PŁOW SIEDLECKI

WYKONANIE:

kaszę ugotować (uprażyć) na sypko. Cebule pokroić w drobną kostkę i zeszklić na trzech łyżkach oleju. Warzywa ugotować w lekko osolonej wodzie nie rozgotowując, po ugotowaniu wszystkie warzywa pokroić w kostkę i przesmażyć na oleju ciągle mieszając, żeby się nie przypaliły. Do warzyw dodać wcześniej zeszkloną cebulę, wymieszać, odstawić. Mięso wieprzowe pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju tak jak na gulasz. Gdy będzie mięso już *aldente* doprawić do smaku przyprawami i jeszcze chwilę podsmażać do zblanszowania. Przygotować naczynie - (rondel, gęsiarkę) może być żaroodporne lub blaszane. Dno naczynia posmarować olejem i układać warstwami produkty: kasza (zawsze delikatnie doprawić solą i pieprzem ziołowym) następnie warzywa, mięso i znowu kasza tak, żeby uzyskać po trzy warstwy z każdego produktu. Przekładaniec ma wyglądać jak tort. Na ostatnią warstwę kaszy można położyć plastry żółtego sera. Tak przygotowany produkt należy wsunąć do nagrzanego piekarnika i zapiekać około jednej godziny. Płow podajemy na gorąco jako drugie danie obiadowe lub jako przystawkę. Można dla poprawienia smaku dodać keczup łagodny lub pikantny.

Henryk Srokosz, gospodarstwo agroturystyczne, Siedlec

0,5 kg kaszy jęczmiennej (lub ryżu)
0,5 l oleju (najlepiej kujawski)
1 kg mięsa wieprzowego (szynka, łopatka, karczek)
2 duże marchewki
1 seler (około 400 g)
1 pietruszka
2 cebule (około 150 g)
ser żółty w plastrach (ok. 200 g)
sól, pieprz czarny
pieprz ziołowy

ZACIERKI ZIEMNIACZANE

WYKONANIE:

ziemniaki obrać, umyć, zetrzeć na tarce. Odcisnąć z soku w ściereczce, soku nie wylewać, odstawić na chwilę. Wodę wylać, a pozostały na dnie osad (krochmal) dodać z powrotem do startych ziemniaków, wymieszać. Z masy ziemniaczanej formować kulki (o średnicy do 2 cm). Kulki wrzucić do niezbyt dużej ilości gotującej, lekko osolonej wody, gotować około 15 minut, mieszając od czasu do czasu. Po ugotowaniu nie odcedzać, dolać przegotowanego mleka i doprawić według uznania do smaku.

Koło Gospodyń Wiejskich w Lusławicach

4 duże ziemniaki
1 litr mleka (najlepiej tłustego)

GARUS (bigos ze śliwek)

WYKONANIE:

ziemniaki obrać, umyć i ugotować w osolonej wodzie. Po ugotowaniu odcedzić i utłuc. Śliwki umyć i wypestkować. W garnku wstawić wodę, wrzucić śliwki, wsypać cukier i ugotować kompot. Gotować tak długo, aż śliwki się rozgotują. Następnie do gotującego się kompotu wlać mąkę wymieszaną ze śmietaną i odrobiną wody. Gotować ciągle mieszając około 5 minut (można dosłodzić do smaku). Na talerz wyłożyć ziemniaki i zalać garusem.

Justyna Siemion, Janów

1 litr wody
ok. 150 g śliwek węgierek
2 łyżki cukru
1 czubata łyżka mąki
¼ szklanki śmietany
5 ziemniaków

ZŁOTOPOTOCKI PSTRĄG Z RUSZTU

200 - 250 g sprawionego pstrąga
cytryna, masło, sól

WYKONANIE:
pstrąga sprawić, umyć, skropić sokiem z cytryny. Osolić do smaku, włożyć 1 łyżeczkę masła do środka i odstawić na 20 minut, aby ryba nabrała aromatu. Piec po 15 minut na każdej ze stron. Potrawę najlepiej podawać z surówką przyprawioną na ostro.

