

PRZEPISNIK

Srebrną Nić



PAZDŹIERNIK 2025

WYDAWCA



Miejski Dom Kultury w Wągrowcu
ul. Kościuszki 55
62-100

SPONSOR



Pałucki Bank Spółdzielczy w Wągrowcu
ul. Kolejowa 19
62-100 Wągrowiec

Smaczne!



“MARYSIEŃKA”

REWELACYJNE CIASTO

SKŁADNIKI:

CIASTO I

- 7 jajek
- szklanka cukru
- 2 łyżki kakao
- 5 łyżek mąki pszennej
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia

CIASTO II

- 25 dag włoskich orzechów
- 5 białek
- 20 dag cukru
- 1,5 łyżki miodu
- łyżka mąki ziemniaczanej
- łyżka mąki pszennej

KREM

- 2 szklanki mleka
- cukier waniliowy
- 5 żółtek
- 20 dag cukru
- kostka margaryny
- 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej
- gotowa polewa czekoladowa
- wiórki kokosowe

PRZYGOTOWANIE:

CIASTO I

białka ubij na sztywno, dodaj cukier, żółtka, kakao, proszek z mąką, cały czas ubijając. Piecz 30-40 min w temp. 180°C Ostudź, przekrój wzdłuż na pół.

CIASTO II

białka ubij na sztywno, dodaj cukier, posiekane orzechy i resztę składników. 30-40 min w temp. 180°C.

KREM

odlej ½ szklanki mleka, resztę zagotuj z cukrem waniliowym. Żółtka utrzyj z cukrem, dodaj mąkę ziemniaczaną i ½ szklanki mleka. Wylej na gotujące się mleko, ugotuj jak budyń. Ostudź, utrzyj z margaryną. Ciemny placek posmaruj połową kremu, przykryj ciastem z orzechami, posmaruj resztą kremu, na wierzch daj ciemne ciasto. Polej polewą czekoladową, posypać wiórkami.

Podziękowania

dla

Rady Klubu Seniora

“Srebrna Nić”,

działającego przy

MDK w Wągrowcu



KONKRETY

1. POMIDORY W GALARECIE.....	STR. 4
2. RYBA W ŚMIETANIE BABCI MARYSI.....	STR. 5
3. ŻEBERKA W KAPUŚCIE BABCI KRYSI.....	STR. 6
4. KOTLETY Z JAJ - PANI HALINA.....	STR. 7
5. "SAŁATKA "SOLFERINO" - PANI GABRIELI.....	STR. 8
6. ROLADKI Z MORTADELI	STR. 9
7. ZAPIEKANKA SUWALSKA.....	STR. 10
8. SURÓWKA, KTÓRA MOŻE STAĆ W LODÓWCE DO 3 TYGODNI.....	STR. 11
9. PIZZA BARDZO SZYBKA BEZ WYRASTANIA.....	STR. 12
10. ŚLEDZIE W OLEJU ROLMOPSY	STR. 13
11. KOTLETY Z KASZY GRYCZANEJ, MIĘSA DROBIU I GRZYBÓW PANI HALINA	STR. 14
12. BURACZKI Z PAPRYKĄ.....	STR. 15
13. SCHAB W KAPUŚCIE	STR. 16
14. GOTOWANY BOCZEK	STR. 17
15. SMALEC	STR. 18
16. GOŁĄBK I INACZEJ	STR. 19
17. CHLEB TURECKI OD PANI STEFANIA	STR. 20
18. PRAŻUCHY	STR. 21

SŁODKOŚCI

1. BABKA KAWOWO-CZEKOLADOWA.....	STR. 23
2. PIERNICZKI HANI BARDZO DOBRE.....	STR. 24
3. JABŁKA W CIEŚCIE DLA 2 OSÓB.....	STR. 25
4. DOSKONAŁY SERNIK CIOCI GRAŻYNY.....	STR. 26
5. "MARYSIENKA" REWELACYJNE CIASTO.....	STR. 27
6. ORZECHOWY Z ANANASEM BABCI MARYSI.....	STR. 28
7. PĄCZKI BABCI JOLI.....	STR. 29
8. MAKOWIEC.....	STR. 30
9. SERNIK PŁYWAJĄCY.....	STR. 31
10. PLACEK FALE.....	STR. 32
11. MIGDAŁOWE NIEDŹWIADKI	STR. 33
12. „MURZYNEK”	STR. 34
13. CIASTKA KRĘCONE PRZEZ MASZYNKĘ DO MIĘS.....	STR. 35
14. SERNIK ZE ŚLIWKAMI W KRUCHEJ MISECZCE OD PANI STEFANI	STR. 36
15. PIERNIKI MAMUSI (NA JEDNĄ BLASZKĘ)	STR. 37
16. PLACEK PYSZNY.....	STR. 38
17. PLACEK Z KASZKI	STR. 39
18. PĄCZKI	STR. 40
19. BABKA KOLOROWA	STR. 41
20. TORCIK PIANKOWY (NIE PIECZONY)	STR. 42
21. KRUCHE CIASTKA	STR. 43

