



Z zeszytów
mojej babci



Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: "Europa inwestująca w obszary wiejskie".

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania:

"Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność",
objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020 w ramach projektu grantowego:

"Wydanie publikacji promujących dziedzictwo kulturowe, historyczne, przyrodnicze i produkty lokalne Doliny Karwia".

Publikacja opracowana przez: Stowarzyszenie "Wioski Naszych Marzeń".



Rolada szpinakowa z łososiem

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Zygodowic

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**

Rolada szpinakowa z łososiem

Składniki:

- 6 jajek
- 500 g szpinaku mrożonego
- 3 łyżki mąki pszennej
- 2 ząbki czosnku
- 1 mała szalotka
- 3 łyżki oliwy z oliwek do smażenia
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka gałki muskatołowej
- 1 łyżeczka chili
- 500 g łososia wędzonego
- 300 g papryki
- 3 łyżki chrzanu tartego
- 700 g serka kremowego typu Philadelphia

Sposób przygotowania:

Oddziel żółtka jaj od białek. Posiekaj drobno czosnek i szalotkę. Odcisnij rozmrożony szpinak. W garnku na rozgrzanej oliwie zeszklij czosnek i szalotkę, dodaj szpinak i smaż wszystko razem przez chwilę. Dopraw chili, gałką muskatołową oraz solą do smaku. Szpinak odstaw na chwilę, aby nieco przestygł, połącz go z żółtkami oraz mąką, dokładnie zmiksuj w kielichu blendera. Białka ubij na pianę i połącz z masą szpinakową. Zielone ciasto wylej na dużą blachę z piekarnika wyłożoną pergaminem – warstwa nie powinna być grubsza niż 1 centymetr. Ciasto piecz przez 20 minut w nagrzanym do 200°C piekarniku. Z jeszcze gorącego ciasta odklej pergamin. Ciasto przykryj czystą ściereczką i zroluj. Paprykę zgrilluj, obierz ze skóry i pokrój na kawałki. Serek razem z chrzanem utrzyj mikserem na puszystą masę. Rozsmaruj ją na powierzchni rozłożonego na powrót ciasta, następnie rozłóż plastry łososia i papryki. Wszystko razem zwiń ponownie w ściereczkę i odstaw do lodówki na co najmniej 6 godzin. Po tym czasie roladę pokrój w grube plastry i podawaj z sosem.

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**



Jajka nadziewane panierowane

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Tomic

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**

Jajka nadziewane panierowane

Składniki:

- 9 jajek
- 1 duża cebula
- 200 g masła
- 1 łyżka majonezu
- sól, pieprz
- bułka tarta

Sposób przygotowania:

8 jajek ugotować na twardo. Przekroić jajka wzdłuż na pół i wyciągnąć żółtka. Żółtka zatrzeć na drobnej tarce. Cebulę usmażyć na 100 g masła. Do żółtek dodać usmażoną cebulę i majonez. Utrzeć na jednolitą masę. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Masę nakłóżyć do wydrążonych białek. Jajka panierować w jajku i bułce tartej. Podrumienić na maśle.

Zielony sos

Składniki:

- 1 mały pęczek natki pietruszki
- 1 pęczek koperku
- 2 ząbki czosnku
- 350 ml majonezu
- 100 ml jogurtu naturalnego
- 1 łyżeczka musztardy
- 2 łyżki soku z cytryny
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki cukru
- ½ łyżeczki pieprzu

Sposób przygotowania:

Czosnek rozgnieść w prasce. Pietruszkę i koperek drobno pokroić. Dodać jogurt i zblendować na jednolitą masę dodając stopniowo majonez, sok z cytryny i musztardę. Doprawić solą, cukrem i pieprzem do smaku.

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**



Modra kapusta z żurawiną

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Woźnik

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**

Modra kapusta z żurawiną

Składniki:

- 1 główka kapusty czerwonej (ok. 1 kg)
- 1 cebula duża
- 4 łyżki oleju
- 2 liście laurowe
- 4 ziela angielskie
- pieprz
- 2 łyżki octu
- 1 łyżka soli
- 70 g żurawiny słodkiej suszonej
- 1 łyżka cukru

Sposób przygotowania:

Kapustę pokroić i ugotować, dodając ziele, liście laurowe, sól i cukier. Odcedzić. Cebulkę zeszklić na oleju, żurawinę zalać gorącą wodą aż spęcznieje. Do garnka z odcedzoną kapustą dodać cebulę, żurawinę razem z sokiem, w którym się moczyła, przyprawić solą, pieprzem i 1 łyżką octu.

Przystawki i dodatki
do dań głównych



Paszтет z żurawiną

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Radoczy

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**

Paszтет z żurawiną

Składniki:

- ok. 1 kg kurczaka
- 0,35 kg wątróbki drobiowej
- 0,5 kg łopatki wieprzowej
- 0,5 kg podgardla wieprzowego
- 0,15 kg słoniny
- ziele angielskie
- 2 listki laurowe
- 1 marchewka
- 1 mała pietruszka
- 1 seler
- 1 cebula
- 5 dag żurawiny
- 2 łyżki smalcu
- sól, pieprz
- gałka muskatołowa
- bułka tarta

Sposób przygotowania:

Oprócz wątróbki, mięsa gotujemy i dodajemy do nich 3 ziarenka ziela angielskiego, 2 listki laurowe, marchewkę, małą pietruszkę, mały kawałek selera i sól do smaku. Gdy już będzie miękkie obieramy z kości, mielimy. Mięso się gotuje. W tym czasie cebulę kroimy i podsmażamy z wątróbką na dwóch łyżkach smalcu. Przystudzone razem z tłuszczem mielimy, również warzywa. Wszystko razem mieszamy. Dodajemy żurawinę wcześniej namoczoną i pokrojoną na mniejsze kawałki, sól, pieprz i gałkę muskatołową do smaku. Foremki (wielkości 8x18 cm 3 sztuki) smarujemy smalcem i posypujemy bułką tartą. Napełniamy farszem i pieczemy w piekarniku około 50 minut, w temp. 180°C. Uwaga: gdyby farsz był twardy dodajemy pół szklanki rosółu, na którym gotowało się mięso.

