



e
przepisy kulinarne

Świętu *-jemy*

na Boże Narodzenie

mieszkańców Powiatu Nyskiego

Starostwo Powiatowe w Nysie

Szanowni Państwo,



Powiat Nyski to bez wątpienia jeden z najpiękniejszych rejonów naszego kraju. Przyjezdni zachwycają się nie tylko tutejszymi krajobrazami, ale także bogatą i różnorodną kulturą, która jest wypadkową wpływów śląskich, góralskich, czeskich, kresowych i niemieckich. Bogactwo, o którym mowa wyraża się nie tylko w tym, co widzimy, ale także w smakach regionu nyskiego, w naszej kuchni każdy przecież znajdzie coś dla siebie.

Okres Bożego Narodzenia to czas kiedy kulinariami interesujemy się szczególnie żarliwie. Wierzymy książki kucharskie, spotykamy się najpierw w kuchni podczas wspólnego przygotowania świątecznych przysmaków, a potem podczas wspólnego celebrowania przy stole.

Mając na uwadze fakt, że w naszym powiecie jest wiele tradycyjnych domów, a w nich pielęgnowanych od pokoleń przepisów, będących często tajemnicą, cieszymy się niezmiernie, że nasi mieszkańcy tak licznie wzięli udział w akcji „Świętujemy” i razem z nami stworzyli tę wyjątkową publikację.

Zachęcam nie tylko do lektury, ale przede wszystkim wykorzystania naszego e-booka w praktyce. Niech będzie dobrym przewodnikiem po kuchni powiatu nyskiego, ale też pretekstem do wspólnego spędzania czasu i budowania pełnej miłości i ciepła atmosfery.

W tym miejscu składamy szczególne podziękowania Kołom Gospodyń Wiejskich z naszego powiatu, które tak licznie zaangażowały się w realizację niniejszego e-booka. Dziś z dumą mogę powiedzieć, że to najsmaczniejsze z naszych wspólnych osiągnięć.

Gotujmy, smakujmy i świętujmy!

Wesołych Świąt!

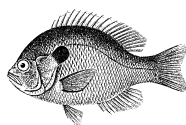


Joanna Burska
Członek Zarządu Powiatu Nyskiego

Spis treści



03 RYBY



26 DANIA MIĘSNE



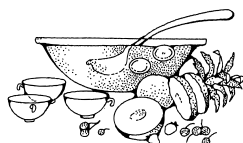
15 PIEROGI



32 SŁODKOŚCI

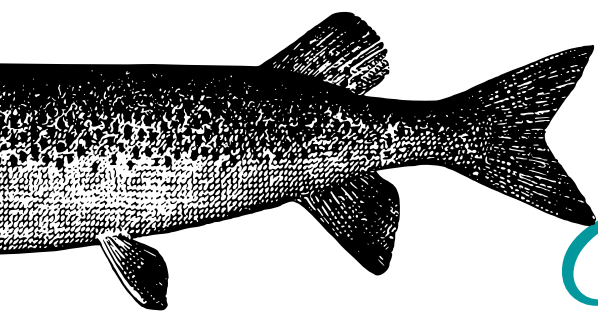
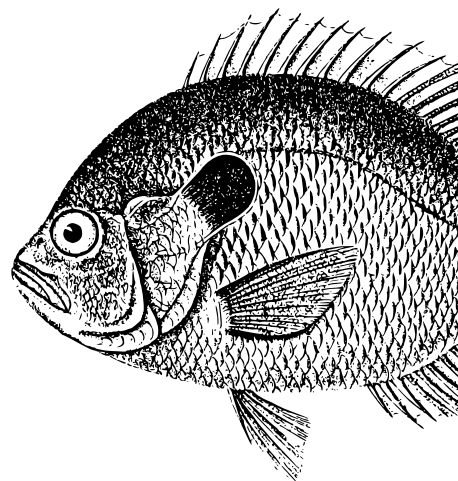
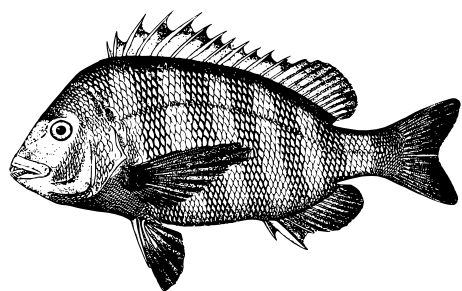


