sos miał więcej płynu, można dolać do niego pół szklanki bulionu warzywnego lub zwykłego rosółu drobiowego odlanego z garnka. Jeśli zaś chcemy lekko zagęścić sos pieczarkowy, to na małym sitku umieść płaską łyżeczkę mąki pszennej. Potrząsając sitkiem, dodawać po odrobinie mąki do sosu, cały czas mieszając sos drewnianą łyżką. Sos zagotować i po chwili wyłączyć

Placki ziemniaczane z sosem czosnkowym



Składniki:

- 1kg obranych ziemniaków
- Jajka 2 sztuki
- Cebula 1 sztuka
- Mąka pszenna 2 łyżki
- Sól, pieprz
- Olej do smażenia 1 litr

Technika wykonania

- Obrane ziemniaki zetrzeć na drobnych oczkach, bądź użyć malaksera/maszynki do mielenia z odpowiednią nakładką.
- Masę ziemniaczaną odcisnąć z nadmiaru wody. Masa powinna być mokra, jednak nie powinna stać w niej woda.
- Cebulę poszatkować na drobno i dodać do masy ziemniaczanej
- Wbić również dwa jajka. Wsypać dwie płaskie łyżki mąki pszennej oraz dodać sól i pieprz, bardzo dokładnie wymieszać całą masę.
- Przygotować średnią lub dużą patelnię z grubym dnem. Nagrząć, dodać olej do smażenia
- Dużą łyżką nakładać porcje masy ziemniaczanej. Placki ziemniaczane przewracać na drugą stronę, gdy zrobią się od spodu rumiane. Jeśli rumienią się za szybko, to zmniejszyć moc palnika. Orientacyjnie jednak nie powinno to trwać dłużej niż trzy minut na stronę.
- Usmażone placki podawać z sosem czosnkowym

Sos czosnkowy

Składniki ;

- czosnek 2 ząbki,
- jogurt naturalny ½ szklanki (6 łyżek)
- majonez 4 łyżki
- sól, pieprz

Technika wykonania:

- do miseczki z czosnkiem przeciśniętym przez praskę dodać pół szklanki jogurtu naturalnego, sól i pieprz wymieszać całość. Następnie dodać cztery łyżki majonezu Winiary. Zamiast majonezu można dać więcej jogurtu naturalnego lub też śmietany kwaśnej 18%.

Knedle ze śliwkami i sosem jogurtowym



- ugotowane i ostudzone ziemniaki 0,5 kg przepuścić przez maszynkę lub praskę
- mąka pszenna 200g (pełna szklanka z czubem)
- mąka ziemniaczana czubata łyżka
- 1 całe jajko
- 300 g śliwek węgierek

Technika wykonania

- ugotowane ziemniaki najlepiej zmielić lub przepuścić przez praskę.
- do miski ze zmielonymi ziemniakami dodać resztę składników - jajko, obie mąki oraz szczyptę soli. Dobrze wymieszać całą masę. Nie powinno być grudek.
- ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką,
- rozwałkować je dłońmi na sznurek grubości około 4 cm. Ucinać nożem zgrabne kopytka o długości około 3 cm. Każde kopytko rozpląszczyć w dłoni. W środku układać umyte, wypestkowane i lekko osuszone śliwki - po jednej śliwce na kulkę ciasta. Brzegi dobrze zlepiać.
- uformować w dłoniach zgrabną kulkę.
- w dużym garnku nastawić wodę , posolić
- knedle gotować we wrzącej wodzie, ostrożnie mieszając
- po wypłynięciu knedli na wierzch odczekać jeszcze 4 minuty. Wyciągnąć , osączyć z wody i wyłożyć na półmisek.

Sos jogurtowy:

- jogurt naturalny gęsty, cukier , cukier waniliowy, połączyć

Ugotowane knedle wyłożyć na talerz polać sosem jogurtowym.

Kluski śląskie z boczkiem i cebulką



Składniki:

- ziemniaki 1000g
- jajko 1 sztuka,
- mąka ziemniaczana 250g,
- cebula 1 sztuka,
- boczek 150 g
- margaryna
- sól, pieprz

Technika wykonania

- ziemniaki obieramy i gotujemy do miękkości w osolonej wodzie. Przeciskamy przez praskę. Z ziemniaków tworzymy kopiec, dzielimy go na 4 części. Jedną część usuwamy i w to miejsce wsypujemy mąkę ziemniaczaną. Dodajemy jajko i wszystko razem zagniatamy.
- Z ciasta formujemy małe kuleczki, na każdej robimy kciukiem wgłębienie. Kluski gotujemy w osolonej wodzie około 5 minut na najmniejszym ogniu. Odcedzamy.
- boczek kroimy w drobną kosteczkę. Przekładamy do rondelka. Dodajemy margarynę i wszystko razem smażymy. Kiedy boczek się lekko podrumieni dodajemy posiekaną cebulę. Chwilę smażymy. Solimy i pieprzymy do smaku. Ugotowane kluski układamy na talerze. Polewamy obficie okrasą z boczku i cebulki.

Kopytka z sosem pieczarkowym



Składniki;

- ugotowane i ostudzone ziemniaki 0,5 kg po ugotowaniu przepuścić przez maszynkę lub praskę
- mąka pszenna 200g (pełna szklanka z czubem)
- mąka ziemniaczana czubata łyżka
- 1 całe jajo

Technika wykonania:

- ugotowane ziemniaki najlepiej zmielić lub przepuścić przez praskę.
- do miski ze zmielonymi ziemniakami dodać resztę składników - jajko, obie mąki oraz szczyptę soli. Dobrze wymieszać całą masę. Nie powinno być grudek.
- ciasto wyłożyć na stolnicę posypaną mąką,
- W dużym garnku można już zacząć gotować wodę. Posolić ją płaską łyżką soli w momencie, gdy zacznie się gotować. Na obsypanej mąką stolnicy umieścić 1/4 ciasta na kopytka i rozwałkować dłońmi na sznurek grubości około 2 cm. Ucinać nożem zgrabne kopytka o długości około 1,5-2 cm.
- Oprószone lekko mąką wrzucać prosto z deski do wrzącej wody, lekko i ostrożnie zamieszać kopytka. Po wypłynięciu kopytek na wierzch odczekać jeszcze około 90 sekund.
Ugotowane kopytka podawać z sosem pieczarkowym

Pączki z ziemniaków



Składniki:

- 1kg ziemniaków ugotowanych(zmilić , muszą być ciepłe)
- 1 kg mąki pszennej tortowej
- 10 dkg drożdży
- 10dkg margaryny
- 4 jaja
- 1 duży cukier waniliowy
- cukier $\frac{3}{4}$ szklanki
- olej do smażenia 2 litry
- cukier puder do posypania
- 2 łyżki spirytusu lub octu 10%
- marmolada lub powidła 1 słoiczek

Technika wykonania:

- Ziemniaki obrać i ugotować gorące zmilić w maszynie lub przecisnąć przez prasę. Do wciąż gorących ziemniaków dodać margarynę i od czasu do czasu zamieszaj , aż całkiem się rozpuści. Przystudź, rozkruszyć drożdże i wymieszać z masą ziemniaczaną. Jajka ubić z żółtkami i cukrem, dodać do ziemniaków. Wsypać mąkę, sól i wyrabiać. Na koniec dodać spirytus i wszystko dokładnie wyrabiać (ciasto powinno być miękkie i lepkie, ale nie takie jak drożdżowe). Nabierać łyżką ciasto, rozplaszczając na dłoni placuszek, kłaść na środek marmoladę i zlepiać. Układać na stolnicy posypanej mąką. Po zrobieniu wszystkich pączków rozgrzać tłuszcz do temperatury około 180⁰C Smażyć z obu stron , jak typowe pączki, tylko trochę dłużej (sprawdzać patyczkiem). Po usmażeniu posypać cukrem pudrem.
Uwaga: ciasto nie musi wyrastać , jak typowe ciasto drożdżowe. Tak samo uformowane pączki – wystarczy , że poleżą kilka minut , zanim rozgrzeje się tłuszcz , a potem urosną jeszcze podczas smażenia.