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**



Spiralki ziemniaczane

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Tomic.

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**

Spiralki ziemniaczane

Składniki:

- 8 ziemniaków (dużych)
- ½ l oleju

Sposób przygotowania:

Z ziemniaków wycinamy spiralki (lub inny kształt) i smażymy na głębokim tłuszczu.

Dodatkowe informacje:

Do wycięcia spiralek potrzebny jest specjalny przyrząd.

Przystawki i dodatki
do dań głównych



Chleb z ziarnami

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Witanowic

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**

Chleb z ziarnami

Zaczyn + 1 szklanka ciepłej wody + 1 szklanka mąki żytniej (żurkowej) wymieszać dokładnie i zostawić na 8 godzin.

Następnie do zaczynu dodać:

- ½ część drożdży (najlepiej rozpuścić je w wodzie)
- ¾ szklanki otrąb pszennych
- ¾ szklanki siemienia lnianego
- ¾ szklanki słonecznika
- 3 szklanki wody
- 3 łyżeczki soli
- 1 kg mąki wrocławskiej (tortowej)

Wyrobić i zostawić na 2 godziny. Następnie przełożyć do 2-3 keksówek i zostawić na 2 godziny. Piec 10 minut w temperaturze 170°C, następnie 40 minut w temperaturze 200°C. Wyłożyć chleb na blachę i piec jeszcze 10 minut spodem do góry.

Uwaga: przez wyłożeniem ciasta do keksówki odłożyć 2 łyżki na zaczyn do następnego wypieku chleba. Zaczyn może być 2 tygodnie w lodówce.

Przystawki i dodatki
do dań głównych



Jajka w sosie wiosennym

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Radoczy

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**

Jajka w sosie wiosennym

Składniki:

- 6 jajek
- 1 średni ogórek
- ½ pęczka rzodkiewki
- ½ pęczka szczypiorku
- 3 łyżki majonezu
- 3 łyżki jogurtu
- 2 łyżeczki musztardy
- sól, pieprz i cukier do smaku

Sposób przygotowania:

Ogórek pokroić w cienkie paski, rzodkiewkę zetrzeć na tarce grube oczka, szczypiorek drobno posiekać dodać majonez, jogurt i musztardę, doprawić wymieszać, można dodać pomidorki według uznania. Jajka ugotować na twardo ukłóżyć na półmisku i zalać sosem.

Przystawki i dodatki
do dań głównych



Ćwikła z chrzanem

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Tomic

Przystawki i dodatki
do dań głównych

Ćwikła z chrzanem

Składniki:

- 4 buraki czerwone
- 3 łyżeczki chrzanu (tartego)
- sól, pieprz, sok z cytryny, cukier do smaku

Sposób przygotowania:

Buraki ugotować i zetrzeć na grubym oczku. Dodać chrzan i doprawić do smaku – pieprzem, solą, cukrem i sokiem z cytryny.

Przystawki i dodatki
do dań głównych



Smalec domowy z jabłkiem

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Witanowic

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**

Smalec domowy z jabłkiem

Składniki:

- 1 kg słoniny
- ½ kg podgardla lub boczku
- 4 cebule
- 1 jabłko
- sól i majeranek

Sposób przygotowania:

Słoninę i podgardle zmielić na grubym sitku lub pokroić w kostkę. Topić powoli. Gdy skwarki będą jasne dodać drobno pokrojoną cebulę, przyprawy, a następnie wszystko wymieszać i dalej topić często mieszając, aż skwarki i cebula będą jasno złote. Pod koniec topienia dodać ostrożnie potarte jabłko, a następnie wymieszać. Przebrać do mniejszych naczyń (słoików) i wystudzić – często mieszając. Smarować przygotowanym smalcem chleb.

Przystawki i dodatki
do dań głównych



Ziemniaki w koszulkach

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Woźnik

Przystawki i dodatki
do dań głównych

Ziemniaki w koszulkach

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 3 łyżki oleju
- zioła prowansalskie (lub do pieczonych ziemniaków)
- sól

Sposób przygotowania:

Ziemniaki dobrze umyć, pokroić na ćwiartki i obgotować 5 min. Następnie odcedzić, posypać ziołami, solą i olejem, potrząsnąć, żeby się zmieszały przyprawy. Wyłożyć na blachę i włożyć do piekarnika. Piec około 1 godziny w temperaturze 200°C. Podawać do różnych mięs.

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**



Jajka w sosie chrzanowym

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Doliny Karpia

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**

Jajka w sosie chrzanowym

Składniki:

- 6 jajek
- 130 g świeżego chrzanu
- 100 ml śmietany kremówki
- 400 g bulionu może być z kostki
- 50 g masła
- 40 g mąki pszennej
- 1-2 rzodkiewki
- 1 cytryna
- sól, pieprz, cukier do smaku

Sposób przygotowania:

Chrzan trzemy na tarce i skrapiamy cytryną. Z masła i mąki robimy zasmażkę. Wlać bulion i dobrze wymieszać. Zdejmujemy z ognia dodajemy śmietanę, chrzan i przyprawiamy do smaku. Jajka dekorujemy rzodkiewką, układamy na półmisku i zalewamy sosem chrzanowym.

Przystawki i dodatki
do dań głównych



Rolada serowa

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Doliny Karpia

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**

Rolada serowa

Składniki:

- 2 filety podwójne z kurczaka
- 1 cebula
- 30 dag pieczarek
- 30 dag startego sera żółtego
- 5 jajek
- 5 łyżek majonezu
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

Jajka ubić mikserem, dodać majonez i drobno starty ser żółty. Dużą blaszkę z piekarnika wyłożyć papierem do pieczenia. Masę wylać na blaszkę i piec w piekarniku w 180°C przez ok. 15min – do zarumienienia.

Pieczarki oczyścić i drobno pokroić. Cebulę obrać, pokroić w kostkę. Podsmażyć na rozgrzanym oleju. Pieczarki dodać do cebuli i poddusić ok. 10 min. Fileta poprzecinać wzdłuż, rozbić na cieńsze płyty.

Doprawić solą i pieprzem.