Monika Kosielak
Mała gastronomia na grobli nad stawem Amerykan, Złoty Potok

PYZO-KAPUSTA

1 kg ziemniaków utartych
1,5 szklanki mąki pszennej
0,5 kg kapusty kiszonej
300 g boczku
wędzonego; cebula
liść laurowy, ziele angielskie
kostka rosołowa, sól, pieprz

WYKONANIE:
odcedzić z utartych ziemniaków wodę. Krochmal, który osiądzie na dnie dołożyć do utartej masy. Dodać szklankę mąki pszennej i zrobić okrągłe kluseczki. Kapustę kiszoną udusić z boczkiem wędzonym, cebulą i przyprawami.

Koło Gospodyń Wiejskich w Żurawiu

KUĆMOK

WYKONANIE:
ziemniaki utrzeć, dodać cebulkę, jajko, łyżkę mąki i przyprawy. Blaszkę wyłożyć słoniną lub boczkiem, wyłożyć ciasto na blachę, wyrównać i udekorować paseczkami boczku. Piec około 2 godzin na złoty kolor. Po wyłożeniu na talerz można polać świeżo stopioną słoniną.

3 kg ziemniaków, 2 cebule
jajko (lub 1 łyżka mąki ziemniaczanej)
słonina, sól, pieprz

KLUSKI BITE

WYKONANIE:
ziemniaki obrane ugotować w niewielkiej ilości wody, po ugotowaniu nie odcedzać, dosypywać mąkę (ile zabierze), ubijać pałką, doprawić do smaku. Sporządzoną masę ziemniaczaną nabierać łyżką i nakładać na brzeg talerza, polać stopioną słoninką.

2 kg ziemniaków
około 300 g mąki pszennej
sól, pieprz

PYZY NA MLEKU

WYKONANIE:
ziemniaki zetrzeć i odcisnąć, doprawić solą, formować małe kulki, wrzucać na lekko osoloną wodę, gotować około 15 minut, po czym dodać przegotowane mleko.

2 kg ziemniaków
1 litr mleka
sól

MARCHWIAK MAMUSI

WYKONANIE:

wymieszać mikserem ze spiralami mąkę z olejem dodając po jednym cały jajku, cukier i marchew. Na końcu dodać przyprawy, proszek do pieczenia i sodę oczyszczaną.

4 jajka, 2 szklanki utartej marchwi, 2 szklanki mąki pszennej, 1 szklanka oleju, 1 szklanka cukru 2 łyżeczki płaskie proszku do pieczenia ,2 łyżeczki sody oczyszczanej, 1 łyżeczka cynamonu i goździk (lub przyprawa do piernika)

WODZIANKA KOZIEGŁOWSKA

WYKONANIE:

chleb pokroić w kostkę, dodać zmiażdżony czosnek, zalać wrzątkiem, dodać maggi i sól do smaku, okrasić smalcem ze skwarkami.

czerstwy chleb
czosnek
sól
dobry smalec ze skwarkami
maggi

CIULIM LELOWSKI

WYKONANIE:

porcja na 6 osób: żeberka pokroić na małe kawałki, przyprawić solą, pieprzem. Przyprawione odstawić na około 2 godziny. Ziemniaki i cebule zetrzeć na tarce. Masę ziemniaczaną przyprawiamy do smaku. Do wysmarowanego tłuszczem garnka wlać warstwami masę ziemniaczaną przekładając mięsem.
Piec w piecu chlebowym (najlepiej całą noc).

2 kg ziemniaków, 1 kg żeberek
3-4 cebule, kostka smalcu
przyprawy, sól, pieprz

CZULENT

WYKONANIE:

fasolę wypłukać i namoczyć na noc. Mięso (pręga wołowa) wypłukać i pokroić w drobną kostkę. Na rozgrzaną patelnię wlać olej i dodać smalec gęsi.
Następnie wrzucić mięso, pokrojone w paski cebule i roztarte ząbki czosnku. Dusić pod przykryciem do miękkości mięsa około 2-2,5 godziny mieszając, aby się nie przypaliło.
Namoczoną fasolę gotujemy do miękkości.
Do osolonej wrzącej wody wsypujemy kaszę i gotujemy pod przykryciem na wolnym ogniu około pół godziny. Łączymy wszystkie składniki (mięso, kaszę, fasolę), doprawiamy przyprawami (po 2 płaskie łyżeczki papryki słodkiej, papryki ostrej i pieprzu czarnego oraz 2 łyżki soli) i dodajemy smalec gęsi. Całość dusimy około 20 minut.
Można podawać z ogórkiem kwaszonym. Koniecznie na gorąco!