TORCIK PIANKOWY (NIE PIECZONY)

SKŁADNIKI:

- 1 kostka margaryny
- 30 dag cukru pudru
- 4 jaja
- 4 łyżki żelatyny
- 1 l mleka
- 1 galaretka

PRZYGOTOWANIE:

Margarynę utrzeć z cukrem + żółtka. Zagotować mleko, dodać żelatyny i mieszać, aż się rozpuści. Wlewać powoli do utartej masy, ubić pianę z białek i wymieszać z masą. Tak przygotowaną masę podzielić na 2 części. Do jednej części dodać 1 łyżkę kakao. Wlać do formy najpierw białą masę i po zastygnięciu wlać ciemną. Gdy wszystko zastygnie wlać galaretkę.

BABKA

KOLOROWA

SKŁADNIKI:

- 1 kostka margaryny
- 6 jaj (białka ubić)
- 2 szklanki cukru
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 5 łyżek oleju

PRZYGOTOWANIE:

Margarynę ucierać z cukrem, dodawać żółtka. Dodać też 5 łyżek oleju, następnie mąkę z proszkiem i ubite białka. Ciasto podzielić na 3 części. Do pierwszej dodać 1 łyżkę mąki krupczatki, do drugiej 2 łyżki suchego maku, do trzeciej 2 łyżki kakao. Kłaść warstwami – piec 1 godz.

konkrety

POMIDORY

W GALARECIE

SKŁADNIKI:

- 2 kg pomidorów
- 1 l wody
- 1 łyżka soli
- 2 łyżki cukru
- 4-6 łyżek octu
- 16 łyżeczek żelatyny
- *Do słoika wkładamy 2-3 ziarenka ziela angielskiego, krążek cebuli i 2 pasemka papryki

Zalewa:

Zagotować wodę, dodać cukier i sól, ocet i żelatynę rozpuszczoną w zimnej wodzie ujętą z 1 litra i dodać do wrzątku. Tak przygotowaną zalewę przestudzoną zalewać pomidory w słoikach i gotować 10 min. Przechowywać w piwnicy.

PĄCZKI

SKŁADNIKI:

- 5 żółtek
- 10 dag drożdży
- 0,5 l mleka
- 0,5 szklanki cukru
- 0,5 kostki margaryny – roztopić
- 0,5 szklanki oleju
- kieliszek spirytusu lub 1 łyżka octu
- cukier waniliowy lub olejek waniliowy
- 1 kg mąki

Do żółtek z drożdżami dodać ciepłe mleko na przemian z tłuszczem. Rozmieszać, na koniec dodać mąkę. Wyrobić, jak na placek. Kulać pączki i piec na ciepłym tłuszczu.

PRZYGOTOWANIE:

Pomidory sparzyć i obrać ze skórki. Podzielić na 4 części i ułożyć w słoiku z uprzednio przygotowanym ziele, cebulą i papryką.

PRZYGOTOWANIE:

PLACEK

Z KASZKI

SKŁADNIKI:

- 1 l mleka
- 1 kostka margaryny
- 0,5 szklanki cukru
- 1 szklanka kaszki
- 3 łyżki kakao
- cytryna
- ciastka
- galaretka

PRZYGOTOWANIE:

Gotować mleko z cukrem i margaryną. Jak się zagotuje wsypać kaszkę i zagotować.

Ciastka wyłożyć na blachę, a na nie kaszkę.

Przykryć warstwą ciastek. Wszystko zalać galaretką.

RYBA

W ŚMIETANIE BABCI MARYSI

SKŁADNIKI:

- kawałek ryby (karp, sandacz)
- pieczarki
- garść rodzynek
- 3-5 suszonych grzybków
- śmietana 30%
- szczypta gałki muskatołowej
- sól i pieprz do smaku.
- ser żółty

PRZYGOTOWANIE:

Usmażone kawałki ryby (karp, sandacz) ułożyć w naczyniu żaroodpornym.

Posypać usmażonymi pieczarkami, garścią rodzynek, dodać 3 – 5 suszonych grzybków. Układać następną warstwę.

Przygotować sos:

śmietana 30%

szczypta gałki muskatołowej

sól i pieprz do smaku.

Na koniec posypać startym żółtym serem.

Zapiec w piekarniku.

ŻEBERKA

W KAPUŚCIE BABCI KRYSI

SKŁADNIKI:

- 1,2 kg żeberek
- 1,2 kg kapusty kiszanej
- 2 łyżki smalcu
- 1 cebula
- sól, pieprz, liść laurowy
- Ziele angielskiego

PRZYGOTOWANIE:

Żeberka posolić, popieprzyć, zrumienić z dwóch stron na patelni. Kapustę zagotować i połowę przełożyć do brytfanny. Położyć usmażone żeberka i przykryć drugą część kapustą. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę przesmażoną. Dodać liść laurowy, ziele, pieprz i sól. Dolej 2 szklanki wody, gotuj 1,5 godz.