Upieczoną roladę serową wystudzić. Na roladę wyłożyć mięso, tak aby przykryć cały placek serowy. Na mięso ułożyć podsmażone pieczarki. Delikatnie, ale dokładnie zwinąć roladę, wzdłuż dłuższego brzegu. Gotową roladę włożyć na blaszkę i piec 25 min w 180°C.

Wystudzić.

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**



Mufinki z chleba tostowego

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Woźnik

**Przystawki i dodatki
do dań głównych**

Mufinki z chleba tostowego

Składniki:

- 12 kromek chleba tostowego
- 2 piersi kurczaka
- 30 dag pieczarek
- 25 dag sera żółtego
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

Kromki chleba rozwałkować na cienkie plastry i wyłożyć nimi muffinkowe foremki, tak aby wystawały końce. Kurczaka pokroić w drobną kostkę i smażyć na oleju dodając pokrojoną w kostkę cebulę i pieczarki (również drobno pokrojone). Gdy mięso będzie miękkie, ostudzić i wyłożyć foremki z chlebem tostowym do pełna. Posypać serem startym na grubych oczkach i zapiec w piekarniku w temperaturze 170°C około 20 min, aż ser się roztopi.

Przystawki i dodatki
do dań głównych



Zupa z zielonych szparagów

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Zygodowic

Zupy

Zupa z zielonych szparagów

Składniki:

- 700 g zielonych szparagów
- 1 szt. bulionu
- 200 g ziemniaków
- 100 g cebuli
- 300 ml mleka
- 100 ml śmietany 36%
- 2 łyżki płatków migdałowych
- 30 ml octu balsamicznego
- 2 szczypty pieprzu cayenne
- 1 szczypta gałki muszkatołowej
- 50 ml oliwy z oliwek

Sposób przygotowania:

Szparagi umyj, następnie usuń zdrewniałe końcówki. Odetnij od każdego z nich górną część z kawałkiem łodyżki. Resztę łodyżek pokrój na mniejsze kawałki. W garnku rozgrzej oliwę, podsmaż cebulę, dodaj pokrojone szparagi i obrane ziemniaki. Całość zalej 500 ml wody i dodaj kostkę bulionu. Dodaj mleko, 1 szczyptę gałki muszkatołowej i 2 szczypty pieprzu cayenne. Gotuj powoli przez około 30 minut - do momentu, kiedy warzywa będą miękkie. Wszystko dokładnie zmiksuj na gładką masę. Zupę przecedź przez drobne sito. Kończówki szparagów z kwiatem ugotuj oddzielnie w osolonej wodzie. Zupę podawaj polaną śmietaną. Na koniec udekoruj kawałkami szparagów, płatkami migdałowymi i syropem z octu balsamicznego.



Żur gotowany z dodatkiem chrzanu, białej kiełbasy i jajka

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Woźnik

Zupy

Żur gotowany z dodatkiem chrzanu, białej kiełbasy i jajka

Składniki:

- 1,5 l wywaru wołowego
- 20 g czosnku
- 10 g grzybów suszonych
- 10 jajek
- 500 ml kremowej śmietany 36%
- 500 ml żuru w płynie (zakwas)
- 300 g wędzonego boczku
- 30 g tartego chrzanu
- 500 g białej kiełbasy
- świeży majeranek

Sposób przygotowania:

Do wywaru dodaj boczek wędzony, czosnek, grzyby i zagotuj. Następnie dodaj kiełbasę. Gotuj około 30 minut na wolnym ogniu. Po zagotowaniu kiełbasę wyjmij, ostudź i pokrój. Do gotującego się wywaru dodaj żurek (zakwas). Pod koniec gotowania wyjmij boczek, pokrój i dodaj do wywaru ze świeżo tartym chrzanem i śmietaną. Dopraw do smaku. Podawaj z ugotowanym jajkiem i kiełbasą. Można podać w chlebie. Udekoruj listkiem majeranku.



Chrzanówka na wędzonce

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Radoczy

Zupy

Chrzanówka na wędzonce

Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 1 duża cebula
- 3-4 ząbki czosnku
- 5 jajek ugotowanych na twardo
- 0,3 kg wędzonych, swojskich żeberek
- 0,3 kg boczku wędzonego
- 0,2 kg swojskiej kielbasy
- 0,3 kg kości wieprzowych
- 1 l serwatki (lub maślanki)
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- seler
- por
- 1 łyżka smalcu
- 5 łyżek śmietany kwaśnej
- sól, pieprz
- 5 łyżek utartego chrzanu

Sposób przygotowania:

Wędzone, swojskie żeberka, boczek wędzony, swojską kielbasę i kości wieprzowe, zalewamy serwatką lub maślanką i gotujemy.

Kości i wędzonka muszą być przykryte, jeżeli nie są, to dolewamy wodę.

Na grubej tarce trzemy jarzynę: marchewki, pietruszkę, kawałek selera, dodajemy do wywaru i por pokrojony w półkrążki, sól i pieprz do smaku.

Gotujemy do miękkości. Ziemniaki kroimy w kostkę i gotujemy w osolonej wodzie. Cebulę z czosnkiem przesmażamy na łyżce smalcu i dodajemy do wywaru. Gdy wszystko już miękkie dajemy utarty chrzan (około 5 łyżek lub według uznania), 5 łyżek śmietany kwaśnej, doprawiamy.

Nie gotujemy bo chrzan by zgorzkniał. Na talerz dajemy jajko, ziemniaki i zalać zupą.



Żur wielkanocny

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Witanowic

Zupy

Żur wielkanocny

Składniki:

- 4 kawałki białej surowej kielbasy
- 200 g boczku
- 200 g szynki
- włoszczyzna
- duża cebula
- dwie łyżki majeranku
- 4 ząbki czosnku
- 2-3 grzybki suszone
- 2-3 listki laurowe
- kilka ziaren ziela angielskiego
- sól, pieprz
- 2 łyżki chrzanu
- 100 ml tłustej śmietany
- 2 gałązki świeżego kopru

Sposób przygotowania:

Do garnka wlać 2 litry wody. Wrzucić włoszczyznę oraz przyprawy. Na patelni podsmażyć pokrojony w kostkę boczek. Gdy zacznie się wytapiać tłuszcz, należy dodać posiekaną cebulę i czosnek. Smażyć, aż ładnie się zarumieni. Do gorącego bulionu dodać zawartość patelni, suszone grzyby, przyprawy oraz białą kielbasę. Kielbasę należy wcześniej przekłuć wykałaczką, by nie popękała. Całość gotować na małym ogniu 20-30 minut. Wyjąć kielbasę i pokroić w talarki. Dodać zakwas, pokrojoną kielbasę i gotować jeszcze przez 10 minut. Do śmietany dodać kilka łyżek gorącej zupy, wymieszać i wlać do garnka. Przed podaniem doprawić majerankiem. Dodać chrzan. Doprawić solą i pieprzem. Podawać z jajkiem.