21 ZUPY

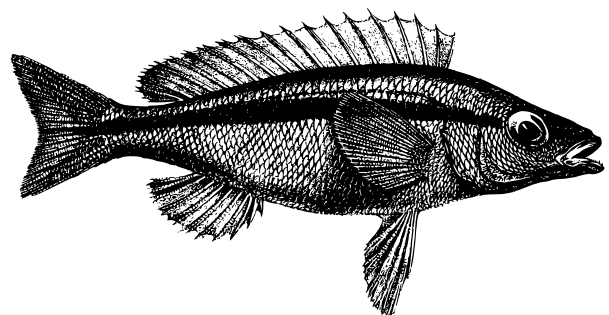
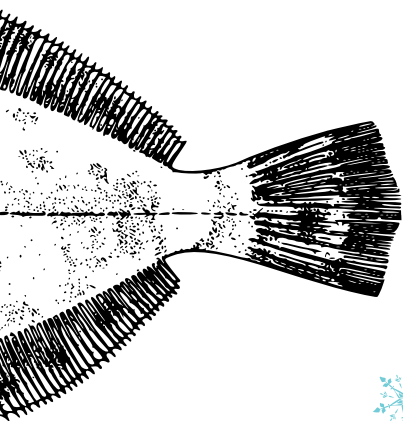


55 NA DODATEK





Ryby





Karp

po niemodlińsku

(Koło Gospodyń Wiejskich w Kałkowie)



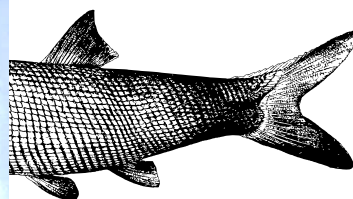
Składniki

- karp (ok. 1,5 do 2 kg)
- 2 marchewki
- 1 mały seler
- 1 pietruszka
- 1 por (sezonowo cukinia, papryka)
- sól, pieprz, kolendra



Sposób przygotowania

1. Karpia oczyścić, umyć, pociąć w dzwonka, dobrze osuszyć.
2. Przyprawy – sól, pieprz i kolendrę utłuc w moździerzu, a następnie natrzeć nimi rybę i odstawić do lodówki na minimum 6 godzin.
3. Warzywa oczyścić, obrać i pokroić w plastry (można zetrzeć), następnie zblanszować w tłuszczu roślinnym. Por zeszklić.
4. Przygotowane w ten sposób składniki przełożyć do naczynia żaroodpornego w kolejności: warzywa, ryba, warzywa.
5. Piec ok. 30-35 minut w temperaturze 180 stopni.



Ryba

pod grzybową pierzynką



(Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Kamienicy)

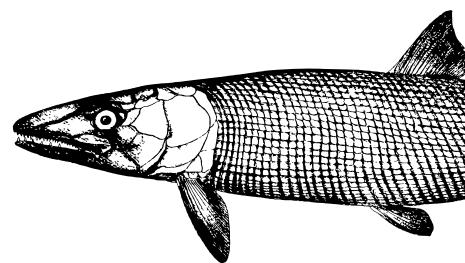


Składniki

- 1 kg ryby (mrożony filet z dorsza, może być inna ryba)
- 300 g prawdziwków (mrożone)
- 300 g pieczarek
- 300 g sera żółtego
- 300 g cebuli
- 150 g masła
- 2 zupy borowikowe w proszku
- 2 jajka
- 200 g bułki tartej
- przyprawa do ryb
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania

1. Odmrożoną rybę pokroić na porcje i każdą posypać przyprawą do ryb, solą i pieprzem, a następnie odstawić na 30 minut do lodówki.
2. W tym czasie oczyścić pieczarki i prawdziwki, pokroić w plastry i udusić na maśle, dodając pod koniec pokrojoną drobno cebulę. Cebulę dusić z grzybami do jej zeszklenia.
3. Rybę panierować w jajku, potem w bułce tartej, a następnie usmażyć na patelni na złoty kolor.
4. Usmażoną rybę przełożyć do wysmarowanego masłem naczynia żaroodpornego. Na górę nałożyć przygotowane grzyby z cebulą.
5. Zupy w proszku rozpuścić wg przepisu i wylać na warstwę grzybową. Na górę zetrzeć żółty ser.
6. Rybę włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 1 godziny. Można podawać na gorąco lub na zimno.



Ryba w zalewie



(Ewa Syneska)



Składniki

- 800 g filetów z ryby (dowolnej)
- 1 papryka czerwona
- 2 średnie cebule
- 3 ogórki korniszony
- 2 szklanki wody
- 3 łyżki cukru
- 1 łyżka soli
- 3 łyżki keczupu
- mały koncentrat pomidorowy
- 6 łyżek octu
- 1/2 szklanki oleju

Sposób przygotowania

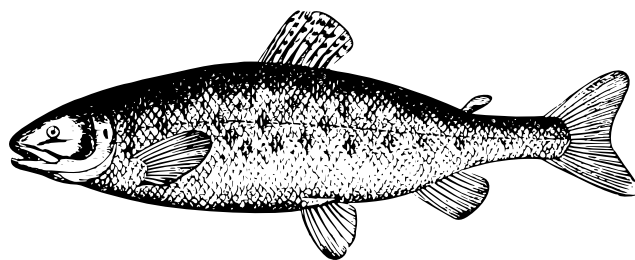
Ryba:

Rybę obtoczyć w jajku i mące, usmażyć.

Ułożyć w naczyniu, przekładając pokrojonymi w dzwonka: cebulą, papryką i korniszonami.

Zalewa:

Wszystkie składniki zagotować i gorącą zalewą zalać rybę. Po ostudzeniu całość włożyć do lodówki.



Pieczone pulpety z dorsza i cukinii



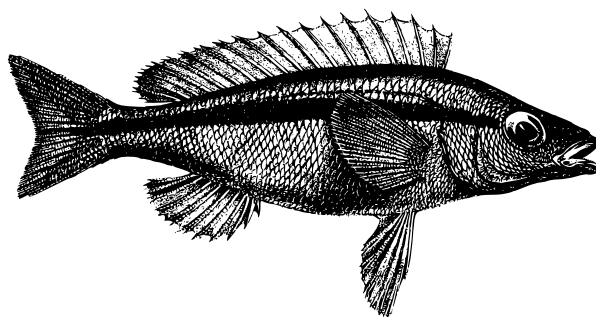
Składniki

- 400-500 g filetów z dorsza
- jedna niewielka cukinia lub pół większej
- 4-5 łyżek bułki tartej
- pół szklanki maślanki lub kefiru
- pęczek koperku
- sól, pieprz
- 1 jajko

Sposób przygotowania

1. Cukinię umyć i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Posolić i odstawić na kilkanaście minut, a kiedy puści wodę mocno odcisnąć.
2. W międzyczasie bułkę tartą wymieszać z maślanką i odstawić do namoczenia.
3. Dorsza i koperek posiekać. Wymieszać je ze sobą, dodać jajko, bułkę tartą i cukinię. Doprawić lekko solą i świeżo zmielonym pieprzem.
4. Zwilżonymi dłońmi formować niewielkie pulpety (większe od orzecha włoskiego) i układać w naczyniu tak, aby się nie stykały.
5. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni, przez ok. 25-30 minut.

Danie można przygotować także wersji smażonej.