PLACEK

PYSZNY

SKŁADNIKI:

Biskopt:

- 4 jajka
- 1 szklanka kartoflanki lub $\frac{3}{4}$ szklanki mąki wrocławskiej i dodać do pełna kartoflanki
- 1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Krem budyniowy:

- 2 budynie (na 0,5 l wody/mleka)
- 1 kostka margaryny

Polewa:

- 0,25 dag cukru pudru
- 2 – 3 łyżeczki kakao
- gorąca woda
- 1 łyżeczka octu lub cytryny

PRZYGOTOWANIE:

Białka ubić dodając powoli cukier. Jak białko będzie sztywne, dodać żółtka. Na koniec dodać mąkę z proszkiem i lekko wymieszać. Piec 15 – 20 min (180° C) Budyń gotować w dwóch szklankach mleka i 1 szklance wody dodając 0,5 szklanki cukru. Ugotowany budyń po wystygnięciu dodawać po trochu do utartej margaryny. Biskopt przekroić. Na jedną warstwę wyłożyć masę budyniową. Przykryć drugą warstwą biskoptu. Wykończyć polewą.

PIERNIKI MAMUSI

(NA JEDNĄ BLASZKĘ)

SKŁADNIKI:

- ½ kg mąki wrocławskiej
- 4 jajka (ubić)
- 1 szklanka cukru - troszkę cukru upalić (karmel) dodając gorącej wody
- ½ kg miodu sztucznego, ½ kostki margaryny, 1 łyżka smalcu (w garnku roztopić dodając 2 łyżki kakao i 2 paczki przyprawy korzennej, 1 gałkę muskatołową, skórkę pomarańczy, orzechy, rodzyunki)
- 1 mały proszek do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka soli rogowej (amoniaku)

KOTLETY Z JAJ

PANI HALINA

SKŁADNIKI:

- mała czerstwa bułeczka
- ½ szklanki mleka
- 6 jaj
- cebula
- 2 łyżki posiekanej naci pietruszki
- sól
- pieprz
- 3 łyżki bułki tartej
- tłuszcz do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

Na ubite jajka nasypać mąkę i wlać wszystko z garnka, dobrze wymieszać. Na koniec dodać proszek i sól rogową rozproszoną w odrobinie mleka. Piec 30 min w temp. 150° C.

PRZYGOTOWANIE:

Bułkę namoczyć w ciepłym mleku, jaja obrać ze skorupki, a następnie zmielić w maszynce z odcisniętą bułką i podsmażoną cebulą.

Do masy dodać surowe jajo, posiekaną nać pietruszki, sól, pieprz i smażyć na podgrzanym tłuszczu z obu stron.

“SAŁATKA “SOLFERINO”

PANI GABRIELI

SKŁADNIKI:

- ¾ szklanki ryżu ugotowanego na sposób wschodni
- pół łyżeczki przypraw Curry
- odrobina przyprawy myśliwskiej
- puszka (ok. 200g) dobrej ryby
- w sosie własnym
- 4 łyżki majonezu
- zielona pietruszka
- (tuńczyk, sardynki, śledź po gdańsku)
- 150 g sera Gouda lub podobnego
- strąk papryki
- 1 pomidor
- 1 pomarańcza

Do ryżu dodać podzieloną na niezbyt małe kawałki rybę, ser pokrajany w drobną kostkę, niezbyt drobno pokrajaną pomarańczę i paprykę. Wszystko lekko wymieszać, ułożyć w pucharach, każdą porcję polać łyżką majonezu, przybrać cząstkami pomidora i pietruszki. Dobrze oziębic.

SERNIK ZE ŚLIWKAMI W KRUCHEJ MISECZCE

OD PANI STEFANI

SKŁADNIKI:

CIASTO

- 20 dag mąki
- 10 dag cukru
- 10 dag margaryny
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka śmietany do pieczenia
- 1 kg grochu

DO DEKORACJI

- 2 łyżki płatków migdałowych

MASA SEROWA Z OWOCAMI

- ½ kg tłustego twarogu
- 7 dag masła
- 1 łyżka mąki
- 4 jajka
- 10 dag cukru pudru
- skórka starta z 1 cytryny
- aromat waniliowy
- ½ kg śliwek węgerek

Mąkę i proszek do pieczenia posiekać z margaryną (1 łyżkę odłożyć), dodać cukier, żółtko i śmietanę, zagnieść. Ciasto schłodzić ok. 1 godz. Średnią tortownicę natłuścić, wyłożyć papierem i grochem. Piec 15 min. w temp. 200° C. Śliwki przepołować, usunąć pestki. Twaróg zemleć w maszynce. Białka oddzielić od żółtek. Masło zmiksować, wsypać cukier puder, ucierać 3 minuty. Dodać ser, żółtka, aromat, skórkę z cytryny oraz mąkę, utrzeć na gładką masę. Białka ubić na sztywno, delikatnie połączyć z masą, wylać na ciasto, wyrównać. Na wierzchu ułożyć śliwki. Piec 1 godz. w temp. 180 ° C Gotowy sernik posypać płatkami migdałowymi.

