

STRUCLA DROŻDŻOWA Z MAKIEM LUB Z JABŁKAMI

- *1 kg mąki*
- *5 łyżek cukru*
- *2 łyżki cukru do rozdrobnienia drożdży*
- *3/4 kostki masła*
- *3/4 szklanki mleka*
- *4 całe jajka*
- *4 żółtka*
- *8 dkg drożdży*
- *szczypta soli*

Zakupić MASĘ MAKOWĄ w puszcze do której należy dodać słoiczek powideł śliwkowych

MASA JABŁKOWA

1kg kwaśnych jabłek zetrzeć na tartce jarzynowej o grubych oczkach i odcisnąć . Dodać trochę cukru pudru i jedną łyżkę kaszy manny . Dobrze wymieszać .

WYKONANIE

Mąkę wsypać do miski , dodać cukier , drożdże rozrobione z cukrem . Masło roztopić , dodać mleko i podgrzać do pokojowej temperatury . Następnie dodać roztrzepane jajka i szczyptę soli. Wyrobić tak ciasto , żeby odeszło od ręki. Poć placek na który nakładamy masę makową lub jabłkową . Delikatnie zwijamy w rulon . Wkładamy do wąskich foremek wysmarowanych tłuszczem. Odstawiamy do wyrośnięcia . Po wierzchu smarujemy żółtkiem rozmieszonym z mlekiem . Posypujemy kruszonką.

Piekarnik nagrzewamy do 200% po czym wstawiamy ciasto.

Pieczemy około 1 godz. zmniejszając temperaturę do 180%

SMACZNEGO

ŻUREK DOMOWY

Składniki

- *1.5 l. wody*
- *20 dkg żeberek*
- *0,5kg kiełbasy*
- *20 dkg boczku wędzonego*
- *marchewka , pietruszka , seler , por*
- *1 ząbek czosnku*
- *listek laurowy, ziele angielskie*
- *1/2 słoika zagęszczonego żuru*
- *1/2 szklanki śmietany + trochę mąki*
- *2 jajka*

Sposób wykonania

Ugotować wywar na żeberkach . Dodać włoszczyznę, listek laurowy , ziele angielskie.

Pokroić w kostkę kiełbasę i boczek , który należy włożyć do wywaru.

Pogotować około 10 minut .

Następnie dodać żur rozrobiony ze śmietaną i odrobiną mąki . Zagotować , przyprawić rozgniecionym zębkiem czosnku. Doprawiamy solą oraz pieprzem , posypać majerankiem . Ugotowane jajka na twardo pokroić w kostkę i włożyć do żurku

Chwilę wszystko pogotować

SMACZNEGO

ZRAZY ZAWIJANE Z PIERSI KURCZAKA

Składniki

- *podwójna pierś z kurczaka*

- 6 dużych pieczarek
- 30dkg kapusty kwaszonej
- 1średnia cebula
- sól pieprz
- 1 jajko
- bułka tarta
- olej

Sposób wykonania

Pierś opłukać , przekroić każdą połówkę jeszcze raz wzdłuż. Rozbić delikatnie na desce , następnie oprószyć vegetą .

Kapustę obgotować , pieczarki zetrzeć na tartce jarzynowej , udusić je na oleju razem z cebula . Kapustę odcisnąć , połączyć z pieczarkami i razem chwilę dusić doprawiając solą , pieprzem i vegetą.

Gotowy farsz wystudzić. Na wcześniej przygotowaną pierś z kurczaka nakładamy farsz.

Zawijamy i spinamy wykałaczką lub związujemy nitką. Obtaczamy zrazy w jajku i w bułce tartej .

Smażymy na rozgrzanym głębokim oleju.

SMACZNEGO

FORSZMAK

Składniki

- 1,5 l wody
- 20 dkg żeberek
- 20 dkg szynki wędzonej
- 20 dkg kiełbasy
- 20 dkg boczku wędzonego
- warzywa według uznania
- 3- 4 ogórki konserwowe
- duża cebula
- 1/2 szklanki śmietany
- duży pomidor bez skórki lub 2 czubate łyżki koncentratu pomidorowego
- płaska łyżka mąki
- 2 łyżki smalcu
- przyprawy (sól , pieprz , vegeta)

Wykonanie

Gotujemy wywar na żeberkach z warzywami. Kielbasę , szynkę wędzoną , boczek kroimy w cienkie paseczki , cebulę w pół księżycy i to wszystko dusimy na smalcu . Ogórki również kroimy w paseczki i dusimy razem z pokrojoną wędliną.

Następnie dodajemy pomidory bez skórki i dusimy dotąd aż się rozgotują. Podduszone składniki dodajemy do wywaru.

Chwilę gotujemy . Na końcu podprawiamy śmietaną z mąką .

Dodajemy przyprawy i zagotowujemy . Podajemy z białym pieczywem .

