

## SMAŻONE ZIEMNIAKI

### Składniki:

- ziemniaki pokrojone w plastry
- cebula pokrojona w drobną kostkę
- boczek pokrojony w kostkę
- olej do smażenia
- sól i pieprz
- mielona papryka
- kminek

### Przygotowanie:

Na patelni podsmażyć boczeczek na rozgrzonym oleju. Dołożyć pokrojone ziemniaki i smażyć. Dołożyć pokrojoną cebulkę. Według potrzeb można dodać oleju i co 2-3 minuty mieszać ziemniaki. Całość powinna się smażyć 20-30 minut, w zależności od grubości składników. Na końcu doprawić solą, pieprzem i papryką oraz kminkiem (choć nie jest konieczny). Najlepiej smakuje na ciepło.

Przygotowanie: ok. 25 minut

Poziom trudności: łatwe



## ZACIERKI Z PIECZARKAMI

### Składniki:

- 400 g mięsa wieprzowego lub pierś z kurczaka
- 200 g pieczarek
- 400 g zacierki
- 1 cebula, 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju, 150 g śmietany
- 1/8 l bulionu warzywnego lub z kury
- 2 łyżeczki ostrej musztardy, sól, pieprz

### Przygotowanie:

Mięso i grzyby pokroić w cienkie paski. Cebulę i czosnek posiekać. Na patelni rozgrzać olej i smażyć mięso przez 3 minuty, po czym zdjąć je. W tym samym tłuszczu smażyć 3 minuty pieczarki. Dołożyć cebulę i czosnek. Ponownie dodać mięso i dolać bulion oraz śmietanę. Lekko zagotować, doprawić solą, pieprzem i musztardą. W międzyczasie zacierki zagotować w wodzie wg przepisu na opakowaniu. Podawać wymieszane z sosem.

Przygotowanie: ok. 30 minut

Poziom trudności: średnie



## PIECZONY KURCZAK

### Składniki:

- 1 kurczak
- 80 g margaryny
- 4 łyżki zmielonej papryki
- sól i pieprz

### Przygotowanie:

Kurczaka należy wypatroszyć, jeżeli jest taka konieczność, oczyścić i osuszyć. Do kurczaka wsypać jedną łyżkę soli, a z zewnątrz kurczaka nasmarować solą i pieprzem. Margarynę rozpuścić w garnku, dodać zmieloną paprykę i wymieszać. Nasmarować kurczaka margaryną z papryką i włożyć do piekarnika. Piec w temperaturze ok. 180 - 200 stopni przez ok. 75 minut. W trakcie pieczenia smarować kurczaka margaryną z papryką.

Przygotowanie: ok. 90 min

Poziom trudności: łatwe



## KIEŁBASA W SOSIE CURRY

### Składniki:

- 3 kiełbasy
- 1 łyżka oleju z kiełków kukurydzy
- 1 cebula
- pół papryki czerwonej, żółtej i zielonej
- czosnek, pieprz, przyprawa curry
- 1 puszka koncentratu pomidorowego
- ¼ litra bulionu mięsnego
- 1 szklanka sosu cygańskiego

### Przygotowanie:

Kiełbasę pokroić w plasterki i przypiec na oleju. Cebulkę pokroić w drobną kostkę i dorzucić do kiełbasy, poddusić. Paprykę pozbawić gniazd nasiennych i pokroić w kostkę, dodać do garnka i dalej dusić. Czosnek obrać, zgnieść i dodać do kiełbasy. Dodać koncentrat pomidorowy i dokładnie wymieszać. Następnie dodać bulion i sos cygański i ponownie wymieszać. Doprawić pieprzem i curry. Sól nie jest konieczna, gdyż sos cygański jest już słony.