1,5 kg mięsa wołowego
0,5 l oleju
0,25 smalcu gęsiego
0,40 kg fasoli „Jaś”
4 cebule
6 ząbków czosnku
0,5 kg kaszy gryczanej
pieprz, papryka, sól, tłuszcz

GĘSIE PIPKI PO LELOWSKU

cielęcina, gęsia wątróbka
cebula, jajko, sól, pieprz, bułka
gęsie szyje, gęsi smalec lub oliwa

WYKONANIE:

farsz: mięso /najlepiej cielęcinę/ obgotować. Wątróbkę gęsią pokroić w kostkę, cebulę zmielić razem z cielęciną. Wszystko wymieszać, dodać jajko, przyprawy /sól, pieprz/, trochę namoczonej bułki.

Skórę z gęsiej szyi oczyścić z tłuszczu, opłukać i napełnić farszem. Następnie zszyć z obydwu stron, sparzyć we wrzątku i zapiec na gęsim smalcu lub oliwie do zrumienienia. Podajemy na gorąco lub zimno z sosem tatarskim.

ŚLIWOWICA LELOWSKA

śliwki węgierki (bez pestek)
lub adamaszki (z pestkami)
woda, drożdże

WYKONANIE:

przygotowywano śliwki: śliwki odmiany węgierki oddzielano od pestek, śliwki odmiany adamaszki mielono wraz z pestkami. Udział śliwek adamaszek nie powinien przekroczyć 15 - 20% ogółu masy zacieru. W dębowej beczce o pojemności około 250 - 300 litrów przygotowywano zacier z niewielką ilością wody i drożdżami. Beczkę szczelnie przykrywano lnianym płótnem i pozostawiano do sfermentowania przez okres około 1 tygodnia. Sfermentowany zacier poddawano dwukrotnej destylacji. Otrzymany produkt zlewano do małych beczek dębowych o pojemności około 50 - 80 litrów i poddawano leżakowaniu przez okres minimum 1 rok. Po tym okresie opróżniano śliwowicę z beczek do butelek, a beczki wykorzystywano do następnego zbioru.

PAROWCE

WYKONANIE:

mąkę przesiać do miski. W mące zrobić dołek, wlać ciepłe mleko, rozmieszać z drożdżami i szczyptą soli, zrobić rozczyn, którego gęstość powinna odpowiadać gęstości śmietany. Żółtka utrzeć z cukrem. Gdy rozczyn wyrośnie, dodać żółtka. Wyrobić ciasto wybijając je łyżką, aż do ukazania się pęcherzyków. Dodać stopiony tłuszcz, chwilę jeszcze wyrabiać. Gdyby ciasto było za gęste, dodać trochę ciepłej 2 cm, wykrawać szklanką krążki. Pozostawić na stolnicy, aby podrosły, przykryć czystą ściereczką. Przygotować garnek wody.

40 dag mąki, 2 dag drożdży
2 jajka, 5 dag tłuszczu
ok. 1/4 l mleka, 5 dag cukru
szczypta soli

Ciasto pozostawić w cieple do wyrośnięcia. Gdy wyrośnie i dwukrotnie zwiększy objętość, wyłożyć na posypaną mąką stolnicę, lekko wałkować na grubość 2 cm, wykrawać szklanką krążki. Pozostawić na stolnicy, aby podrosły, przykryć czystą ściereczką. Przygotować garnek (o dość dużej średnicy) z wrząca wodą. Czystą ściereczkę lnianą lub gazę nałożyć na garnek i przymocować ją do niego sznurkiem. Kłaść na ściereczkę po kilka wyrośniętych krążków, przykryć pokrywą lub metalową miską i gotować parę minut. Gorące kluski podawać do mięs z sosem lub na słodko polane śmietaną z cukrem i zmiksowanymi truskawkami.