Ryba *po grecku*



Składniki

Sos:

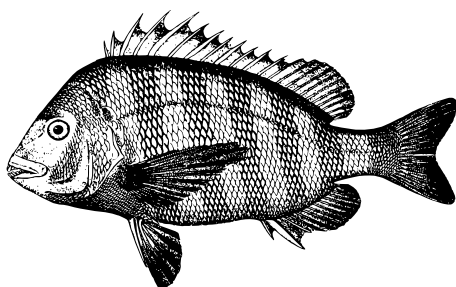
- 80 g marchwi
- 50 g selera (korzeń)
- 50 g pietruszki (korzeń)
- 100 g cebuli
- 2- 3 łyżki przecieru pomidorowego
- 2- 3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka musztardy
- przyprawy do smaku: sól, cukier papryka w proszku, pieprz

Ryba:

- 1/2 kg ryby (dowolnej, ulubionej)
- 2 jajka
- cytryna
- mąka
- bułka tarta
- olej do smażenia
- sól, pieprz do smaku

Sposób przygotowania

1. Marchew, seler i pietruszkę zetrzeć na tarce na grubych oczkach, cebulę pokroić w drobną kosteczkę.
2. Warzywa podsmażyć na oleju, dodać 2- 3 łyżki wody, posolić. Dusić do miękkości.
3. Dodać przecier, przyprawić solą, pieprzem, papryką, cukrem oraz musztardą. Sos powinien być gęsty.
4. Rybę skropić cytryną, posolić, popieprzyć. Panierować w mące, jajku i bułce tartej. Usmażyć.
5. Gotową rybę przełożyć do sosu. Podgrzać i podawać.





Śledziki

pod kólderką z pomidorów (sultańskie)

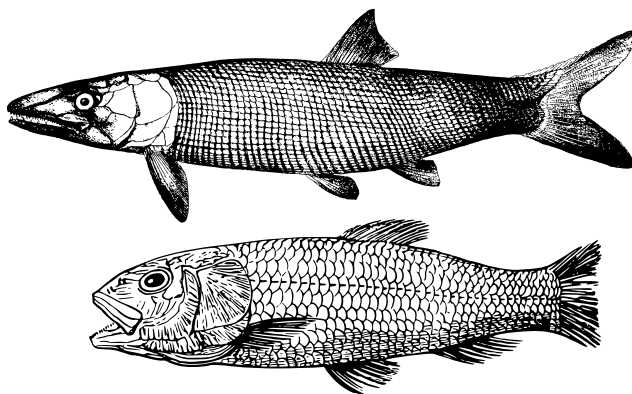


Składniki

- 1/2 kg matiasów
- trzy łyżki przecieru pomidorowego
- 2 cebule
- 1 łyżeczka cukru
- szczypta soli
- rodzynki
- olej do smażenia

Sposób przygotowania

1. Śledzie wyczyścić i namoczyć na noc w zimnej wodzie z mlekiem.
2. Rano wyciągnąć z wody. Osuszyć.
3. Cebulę obrać, pokroić w plastry o grubości ok. 5 mm.
4. Połową cebuli przełożyć śledzie i odłożyć jeszcze na 2 godziny.
5. Resztę cebuli podsmażyć na oleju. Kiedy się zarumieni dodać przecier i chwilę razem podsmażać.
6. Do cebuli i przecieru dodać kilka łyżek wody i rodzynki. Ostudzić.
7. Wcześniej przygotowane śledzie pokroić w grubą kostkę i wymieszać z sosem pomidorowym.