Leczo z grzanką zapieczoną z masłem czosnkowym



Składniki:

- cebula 1 szt.
- czosnek 2 ząbki
- smalec 1 łyżka
- kiełbasa 300g
- papryka 3 szt. (czerwona, żółta, zielona lub tylko czerwona)
- cukinia 3 szt. (około 1 kg)
- pasata pomidorowa z butelki 700g
- przyprawy ; sól, pieprz, papryka w proszku łagodna i ostra,

Technika wykonania

- w szerokim dużym garnku roztopić podgrzać olej, dodać pokrojoną w kosteczkę cebulę i przez chwilę zeszklić. Kiełbasę obrać i pokroić na plasterki, dodać do cebuli i dalej smażyć na umiarkowanym ogniu co chwilę mieszając przez około 5 minut. Pod koniec dodać przeciśnięty przez praskę lub starty ząbek czosnku.
- dodać oczyszczoną z gniazd nasiennych, pokrojoną w kostkę paprykę i co chwilę mieszając smażyć na nieco większym ogniu przez ok. 5 minut. Dodać przyprawy, następnie pokrojoną w kostkę cukinię i mieszając podsmażać wszystko przez kolejne 5 minut.
- Wlać passatę pomidorową i wymieszać. Zagotować, przykryć i gotować jeszcze przez ok. 5 minut. Podawać z grzanką zapieczoną z masłem czosnkowym

Grzanka z masłem czosnkowym



Składniki:

- 1 bagietka
- 2 łyżki masła
- 1 ząbek czosnku
- pół łyżeczki oregano
- pół łyżeczki ziół prowansalskich
- kilka gałązek świeżej natki pietruszki

Technika wykonania

- Bagietkę pokrój na kromeczki. Każdą kromkę posmaruj masłem.
- Ząbek czosnku przeciśnij przez wyciskacz do czosnku. Każdą kromkę posmaruj odrobiną wyciśniętego miąższu.
- Kawalki bagietki posyp przyprawami: szczyptą oregano, ziół prowansalskich.
- Rozgrzej piekarnik do 180°C, kromeczki ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, piecz około 8-10 minut. Po wyjęciu z piekarnika posyp posiekaną wcześniej natką pietruszki.

Papryka faszerowana



Składniki:

- papryka czerwona 4 szt.
mięso mielone (łopatka lub karkówka) 350 g
- oliwa 2 łyżki
- cebula 1 szt.
- czosnek 2 ząbki
- natka pietruszki
- ryż 1 woreczek
- jajko 1 szt
- koncentrat pomidorowy 2 łyżki

Technika wykonania

- ryż ugotować do miękkości w osolonej wodzie, ok. 10 - 15 minut zgodnie z instrukcją na opakowaniu.
- na patelni na oliwie zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę, dodać starty czosnek, po chwili włożyć zmielone mięso i dokładnie obsmażyć. Jeśli mielimy sami mięso najlepiej zmielić je od razu z surową cebulą, natką i czosnkiem, całość wyłożyć na patelnię i dokładnie obsmażyć.
- mięso doprawić solą (ok. 2/3 łyżeczki), pieprzem, dodać przyprawy: tymianek, czerwoną paprykę i kurkumę oraz połowę suszonego oregano. Dodać koncentrat pomidorowy oraz natkę, smażyć przez ok. 2 minuty.
- dodać odcedzony ryż, wymieszać i podgrzewać przez ok. minutę. Odstawić z ognia. Po lekkim przestudzeniu dodać jajko i wymieszać.
- piekarnik nagrzać do **200 °C**. z góry papryki zciąć plaster (postawić pionowo i usunąć nasiona.), wewnątrz doprawić solą, pieprzem, skropić oliwą i ułożyć w naczyniu żaroodpornym.
- wypełnić farszem, na wierzchu położyć odkrojony plaster papryki doprawić solą i wstawić do piekarnika, do naczynia wlać ok. 1/2 szklanki wody i piec przez **35 minut**.

Łazanki z kapustą



Składniki:

- 160 g makaronu łazankowego
- 2 łyżki oleju
- 400g wędzonego parzonego boczku
- 2 cebule
- 200g kielbasy
- 1 główka kapusty białej
- pęczek koperku
- przyprawy sól, pieprz, majeranek

Technika wykonania

- nastawić osoloną wodę i ugotować makaron łazankowy, odcedzić.
- na patelni wlać olej lub dodać smalec oraz pokrojony w kosteczkę boczek. Dodać pokrojoną w kosteczkę cebulę i mieszając smażyć na umiarkowanym ogniu przez ok. 5 minut.
- dodać pokrojoną w kostkę kielbasę (w razie potrzeby należy ją obrać) oraz suszony majeranek. Smażyć przez ok. 5 minut co chwilę mieszając.
- kapustę obrać z zewnętrznych liści, umyć, pokroić na ok. 3 cm kawałki, następnie cienko poszatковать i ugotować.
- po ugotowaniu wymieszać z odcedzonymi łazankami, kielbasą i cebulą i chwilę razem podgrzewać bez przykrycia na małym ogniu. Połączyć z posiekany koperką.

Sałatka warstwowa z brokulem



Składniki:

- pomidory 2-3 szt.,
- kukurydza puszka,
- feta 1 szt,
- brokuł,
- szynka 0,20kg
- jogurt grecki 1 szt.,
- majonez, musztarda, pieprz
- zosnek 3-4 ząbki

Technika wykonania

- Brokuły krótko obgotować, ułożyć na dnie salaterki.
- Szynkę i pomidory pokroić w kostkę, wyłożyć na brokuły. Na warstwę z pomidorów wysypać kukurydzę.
- Sałatkę połączyć sosem z majonezu i jogurtu doprawionym musztardą, pieprzem i czosnkiem.
- Na wierzchu sałatki wyłożyć pokrojoną w kostkę fetę.