Zakwas na żur

- 1 szklanka mąki żytniej
- 4 szklanki letniej przegotowanej wody
- 4 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- kilka ziaren ziela angielskiego
- 1 kromka chleba razowego ze skórką

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki połączyć w stoju. Odstawić w ciepłe miejsce na 5-7 dni.



Groszek zielony po adwokacku

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Tomic

Zupy

Groszek zielony po adwokacku

Składniki:

- 200 g kielbasy
- 2 cebule
- ½ puszki groszku konserwowego
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka margaryny
- 125 ml (pół szklanki) wody
- sól, pieprz do smaku
- zielona pietruszka

Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić w drobną kostkę, zeszklić na margarynie, dodać kielbasę pokrojoną w kostkę, poddusić chwilę. Do całości wlać groszek z wodą. Zagotować i dodać przecier pomidorowy. Przyprawić według swoich upodobań. Zagęścić wodą z mąką ziemniaczaną. Podawać posypane zieloną pietruszką z pieczywem.



Kacze nóżki w żurawinie

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Woźnik

Dania główne

Kacze nóżki w żurawinie

Składniki:

- 4 szt. nóżek z kaczki
- przyprawa do drobiu
- majeranek
- 30 g żurawiny słodkiej suszonej
- ½ szklanki wody
- ½ szklanki białego wytrawnego wina

Wykonanie:

Nóżki przyprawić przyprawą do drobiu, a następnie obsypać majerankiem. Odstawić do lodówki na 24 godziny. Na drugi dzień wyłożyć nóżki do naczynia żaroodpornego, obsypać żurawiną, podlać wodą.

Dusić pod przykryciem 1 ½ godziny w piekarniku w temperaturze 180°C. Następnie podlać jeszcze winem i już nie przykrywając piec jeszcze 1 godzinę.



Kaczka nadziewana z pączkami ziemniaczanymi i surówką z czerwonej kapusty

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Radoczy

Dania główne

Kaczka nadziewana z pączkami ziemniaczanymi i surówką z czerwonej kapusty

Składniki:

- 2-3 kg kaczki
- 0,5 kg wątróbki drobiowej
- 1 masło
- 1 szklanka bułki tartej
- 2 jajka
- 1 pęczek zielonej pietruszki
- sól, pieprz
- majeranek
- 2-3 ząbki czosnku (według uznania)

Sposób przygotowania:

Wątróbkę gotujemy chwilę, drobno siekamy lub mielimy, dodajemy bułkę tartą, masło utarte z żółtkami, drobno posiekaną pietruszkę, ubite białka, doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Farsz dajemy do środka kaczki. Wcześniej kaczkę myjemy, osuszamy i nacieramy solą, pieprzem, majerankiem i wyciśniętym przez praskę czosnkiem. Wstawiamy do piekarnika na 180°C 1 godzinę tak, aby tłuszcz się wytopił ze skórki, a potem pod przykryciem pieczemy jeszcze około 1 godzinę.

Pączki ziemniaczane:

7 ziemniaków gotujemy, mielimy, dodajemy 2 łyżki mąki ziemniaczanej 2 żółtka, sól, pieprz, ubite białka i 3 łyżki gorącego mleka.

Wyrabiamy wszystko razem i pieczemy w głębokim oleju kładąc łyżką małe porcje.

Surówka z czerwonej kapusty:

Ok. 1kg czerwonej kapusty drobno siekamy, 1 dużą cebulę drobno kroimy i sparzamy wrzącą wodą, dodajemy do kapusty. Zalewamy to zalewą: 1/3 szklanki octu, 1/3 szkl. cukru, 1/3szkl. wody, 1płaska łyżka soli, 1/3łyżeczki pieprzu, 2 liście laurowe, 4 ziarenka ziela angielskiego i to zagotowujemy, zalewamy kapustę. Gotujemy około 25min.

Dodajemy starte na grubych oczkach kwaśne duże jabłko i 5min. jeszcze gotujemy. Wszystko dobrze mieszamy, wystudzamy i podajemy do obiadu. Jak będzie za dużo możemy dać do słoiczków i pasteryzujemy. W zimie sałatka do obiadu jak znalazł.

Dania główne



Bitki wieprzowe z chrzanem

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Zygodowic

Dania główne

Bitki wieprzowe z chrzanem

Składniki:

- 600 g karkówki wieprzowej
- 1 sztuka kostki pieczeniowej do mięs KNORR
- 4 łyżki chrzanu
- 1 cebula
- 1 l wody
- 2 łyżki mąki
- 100 ml śmietany 36%
- 2 sztuki liścia laurowego
- 2 sztuki ziela angielskiego
- 4 ziarna pieprzu czarnego

Sposób wykonania:

Mięso ołucz, przekrój wzdłuż na pół, a następnie pokrój na steki.

Rozbij je lekko tłuczkiem i oprósz mąką. Na rozgrzanej oliwie obsmaż kotlety na złoty kolor z obu stron.

Cebulę pokrój w piórka i przesmaż w garnku. Dodaj 1 łyżkę mąki, wymieszaj, a następnie dodaj listek, ziele i zalej 1 l wrzącej wody.

Dodaj obsmażone kotlety oraz kostkę pieczeniową do mięs, która podkreśli smak dania. Zmniejsz ogień i duś do momentu, gdy mięso będzie miękkie. Kilka minut przed końcem duszenia, odlej z rondelka szklanę sosu i rozmieszaj go z chrzanem oraz śmietaną. Ponownie wlej do mięsa i gotuj jeszcze chwilę. Bitki z sosem chrzanowym podawaj z gotowanymi ziemniakami udekorowane listkami pietruszki.