SMACZNEGO

PIEROGI RUSKIE

CIASTO

- 1 kg mąki
- 2 - 3 łyżki oleju
- szczypta soli
- ciepła woda

WYKONANIE :

Mąkę przesiać na stolnicę , zrobić dołek po środku i wlać 2- 3 łyżki oleju Dalej dodać resztę składników . Zagnieść ciasto i dobrze wyrobić .

NADZIENIE

- 1 kg ziemniaków
- 1 kg białego sera
- 2 duże cebule
- 25 dkg boczku surowego
- sól , pieprz

WYKONANIE:

Ziemniaki i ser przekręcić przez maszynkę do mięsa.

Dodać boczek i cebulę usmażoną na złoty kolor , doprawić solą i pieprzem - ma być pikantne . Ciasto rozwałkować na grubość około 2 mm , wykroić szklanką krążki , nałożyć farsz, złożyć na pół i dobrze zlepić brzegi pierogów. Pierogi wrzucać na wrzącą i osoloną wodę . Zamieszać , żeby pierogi nie przywarły do dna garnka.. Gdy wypłyną na wierzch gotować około 4 minut na wolnym ogniu . Po wyjęciu pierogi przelać zimną wodą żeby nam się nie sklejały. Podawać polane tłuszczem przesmażonym z cebulą lub masłem .

PIEROGI Z SEREM

Przyrządzić ciasto jak na pierogi ruskie

NADZIENIE

- *1 kg białego sera*
- *2 jajka*
- *cukier do smaku*
mięta suszona lub świeża

WYKONANIE :

Biały ser pokruszyć , dodać jajka , miętę , posłodzić do smaku , wymieszać .

PIEROGI Z MIĘSEM

Przyrządzić ciasto jak na pierogi ruskie.

NADZIENIE :

- *1 kg mięsa wieprzowego - karkówki*
- *vegeta , sól , pieprz*

WYKONANIE

Mięso obgotować , zmielić na maszynie do mięsa , doprawić solą i vegetą.

SMACZNEGO

PLACEK KRUCHY ZE ŚLIWKAMI

SKŁADNIKI

- *3 szklanki mąki*
- *4 żółtka*
- *1 masło*
- *1 szklanka cukru*
- *1 cukier waniliowy*

- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 czubata łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 kg śliwek

WYKONANIE :

CIASTO

Posiekać nożem masło z mąką , dodać żółtka, cukier waniliowy , proszek do pieczenia , zagnieść ciasto. Podzielić ciasto na 2 części . Jedną część dobrze schłodzić

PIANA

WYKONANIE

Białka ubić , dodać cukier i mąkę ziemniaczaną

Wysmarować boki blachy a spód wyłożyć papierem do pieczenia .

Rozwałkować ciasto i wyłożyć dno blachy. Na ciasto poukładać wydrelowane śliwki węgierki , częścią bez skórki do góry . Na śliwki wyłożyć ubitą pianę . Na wierzch zetrzeć na tartce jarzynowej schłodzone ciasto i piec około 1 godz. w temp. 180 C

FLAKI

Składniki :

- 1 kg gotowych mrożonych flaków
- 1/2 kg wołowiny rosołowej
- 1/ 4 kaczki lub kury
- 1cebula
- 1 por
- 1/2 selera
- 2 mniejsze pietruszki
- 1/2 kostki masła
- 1 łyżka mąki pszennej
- przyprawy: liść laurowy , ziele angielskie, 1/2 łyżeczki imbiru , oregano, 1 łyżeczka gałki muszkatołowej , papryka ostra, majeranek , maggi.

Wykonanie

Flaki gotować przez 5 minut , odlać wodę . Czynność powtórzyć. Następnie ponownie zalać wodą i gotować do miękkości . Osobno ugotować rosół z wołowiny i kaczki z jarzynami. Do rosółu dodajemy flaki oraz gotowane mięso (też pokrojone w paski), chwilę gotować . Dodać marchew pokrojoną w kostkę . Dodać przyprawy . Zrobić zasmażkę z masła i mąki,

dodać do flaków .

SMACZNEGO

KRÓLEWIEC

Ciasto kruche

- *30 dkg mąki*
- *15 dkg cukru pudru*
- *15 dkg masła*
- *1 łyżeczka sody*
- *2 łyżki ciepłego mleka*
- *2 łyżki miodu*
- *1 jajko*

Wykonanie

Zarobić ciasto jak kruche . Podzielić na 2 części , upiec 2 placki, w jednakowych foremkach, w temp. 180-200 C przez 20- 30 min.