Salatka z burakiem



Składniki:

- rukola
- buraczek gotowany pokrojony w kostkę
- feta
- oliwka czarna
- seler naciowy
- pomidory koktajlowe
- pomidor suszony
- słonecznik prażony

sos: (olej, miód, musztarda francuska, ocet balsamiczny (1:1) połączyć wszystko do smaku

Technika wykonania

- ułożyć rukolę, w małe piórka pokroić seler naciowy, posypać na rukolę, następnie dodać pokrojony w plasterki pomidor suszony,
- burak ugotowany i pokrojony w kostkę
- pomidorki koktajlowe pokroić na połówki , oliwkę czarną i fetę pokroić w kostkę,
- na całość polać sos, na koniec posypać prażonym słonecznikiem

Salatka z cukinii i sera feta



Składniki:

- cukinia
- ser feta
- orzechy włoskie

sos : ocet gęsty balsamiczny , miód

Technika wykonania

- cukinie pokroić w plastry i ugrilować doprawić do smaku solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi, odsączyć ułożyć na talerzu
- posypać pokrojoną fetą i uprażonymi orzechami włoskimi
- połączyć octem balsamicznym i miodem

Jaja pod porą



Składniki:

- jajka ugotowane na twardo i przekrojone na pół
- por pokroić w piórka
- papryka czerwona pokrojona w drobną kostkę
- rzodkiewka pokrojona w plastry
- ogórek świeży pokroić w półplastry
- pomidor pokroić w cząstki
- Na pokrojone jajka położyć , por , ogórek, rzodkiewkę, polać sosem czosnkowym i posypać drobno pokrojoną papryką

Sos czosnkowy

Majonez (½ szt.) połączyć z jogurtem naturalnym (1 szt mały gęsty), dodać czosnek (3 ząbki przecisnąć lub drobniutko pokroić i rozetrzeć z solą, dodać pieprz i sól do smaku.

Pomidory faszerowane sałatką z groszkiem



Składniki:

- 10 małych pomidorów,

farsz:

- puszka zielonego groszku,
- 2 ugotowane jaja,
- 10 dag szynki,
- majonez, cukier, sól, pieprz do smaku

Technika wykonania

- Groszek odsączyć z zalewy.
- Jaja obrać i razem z szynką pokroić w kostkę. Połączyć z groszkiem oraz majonezem, doprawić solą, pieprzem i cukrem.
- Z umytych i osuszonych pomidorów ściąć czubki. Każdy pomidor wydrążyć, lekko posolić, postawić na 20 minut ściętą stroną do dołu.
- Napełnić farszem pomidory, ułożyć na półmisku, przykryć odciętym wierzchem. Prz

Placek biszkoptowo- tłuszczowy z jabłkiem

Przygotować blachę o wymiarach 19,5 na 35,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć papierem do pieczenia.



Składniki ciasto biszkoptowo-tłuszczowe:

- 7 jajek
- 375 g (1,5 szklanki) cukru kryształu
- cukier wanilinowy
- ½ szklanki oleju słonecznikowego
- 425 g (2,5 szklanki) mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Technika wykonania ciasta biszkoptowo- tłuszczowego:

- białka oddzielić od żółtek tak, aby żółtko nie dostało się do białka (w razie kłopotu żółtko usunąć skorupką)
- rozpocząć ubijanie białka na sztywno, a po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji/puszystości utrwalić je cukrem, stopniowo dodając go i dalej miksując, następnie dodać żółtka i olej – **PRZERWAĆ UBIJANIE**
- do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę, proszek do pieczenia i delikatnie połączyć łopatką
- ciasto wyłożyć na przygotowaną jw. blachę, wyrównać powierzchnię, posypać rozdrobnionymi owocami – wg uznania – jabłka, maliny, truskawki, rabarbar
- powierzchnię ciasta posypać kruszonką
- **piec w temp. 160-180°C przez ok. 30 min**

Składniki na kruszonkę:

- 120 g mąki pszennej
- 90 g cukru kryształu
- 90 g masła

Technika wykonania kruszonki:

- wszystkie składniki kruszonki połączyć ze sobą – dokładnie wymieszać i rozetrzeć w dłoniach (masło ma być zimne, wyjęte prosto z lodówki, a dla ułatwienia warto pokroić je wcześniej na kawałki)

Salatka z winogronem



Składniki:

- pierś z kurczaka- 2szt. (oprószyć przyprawami: sól, pieprz, vegeta) – usmażyć w całości, jak ostygnie pokroić w kostkę
- winogron – 0,5 kg ciemny kroimy na pół
- słonecznik łuskany- 1 op. małe podsmażamy
- majonez (dodajemy do niego: sól, pieprz, odrobina vegety), można dodać sok z ananasa

Technika wykonania

- wszystkie składniki delikatnie wymieszać i przełożyć do salaterki

Salatka z arbuzem i kurczakiem



Składniki:

- główka sałaty masłowej i czerwonej lub mix sałat
- 2 nektarynki lub 4 połówki brzoskwiń z puszki
- podwójna ugotowana pierś z kurczaka
- 40 dag arbuza

Technika wykonania

- Sałatę umyj, dobrze osącz i porwij na małe kawałki. Ułóż na półmisku, przekładając zielone listki czerwonymi.
- Nektarynki pokrój na połówki, usuń pestkę, połówki pokrój w plastry.
- Z arbuza wytnij kulki.
- Na sałacie ułóż plastry mięsa, przekładając plastrami nektarynek, posyp kulkami arbuza. Majonez utrzyj z jogurtem i dżemem. Dopraw solą, pieprzem i chili. Polej danie.

SOS

- 2 łyżki majonezu
- 3 łyżki jogurtu naturalnego
- łyżka dżemu morelowego
- pieprz, sól, pokruszona papryczka chili

Brzoskwinie lub gruszki faszerowane mascarpone i chrzanem



Składniki:

- opakowanie sera mascarpone i łyżeczka chrzanu z słoika wymieszać razem przełożyć do worka ze szprycą i nadziewać brzoskwinie /gruszki
- udekorować truskawką lub winogronem i miętą

Śledzie z ananase



Składniki:

- puszka ananasów
- 0,5 kg matiasów z octu
- 30 dkg cebuli białej lub czerwonej
- majonez rozprowadzić sokiem z ananasów

Technika wykonania

- ze śledzi ściągnąć skórę i pokroić w paski 2 cm – 3 cm
- cebulę pokroić w piórka cieniutko
- ananasy w paski 1,5 cm
- majonez wymieszać z sokiem z ananasa , aby ładnie się rozprowadził, żeby nie było grudek

- wszystkie składniki czyli śledź, cebula, ananasy wymieszać i zalać majonezem wymieszanym z sokiem ananasowym.
- najlepiej zrobić dzień wcześniej niczym nie doprawiać

Salatka z miksem sałat w pucharkach



Składniki:

- roszponka+ mix sałat
- kabanosy 0,5 kg pokroić 2 cm i podsmażyć
- pomidor cocktailowy 1 op. przekroić na pół podsmażyć na tym samym tłuszczu co kabanosa
- tortellini ze szpinakiem lub inne włoskie świeże – 1 op.(biedronka)
- owoc granatu do dekoracji
- chips meksykański w kształcie trójkąta do dekoracji

sos majonezowo - cytrynowy (majonez – ½ szt, jogurt naturalny mały, sól, pieprz, cukier, sok z cytryny do smaku)

- układamy w pucharkach szklanych lub kieliszkach di martini sałaty, kabanosy, pomidory, tortellini, polewamy sosem posypujemy granatem i dekoracyjnie dajemy chipsa w kształcie trójkąta

Precelkowe kęski – precelki z serem pleśniowym i żurawiną



Składniki:

- opakowanie precelków Lajkonik
- 100g sera blue (np. firmy Turek)
- konfitura żurawinowa

Technika wykonania

- ser pokroić w kostkę wielkości precelka i grubości ok 0,5 cm. Kostki układać na precelkach, pokryć je niewielką ilością żurawiny. Całość przykryć drugim precelkiem.