CIASTKA KRĘCONE

PRZEZ MASZYNKĘ DO MIĘSA

SKŁADNIKI:

- 30 dag mąki
- 10 dag tłuszczu
- 1/8 l mleka słodkiego lub kwaśnego
- 20 dag masła do formy
- 10 dag cukru w mące
- 2 – 3 surowe żółtka
- ½ paczki proszku spulchniającego
- Wanilia
- Skórka z cytryny

PRZYGOTOWANIE:

Przesianą mąkę posiekać z tłuszczem. Dodać cukier i przesiany proszek. Wymieszać. Zrobić dołek, włożyć żółtka. Dodać mleko, skórkę z cytryny, wanilię i zagnieść ciasto. Do maszynki do mięsa założyć specjalne foremki. Wkładać ciasto i kręcić. Wydostający się z maszynki podłużny wałek ciasta odcinać ostrym nożem.

Układać w rzędach na posmarowanej blasze.

Piec w gorącym piekarniku na złoty kolor.

Wyjąć, gorące zdejmować z blachy. Można oprószyć cukrem z wanilią.

Podawać do kremów, lodów itp.

ROLADKI

Z MORTADELI

SKŁADNIKI:

- Mortadela
- Żółty ser
- Musztarda chrzanowa

PRZYGOTOWANIE:

Na każdy plaster mortadeli położyć plaster sera, posmarować musztardą i zwinąć. Spiąć wykałaczką. Obtoczyć w rozkłóconym jajku i bułce tartej. Usmażyć na oleju. Podawać z ziemniakami i surówką.

ZAPIEKANKA

SUWALSKA

SKŁADNIKI:

- 1 kg ziemniaków
- 40 dag kiełbasy
zwyczajnej
- lub parówek
- 2-3 cebule
- ząbek czosnku
- 150 ml śmietany
- 10 dag żółtego sera o ostrym
smaku
- mielona papryka słodka
- majeranek
- sól
- pieprz
- tłuszcz i bułka tarta do formy

PRZYGOTOWANIE:

ne cebule opłukać, pokroić w cienkie talarki.
odporną formę do zapiekania natrzeć przekrojonym ząbkem
ku, wysmarować tłuszczem i posypać bułką tartą.
niaki cebulę i kiełbasę/parówki układać w formie warstwami,
żdym razem posypując ziemniaki mielone papryką, majerankiem,
pieprzem. Ostatnią warstwą powinny być ziemniaki.
śmietaną i posypać żółtym serem startym na tarce o drobnych
ach. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. ok 200° C.
mniej więcej 30 min.

„MURZYNEK”

SKŁADNIKI:

Wymieszać:

- 1 szklanka oleju
- 3 szklanki mąki wrocławskiej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3 łyżki kakao

Ubić:

- 6 jaj
- 1 ½ szklanki cukru

PRZYGOTOWANIE:

Do ubitych jaj dodać olej, następnie sypkie produkty. Wylać na blachę.
Piec 50 min. Przełożyć masą lub powidłami lub oblać czekoladą.

MIGDAŁOWE

NIEDŹWIADKI

SKŁADNIKI:

- 12,5 dag mąki
- 2 dag margaryny
- 5 dag cukru
- 2,5 dag siekanych migdałów
- jajko
- 1 łyżka rumu
- Szczypta cynamonu
- ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- Tłuszcz kokosowy lub z orzeszków ziemnych – do smażenia
- Cukier puder i cukier waniliowy – do posypania

PRZYGOTOWANIE:

Wszystkie składniki ciasta włożyć do głębokiej miski. Mikserem wyrobić na gładkie ciasto i odstawić na godzinę w zimne miejsce. Następnie rozwałkować na grubość 2 cm, wykroić małe trójkąci. Tłuszcz rozgrzać do 170° C i smażyć w nim ciasteczka. Odsączyć z tłuszczu i obtoczyć w cukrze. Posypać cukrem waniliowym. Migdałowe niedźwiadki podawać na gorąco.

SURÓWKA

PO PRZYGOTOWANIU MOŻE STAĆ
W LODÓWCE DO 3 TYGODNI

SKŁADNIKI:

- 2 kg kapusty białej w główce
- 2 marchwie
- 2 cebule
- 2 papryki czerwona i żółta
- Natka pietruszki

Zalewa:

- 1,5 łyżki soli
- 1 i 1/3 szklanki cukru
- ¾ szklanki oleju
- ½ szklanki octu
- 4 łyżeczki musztardy stołowej (zagotować)

PRZYGOTOWANIE:

Kapustę poszatковать, paprykę pokroić w kostkę, marchew zetrzeć na tarce o grubych oczkach i tak samo cebulę, pietruszkę pokroić i wszystko wymieszać. Zalać zagotowaną, gorącą zalewą. Po wystygnięciu przełożyć do słoików i przechowywać w lodówce.