Rolada drobiowa z mięsem mielonym

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Witanowic

Dania główne

Rolada drobiowa z mięsem mielonym

Składniki:

- 3 pojedyncze filety z kurczaka
- 20 dag mięsa mielonego wieprzowego
- jeden pęczek zielonej pietruszki
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 3 jajka
- 1 mała bułka
- bułka tarta
- tłuszcz
- sól, pieprz

Sposób wykonania:

Filet z kurczaka przeciąć wzdłuż na sześć kawałków. Doprawić i rozbić na płaty. Pietruszkę umyć i drobno pokroić. Cebulę zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Czosnek przecisnąć przez praskę. Do mięsa mielonego dodać: namoczoną odciśniętą bułkę, jedno jajko, cebulę i czosnek. Doprawić do smaku i dokładnie wymieszać. Na każdy płat rozbitego fileta nałożyć posiekaną pietruszkę. Następnie rozprowadzić mięso mielone, a na nie ponownie nałożyć pietruszkę. Zwinąć i panierować w jajku i bułce tartej. Usmażyć na złoty kolor. Podawać na ciepło z ziemniakami, frytkami lub pieczonymi ziemniakami oraz zestawem ulubionych surówek.



Kura nadziewana

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Tomic

Dania główne

Kura nadziewana

Składniki:

- ok. 2 kg kura (można zastąpić kurczakiem)
- bułka pszenna
- 4 jajka
- zielona pietruszka
- czosnek
- 1 łyżka masła
- sól, pieprz do smaku

Sposób wykonania:

Z oczyszczonej kury ściągnąć skórę zaczynając od tylnej części, skrzydła pozostawić, szyję zaszyć. Mięso obrać z kości, a następnie przemielić przez maszynkę. Przemielone mięso przyprawić namoczoną w wodzie, wyciśniętą bułką, surowym jajkiem, łyżką zielonej pietruszki, łyżką masła, czosnkiem oraz solą i pieprzem. Mięso dobrze wyrobić z dodanymi składnikami i nadziewać nim skórę. Wzdłuż położyć 3 ugotowane jajka. Otwór zaszyć i piec w piekarniku 1,5 godziny w temperaturze 180°C podlewając wodą. Po upieczeniu przycisnąć i kroić na zimno.

Surówka z białej kapusty:

Składniki:

- 1 kg białej kapusty
- 1 marchewka
- 1 cebula (mała)
- 100 g cukru

Sposób przygotowania:

Kapustę poszatковать. Marchew zetrzeć na grubym oczku. Cebulę pokroić w kostkę. Wszystkie składniki wymieszać i pozostawić na 1 godzinę.

Zalewa:

- ½ szklanki oleju
 - 1/3 szklanki octu
 - ½ łyżki soli
 - 50 g cukru
- Wszystkie składniki zalewy zagotować. Wymieszać z wcześniej przygotowanymi warzywami. Surówka nadaje się także do dłuższego przechowywania w lodówce – szczelnie zamknięta.

Dania główne



Pieczeń schabowa

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Doliny Karpia

Dania główne

Pieczeń schabowa

Składniki:

- 600-700 g niezbyt chudego schabu
- 1 duża marchew
- 1 pietruszka
- kawałek pora
- kawałek selera
- 1 duża cebula
- ziele angielskie
- 2 ząbki czosnku
- 2 listki laurowe
- majeranek
- sól, pieprz
- 4 łyżki oleju
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki

Sposób wykonania:

Czosnek przecisnąć przez praskę, listki laurowe pokruszyć, wszystkie przyprawy wymieszać ze sobą i zamarynować nimi mięso, odstawić na około godzinę (można na dłużej). Następnie mięso obsmażyć na oleju ze wszystkich stron i ułożyć w naczyniu żaroodpornym.

Warzywa obrać, umyć i pokroić, a następnie ułożyć równomiernie obok mięsa. Piec 60-80 minut w temperaturze 180°C pod przykryciem. Następnie mięso odstawić, aby odpoczęło. Wywar z mięsa i warzyw odcedzić.

Na patelni zrobić ciemną zasmażkę z mąki i masła, a następnie dodać do niej wywar z mięsa i warzyw. Mięso pokroić w 1 cm plastry.

Podawać z przygotowanym sosem pieczeniowym.



Gołąbki z ryżem

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Doliny Karpia

Dania główne

Gołąbki z ryżem

Składniki:

- główka kapusty
- 30 dag ryżu
- 20dag mięsa
- 10 dag cebuli
- 10 dag tłuszczu
- sól
- pieprz

Sposób wykonania:

Główkę kapusty wrzucamy na kilka minut do wrzącej wody, oddzielamy liście podbijając pałką grube nerwy. Ryż płuczemy i zalewamy 2 razy tyle wrzącej wody co ryżu i gotujemy na małym ogniu aż woda wsiąknie. Przyprawiamy ryż przysmażoną na tłuszczu cebulą, zmielonym mięsem, solą i pieprzem. Wymieszany dokładnie ryż nakładamy na listki kapusty zawijając boki i zwijając w rulon. Układamy w rondlu, zalewamy wrzącą wodą lub rosółem i pod przykryciem dusimy ok. 60min.

Z 2 łyżek mąki robimy zawiesinę, podprawiamy nią sos, ostrożnie wstrząsając rondlem. Dodajemy przecier pomidorowy. Przed podaniem zakłócamy sos śmietaną.



Ciastka „klawisze”

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Witanowic

Ciasta i desery

Ciastka „klawisze”

Składniki na ciasto:

- 30 dag mąki pszennej tortowej
- 20 dag margaryny palmy
- 3 jajka
- 2 łyżki kwaśnej śmietany

Sposób przygotowania:

Mąkę, margarynę, żółtka z jajek i śmietanę wyrobić. Ciasto włożyć na 1 godzinę do zamrażarki. Następnie bardzo cienko rozwałkować i posmarować lukrem.