Sałatka z selera naciowego z kurczakiem



Składniki:

- 350 g filetu z piersi kurczaka
- 1/2 łyżeczki przyprawy do kurczaka
- odrobina oleju do smażenia
- 2 łodygi selera naciowego
- 2 płaskie łyżki suszonej żurawiny
- 1/2 sałaty lodowej
- 6 krążków ananasa z puszki
- puszka kukurydzy konserwowej
- 10 dag żółtego sera
- 2-3 łyżki majonezu
- szczypta soli i pieprzu

Technika wykonania

- kurczaka kroimy w małą kostkę (około 350-400 g). Smażymy na małej ilości oleju posypując przyprawą do kurczaka (np. gyros, 1/2 łyżeczki). Odstawiamy do lekkiego przestygnięcia.
- sałatę lodową (1/2 sztuki) siekamy. Ananasa (6 krążków), ser żółty (10 dag) kroimy w kostkę. Seler naciowego (2 łodygi) kroimy w cienkie plasterki.
- kukurydzę konserwową odcedzamy z zalewy.
- do miski dodajemy wszystkie składniki wraz z suszoną żurawiną (2 płaskie łyżki) i przestygniętym kurczakiem.
- dodajemy także majonez (2-3 łyżki) oraz szczyptę pieprzu i soli.
- całość mieszamy i doprawiamy ewentualnie odrobiną soli oraz pieprzu (jeśli będzie taka potrzeba). Przechowujemy ją w lodówce.

Pasta makaronowa włoska z pomidorami i boczkiem (4 porcje)



Składniki:

- ok. 300 g makaronu spaghetti
- 1 mała cebulka
- ok. 150 g boczku
- 1 papryczka peperoni
- ok 0,5 kg dojrzałych pomidorów lub puszka pomidorów pelati
- sól, pieprz do smaku
- 5 łyżek oliwy
- 2 garści tartego sera grana padano (1 opakowanie) – 150g

Technika wykonania

- Ugotować makaron al dente
- posiekać drobno cebulkę, boczec pokroić w drobną kostkę. Jeżeli używamy świeżych pomidorów to trzeba je sparzyć i ściągnąć skórkę i byle jak posiekać.
- Na patelni rozgrzać oliwę, wrzucić cebulkę oraz mięso. Podsmażyć kilka minut aż wytopi się tłuszcz i delikatnie przyrumieni. Następnie dodać pomidory wraz z sokiem oraz chilli. Wymieszać i dusić kilka minut do zgęstnienia. Doprawić solą i pieprzem.
- Odcedzić ugotowany makaron i wrzucić go na patelnię z sosem. Porządnie wymieszać makaron z sosem i na końcu, po wyłączeniu źródła ciepła dodać ser. Ponownie wymieszać i podawać.

Mini deserek z kajmakiem



Składniki:

- 50 g białej czekolady
- 250 g serka mascarpone
- 150 g masy krówka/kajmak
- 350 g śmietanki kremówki 30%
- orzechy arachidowe 0,5 szt.
- płatki migdałowe 0,5 szt

Technika wykonania

- białą czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, następnie studzimy
- serek mascarpone miksujemy, łączymy z przestudzoną białą czekoladą, miksujemy do połączenia.
- w misce ubijamy schłodzoną śmietankę kremówkę. Dodajemy ją do przygotowanej wcześniej masy z białej czekolady i serka mascarpone.
- orzeszki mieszamy łyżką z częścią masy kajmakowej i wykładamy na spód pojemniczków
- całość krótko miksujemy do uzyskania puszystego kremu
- pozostałą masę krówkową -delikatnie podgrzewamy. Taką płynną masą polewamy od wewnątrz ścianki pojemniczków.
- pojemniczki do samej góry napełniamy kremem. Wierzch deserków posypujemy płatkami migdałowymi. Desery schładzamy w lodówce przez minimum godzinę.

Mini deserek oreo (na 3 szklanki)



Składniki:

- 300 ml śmietanki 30%
- 150 g ciastek Oreo
- 250 g mrożonych lub świeżych truskawek
- łyżka cukru pudru

Technika wykonania

- najpierw zblendować truskawki z cukrem pudrem. Jeśli używamy mrożonych, wcześniej rozmrozić na sitku, tak żeby odsączyć sok
- Ubić dobrze schłodzoną śmietankę 30%
- Rozkruszyć ciastka Oreo.

W szklankach układaj kolejno warstwy:

- ciastka,
- bita śmietana,
- mus truskawkowy
- bita śmietana
- ciastka

Mini deserek malinowa chmurka



Składniki i technika wykonania

- **Spód:** 150 g herbatników lub pokruszony spód kruchy od ciasta
- **Masa z galaretką:** 250 g malin 3 galaretki
- **Masa śmietanowa:** 0,5 l śmietany 36% 250g mascarpone 2 łyżki cukru pudru zmiksować
- Beziki, 50g płatki migdałowe

Brzoskwiniowa chmurka zamiast malin dajemy brzoskwinie z puszki pokrojone w drobna kostkę

MALINOWA CHMURKA (spód z ciasta kruchego, maliny, galaretka, masa na bazie serka mascarpone z bitą śmietaną, beza)

Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia



Składniki na ciasto kruche:

- 180 g mąki pszennej tortowej (pełna szklanka)
- 40 g cukru pudru (2 łyżki z czubem)
- 3 żółtka
- 110 g masła – trochę ponad pół kostki
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia

Technika wykonania:

- wszystkie składniki na ciasto kruche umieścić w jednej misce i dokładnie połączyć ręką do momentu uzyskania jednolitej struktury – aż zrobi się gładkie
- wypełnić ciastem dno blaszki, wysmarowanej i wyłożonej papierem do pieczenia
- ciasto nakłuć na całej powierzchni widelcem, a blaszkę umieścić na środkowej (lub o piętro niższej) półce w piekarniku, **nagrzanym do temperatury 185°C** (pieczenie góra/dół)

- spód **piec przez 15-18 minut** na złoty kolor
- po upieczeniu od razu wyjmij formę z pieca i odstaw spód do przestudzenia

Składniki na galaretkę z malinami/ brzoskwiniami :

- 3 galaretki o smaku malinowym / o smaku brzoskwińowym lub pomarańczowym
- 1 l wrzącej wody (4 szklanki)
- 500 g świeżych lub mrożonych malin/ brzoskwinie z puszki pokrojone w drobną kostkę

Technika wykonania:

- malinowe galaretki rozpuścić w **czterech szklankach wrzątku**
- ostudzić i schłodzić do uzyskania lekko gęstniejącej konsystencji
- na upieczony, ostudzony kruchy spód wyłożyć maliny, rozprowadzając je na całej powierzchni
- na maliny wylać tężejącą galaretkę
- przełożyć ciasto do lodówki

Składniki na masę śmietanowo-serową:

- 500 ml śmietanki kremówki 30 % lub 36%
- 250 g serka mascarpone (małe opakowanie)
- 50 g cukru pudru - około 3 płaskie łyżki

Technika wykonania masy śmietanowo-serowej:

- wszystkie składniki na masę śmietankową ubić na sztywno przy pomocy miksera
- **pamiętać, że śmietanka oraz serek mascarpone muszą być mocno schłodzone**
- masę rozłożyć równo na całej powierzchni galaretki z malinami (**galaretka musi być już ścięta**) – ciasto ponownie odłożyć do lodówki

Składniki na blat bezowy z migdałami:

- 3 białka średnich lub większych jajek
- 150 g drobnego cukru – trochę ponad pół szklanki
- 1 płaska łyżka skrobi (mąki ziemniaczanej)

- 50 g płatków migdałowych (średnia garść)

Technika wykonania:

- białka jajek ubić na sztywno, następnie stopniowo zacząć dodawać cukier
- po każdej łyżce cukru miksować długo całość, by cukier rozpuścił się w bezie – **cały czas miksować bezę na najwyższych obrotach**
- beza ma być puszysta i błyszcząca (dodawanie cukru i miksowanie może trwać nawet kilkanaście minut)
- na samym końcu wsypać łyżkę mąki ziemniaczanej, a po chwili wyłączyć mikser
- bezę rozłożyć na posmarowanej i wyłożonej papierem do pieczenia blaszce, a całość posypać płatkami migdałowymi
- formę z blatem bezowym umieścić na półce poniżej środkowej w piekarniku **nagrzanym do 130-140°C** – pieczenie góra/dół lub **115-120°C** – w piekarniku z termoobiegiem
- blat bezowy piec około 70 minut do całkowitego wysuszenia – po upieczeniu formę od razu wyjąć z piekarnika

Przestudzony blat bezowy przelożyć na warstwę z masy śmietankowej, która zdążyła się stężeć. Jeśli beza mocno trzyma się pergaminu, to warto wcześniej podważyć ją płaskim i długim nożem do ciast, a następnie delikatnie zsunąć na górę ciasta malinowa chmurka. Formę z ciastem należy ponownie umieścić w lodówce.

JABŁECZNIK KRUCHY Z PIANĄ

Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/martgaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.



Składniki ciasto kruche:

- 425 g mąki tortowej (2 ,5 szklanki)
- 250 g masła – **zimne**
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru pudru
- 5 żółtek

Technika wykonania:

- mąkę przesiać, dodać tłuszcz, cukier, proszek do pieczenia – posiekać (stolnica)
- dodać żółtka – połączyć składniki i zarobić ciasto
- możemy również wykorzystać mikser planetarny z odpowiednią końcówką w postaci haka – wszystkie składniki umieszczamy w misie i na wolnych obrotach wyrabiamy do połączenia i uzyskania jednolitego ciasta
- dzielimy ciasto na dwie równe części – każdą owijamy w folię spożywczą i umieszczamy w zamrażarce
- blaszkę smarujemy masłem lub margaryną, wykładamy papierem do pieczenia, a na papier ścieramy na tarce jedną część ciasta – lekko dociskamy, wyrównujemy (spód podpiekamy w piekarniku, **rozgrzanym do 190°C przez 20 minut**, studzimy)

Masa jabłkowa

- 3 kg jabłek – obrać i zetrzeć na tarce
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- cynamon

Przełożyć do garnka i podsmażyć do całkowitego odparowania soku, wtedy dodać cukier – około 1 szklanki – próbować – jest to zależne od kwasowości jabłek – dosypać cynamon do smaku

Składniki pianka budyniowa:

- 5 białek
- 2 budynie śmietankowe bez cukru po 40 g
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 250 g cukru (1 szklanka)
- ½ szklanki oleju

Technika wykonania:

- białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dosypując cukier, cały czas ubijając – łyżka po łyżce, zwalniamy obroty miksera i dodajemy proszek budyniowy
- na koniec cienką stróżką dolewamy olej, nie przerywając ubijania – piankę umieszczamy na powierzchni jabłek
- następnie na powierzchnię pianki ścieramy drugą część kruchego ciasta
- **piec w temp. 160-180°C przez ok. 45 minut**

Pierogi z kapustą i grzybami / pieczarkami



Składniki na ciasto

- 2 szklanki mąki pszennej tortowej - 320 g
- 170 ml gorącej wody - około 2/3 szklanki
- 2 łyżki oleju roślinnego np. rzepakowego
- 1/3 płaskiej łyżeczki soli

Technika wykonania ciasta

- do szerokiej miski przesiać mąkę - 320 gramów.
- dodać sól, oraz dwie łyżki oleju np. rzepakowego.
- wlać 70 ml gorącej wody - około 2/3 szklanki (szklanka ma u mnie pojemność 250ml) i wyrabiać chwilę ciasto - najlepiej ręcznie.
- na początku, jeśli ciasto jest gorące, można je zamieszać łyżką, a potem już wyrabiać chwilę w misie miksera z hakami do ciasta drożdżowego.
- ciasto powinno być miękkie, plastyczne i elastyczne
- kulę ciasta zawinąć w folię spożywczą, przezroczystą i odłożyć na 30-60 minut (gdzieś na blacie w kuchni).
- ciasto po leżakowaniu nie będzie się kurczyć podczas wałkowania.

Składniki na farsz do pierogów

- 500g kapusty kiszanej
- 1 duża cebula

- 300g pieczarek
- 4 łyżki oleju roślinnego

Technika wykonania farszu

- kapustę wypłukać na sitku, włożyć do garnka, zalać wodą do przykrycia i zagotować. Zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem do miękkości kapusty przez ok. 40 minut. Odcedzić i odcisnąć na sitku.
- w międzyczasie na patelni na 2 łyżkach oliwy zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę (ok. 7 minut). Zdjąć ją z patelni, a jej miejsce włożyć umyte, osuszone i pokrojone pieczarki. Wlać dodatkową łyżkę oleju i smażyć przez ok. 5 minut w międzyczasie co chwilę mieszając.
- dodać odłożoną cebulę, wymieszać i razem podgrzewać przez ok. 2 minuty. Dodać kapustę i smażyć mieszając co chwilę przez ok. 2 minuty.
- otrzymane nadzienie zmielić w maszynce o dużych oczkach lub posiekać na desce ewentualnie rozdrobnić w melakserze lub rozdrabniaczu.

Technika wykonania pierogów

- odkroić 1/2 część ciasta (resztę trzymać pod folią) i rozwałkować je na cienki placek. Wycinać kółka ostro zakończoną szklaneczką (o dowolnej wielkości, w zależności od tego jak duże pierogi chcemy uzyskać). Resztki ciasta połączyć i ponownie zagnieść.
- nakładać łyżeczką porcję farszu na wycięte krążki, zlepiać brzegi i odkładać na stolnicę. Zagotować osolony wrzątek i włożyć do niego pierwszą partię pierogów.
- Gotować przez około 3 minuty (wyłowić 1 pieroga na łyżkę cedzakową i sprawdzić palcem czy ciasto jest miękkie). Wyłowić resztę pierogów i wyłożyć na talerze.