Przygotowanie: ok. 30 min

Stopień trudności: łatwe



## KREM BAWARSKI

### Składniki:

- 2 łyżki żelatyny
- 3 żółtka
- 70 g cukru
- 2 łyżki naturalnego aromatu lub 2 laski wanilii
- 3 łyżki wiśniówki
- ¼ litra śmietanki
- 250 g owoców sezonowych
- 1 łyżka cukru wanilinowego

### Przygotowanie:

Żółtka, cukier i aromat waniliowy ubić trzepaczką do uzyskania gęstej masy. Żelatynę rozpuścić z łyżką wiśniówki i łyżką wody na średnim ogniu. Śmietanę ubić na sztywno, wymieszać delikatnie z 1-2 łyżek żelatyny. Następnie delikatnie i stopniowo dokładać i mieszać resztę śmietanki. Krem przełożyć do formy i włożyć do lodówki, aż zeszywnieje. Owoce umyć, wydrylować, pokroić i zamarynować w wiśniówce i cukrze wanilinowym. Odstawić do ostygnięcia. Krem przełożyć na talerz, połączyć sosem z owoców.

Przygotowanie: ok. 30 min + 2h stygnięcia

Stopień trudności: łatwe



## TORT SZWARCWAŁDZKI W SZKLE

### Składniki:

- 100 g śmietany
- 2 łyżki cukru pudru
- 120 g białego sera twarogowego
- 1 opakowanie cukru wanilinowego
- szklanka wiśni
- 6 łyżek wiśniówki
- 120 g biszkoptu czekoladowego
- 30 g wiórków czekoladowych

### Przygotowanie:

Śmietanę ubić na sztywno z łyżką cukru pudru. Ser twarogowy wymieszać na gładką masę z pozostałym cukrem pudrem i cukrem wanilinowym i ubić z bitą śmietaną. Wiśnie przełożyć do sitka, potem w misce wymieszać z wiśniówką. Biszkopt rozkruszyć do pucharków, na to ułożyć wiśnie z wiśniówką. Na samą górę krem śmietankowy. Udekorować deser wiórkami czekoladowymi.

Przygotowanie: ok. 35 min

Stopień trudności: łatwe



## PIECZEŃ WIEPRZOWA

### Składniki:

- 750g mięsa wieprzowego (udko, łopatką, kotlet)
- 2 cebule
- skórka z chleba
- 500 ml wody
- łyżka mąki
- czosnek, majeranek, rozmaryn, bazylija
- sól, pieprz, kminek.

### Przygotowanie:

Mięso potłuc i nasmarować przyprawami i solą. Piec nagrzać do temp. 220°. Mięso ułożyć w piekarniku tłuszczem do dołu, zalać odrobiną gorącej wody, dołożyć resztę przypraw i dusić przez 15 min. Tłuszcz naciąć na głębokość 1,5 cm. Jak tylko wyparuje woda, zaczyna się pieczenie. Mięso piec bez przykrycia, polewać co jakiś czas wytopionym tłuszczem. Przed końcem polać małą ilością zimnej wody, aby mięso było chrupiące. Piec przez ok. 1,5-2 godzin. Pieczeń pokroić na plastry i podawać z sosem.

Przygotowanie: ok. 30 min + 2h

Poziom trudności: średnie



## KNEDLE Z BUŁKI

### Składniki:

- 10 bułek z poprzedniego dnia
- ½ litra letniego mleka
- 3 jajka
- 1 cebula
- 1 pęczek pietruszki drobno posiekanej
- 2 łyżki oleju
- sól

### Przygotowanie:

Bułki pokroić w drobną kostkę i zalać letnim mlekiem. Cebulę pokroić w piórka. Na patelni rozgrzać olej. Smażyć na nim cebulę, aż nabierze ciemnobrązowego koloru. Dodać do miękkih bułek. Dodać jajka i pietruszkę i całość wymieszać dokładnie dłońmi. Jeśli masa będzie zbyt sucha, można dołożyć mleka. Dłonie zwilżyć wodą i uformować ok. 8 kulek z powstałej masy. Zagotować lekko posoloną wodę, delikatnie ułożyć w niej knedle i gotować na małym ogniu przez ok. 25 min.