PIZZA

BARDZO SZYBKA BEZ WYRASTANIA

SKŁADNIKI:

- 2,5 szklanki mąki pszennej
- $\frac{3}{4}$ szklanki mleka
- 1,5 łyżki drożdży
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżki oleju
- 1 jajko
- Sól do smaku i oregano do posypania

PRZYGOTOWANIE:

Do przesianej mąki dodać rozkruszone drożdże, ciepłe mleko, cukier, sól, jajo, olej. Zagnieść i wyrobić dobrze ciasto. Rozwałkować ciasto i wyłożyć na blachę uprzednio wyłożoną papierem do pieczenia. Blacha do pieczenia tradycyjna, jest to porcja dla 10 osób. Ciasto smarujemy ketchupem i nakładamy nadzienie według własnej koncepcji (np. szynka, pieczarki, ananas). Na górę nakładamy starty ser (gouda, mozzarella twarda, podlaski – te, które się rozpuszczają pod wpływem temperatury). Na ser posypujemy oregano.

PLACEK FALE

SKŁADNIKI:

- 5 jaj
- 1,5 szklanki cukru
- 2,5 szklanki mąki
- Kostka margaryny
- 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- $\frac{1}{2}$ szklanki mleka zimnego
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżka wody

PRZYGOTOWANIE:

Cukier i margarynę ucierać. Dodać jaja, kolejno mąkę. Proszek wsypać do mleka i powoli wlać do ciasta. Podzielić na dwie części. Do jednej dać 2 łyżki kakao i 1 łyżkę wody oraz owoce z konfitury. Ugotować budyń + do utartej z cukrem masą. Potem porcjami + zimny budyń posmarować placek kremem. Polać ciasto ciekłym strumieniem.

Krem:

- 1 kostka margaryny
- 6 łyżek cukru pudru
- 1 budyń mały $\frac{1}{2}$ l bez cukru

Polewa:

- $\frac{1}{2}$ szklanki cukru pudru
- $\frac{1}{2}$ kostki masła
- 2 łyżki wody
- 2 łyżki kakao

PŁYWAJĄCY

SKŁADNIKI:

- 1 kg sera
- ½ l oleju
- ½ l mleka
- 1 szklanka cukru
- 2 budynie żółte
- 2 całe jaja
- 4 żółtka

Ciasto pod ser:

- 2 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ szklanki cukru
- 1 jajo
- 2 żółtka
- 10 dag margaryny
- 1 czubata łyżka smalcu

PRZYGOTOWANIE:

2 jaja, 4 żółtka z cukrem rozetrzeć mikserem i dodać olej, dodać mleko, dodać po trochu zmielony ser, na koniec budyni. Miksować, aż znikną grudki.

Zagnieść ciasto ze wszystkiego. Wyłożyć dno i boki blachy ciastem. Masę wlać na ciasto.

Na wierzch posypać rodzynkami obtoczonymi w mące.

Piec ok. 50 min w temp. 220° C. Ubić pianę z 6 białek i 1 szklanki cukru. Po 50 min wyjąć placek z piekarnika.

Nałożyć ubitą na sztywno pianę i piec jeszcze 20 – 25 min. Smacznego!

W OLEJU ROLMOPSY

SKŁADNIKI:

*Dobrze wymoczyć śledzie zmieniając wodę. Plastry śledzia posmarować musztardą, na to cebula pokrojona w kostkę i ogórek konserwowy też w kostkę. Zawinąć rolmopsy.

Zalewa z oliwy:

- Duży liść laurowy połamać na drobne kawałki, zgnieść 4 ziarna ziela angielskiego, na czubek łyżeczki pieprz, łyżeczka papryki, na czubek łyżeczki imbir, 1 łyżeczka wegety. Wszystko wymieszać w 1 szklance oliwy.

PRZYGOTOWANIE:

Skropić rolmopsy cytryną. Rolmopsy układać warstwami przesypując resztką cebuli i ogórka, skrapiając cytryną. Zalać zalewą.