Trzy białka ubić na pianę z 20 dag cukru pudru, pokrajać ciasto na brytfannie w kratkę. Potem posypać zmielonymi orzechami włoskimi i piec w piekarniku w temperaturze 160°C.

Krem

20 dag masła i masę kajmakową miksować na puszysty krem. Wcisnąć sok z cytryny. Przekładać ciasteczka.



Biskopt z masą serową pod prażonym kokosem

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Doliny Karpia

Ciasta i desery

Biszkopt z masą serową pod prażonym kokosem

Składniki:

Biszkopt

- 5 jajek
- ¾ szklanki cukru
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Posypka

- 200g kokosu
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki cukru

Biszkopt:

Białka ubić na sztywno, następnie dodawać cukier. Zmniejszyć obroty miksera dodawać po jednym żółtku. Dokładnie wymieszać mikserem do połączenia wszystkich składników. Na koniec do ubitego biszkoptu dodać wymieszaną mąkę z proszkiem. Ciasto przelać do blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w nagrzanym piekarniku ok. 20 minut w 180°C.

Masa serowa:

Galaretki rozpuścić w 1 szklance wody. Ser utrzeć z cukrem, dodać chłodne galaretki, krótko zmiksować. Śmietanę ubić na sztywno ze śnieżką. Delikatnie mieszając łyżką połączyć z masą serową. Gdyby masa była rzadka wstawić na chwilę do lodówki.

Posypka:

Masło rozpuścić na patelni dodać cukier i kokos. Prażyć na wolnym ogniu do jego zrumienienia. Wystudzić.

Przełożenie:

Biszkopt przekroić na połowę. Na jedną połowę wylać lekko tężejącą masę serową i przykryć drugą częścią biszkoptu. Odstawić do lodówki aby całkiem zastygła. Wierzch posmarować dżemem brzoskwiniowym i posypać kokosem.

Przechowywać w lodówce.

Masa serowa

- ½ kg sera białego z wiaderka
- 2 cytrynowe galaretki
- 500 ml śmietany 36%
- 1 śnieżka
- ¼ szklanki cukru pudru
- 280 g dżemu brzoskwiniowego



Babka zielona ze szpinakiem

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Woźnik

Ciasta i desery

Babka zielona ze szpinakiem

Składniki:

- 17 dag mąki
- 20 dag cukru
- 15 dag szpinaku świeżego
- 11 dag oleju
- 2 duże jajka
- 1 łyżeczka olejku waniliowego
- 1 ½ łyżki soku z cytryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- szczypta soli

Lukier

- 9 dag cukru pudru
- 2 łyżki soku z cytryny

Lukier: cukier puder i sok z cytryny utrzeć na puszystą masę.

Sposób przygotowania:

Szpinak zmiksować z olejem na gładką masę.

Osobno ubić jajka z cukrem na gładką masę, na końcu wlać zmiksowany szpinak z olejem, mąkę, sok z cytryny, olejek waniliowy.

Piec w temperaturze 170°C około 40 min. Po ostygnięciu polukrować.



Pascha wielkanocna

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Radoczy

Ciasta i desery

Pascha wielkanocna

Składniki:

- 1 l mleka
- 1 szklanka kwaśnej śmietany
- 2 jajka + 2 żółtka
- 1 cukier waniliowy
- 1 kostka masła
- ½ szklanki cukru pudru
- 15 dag bakalii (orzechy, migdały, rodzynki, skórka pomarańczowa)
- 1 galaretka

Sposób przygotowania:

Mleko zagotować z cukrem waniliowym. Śmietanę wymieszać z roztrzepanymi jajkami i żółtkami, wlać do gotującego się mleka. Mieszać, aż powstanie gęsty twaróg, po czym odcedzić i wystudzić. Masło utrzeć z cukrem pudrem, połączyć z twarogiem, dobrze zmiksować, dodać bakalie i wymieszać. Podzielić masę na dwie części. Jedną zmieszać z półtorej łyżki kakao i równą warstwą wyłożyć do niedużej salaterki. Następnie wyłożyć pozostałą masę, wyrównać. Wierzch udekorować owocami, zalać tężejącą galaretką. Włożyć na co najmniej 1 godz. do lodówki.



Keks

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Zygodowic

Ciasta i desery

Keks

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej + 2 łyżki
- ¾ szklanki cukru pudru
- 200 g masła
- 5 jajek
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- około 400 g bakalii

Sposób przygotowania:

Bakalie pokroić i wymieszać z dwoma łyżkami mąki. Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia.

Masło utrzeć z cukrem pudrem na jasny puch, następnie wbijać po jednym jajku i po powoli dodawać mąkę, następnie dodać śmietanę, a na koniec bakalie obtoczone w mące i dokładnie wymieszać.

Ciasto wyłożyć do przygotowanej formy na keks 12 na 30 cm, formę wyłożyć papierem do pieczenia lub posmarować masłem i wysypać tartą bułką. Włożyć do nagrzanego piekarnika na 180°C, termoobieg i piec około 1 godziny. Czas pieczenia zależy od piekarnika, sprawdzić patyczkiem czy ciasto upieczone.

Ostudzone ciasto można polukrować lub oblać ciemną polewą i udekorować kandyzowanymi owocami lub bakaliami.



Babeczki z kremem i malinami

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Zygodowic

Ciasta i desery

Babeczki z kremem i malinami

Składniki na ciasto:

- 30 dag mąki pszennej
- 15 dag masła
- 5 dag cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- 3 żółtka
- 1/5 łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

Żółtka dobrze roztrzepać z cukrem waniliowym i cukrem pudrem.

Masło posiekać z mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia i połączyć z roztrzepanymi żółtkami. Szybko wyrobić.

Schłodzone ciasto rozwałkować, wykroić krążki i szczelnie wylepiać nimi foremki.

Przełożyć do piekarnika i upiec na złoty kolor. Gdy przestygną – wyjąć upieczone babeczki.

Składniki na krem malinowy:

- 1 szklanka śmietany 36%
- 25 dag serka mascarpone
- 4 łyżeczki żelatyny
- 1 szklanka zmiksowanych maliny (mogą być mrożone)
- cukier puder do smaku

Sposób przygotowania:

Żelatynę rozpuścić w ¼ szklanki wody. Śmietanę ubić, stopniowo dodając cukier, serek mascarpone, zmiksowane maliny oraz letnią żelatynę. Każdą babeczkę napętnić kremem, a wierzch przybrać całymi malinami. Gotowe babeczki przełożyć do lodówki. Podawać schłodzone.