SMALEC DOMOWY

WYKONANIE:

słoninę, podgardle, pachwinę kroimy w kostkę, ale wszystko musi być osobno, nic nie mieszamy. Na dno garnka wlewamy szklankę wody, wsypujemy słoninę i rozkładamy po całym dnie. Na warstwę słoniny wsypujemy cebulę (pokrojoną w cienkie plastry) tak, żeby przykryć całą słoninę. To wszystko doprawiamy vegetą i pieprzem, wyciskamy 2 ząbki czosnku, a na to wszystko sypiemy majeranek, dosyć obficie. Następna warstwa to podgardle i znów cebula, vegeta, czosnek, przyprawy i majeranek. I na końcu pachwina i jak poprzednio cebula, vegeta, czosnek, pieprz i majeranek, wszystko ubijamy lekko ręką w garnku. Garnek stawiamy na małym ogniu na około 3-4 godziny. NIE MIESZAMY, po 3-4 godzinach zdejmujemy z ognia i po wystudzeniu smarujemy pieczywo. Ważna jest kolejność warstw w garnku, nie żałować cebuli.

Iwona Kasztelan

0,5 kg słoniny
0,5 kg surowej pachwiny
0,5 kg surowego podgardla
10 sztuk cebuli
6 ząbków czosnku
pieprz
majeranek
vegeta

SEROWE PALUSZKI

WYKONANIE:

ser zetrzeć na tarce o najmniejszych oczkach (na wiórki). W misce utrzeć mąkę z mlekiem, jajkami i przyprawami. Dodać starty ser.
Starannie wyrobić ciasto, mocno je wygniatając. Uformować małe paluszki. Można je wyciąć szklanką lub kieliszkiem.
Smażyć w dużej ilości bardzo gorącego oleju. Smakują doskonale z winem lub herbatą.

Agnieszka Flaszka

5 dag mąki
¼ szklanki mleka
3 jajka
szczypta soli
szczypta proszku do pieczenia
20 dag twardego ostrego sera
olej do smażenia

SAŁATKA JURAJSKA
po mstowsku

WYKONANIE:

mięso pokroić w niewielkie kawałki, usmażyć z przyprawą *gyros* i pozostawić do wystygnięcia. Następnie układać warstwami: pół pokrojonej kapusty pekińskiej, usmażone mięso, cebulę pokrojoną w kostkę, 5 ogórków konserwowych również pokrojonych w kostkę, odsączoną kukurydzę (polać ketchupem), odcedzoną i opłukaną fasolę, warstwa majonezu i na sam koniec resztę kapusty pekińskiej. Podawać z sosem.

Wykonanie sosu:
Koperek posiekać, czosnek rozgnieść i wymieszać wszystkie składniki.

Maria Rozpondek

Sos: duży jogurt naturalny, 2 pęczki koperku
3-4 ząbki czosnku, 3 łyżki majonezu, sól, pieprz

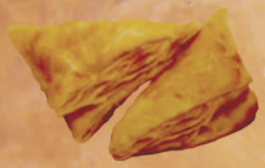
60 dag łopatki wieprzowej
1 kapusta pekińska
1 przyprawa gyros
2 cebule czerwone
ogórki konserwowe
puszka kukurydzy konserwowej
puszka fasoli czerwonej
ketchup pikantny, majonez

ROGALIKI Z MARCHWI

0,5 kg mąki
20 dag marchwi
1 kostka margaryny
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

WYKONANIE:
wszystko zagnieść, następnie rozwałkować na placek w formie koła, wycinać trójkąty, na ich brzegach umieszczać marmoladę twardą lub kawałki jabłka i zawijać do środka. Piec na wysmarowanej blasze w temperaturze 200 stopni przez około 30 minut.

PASZTECIKI



1 opakowanie ciasta francuskiego
0,5 kg pieczarek
1 duża cebula
sól, pieprz

WYKONANIE:
pieczarki oczyścić i pokroić. Cebulę lekko usmażyć na maśle, dodać pieczarki, poddusić, aż odparuje nadmiar soku potem posolić i dodać pieprzu do smaku, ciasto rozwinąć i włożyć farsz, zwinąć, skleić brzegi, pokroić ukośnie na paszteciki około 3 cm szerokości, ułożyć na blasze, posmarować białkiem i piec około pół godziny w temperaturze 180 stopni. Podawać z barszczem.