Po 2 - 3 dniach rolmopsy są gotowe do jedzenia

KOTLETY Z KASZY GRYCZANEJ, MIĘSA DROBIU I GRZYBÓW

PANI HALINA

SKŁADNIKI:

- szklanka kaszy gryczanej
- łyżeczka masła roślinnego
- 25 dag mięsa (pieczonego, gotowanego)
- 2 dag suszonego grzybów
- cebula
- tłuszcz
- jajo
- sól
- pieprz
- bułka tarta
- tłuszcz do smażenia
- 2 szklanki mąki
- 2 dkg drożdży
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 2 jajka
- 2 czerstwe bułki
- 25 dkg wędz
- onego boczku
- sól
- trochę startej gałki musztardowej
- masło roślinne z bułeczką do okraszenia

PRZYGOTOWANIE:

Grzyby namoczyć w 2 szklankach przegotowanej, letniej wody, a następnie ugotować i odcedzić. Na wywarze z grzybów ugotować kaszę. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać i podsmażyć na tłuszczu. Mięso, grzyby i cebulę zemleć. Masę zmieloną wymieszać z kaszą, dodać jajo, doprawić solą i pieprzem. Kotlety obtaczać w tartej bułce, smażyć na rozgrzanym oleju. Do mąki wysypanej na miskę dodać rozpuszczoną na ciepłym mleku, mocno podrośnięte drożdże, wbić jaja, dodać sól, trochę startej gałki i tyle ciepłego mleka aby ciasto nie było zbyt twarde. Dobrze wyrobić i postawić do wyrośnięcia. Boczek pokrajać w drobną kostkę bułki i chwilę razem smażyć lekko rumieniąc. dodać do ciasta boczek z bułkami, jeszcze raz wyrobić i poczekać, aż znów podrośnie, potem formować spore kule, wkładać na posolony wrzątek i gotować na słabym ogniu pod uchyloną pokrywką -10 min. Wyjmować knedle na wygrzane talerze.

MAKOWIEC

SKŁADNIKI:

- 1 szklanka mąki pszennej + 7 łyżek
- 25 g drożdży świeżych
- 1 łyżeczka cukru
- ¼ szklanki cukru pudru
- 50 g masła (roztopić i ostudzić)
- 1 żółtko + 2 łyżki mleka (do posmarowania)
- 1 całe jajo + 2 żółtka (białka do masy makowej)
- ¼ szklanki śmietany słodkiej 18 % (ciepłej)
- 1 łyżka cukru waniliowego
- sól

PRZYGOTOWANIE:

Do miski kruszę drożdże + 1 łyżeczka cukru i mieszam. Dodaj ciepłą śmietanę i 1 łyżkę mąki. Mieszam i odstawiam do wyrośnięcia na 15-20 min. Do mąki dodaję pozostałe składniki, wyrośnięte drożdże i zaczynam wyrabiać ciasto mikserem ok. 7-10 min. Formuję kulę, podsypuję mąką i wstawiam na 1 godz. do lodówki. Rozwałkowuję ciasto. Nakładam masę, zwijam (w papier).

Wymieszać:

- ½ puszki makowej z bakaliami
- 2 łyżki kaszki manny
- 2 białka – ubić

PĄCZKI

BABCI JOLI

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki tortowej
- 5 żółtek
- 1 jajko całe
- Szczypta soli
- 10 dag margaryny
- 0,5 szklanki oleju
- 2 szklanki mleka

Powidła

- 0,5 szklanki cukru
- Duża łyżka spirytusu
- Skórka z cytryny
- Smalec do smażenia
- 10 dag drożdży

PRZYGOTOWANIE:

Ciepłe mleko + drożdże + cukier połącz i czekaj do wyrośnięcia.
Dodaj mąkę, żółtka + jajo roztrzepane + rozgrzaną margarynę + olej i spirytus.
Mocno wybić ciasto, przykryć ściereczką.
Czekaj do wyrośnięcia.
Ukulaj małe kuleczki i nadziej powidłami, piec na smalcu na rumiany kolor. Posyp cukrem. Smacznego.

BURACZKI

Z PAPRYKĄ

SKŁADNIKI:

- 6 kg ugotowanych buraków (zetrzeć na wiórki)
- 1 kg papryki czerwonej (zetrzeć)
- 10 dużych cebul

Zalewa:

- 1 ½ szklanki octu
- 1 szklanka oleju
- 1 szklanka cukru
- 10 ziarenek ziela angielskiego, 4 liście laurowe, pieprz, sól

PRZYGOTOWANIE:

Wszystko wymieszać razem, włożyć do słoików i gotować 15 min.

SCHAB

W KAPUŚCIE

SKŁADNIKI:

- 1 kg schabu
- 70 dag kiszzonek kapusty
- 30 dag pieczarek (pokroić w piórka)
- 1 śmietana 30%
- 1 duża cebula (pokroić w kostkę)

Schab pokroić w plastry, posolić i popieprzyć, obtoczyć w mące, obsmażyć na oleju z obu stron. W naczyniu żaroodpornym układać warstwami: kapusta, pieczarki, cebula, schab i następna warstwa. Na samej górze ma być kapusta. Polać śmietaną. Wstawić do piekarnika, przykryć i piec 1 godz.