Babka Tulipan

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Tomic

Ciasta i desery

Babka Tulipan

Składniki:

- 6 jajek
- 300 g mąki pszennej
- 300 g cukru pudru
- cukier waniliowy
- 250 g margaryny
- 6 łyżek oleju
- 1 łyżka octu
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 100 g suchego maku
- 2 łyżki kakao

Sposób przygotowania:

Margarynę, cukier, cukier waniliowy i żółtka utrzeć na pulchną masę. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i olej. Ubić pianę z białek. Dodać do masy z żółtek wraz z octem.

Ciasto podzielić na 3 części:

1 część – dodać 100 g maku

2 część – 2 łyżki kakao

3 część – 1 łyżka mąki lub 1 łyżka kisielu wiśniowego

Kolorowe masy wlewać na zmianę do formy. Ciasto piec w temperaturze 160°C – około 1 godziny.

Po upieczeniu oblać polewą lub lukrem.



Babka cytrynowa

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Witanowic

Ciasta i desery

Babka cytrynowa

Składniki:

- 3 cytryny
- 35 dag mąki
- 35 dag cukru
- 35 dag margaryny
- 6 jajek
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia

Sposób przygotowania:

Margarynę rozpuścić w rondelku i odstawić do ostygnięcia. Zmiksować wszystkie jajka z cukrem na puszystą masę. Dodać do niej przesianą mąkę oraz proszek do pieczenia. Z cytryn zetrzeć skórkę na drobnych oczkach i dodać ją do masy. Dodać wystudzoną margarynę. Wszystkie składniki dobrze zmiksować. Można dodać wyciśnięty sok z cytryny, gdy uzna się, że ciasto jest zbyt gęste. Masę przelać do tortownicy wysmarowanej tłuszczem i posypać tartą bułką. Piec ok. 50 minut w temperaturze 180°C. Gdy ciasto wystygnie poleć go lukrem.

Składniki na lukier:

- sok z jednej cytryny
- 2 szklanka cukru pudru

Sposób przygotowania:

Cukier puder utrzeć z sokiem z cytryny. Lukier powinien mieć gęstość śmietany.



Pleśniak

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Doliny Karpia

Ciasta i desery

Pleśniak

Składniki:

- 200 g masła
- 2½ szklanki mąki pszennej
- 1½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szczypta soli
- 4 łyżki cukru
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru pudru
- 2 łyżki kakao
- 0,5 l powideł śliwkowych

Sposób przygotowania:

Mąkę wsypujemy do miski, dodajemy proszek do pieczenia, 3 łyżki cukru oraz sól – mieszamy. Zimne masło drobno siekamy do miski z mąką, szybko mieszamy. Białka oddzielamy od żółtek, żółtka dodajemy do miski z ciastem i wyrabiamy ciasto. Ciasto dzielimy na 3 części, do jednej dodajemy kakao i wyrabiamy. Jedną część jasną i ciemną chłodzimy w zamrażalniku przez co najmniej godzinę. Blachę wykładamy papierem do pieczenia, rozwałkowujemy na nią jedno jasne ciasto.

Smarujemy jasne ciasto powidłami i przykrywamy startym ciastem kakaowym (z zamrażalnika). Białka ubijamy na sztywno dodając pod koniec cukier puder. Wykładamy pianę na starte kakaowe ciasto i przykrywamy pokruszonym ostatnim jasnym ciastem. Wkładamy do nagrzanego na 180°C piekarnika na ok. 45-55 minut.



Malinowa puchotka

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Radoczy

Ciasta i desery

Malinowa puchotka

Składniki:

Ciasto:

- 6 żółtek
- 10 dag cukru
- 18 dag mąki
- 20 dag masła lub margaryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru waniliowego

Składniki bitej śmietany:

- ½ l śmietany 30%
- 3 sztuki śmietanfix
- 2 łyżki cukru pudru

Składniki bezy:

- 6 białek
- 25 dag cukru
- 10 dag płatków migdałowych

Mus malinowy:

- 2 galaretki malinowe
- 2 szklanki wody
- ½ kg mrożonych malin

Sposób przygotowania:

Masło ucieramy z cukrem, cukrem waniliowym i dodajemy po żółtku a na koniec mąkę z proszkiem do pieczenia. Dzielimy na dwie części i wykładamy do dwóch jednakowych blach. Wykonujemy bezę, 6 białek ubijamy na sztywno, dodajemy cukier, wyłożyc na dwa ciasta, posypujemy płatkami migdałowymi. Pieczemy w temperaturze 150°C.

Beza na cieście powinna się wysuszyć. W tym czasie jak po upieczeniu ciasto będzie stygło ubijamy śmietanę. Połowę ubitej śmietany dodajemy na ciasto, na to potem kładziemy mus malinowy, który robimy tak. Dwie galaretki rozpuszczamy we wrzącej wodzie, zalewamy zmrożone maliny będzie to szybko gęstniało więc wykładamy na bitą śmietanę, dajemy na to drugą część śmietany i przykrywamy drugim ciastem.



Mazurek Wielkanocny

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Tomic

Ciasta i desery

Mazurek Wielkanocny

Składniki na ciasto:

- 60 dag mąki pszennej
- 15 dag cukru pudru
- 15 dag margaryny
- 10 dag miodu
- 1 całe jajko
- 2 łyżeczki sody
- śmietana (ile zabierze ciasto)

Składniki na masę:

- ½ l mleka
- 6 łyżek kaszy manny
- 1 kostka margaryny
- 4 łyżki cukru pudru
- powidła do przetożenia

Sposób przygotowania:

Ciasto:

Wszystkie składniki siekamy na stolnicy, a następnie zagniatamy (nie za długo) na jednolitą masę. Ciasto dzielimy na cztery części, rozwałkowujemy, przekładamy na blachę i wycinamy kształt zajaczka. Po upieczeniu i wystudzeniu przekładamy blaty masą i powidłami. Na wierzchu dekorujemy według uznania czekoladą lub lukrem.