POLEWKA

litr kwaśnego mleka
łyżka mąki
5 łyżek kwaśnej śmietany
ziemniaki, sól
tłuszcz (lub wędzonka) do okraszenia ziemniaków

WYKONANIE:
gotujemy kwaśne mleko, solimy do smaku; zagęszczamy śmietaną z mąką. Cedzimy przez sito zupę w celu pozbycia się grudek. Ziemniaki tłuczemy. Na talerzu kładziemy 2 - 3 łyżki ziemniaków, dolewamy zupę i całość krasimy tłuszczem.

PRAZUCHY

2 kg ziemniaków
0,5 kg mąki pszennej
trochę mąki ziemniaczanej, sól
tłuszcz (lub boczek) do okraszenia

WYKONANIE:
gotujemy ziemniaki, solimy, gdy są pół miękkie zasypujemy mąką pszenną i gotujemy aż do miękkości. Odcedzamy wodę do osobnego naczynia (gdyż może być jeszcze potrzebna). Ziemniaki z mąką tłuczemy pałką, dodając trochę mąki ziemniaczanej, do uzyskania odpowiedniej konsystencji (gdy są za twarde dodajemy odcedzoną wodę z ziemniaków). Łyżką nakładamy ziemniaki na talerz i krasimy (kluski można osłodzić cukrem).

WODZIANKA
na dwa sposoby

WYKONANIE:
I sposób - chleb kroimy w kostkę, dodajemy przyprawy i zalewamy wrzątkiem. Wytapiamy słoninę i krasimy.
II sposób - chleb kroimy w kostkę, dodajemy smalec, solimy i zalewamy wrzątkiem.

(I) chleb suchy, woda (wrzątek) słonina, sól, czosnek
(II) gotowy smalec z przyprawami, cebulą i mięsem mielonym

ŚLĄSKA PARZYBRODA

Parzybroda jest zupą gęstą ze słodkiej kapusty, ziemniaków, boczku i kminku. Kwaśnica gotowana jest z kapusty kiszonej na żeberkach i podgardlu. Obie zupy są tzw. kapuśniakami, jednak różnica w smaku jest ogromna. Kwaśnica jest kwaśna, parzybroda - słodka. Danie to jest 52 produktem, a 25 zupą z województwa śląskiego zarejestrowaną na Liście Produktów Tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa (kategoria Gotowe dania i potrawy).

MARCHWIAK

WYKONANIE:
marchew zetrzeć na tarce z małymi oczkami. Tłuszcz utrzeć z żółtkami, cukrem i połową mąki. Szklankę cukru zrumienić na karmel, rozprowadzić 2-3 łyżkami wody i zagotować. Dodać do ciasta karmel i przyprawę do piernika oraz mąkę i marchew. Ubić pianę i wymieszać z ciastem. Piec około godziny w średnio nagrzanym piekarniku.

3 szklanki mąki, 1/2 kostki margaryny, 3 jaja
50 dag marchwi, przyprawa do piernika
mały proszek do pieczenia

KLUSKI TATARCZANE

WYKONANIE:
do wrzącej wody wsypać mąkę ciągle mieszając, aż do zgęstnienia. Doprawić do smaku solą. Z powstałego ciasta formować łyżką kluski, a po czym wrzucić je na gotującą wodę. Po ugotowaniu (ok. 10 - 15 min) odcedzić. Kluski okrasić skwarkami, podawać z różnymi surówkami.

0,5 kg mąki tatarczanej
0,5 kg boczku ze słoniną
sól do smaku
5 l wody

GARUS OLSZTYŃSKI

WYKONANIE:
susz zamoczyć, każdy składnik oddzielnie. następnie wszystkie składniki razem ugotować. ugotowany susz przecedzić i przetrzeć na gęstym sicie. przecier dodać do wywaru, przyprawić do smaku cukrem i solą.
zatrzepać śmietaną z mąką, zagotować. podawać z gotowanymi ziemniakami.

suszone owoce (śliwki, jabłka, gruszki)
śmietana, mąka, sól, cukier

KAPUSTA WIEJSKA Z GROCHEM

PO OLSZTYŃSKU

WYKONANIE:
groch namoczyć kilka godzin wcześniej, po czym gotować do miękkości. Kapustę kiszoną ugotować osobno. Do ugotowanej kapusty dodać podsmażoną, pokrojoną cebulę, groch i przyprawy.
Wszystko wymieszać.