Uszka z pieczarkami i cebulką



Składniki na ciasto (100sztuk)

- 2 szklanki mąki pszennej tortowej - 320 g
- 170 ml gorącej wody - około 2/3 szklanki
- 2 łyżki oleju roślinnego np. rzepakowego
- 1/3 płaskiej łyżeczki soli

Technika wykonania ciasta

- do szerokiej miski przesiać mąkę - 320 gramów.
- dodać sól, oraz dwie łyżki oleju np. rzepakowego.
- wlać 70 ml gorącej wody - około 2/3 szklanki (szklanka ma u mnie pojemność 250ml) i wyrabiać chwilę ciasto - najlepiej ręcznie.
- na początku, jeśli ciasto jest gorące, można je zamieszać łyżką, a potem już wyrabiać chwilę w misie miksera z hakami do ciasta drożdżowego.
- ciasto powinno być miękkie, plastyczne i elastyczne
- kulę ciasta zawinąć w folię spożywczą, przezroczystą i odłożyć na 30-60 minut (gdzieś na blacie w kuchni).
- ciasto po leżakowaniu nie będzie się kurczyć podczas wałkowania.

Składniki na farsz do uszek

- 60 g suszonych grzybów - np. borowiki i podgrzybki
- 1 średnia cebula - do 300 g
- 3 łyżki oleju roślinnego do smażenia

- 1 płaska łyżka bułki tartej
- przyprawy: ¼ płaskiej łyżeczki soli, pół płaskiej łyżeczki pieprzu

Technika wykonania farszu

- suszone grzyby namocz na około godzinę i zagotuj przez 20 minut, najlepiej pod przykryciem.
- odsączyć grzybki pokroić w cienkie paseczki, a potem posiekać jeszcze drobniej (możesz je zmielić na większych oczkach)
- sporą cebulę ,obierz i bardzo drobno poszatkuj. Na nagrzaną patelnię wylej trzy łyżki oleju do smażenia. Dodaj poszatowaną cebulę i podsmażaj ją na średniej mocy palnika.
- dodaj też super drobno posiekane grzyby oraz sól i pieprz do smaku i podsmażaj całość jeszcze dodatkowe pięć minut. Od czasu do czasu zamieszaj całość drewnianą łyżką.
- zamiast grzybów suszonych możesz też użyć pieczarek. Posiekaj wówczas około 350 gramów pieczarek i podsmażaj tak samo jak grzybki, ale o około 10-15 minut dłużej.

Technika wykonania uszek

- przygotować stolnicę ,posypać mąką. Ciasto podzielić na trzy części :Dwie części przykryć lekko wilgotną ściereczką. Z trzeciej części uformuj kulę gotową do wałkowania. Ciasto będzie lekko klejące - tak może być. Po podsypyaniu mąką będzie się fantastycznie wałkować.
- przygotować wykrawaczkę o średnicy nie większej niż 5 cm. Ciasto rozwałkować cienko na stolnicy. Wycinać malutkie kółka.
- tradycyjnie pod uszka wycina się malutkie kwadraciki, ale kółeczka też są dozwolone. Na środek każdego placuszka pod uszko nakładać malutką łyżeczkę farszu z grzybów i cebuli.
- uszka składać na pół i sklejać boki. Wystarczy już tylko złączyć ze sobą oba końce i gotowe.
- jeśli formujesz uszka z kwadracików ciasta, to otrzymasz bardziej odstające i spiczaste uszko, które możesz jeszcze lekko wywinąć na zewnątrz.
- każdą serię, po około 35 sztuk na raz, umieszczaj w dużym garnku z osoloną, gotującą się wodą. Woda nie powinna się za mocno/gwałtownie gotować.
- po chwili uszka z grzybami wypłyną na powierzchnię. Uszka wyławiaj po około maksymalnie 2 minutach od ich wypłynięcia na powierzchnię.
- w ten sposób ugotuj wszystkie serie przygotowanych uszek. Zawsze podczas wyławiania uszek odsącz je z nadmiaru wody. Możesz też połać je od razu odrobiną oleju, by nie kleiły się do siebie

Barszcz czerwony



Składniki

- 1 kg buraków ćwikłowych
- 1,5 litra wody lub bulionu warzywnego
- 1 średnia marchew
- kawałek pora
- 1 mały korzeń pietruszki

Zakwas z buraków:

- pół szklanki wody z moczonych grzybów
- przyprawy : 5 ziaren ziela angielskiego i czarnego pieprzu, listek laurowy, szczypta soli , łyżka cukru

Technika wykonania

- Zaczynij od suszonych grzybków. Możesz je sobie przygotować już dzień wcześniej. Wystarczy 20 gramów suszonych grzybów zalać niecałą szklanką wody i zostawić na noc do namoczenia. Ja dodatkowo gotuję grzyby około 5 minut razem z wodą, w której się moczyły. Takie grzyby również można dodać do barszczu lub wykorzystać do innych świątecznych przepisów takich jak np. pierogi z kapustą i grzybami.
- Do garnka wlej 1,5 litra wody lub domowego, delikatnego bulionu z warzyw. Buraki i marchewkę umyj, obierz i pokrój w plasterki. Pietruszkę i pora pokrój na kilka części i również dodaj do zupy. Dodaj ziarna ziela oraz pieprzu i liść laurowy. Gotuj zupę pod przykryciem około 1,5 h licząc od momentu jej zagotowania.

- Po tym czasie wszystkie składniki zupy odcedź (nie będą już potrzebne). Barszcz dodatkowo przecedź przez sitko. Do wywaru dodaj szklankę zakwasu - zakwas z buraków. Dolej również wywar z grzybów oraz wsyp łyżeczkę cukru i sporą szczyptę soli. Od tego momentu nie gotuj już barszczu. Do podania możesz go tylko lekko podgrzewać.
- Zakwas buraczany nie jest konieczny przy szykowaniu barszczu wigilijnego. Barszcz możesz ugotować z wymienionych składników pomijając zakwas. Wówczas trzeba go na koniec lekko doprawić większą ilością soli i pieprzu.
- Barszcz bez zakwasu jest delikatniejszy. Zakwas nadaje bardziej intensywną barwę zupie. Barszcz wigilijny z zakwasem ma nie tylko głębszy smak, jest też ostrzejszy. Polecam sprawdzać smak barszczu podczas dodawania zakwasu, by nie był za ostry od czosnku.

Krokiety z pieczarkami serem żółtym



Składniki na farsz do krokietów

- 1 kg pieczarek
- 200g sera żółtego
- 2 duże cebule
- 4 łyżki oleju do smażenia
- przyprawy: sól, pieprz

Technika wykonania farszu do naleśników

- Dwie spore cebule obierz i pokrój jak najdrobniej. Na sporą i dobrze nagrzaną patelnię z grubym dnem wyłóż cztery łyżki oleju do smażenia, a po chwili również pokrojone cebule. Po 10-12 minutach cebulka powinna się już ładnie zeszklić
- Cały kilogram pieczarek oczyść w razie potrzeby. Jak mam duże pieczarki, to z kapeluszy zdejmuję placami "skórkę". Mniejsze kroję bez obierania. Najpierw kroję same ogonki, a po chwili również kapelusze. Pieczarek nie siekamy już

tak drobno jak cebule, ponieważ kawałki pieczarek puszczą wodę i skurczą się jeszcze.

- Pokrojone pieczarki wyłóż na patelnię z zeszkloną cebulą, podsmaż pieczarki tak długo, aż nadmiar wody odparuje, a kawałki pieczarek skurczą się i ładnie zarumienią.
- Patelnię z prawie gotowym farszem odstawić na bok. Gdy całość przestygnie (pieczarki mogą być jeszcze lekko ciepłe, ale nie gorące, by ser się na nich nie topił), można do nich dodać około 200 gramów dobrej jakości żółtego sera startego na tarce, na dużych oczkach.