Masa:

Na mleku gotujemy grysik. Po wystygnięciu dodajemy do uprzednio utartej margaryny z cukrem pudrem i miksujemy na białą masę.



Nalewka spóźnionej jesieni

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Tomic

Nalewki

Nalewka spóźnionej jesieni

Składniki:

- 500 g winogron białych
- 500 g winogron ciemnych
- 500 g śliwek węgerek bez pestek
- 1 kg cukru
- 1 łyżka rodzynek
- 1 cytryna
- 0,75 l spirytusu
- 0,25 l wody

Sposób przygotowania:

Cytrynę sparzyć i pokroić w plastry. Wszystkie składniki przełożyć do dużego słoja, przesypywać cukrem i zalać spirytusem wymieszanym z wodą. Pozostawić wszystko na 2 tygodnie, a następnie zlać do butelek.



Nalewka z pigwy

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Woźnik

Nalewki

Nalewka z pigwy

Składniki:

- ½ kg owoców pigwy
- 2 szklanki cukru
- 1 laska cynamonu
- ½ l spirytusu
- 3 łyżki miodu

Wykonanie:

Owoce pigwy opłukać i pokroić w plastry lub kostkę. Włożyć do 2 litrowego słoja, zasypać cukrem, dać laskę cynamonu i zostawić na 5 dni aż się rozpuści cukier, codziennie mieszać.

Gdy cukier się rozpuści, przecedzić i dolać ½ l spirytusu i miód.

Owoce przelać lekko ostudzoną, przegotowaną wodą do pełności słoja.

Dobrze, żeby trochę postała.

Do owoców można dodać cukru, chwilę niech postoi, dolać gorącej wody i dolewać do herbaty.



Nalewka z kwiatów czarnego bzu

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Radoczy

Nalewki

Nalewka z kwiatów czarnego bzu

Składniki:

- 10 kwiatów czarnego bzu
- ½ kg cukru
- 1 l wody
- ½ l spirytusu
- 1 cytryna.

Sposób przygotowania:

Kwiaty zasypać cukrem i pozostawić na 24 godziny, dodać potem spirytus, wodę, pokrojoną cytrynę i pozostawić zamknięte w ciemnym miejscu na ok. 1 miesiąc. Zlać, przefiltrować dobrze i pozostawić na 3 miesiące, im dłużej leżakuje tym lepsza. Ku zdrowotności kieliszeczek na trawienie lepsze i odporność organizmu, zwłaszcza w porze jesieni i zimy.



Nalewka ziołowa

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Radoczy

Nalewki

Nalewka ziołowa

Składniki:

- 10 g owoców czarnej porzeczki
- 10 g owoców głogu
- 10 g owoców dzikiej róży
- 10 g kwiatostanu lipy
- 5 g ziela tymianku
- 5 g korzenia arcydzięgla
- 5 g liści szalwii
- kilka goździków
- 1 l alkoholu 50%
- 50 ml dobrego koniaku
- 50 g płynnego miodu

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki umieszczamy w szklanym słoju szczelnie zamykamy i dajemy na 10 dni w ciepłe miejsce. Należy pamiętać, aby słoikiem raz za czas wstrząsnąć. Po upływie tego czasu zlewamy przez gazę, przelewamy do butelek i odstawiamy na co najmniej pół roku. Pijemy ku zdrowotności 1 łyżkę rano i 1 wieczór.



Nalewka z malin

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Witanowic

Nalewki

Nalewka z malin

Składniki:

- 2 kg malin
- 1 l spirytusu 95%
- 4 szklanki wody
- 1 kg cukru

Sposób przygotowania:

Oczyszczone, przebrane owoce wsypać do słoja i zasypać cukrem.

Przykryć gazą. Odstawić na parapet, do wypuszczenia soku, na 5 dni.

Następnie do przegotowanej ostudzonej wody wlać spirytus.

Wymieszać. Następnie wlewamy do słoja z malinami. Odstawić na parapet na 1,5 miesiąca. Codziennie wstrząsnąć słoikiem, aby cukier się rozpuszczał.

Po upływie 1,5 miesiąca należy odcedzić maliny. Zlać nalewkę do butelek i odstawić w ciemne i chłodne miejsce na kilka miesięcy, do leżakowania.



Nalewka z wiśni

Przepis spisały i polecają
gospodynie z Zygodowic

Nalewki

Nalewka z wiśni

Składniki:

- 1,5 kg wiśni
- 500 ml spirytusu 95%
- 500 ml wódki 40%
- 400 g cukru
- 200 ml przegotowanej wody

Wykonanie:

Wiśnie umyć, wydrylować i włożyć do dużego słoja. Spirytus wymieszać z wodą i zalać wiśnie, zakręcić słoik i odstawić w ciepłe i ciemne miejsce na około 6 tygodni. Co kilka dni wstrząsnąć lekko słojem aby wymieszać zawartość. Po 6 tygodniach zlać nalew ze słoja do butelki lub garnka a owoce w słoju zasypać cukrem i zostawić na 4 dni.

Codziennie poruszać słojem. Potem dolać do wiśni 500 ml wódki i odstawić na 10 dni. Następnie zlać syrop i połączyć z uzyskanym wcześniej nalewem. Rozlać do butelek i odstawić w ciemne miejsce na minimum 1 miesiąc. Wiśnie można włożyć do małych słoików i zagotować, a potem wykorzystać do ciast czy deserów.

Redakcja:
Stowarzyszenie Wioski Naszych Marzeń

Współpraca redakcyjna:
Grzegorz Łopatecki

Przepisy zamieszczone w książce zostały przekazane przez Koła Gospodyń
Wiejskich z Radoczy, Tomice, Witanowic, Woźnik i Zygodowic.

Fotografie:
Grzegorz Łopatecki

Współpraca:
Janusz Gawron

Wydawca:



Stowarzyszenie Wioski Naszych Marzeń
ul. Dworska 9
34-100 Tomice

Druk i skład:
Drukarnia Scal-Bis s.c.
ul. Krakowska 24
34-100 Tomice

ISBN: XXXXXXXXXX