BISZKOPT ORZECHOWY

Z ANANASEM BABCI MARYSI

SKŁADNIKI:

Biszkopt orzechowy:

- 4 jajka
- 3/4 szklanki cukru
- ½ szklanki mąki
- 3 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej
- 5 dag zmielonych orzechów
- 1 czubata łyżeczka proszku do pieczenia

Masa:

- 2 puszki ananasa
- 1,5 opakowania budyniu śmietankowego
- 1,5 kostki masła
- ½ szklanki cukru pudru

Biszkopt kokosowy:

- 4 białka
- 1 szklanka cukru
- 20 dag wiórek kokosowych

Białka ubić dodając po łyżce cukru. Dodawać po 1 żółtku ciągle ubijając. Dodawać orzechy, mąki i delikatnie wymieszać. Piec w temp. 180° C przez ok. 30 min.

Ugotować budyń na soku ananasowym. Utrzeć masło, następnie dodawać budyń po łyżce ciągle mieszając, cukier puder i pokrojone w drobną kostkę ananasy (można dodać 4 żółtka).

Z białek ubić pianę, dodać cukier, dodać wiórki kokosowe i upiec na złoty kolor.

Przekładamy placek:

- Biszkopt orzechowy
- Masa ananasowa
- Biszkopt kokosowy

PRZYGOTOWANIE:

KRUCHE

CIASTKA

SKŁADNIKI:

- 2 kostki margaryny
- 1 kg mąki
- 2 szklanki cukru
- 8 całych jaj
- 2 łyżeczki amoniaku
- 1/3 szklanki mleka

GOTOWANY

BOCZEK

SKŁADNIKI:

- 1,5 kg boczku lub karkówki
- 3 l wody
- 3 łyżki soli
- 5 ząbków czosnku
- 5 liściu laurowych
- Ziele angielskie
- 1 łyżka jałowca
- Pieprz
- 3 łyżki majonezu
- 3 łyżki majeranku

PRZYGOTOWANIE:

Amoniak i mleko rozpuścić. Wszystkie produkty posiekać nożem, uformować kulę. Odrywać i rozwałkować. Wykrawać szklanką lub foremką. Obsypać cukrem i piec.

PRZYGOTOWANIE:

Gotować 15 min. Odstawić do ostygnięcia. Następnie gotować 15 min i odstawić do ostygnięcia. Kroić w plastry.

DOSKONAŁY SERNIK

SMALEC

SKŁADNIKI:

- 1 kg słoniny skręconej
- 2 łyżeczki wegety
- 2 łyżeczki majeranku
- 1 duża cebula (pokroić w kostkę)
- 1 – 2 ząbki czosnku (pokroić)
- 20 – 30 dag mięsa mielonego

PRZYGOTOWANIE:

Wszystko wymieszać. Napełnić słoika do $\frac{3}{4}$ wysokości. Zakręcić, wstawić do piekarnika na 2 godz.

CIOCI GRAŻYNY

SKŁADNIKI:

- 1 kg białego sera
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka cukru
- 12 dag masła
- 6 jajek
- Wanilia
- Rodzynki
- Skórka pomarańczy
- $\frac{1}{2}$ opak. proszku do pieczenia

PRZYGOTOWANIE:

Ser dwukrotnie zmielić w maszynce. Następnie utrzeć z masłem i dodać ubite do białości żółtka z cukrem. Schłodzone białka ubić na sztywną pianę i dodać razem z mąką ziemniaczaną, wanilią i proszkiem do pieczenia do masy. Wrzucić oprószone mąką rodzynki i skórkę pomarańczy. Włożyć wymieszaną masę do formy wysmarowanej masłem. Wstawić do gorącego piekarnika i piec do suchego patyka. Smacznego!

JABŁKA W CIEŚCIE

DLA 2 OSÓB

SKŁADNIKI:

- 6 płaskich łyżeczek stołowych mąki
- szczypta soli
- 1 łyżka stołowa cukru pudru
- 1 torebka cukru waniliowego
- 1 łyżka stołowa rumu lub araku
- 1 łyżeczka topionego masła
- 50g rodzynek
- 1 jajko
- 0,5 szklanki wody
- 250g kwaskowych jabłek
- 1 cytryna
- olej do smażenia
- cukier i cynamon

GOŁĄBKI

INACZEJ

SKŁADNIKI:

- 1 kg mięsa mielonego
- 25 dag pieczarek
- 1 torebka ryżu
- 3 cebule średnie
- 1 mała główka kapusty
- 2 jajka
- sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

W dużej misce połączyć mąkę, sól, cukier waniliowy, dodać rum lub arak, masło, rodzynek. Dokładnie wymieszać, tak aby nie było w cieście grudek. Wlać pół szklanki letniej wody, jeszcze raz dokładnie wyrobić i odstawić na pół godziny. Jabłka obrać, wyjąć gniazda nasienne i pokroić w krążki o grubości 1 cm. Skropić sokiem cytrynowym.

Ubić białko na sztywną pianę i delikatnie połączyć z ciastem.

Krążki jabłek zanurzyć w cieście.

Rozgrzać olej we frytkownicy do ok. 180° C.