0,5 kg kapusty kiszonej
0,5 kg grochu
cebula
tłuszcz
pieprz prawdziwy, sól

DROŻDŻÓWKA Z RABARBAREM

WYKONANIE:
do miski wsypać mąkę. Ciepłe mleko wymieszać razem z drożdżami, jajkami, szklanką cukru oraz roztopioną margaryną i dodać do mąki. Wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia. Można ten proces przyspieszyć, wkładając miskę do letniej wody. Po wyrośnięciu postępujemy tak, jak w przypadku robienia kopytek: formujemy ciasto w duży rulon. Następnie tniemy rulon na odpowiednie kawałki i układamy na blasze w formie szachownicy. Rabarbar czyścimy i obieramy z tzw. „nitek" i gotujemy w garnku razem z cukrem tak, jakbyśmy robiły konfitury. Kiedy rabarbar jest

już gotowy, wylewamy go na blachę w miejsca wolne od ciasta drożdżowego, tak aby wypełnić puste pola „szachownicy". Pieczemy około 20 minut w temperaturze 180°C.

ciasto:
1/2 szklanki oleju, 1 szklanka mleka
1 szklanka cukru, 3 całe jajka, 5 dag drożdży
szczypta soli, 1/2 kg mąki, kostka margaryny
nadzienie:
kilka sporych pęczków rabarbaru, 0,5 - 1 kg cukru
(w zależności od ilości rabarbaru)

SAŁATKA PIECZARKOWA

WYKONANIE:
pieczarki umyć. Wrzucić do wrzącej wody, gotować 2-5 minut, odcedzić i wystudzić. Pokroić w kostkę. Szczypiorek umyć i drobno posiekać. Jajka zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Wszystko razem wymieszać, po czym zalać majonezem z przyprawami do smaku i znowu wymieszać.

1 kg pieczarek
2-4 pęczki szczypiorku (zależy od wielkości pęczka)
6 jaj ugotowanych, cebula (do smaku)
majonez
sól, pieprz

SŁONINA W PRZYPRAWACH

WYKONANIE:
ziele angielskie, pieprz, sól oraz czosnek rozkruszamy i mieszamy ze sobą. Smarujemy tym słoninę dość długo i dokładnie, aby każde miejsce słoniny było nasmarowane. Następnie wkładamy do pojemnika wysmarowanego od spodu i na ściankach solą (aby się trzymała możemy pomóc sobie odrobiną margaryny) i wkładamy do lodówki na 2 lub 3 tygodnie. Po tym czasie wyjmujemy, smarujemy przyprawami do mięs i na patelni lekko podsmażamy do zarumienienia.
Podajemy z marynowaną papryką, grzybkami lub ogórkami.

duży kawałek słoniny
sól, pieprz, czosnek, ziele angielskie
przyprawa do mięs

PIECZONKI

WYKONANIE:

do przygotowania pieczonek potrzebujemy odpowiedniego żeliwnego garnka. Garnek wyłożyć liśćmi kapusty. Kiełbasę i boczek pokroić w plasterki. Jarzyny umyć, obrać i pokroić w kawałki (ich grubość zależy od upodobań). Do garnka włożyć kawałki margaryny. Układać warstwami składniki w garnku według upodobań. Warstwy ziemniaków i buraków doprawiać przyprawami i kłaść na nich po jednym listku laurowym i kawałku margaryny. Garnek postawić na ogniu na około godzinę. Danie jest gotowe, gdy zacznie w powietrzu unosić się miły zapach. Pieczonki podawać od razu. Popijać kefirem lub maślanką.

1,5 kg ziemniaków, 2 duże marchewki, 1 duża pietruszka, 2 średnie czerwone buraki, 1/2 kg kapusty 20 dag kiełbasy, 30 dag boczku, 2 duże cebule 1/4 kostki margaryny, 4 liście laurowe sól, pieprz do smaku, przyprawa typu „Wegeta”

BOCZNIAKI OBTACZANE W BUŁCE

WYKONANIE:

kapelusze boczniaków umyć, namoczyć przez chwilę w mleku, posolić i przyprawić pieprzem do smaku. Odstawić na około 15 - 20 min. Następnie obtaczać z obu stron w mące, potem w roztrzepanych jajkach, panierować w bułce. Smażyć na gorącym tłuszczu do uzyskania złocistego koloru z obu stron. Potem na małym ogniu dosmażyć jeszcze 10 minut.