Przygotowanie: ok. 30 min. + 25 min

Poziom trudności: łatwe



## KIEŁBASA SMAŻONA Z KAPUSTĄ

### Składniki:

- 6 smażonych kiełbas
- 500 g kwaszonej kapusty
- 8 ziemniaków
- ½ litra bulionu mięsnego lub warzywnego
- sól, pieprz, kminek

### Przygotowanie:

Kiełbasy pokroić w plastry i usmażyć na chrupiąco. Dołożyć obrane i pokrojone ziemniaki i smażyć 5 minut. Dodać kapustę kwaszoną, zamieszać i piec przez następne 5 minut. Dodać do całości bulion i mieszać energicznie. Na patelnię nałożyć przykrywkę i dusić całość aż ziemniaki będą ugotowane. Doszakować pieprzem, solą i kminkiem.

Przygotowanie: ok. 20 min.

Poziom trudności: łatwe



## SAŁATKA Z KIEŁBASĄ

### **Składniki:**

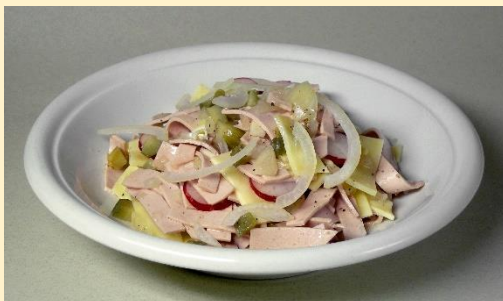
- 4 pomidory
- 2 cebule
- 4 ogórki konserwowe
- 400 g kiełbasy parówkowej
- 1 pęczek szczypiorku
- 3 łyżki octu
- 6 łyżek oleju
- 2 łyżeczki musztardy
- sól, pieprz

### **Przygotowanie:**

Pomidory wydrylować i pokroić. Cebule pokroić w obręcze. Ogórki pokroić w kostkę. Kiełbasę parówkową pokroić w paski i te paski pociąć na pół. Ocet wymieszać z olejem, dodać musztardę a następnie dosmakować solą i pieprzem. Szczypiorek umyć i pokroić. Wszystkie składniki przełożyć do miski i razem wymieszać. Pozostawić na 30 minut.

Przygotowanie: ok. 25 minut

Poziom trudności: łatwe



## JABŁKA W CIEŚCIE

### **Składniki:**

- 125 g mąki
- 1 jajko
- 2 białka
- szczypta polski
- 3 łyżki cukru
- ½ filiżanki mleka
- 5 dużych jabłek
- 1 łyżka rumu
- tłuszcz

### **Przygotowanie:**

Chrupiące jabłka obrać, pokroić w paski o grubości ½ cm, usunąć pestki, posypać cukrem i skropić rumem. Z mąki, jajka, soli, cukru i mleka wymieszać do uzyskania gęstego ciasta i wymieszać z sztywną pianą z białek. Kawałki jabłek „zatopić” w cieście. Uformować i smażyć na gorącym oleju do uzyskania złotego koloru. Po usmażeniu można posypać cukrem pudrem.

Przygotowanie: ok. 45 minut

Poziom trudności: łatwe



## NALEŚNIKI Z JABŁKIEM

### **Składniki:**

- 250 g mąki
- 250 ml wody gazowanej
- 250 ml mleka
- 500 g jabłek
- 2 jajka
- szczypta soli, ½ łyżeczki cynamonu
- łyżeczka proszku do pieczenia
- 3 łyżki cukru
- sok z cytryny, olej

### **Przygotowanie:**

Mąkę, proszek do pieczenia i cukier wymieszać, następnie wymieszać z jajkami, mlekiem i wodą gazowaną i pozostawić na 15 min. Jabłka obrać, usunąć z nich pestki i pokroić. Pokrojone jabłka posypać cukrem i skropić sokiem z cytryny. Po 15 minutach delikatnie wymieszać ciasto z kawałkami jabłek. Na patelni rozgrzać olej i usmażyć naleśniki. Można dodatkowo posypać cukrem lub cynamonem.

Przygotowanie: ok. 15 min + 15 min

Poziom trudności: łatwe