Składniki na ciasto naleśnikowe

- 2 szklanki maki pszennej / 320 g /
- 2 szklanki mleka lub wody / 500 ml /
- 2 łyżki oleju
- 3 jajka
- pół łyżeczki soli i cukru

panierka do krokietów / 2 jajka, pół szklanki bułki tartej, olej do smażenia /

Technika wykonania

- do dużej miski wsyp dwie szklanki, czyli około 320 gramów mąki pszennej uniwersalnej lub tortowej. Wbij trzy jajka trzymane w temperaturze pokojowej. Wlej też dwie szklanki lekko ciepłego mleka (może być też woda, ale z mlekiem ciasto na krokiety jest smaczniejsze), i po pół łyżeczki soli i cukru.
- całość wymieszaj dokładnie przy pomocy miksera lub blendera ręcznego typu żyrafa (ciasto ma być idealnie gładkie). Możesz je odstawić na 10 minut, by odpoczęło. Nie jest to jednak konieczne, jeśli tylko mleko nie było zimne.
- nagrzej płaską patelnię, najlepiej specjalnie przystosowaną do smażenia naleśników, o średnicy około 23 cm.
- zamieszaj ciasto i małą chochlą odmierz porcję na naleśnika. Wylej na patelnię tyle ciasta, by masa swobodnie przykryła powierzchnię patelni.
- po około minucie przewracaj placek płaską łopatką do przewracania naleśników na drugą stronę.
- Sporą porcję farszu umieszczaj w każdym naleśniku. Z farszu formuj grubszy wałek i umieszczaj go po jednej stronie placka lub też rozłóż równo na środku (pomijając ranty). Najpierw zawiń do środka boki naleśnika (nie muszą się stykać). Następnie załóż na nie górę naleśnika i zacznij związać krokiet. W ten sposób przygotuj sobie wszystkie krokiety z pieczarkami i żółtym serem.
- Tak uformowane krokiety panierujemy w jajku i bułce tartej i smażymy na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor z obydwóch stron

Paszteciki półfrancuskie z kapustą i pieczarkami



Składniki na około 40 sztuk pasztecików

- 1 kg mąki pszennej tortowej + około 0,5 kg do podsypywania w trakcie formowania
- 1 kg margaryny
- 400 g kwaśnej śmietany 18 %
- 8 żółtek
- 8 g soli (płaska łyżeczka)

Technika wykonania

- mąkę przesiać na stolnicę, dodać sól i posiekać z margaryną do uzyskania sypkiej struktury ciasta
- dodać żółtka i ponownie posiekać – do połączenia z mąką
- dodać śmietanę – ponownie posiekać do połączenia, następnie całość zarobić rękoma i wyrobić do uzyskania jednolitej masy
- ciasto najlepiej przygotować dzień wcześniej, ponieważ jest wysoko tłuszczowe i potrzebuje schłodzenia, co ułatwi nam wałkowanie do formowania
- uformować paszteciki układając na rozwałkowane ciasto w kształcie prostokąta farsz w formie wałka przykrywając drugą częścią ciasta odcinamy paszteciki, które przed pieczeniem smarujemy białkiem
- temp. wypieku góra/dół – 200°C ok. 10-15 minut do zrumienienia

Składniki na farsz

- 500g kapusty kiszonej
- 1 duża cebula
- 300g pieczarek
- 4 łyżki oleju roślinnego

Technika wykonania farszu

- kapustę wypłukać na sitku, włożyć do garnka, zalać wodą do przykrycia i zagotować. Zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem do miękkości kapusty przez ok. 40 minut. Odcedzić i odcisnąć na sitku.
- w międzyczasie na patelni na 2 łyżkach oliwy zeszklić pokrojoną w kosteczkę cebulę (ok. 7 minut). Zdjąć ją z patelni, a jej miejsce włożyć umyte, osuszone i pokrojone pieczarki. Wlać dodatkową łyżkę oleju i smażyć przez ok. 5 minut w międzyczasie co chwilę mieszając.
- dodać odłożoną cebulę, wymieszać i razem podgrzewać przez ok. 2 minuty. Dodać kapustę i smażyć mieszając co chwilę przez ok. 2 minuty.
- otrzymany pokroić drobno na desce .

Śledź w occie z orzechami i pomidorem suszonym



Składniki

- 8 płatów fileta śledziowego z oleju
- po pół papryki czerwonej , zielonej, żółtej
- 3 cebulki dymki ze szczypiorkiem
- można ale nie koniecznie mała papryczka chilli
- 5 łyżek oleju rzepakowego
- pieprz

Technika wykonania

- Śledzie z oleju przepłucz lekko pod zimną wodą i osusz ręcznikiem papierowym. Pokrój na paseczki grubości około 1 cm.
- Papryki umyj osusz i pokrój w drobną kosteczkę. Cebule dymki i szczypior posiekaj i wymieszaj w misce ze śledziem i papryką. Jeśli wybierasz wersję śledzia na ostro, dodaj również papryczkę chilli.
- Suszone pomidory posiekaj drobno i dodaj do sałatki. Dodaj również 5 łyżek oleju ze słoika z pomidorami oraz kilka łyżek oleju rzepakowego. Sałatkę odstaw ją do lodówki pod przykryciem na minimum godzinę, do przegrzycia wszystkich składników. Sałatkę szykujemy najpóźniej na dzień przed podaniem.

Najlepiej wymieszać składniki i zamknąć w słoiku. Można trzymać w lodówce do 10 dni. Przed podaniem oprószyć świeżo zmielonym pieprzem.

Salatka śledzie pod pierzynką z burakiem



Składniki

- 400g śledzi a'la Matjas z oleju / 6 pojedynczych filetów /
- 2 średnie buraki ćwikłowe ugotowane – 300g
- 5 jajek ugotowanych na twardo
- 3 średnie marchewki – ugotowane -300g
- 3 średnie ziemniaki – ugotowane -400g
- 1 mała cebula
- kawałek pora / 10 cm /
- 5 mniejszych ogórków kiszonych / 200g /
- 100 g sera żółtego
- 5 łyżek majonezu
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 1 łyżka musztardy
- sól, pieprz
- szczypiorek i natka pietruszki do dekoracji

Technika wykonania

- Każdy filet pokrój w poprzek na kawałki o szerokości około 1,5 cm. Kawałki śledzia wyłóż na dnie naczynia, w którym planujesz podać sałatkę / najlepiej szklane /
- Cebulę oraz kawałek pora obierz i poszatkuj drobno. Wyłóż je na śledzie. Na całej powierzchni zaś rozsmaruj łyżkę majonezu.
- Kolejną warstwą będą gotowane ziemniaki. Ziemniaki wcześniej obierz i ugotuj do miękkości w lekko osolonej wodzie.
- Ugotowane ziemniaki zetrzyj na tarce, na grubych oczkach lub pokrój w drobną kosteczkę i wyłóż na warstwę z cebuli i pora. Dodaj łyżeczkę musztardy oraz łyżkę majonezu i rozprowadź je po całej powierzchni warstwy z ziemniaków. Ziemniaki oprósz solą i pieprzem.
- Buraki zetrzyj na tarce, na grubych oczkach lub pokrój w drobną kosteczkę i wyłóż na warstwę z gotowanych ziemniaków. Oprósz je solą i pieprzem. Po burakach rozprowadź cienką warstwę z łyżki majonezu i łyżki jogurtu naturalnego.
- Marchewki zetrzyj na tarce, na grubych oczkach. Wyłóż je na burakach. Posmaruj łyżką majonezu i łyżką jogurtu naturalnego.
- Kolejno dodaję tarte kiszone ogórki. Ogórki wcześniej obieram i odcinam im końce. Na warstwę kiszonych ogórków wyłóż łyżkę majonezu.
- Lekko przestudzone jajka zetrzyj na tarce, na grubych oczkach.
- Na jajka wyłóż 100 gramów tartego, żółtego sera
- Posypać sałatkę siekanym szczypiorkiem i świeżą natką pietruszki.