5 dużych kapeluszy boczniaka, 4 łyżki mąki, 2 jajka 4 łyżki startej bułki, 3 łyżki masła, 2 szklanki mleka sól, pieprz

NALEWKA AGRESTOWA

WYKONANIE:

dojrzały agrest obrać z ogonków i rozgnieść lub lekko zmiksować. Następnie wlać do butli, zalać spirytusem i dodać pozostałe składniki, zamieszać, przykryć naczynie i odstawić na 6 miesięcy. Po tym czasie nalewkę przecedzić przez gęste płótno i rozlać do butelek. Odstawić jeszcze na parę miesięcy.

1 kg agrestu, 50 g rodzynek, 0,3 kg cukru 1 litr 70% spirytusu

ŚLEDZIOWE RULONIKI

WYKONANIE:

śledzie opłukać, pokroić w filety, posolić, posypać pieprzem i odstawić na 30 minut. Ogórki kiszone pokroić w paski. Na każdy filet położyć wzdłuż długi, wąski pasek bekonu i 1 lub 2 plasterki ogórków, zwinąć ściśle w rulon i spiąć wykałaczką. Przygotowane ruloniki ułożyć na gorącym oleju i polanym masłem półmisku. Wstawić do piekarnika i piec około 40 minut.
Podawać na gorąco z pieczywem i sałatką.

10 śledzi nie solonych, 150 g bekonu, 100 g ogórków kiszonych, sól, pieprz, 20 g masła

KAPUSTA WIEJSKA Z FASOLĄ

WYKONANIE:
grzyby namoczyć i ugotować. Fasolę namoczyć dzień wcześniej, ugotować dodając kminku, który nie wywołuje wzdęć. Kapustę kiszoną ugotować do miękkości.
Boczek pokrojony w kostkę podsmażyć. Do ugotowanej kapusty dodać pozostałe składniki, wymieszać i doprawić.

Sołectwo Sieraków

1 kg kapusty kiszonej, grzyby suszone
30 dag fasoli „biały jaś", 30 dag boczku

MARCHWIAK po przyrowsku

WYKONANIE:
jajka ubić z cukrem, dodać pozostałe składniki, na koniec marchew. Piec około 50 minut.

Koło Gospodyń Wiejskich Przyrów

3 szklanki mąki, 1 szklanka cukru
1,5 szklanki oleju
3 szklanki marchwi (drobno utartej), 5 jaj
3 łyżeczki kakao, 3 łyżeczki płaskie sodki
3 łyżeczki proszku do pieczenia
3 łyżeczki cynamonu

CIASTO DROŻDZOWE

WYKONANIE:
Mąkę przesiać, mleko lekko podgrzać. W letnim mleku rozpuścić drożdże. W mące zrobić dołek wlać drożdże, dodać trochę mąki i wymieszać. Pozostawić do wyrośnięcia. Tłuszcz roztopić i lekko ostudzić. Jaja rozbełtać. Gdy drożdże dobrze wyrosną, dodać jajka, tłuszcz i cukier, wymieszać z pozostałą mąką i wyrobić ciasto. Gdy ciasto odstaje od ręki jest już dobrze wyrobione. Piec w gorącym piekarniku.

Koło Gospodyń Wiejskich Sygontka

60 dag mąki pszennej
5 dag drożdży
1 szklanka mleka
20 dag masła, margaryny
oleju i smalcu

ŻUR

WYKONANIE:
ziemniaki obrać, opłukać, pokroić w kostkę, namoczyć wcześniej grzyby. Cebulę przypiec na blasze i dodać pod koniec gotowania. Gdy wszystkie składniki są miękkie, wlać żur, zagotować. Przyprawić roztartym czosnkiem z solą i pieprzem. Okrasić dobrze podsmażoną (rumianą) słoniną.