Wkładać po kolei krążki jabłek do tłuszczu i smażyć po obydwu stronach.

Usmażone jabłka w cieście odsączyć z nadmiaru tłuszczu.

Przed podaniem posypać cukrem pudrem zmieszonym z cynamonem.

PRZYGOTOWANIE:

Wszystkie składniki wymieszać z ugotowanym ryżem oraz usmażonymi pieczarkami z cebulą i pokrojoną w kostkę kapustą, uprzednio obgotowaną. Wymieszać wszystko, doprawić i zapiekać ok. 1 godz. w korytku lub naczyniu żaroodpornym.

CHLEB TURECKI

OD PANI STEFANI

SKŁADNIKI NA DWIE SZTUKI:

- 1 kg mąki
- ⅓ szklanki płynnego miodu
- 6 dag drożdży
- ½ szklanki cukru
- 3 łyżki masła
- 3 jajka
- 1 szklanka mleka
- 5 dag rodzynek
- 3 dag płatków migdałowych
- szczypta soli
- 1 łyżka margaryny do wysmarowania formy

DO DEKORACJI

- 2 łyżki rodzynek

PIERNICZKI HANI

BARDZO DOBRE

SKŁADNIKI:

- 1 kg mąki + 1 szklanka do podsypywania
- 1,5 paczki przyprawy do piernika
- 1,5 paczki amoniaku
- 1 kostka margaryny dowolnej
- 2 łyżki smalcu
- 1 szklanka cukru
- 4 jajka
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżka kawy zbożowej rozpuszczalnej

PRZYGOTOWANIE:

Drożdże rozedrzeć z miodem, ½ szklanki mleka (2 łyżki odłożyć) oraz 6 łyżkami mąki i pozostawić do wyrośnięcia na 30 min. Pozostałą mąkę przesiekać. Rodzynyki sparzyć i osączyć. Dwa jajka zmiksować z cukrem, połączyć z resztą mleka i wlać do wgłębienia w mące. Dodać roztwór i wyrobić ciasto. Dodać sól i stopione letnie masło. Wymieszać z rodzynkami i płatkami migdałowymi, wyrabiać jeszcze ok. 5 min, przykryć ściereczką i pozostawić w cieple do wyrośnięcia na 30 min. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, uformować bochenki. Keksówki wysmarować margaryną, włożyć bochenki, przykryć ściereczką i pozostawić w cieple do wyrośnięcia na 30 min. Wyrośnięty chleb posmarować jajkiem rozmaconym z 2 łyżkami mleka, posypać rodzynekami i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec 45 min. w temp. 210° C.

PRZYGOTOWANIE:

3 łyżki miodu + 1 szklanka cukru podlewać 0,5 szklanki kawy zbożowej – to przesmażyć na patelni i przestudzić.

Produkty takie, jak smalec i margaryna rozpuścić, przestudzić i dodać jajka oraz inne produkty. Rozpuszczamy miód z kawą + przyprawę i amoniak. Całość połączyć i zagnieść ciasto. Odstawić ciasto do drugiego dnia. Bardzo cienko rozwałkować i piec w 180°C, 15-20 min.

BABKA

KAWOWO CZEKOŁADOWA

SKŁADNIKI:

- 4 jaja
- 1 opak. cukru waniliowego
- 2 łyżki mielonych migdałów
- 1 łyżka grubo siekanych migdałów
- 4 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- Otarta skórka z 1 cytryny
- Tłuszcz do tortownicy
- 2 pełne szklanki mąki
- 2 szklanki cukru
- 1 kostka masła lub margaryny Kasi
- 10 dag gorzkiej czekolady
- 10 dag obranych, całych migdałów
- 5 dag kakao w proszku

PRZYGOTOWANIE:

Kawę rozpuścić w 1 szklance gorącej wody. Tłuszcz utrzyć z cukrem i cukrem waniliowym. Kolejno ubijać jajka. Dodać do masy przestudzoną kawę, mąkę, proszek do pieczenia, skórkę cytrynową i kakao. Całość wyrobić na gładkie ciasto. Czekoladę zetrzeć i dodać z całymi migdałami do ciasta. Okrągłą formę (o pojemności 2 l) posmarować tłuszczem. Przełożyć do niej ciasto, wyrównać. Wstawić do piekarnika, piec babkę 1,5 godz. w temp. 175 ° C. Wyjąć z piekarnika, odstawić do całkowitego wystygnięcia. Gotowe ciasto posypać mielonymi i posiekanymi migdałami.

PRAŻUCHY

SKŁADNIKI:

- 2 kg ugotowanych ziemniaków

PRZYGOTOWANIE:

Zostawić połowę wody, wsypać ok. 2 szklanki mąki, przykryć na chwilę. Utłuc tłuczkiem, dodać podsmażony wędzony boczek, wymieszać. Można podawać do barszczu, kapuśniaku. Można też lekko podsmażyć robiąc niewielkie kulki.

stodkie