Ciasto biszkoptowe

- *4 jajka*
- *1/2 szklanki mąki ziemniaczanej*
- *1/2 szklanki mąki pszennej*
- *1 szklanka cukru*
- *1 łyżeczka proszku do pieczenia*
- *2 łyżeczki wody*

Wykonanie

Białka ubić na sztywno , dodać cukier, żółtka i proszek do pieczenia. Dodać mąkę, wodę , na końcu kakao i lekko wymieszać. Wylać na formę do pieczenia . Piec w temp. 160-180 C około 30 - 40 min.

MASA

Składniki

- *1/2 l słodkiego mleka*

- 1/2 szklanki cukru
- 2 cukry waniliowe
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 kostka masła

Wykonanie

Z 1/2 l mleka odlać 1/2 szklanki. Pozostałe mleko zagotować z cukrem i cukrem waniliowym .W zimnym mleku rozrobić mąki i ugotować budyń. Mieszać aż zgęstnieje. Zestawić z ognia . Do gorącego budyniu dodać masło i dobrze wymieszać. Ciepłą masą przekładamy placki

Przełożenie placka

Placek kruchy - masa - biszkopt - masa - placek kruchy - polewa

SMACZNEGO

MLEKOWITA Z MIGDAŁAMI

CIASTO

Składniki

- 2 i 1/2 szklanki mąki
- 1 masło
- 6 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 10 dkg rodzynek
- 10 dkg orzechów

Wykonanie

Mąkę posiekać z masłem , dodać proszek do pieczenia , na końcu żółtka. Dokładnie wyrobić ciasto. Podzielić na 2 części . Ciasto rozwałkować i

wyłożyć na foremkę do

pieczenia. Piec w temp. 180 C przez 15-20 min. Ciasto wyjąć z piekarnika.

Białka ubić z jedną szklanką cukru i wyłożyć na upieczone placki. Posypać rodzynkami i rozdrobnionymi orzechami . Ponownie włożyć do piekarnika i zapiec na złoty kolor.

MASA

- *1 puszka masy krówkowej*
- *1 kostka masła extra*
- *2 łyżki kakao*
- *10 dkg płatków migdałowych*

Masło dobrze utrzeć , następnie dodawać masę krówkową. Dodać 2 łyżki kakao. Przystudzone placki przełożyć połową masy . Drugą częścią masy położyć na wierzch placka i posypać migdałami

SMACZNEGO

SCHAB

Składniki:

- *1 kg schabu bez kości*
- *10 dkg śliwek suszonych*
- *przyprawa do mięsa (staropolska)*
- *olej*
- *rękaw foliowy do pieczenia*

Wykonanie :

*W całym kawałku schabu pośrodku zrobić dziurę trzonkiem drewnianej łyżki i upychać w nią suszone śliwki
Wetrzeć w mięso rozrobioną przyprawę , odstawić w chłodne miejsce na całą noc. Włożyć mięso w rękaw foliowy, podlać olejem , zacisnąć brzegi i piec w piekarniku w temp. 200 C około 1, 5 godz. Wyjąć z rękawa po ostygnięciu . Schab pokrojony w plastry wygląda bardzo atrakcyjnie.*

SMACZNEGO

MARCEPANY
(*BEZ PIECZENIA*)

Składniki:

- *40 dkg zwykłych herbatników*
- *3/4 szklanki cukru pudru*
- *1 kostka masła*
- *1/2 słoiczka powideł śliwkowych*
- *5 dkg zmielonych orzechów*
- *olejek migdałowy*
- *10 dkg wiórek kokosowych*
- *25 g alkoholu*

Wykonanie:

*Masło ucieramy z cukrem pudrem na jednolitą masę .
Dodajemy rozgniecione wałkiem herbatniki, kakao ,zmielone orzechy ,
powidła i trochę alkoholu. Wszystkie składniki
wyrubić. Z powstałej masy lepimy małe kuleczki, które obtaczamy w
wiórkach kokosowych. Wkładamy na 2 godz.
do lodówki żeby trochę stężały.*

SMACZNEGO

MIODOWNIK

Składniki:

- 1 szklanka miodu
- 1 1/2 szklanki cukru
- 1 szklanka śmietany
- 1 przyprawa korzenna
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 6 jaj
- 4 szklanki mąki
- 1 kostka masła

Wykonanie:

Wszystko robić na ciepło (nie może być gorące). Rozpuścić miód i cukier na jednolitą masę. Do gorącego dodać masło i mieszać aż do całkowitego roztopienia, wlać śmietanę, wsypać przyprawę korzenną, proszek do pieczenia, sodę i dokładnie wymieszać. Następnie wlać żółtka i stopniowo dosypywać mąkę cały czas mieszając. Ubić białka i połączyć z ciastem. Formę do pieczenia wysmarować tłuszczem, posypać tartą bułką. Początkowo piec w temperaturze 140 C aby ciasto podrosło, później zwiększyć temperaturę do 180 C. Przed wyjęciem miodownika sprawdzić patyczkiem czy ciasto w środku jest upieczone.