Sołectwo Sieraków

2-3 ząbki czosnku, cebula, 1 l wody, 3 ziemniaki
grzyby suszone, żur żytni, pieprz do smaku
skwarki ze słoniny

PYZY ZIEMNIACZANE

WYKONANIE:
surowe ziemniaki tarte odcisnąć w ścierecze z nadmiaru płynu ziemniaczanego.
Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę. Obydwie masy wymieszać, doprawić solą, do środka dodawać farsz z mięsa i formować kluski.

Koło Gospodyń Wiejskich Przyrów

ciasto
1,5 kg surowych ziemniaków
75 dag ziemniaków gotowanych, sól
farsz
surowe mięso mielone wołowo – wieprzowe
sól, cebula, jaja, pieprz
mąka ziemniaczana

KLUSKI TLONE

WYKONANIE:
mąkę żytnią przytlić na brytfannie na brązowo i sypać ją na gotującą wodę, ucierać pałką. Posolić do smaku.

Koło Gospodyń Wiejskich Sygontka

mąka żytnia i woda
tłuszcz do okraszenia (słonina, boczek)

CZARNY SALCESON
ciasto jurajskie

WYKONANIE:
olej i cukier ucieramy na jednolitą masę dodając po jednym całym jajku.
Dodajemy mąkę, kakao, cynamon i sodkę, na koniec pokrojone jabłka.
Pieczemy około 1 godziny.

1,5 szklanki cukru
1,5 szklanki oleju
3 szklanki mąki
6 jajek
3 łyżki kakao
1 łyżka cynamonu
1 łyżeczka sodki
1 kg jabłek pokrojonych w kostkę (1cm x 1cm)

GRZYBY W ZALEWIE
pomidorowej

WYKONANIE:
2 kg grzybów (mogą być różne) ugotować osobno. Do zalewy dodać ugotowane wcześniej grzyby i gotować razem 15 minut.
Następnie wkładamy do słoiczków i zimą zajadamy ze smakiem.

2 szkl. wody, 1/2 szkl. octu, 1/2 szkl. oleju
3 łyżki cukru, 2 łyżki soli, szczypta gorczycy
5 liści laurowych
10 sztuk ziela angielskiego
1 słoiczek koncentratu pomidorowego
4 duże cebule – pokrojone w krążki

SOK Z WIŚNI

WYKONANIE:
100 liści z wiśni gotujemy w 1 litrze wody przez 10 minut, odcedzamy liście, a do wody dodajemy 100 wiśni. Gotujemy przez 15 min., następnie odcedzamy wiśnie dodając do soku 1 kg cukru i 3 łyżeczki kwasku cytrynowego, gotujemy 20 minut. Gorący sok wlewamy do butelek lub słoiczków. Nie musimy pasteryzować.

100 liści z wiśni
100 wiśni
1 kg cukru
3 łyżeczki kwasku cytrynowego

CYTRYNÓWKA

WYKONANIE:
cytryny sparzyć, obrać cienko ze skórki, wodę zagotować, wsypać cukier, dodać skórkę, wszystko razem wymieszać. Odczekać chwilę następnie wlać spirytus, wycisnąć sok z cytryny - przelać do słoika i zakręcić.
Po 2 dniach przecedzić i przelać do butelek.

1 litr spirytusu
1 litr wody
1 kg cytryn
0,5 kg cukru

KLUSKI ZIEMNIACZANE prażone

1 kg ziemniaków
mąka pszenna, sól
słonina lub boczek (do okraszenia)

WYKONANIE:
ziemniaki obrane ze skórki gotujemy soląc do smaku. Po ugotowaniu odcedzamy 1/3 wody, a do pozostałych ziemniaków z wodą wsypujemy mąkę pszenną ucierając do uzyskania konsystencji klusek. Kluski wykładamy na talerze krasząc stopioną wcześniej słoniną lub boczkiem.

OGÓRKI W ZALEWIE musztardowej

WYKONANIE:
ogórki układamy w słoikach dodając chrzan, koper i gorczycę, zalewamy zalewą i pasteryzujemy około 20 minut.

małe ogórki (ok. 8 cm długości)
0,5 l octu
2 słoiczki musztardy (0,5 kg)
0,5 kg cukru
10 dag soli
2 litry wody