PIERNIKI DROBNE – świąteczne



Składniki ciasta:

- 1 kg mąki + 30 dag mąki do podsypywania
- 300 g smalcu/masła
- 3 jajka
- 0,5 kg miodu
- 250 g (1 szklanka) cukru kryształu
- 1 sztuka przyprawy korzennej do pierników
- 1 szklanka naparu z kawy (2 łyżki stołowe kawy zalać wrzątkiem)
- 2 łyżki kakao
- 3 łyżeczki sody
- 3 łyżeczki amoniaku

Technika wykonania:

- do garnka przełożyć: smalec, miód, cukier, przyprawę korzenną i kakao – wszystkie składniki połączyć, podgrzać i rozpuścić – **nie doprowadzając do zagotowania!**
- ostudzić

- do ostudzonej masy dodać pozostałe składniki, czyli przesianą mąkę, sodę, amoniak, jaja oraz napar z kawy wraz z fusami
- wszystkie składniki połączyć na jednolitą masę – ręcznie lub mechanicznie, wykorzystując końcówkę w postaci haka
- ciasto podzielić na 3 części: jedną z części wyłożyć na blat stolnicy, posypany mąką i delikatnie przerobić tak, aby nie przyklejało się do blatu,
- rozwałkować na grubość około 0,5 cm i wykrawać wybranymi formami do pierniczek
- starać się dobierać podobnej wielkości kształt foremki w celu równomiernego pieczenia (najlepiej jeden wzór na blaszce)
- **piec w temp. 175-180° przez ok. 10 minut – do zrumienienia.**
- ostudzić pierniczki i sporządzić lukier
- lukrowanie i dekorowanie

Składniki lukru:

- 140 g cukru pudru (około 1 szklanki)
- 3 łyżki soku z cytryny
- optymalnie do uzyskania odpowiedniej gęstości gorąca woda

Technika sporządzania lukru:

- cukier puder przesiać do miseczki – żeby nie było grudek
- wlać sok z cytryny i ucierać łyżką – aż powstanie gładki jednolity lukier
- sprawdzić konsystencje lukru – jeśli jest za gęsty, dodać jeszcze parę kropli soku z cytryny lub gorącą wodę, a jeśli za rzadki, dosypać cukru pudru

SERNIK WIEDEŃSKI na biszkoptowym spodzie

Przygotować blachę o wymiarach 35,5 na 19,5 cm, wysmarować masłem/margaryną i wyłożyć pergaminem/papierem do pieczenia.



Składniki na spód biszkoptowy:

- 4 jajka
- 150 g cukru ($\frac{3}{4}$ szklanki)
- 170 g mąki tortowej (1 pełna szklanka)

Technika wykonania biszkoptu:

- białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno – utrwalić, dodając stopniowo cukier, a następnie żółtka
- **przerwać ubijanie** – a do ubitej masy jajecznej dodać przesianą mąkę i delikatnie wymieszać
- **piec w temp. 160° - 180°C przez około 10 minut**

Składniki masy serowej:

- 1,5 kg sera białego mielonego lub w wiaderku
- 250 g cukru (1 szklanka)
- 10 jajek
- 1 cukier wanilinowy
- 2 budynie śmietankowe lub waniliowe + 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 375 g margaryny (1,5 kostki)

Technika wykonania masy serowej

- margarynę zmiksować z cukrem, żółtkami, cukrem waniliowym na puszysta masę
- do utartej masy dodać budyń wanilinowy, proszek do pieczenia oraz mąkę ziemniaczaną – zmiksować
- dodać ser, znów delikatnie zmiksować na najmniejszych obrotach miksera (bardzo krótko – **w myślach licząc do 50** – tylko do połączenia składników
- ubić białko na sztywną pianę, dodać do masy serowej i delikatnie wymieszać łopatką
- wylać masę serową na przygotowany upieczony spód biszkoptowy (blaszka z pergaminem) i równomiernie ją rozłożyć
- **piec w temp. ok. 160 °C przez 80 minut, a w przypadku zrumienienia ciasta przykryć je papierem do pieczenia**

MAKOWIEC W CIEŚCIE KRUCHYM



Składniki ciasto kruche:

- 425g mąki tortowej (2 ,5 szklanki)
- 250 g masła – **zimne**
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru pudru
- 5 żółtek

Technika wykonania:

- mąkę przesiać, dodać tłuszcz, cukier, proszek do pieczenia – posiekać (stolnica)
- dodać żółtka – połączyć składniki i zarobić ciasto – można również wykorzystać mikser planetarny z odpowiednią końcówką w postaci haka (wszystkie składniki umieszczamy w misie i na wolnych obrotach wyrabiamy do połączenia i uzyskania jednolitego ciasta)
- podzielić ciasto na dwie równe części, każdą owijając w folię spożywczą i umieszczamy w zamrażarce

- na dno blachy, posmarowanej i wyłożonej papierem, zetrzeć na dużych oczkach tarki jedną część ciasta – lekko dociskając, wyrównać, a spód podpiec w piekarniku, w temp. do 190°C przez 20 minut i wystudzić

Składniki masy makowej:

- 700 g maku (**sparzyć – podlać wodą i gotować na małym ogniu do całkowitego odparowania**), schłodzić i 2-krotnie zmielić
- 3/4 rozpuszczonej kostki margaryny
- 250 g cukru kryształu (1 szklanka)
- cukier wanilinowy
- 250 ml miodu (0,5 szklanki)
- olejek migdałowy

Wszystkie składniki połączyć, dodać 1 jajko, a jeśli masa będzie wydawać za luźną, można dosypać kaszkę manną, która dodatkowo utwali jej konsystencję.

- rodzynki, orzeszki – wg uznania

Składniki pianki budyniowa:

- 5 białek
- 2 budynie śmietankowe bez cukru po 40 g
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- 250 g cukru (1 szklanka)
- ½ szklanki oleju

Technika wykonania:

- białka ubić na sztywną pianę, stopniowo dosypując cukier – cały czas ubijając – łyżka po łyżce, zwolnić obroty miksera i dodać proszek budyniowy
- na koniec cienką stróżką dolać olej, nie przerywając ubijania a piankę umieścić na powierzchni masy makowej
- na powierzchnię pianki zetrzeć na dużych oczkach tarki drugą część ciasta kruchego
- powierzchnię ciasta kruchego możemy dodatkowo posypać płatkami migdałowymi.
- **piec w temp. 160°-180° przez ok. 45 minut**