Śledziki

utopione w cebulowym sosie



(Wanda Zarębska)

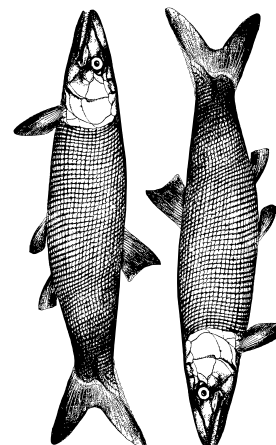


Składniki

- 1/2 kg matiasów
- 250 ml kwaśnej śmietany 12%
- 2 cebule
- 1 łyżeczka cukru
- szczypta soli
- 1 łyżeczka octu winnego
- ziarenka pieprzu
- ziele angielskie
- liść laurowy
- woda
- mleko
- do dekoracji wedle uznania: świeży koper, natka pietruszki, jabłko, cytryna

Sposób przygotowania

1. Śledzie oczyścić i namoczyć na noc w zimnej wodzie z mlekiem. Rano wyjąć z wody i osuszyć.
2. Cebulę obrać, pokroić w plastry o grubości ok. 5 mm.
3. Połową cebuli przełożyć śledzie i odstawić jeszcze na 2 godziny.
4. Drugą część cebuli zalać niewielką ilością wody, dodać przyprawy: cukier, sól, całe ziarenka pieprzu, ziele angielskie, liść laurowy i wszystko razem zagotować.
5. Gdy cebula zmięknie dodać ocet winny i ostudzić.
6. Śledzie jeszcze raz opłukać, pokroić w kawałki i ułożyć w szklanej salaterce.
7. Zimny wywar cebulowy wymieszać ze śmietaną i zalać nim pokrojone śledzie.
8. Udekorować gałązką świeżego kopru, natką pietruszki, jabłkiem, cytryną - wedle uznania.



Śledziki z czosnyczkiem



(Wanda Zarębska)

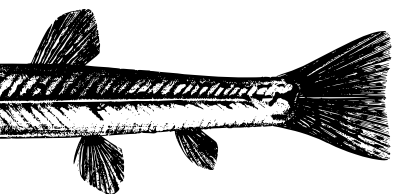


Składniki

- 1/2 kg matiasów
- 100 ml kwaśnej śmietany 12%
- 100 ml jogurtu greckiego
- 50 g majonezu
- pieprz biały
- 1 główka czosnku

Sposób przygotowania

1. Śledzie wyczyścić i namoczyć na noc w zimnej wodzie z mlekiem.
2. Rano wyciągnąć z wody, osuszyć, pokroić na kawałki.
3. Przygotować sos: połączyć śmietanę, jogurt i majonez oraz przeciśnięty przez praskę czosnek (ilość czosnku zależna jest od upodobań i "mocy" czosnku - należy dodać jednak nie mniej niż 4 ząbki).
4. Pokrojone śledzie połączyć z przygotowanym sosem. Śledzie powinny mieć wyraźny czosnkowy smak.
5. Całość doprawić pieprzem i udekorować gałązką świeżego kopru, natką pietruszki, jabłkiem, cytryną - wedle uznania.



Śledzie z goździkami



(Koło Gospodyń Wiejskich w Kałkowie)

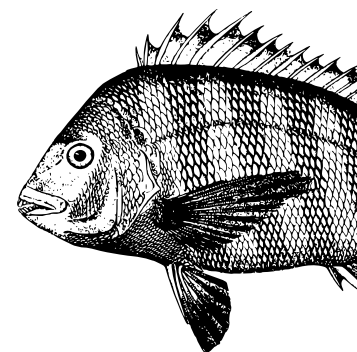
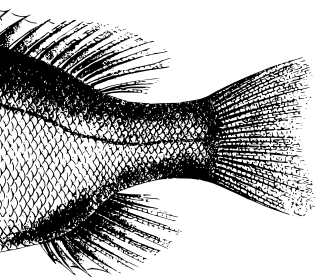


Składniki

- 1 kg śledzi solonych
- 1 kg cebuli
- 1 słoik przecieru pomidorowego
- 1 litr oleju
- cukier (do smaku)
- sól (do smaku)
- 8 goździków
- 8 ziarenek ziela angielskiego

Sposób przygotowania

1. Cebulę obrać, pokroić w plastry i usmażyć na oleju.
2. Dodać przyprawy i dusić wszystko razem do miękkości.
3. Powstały sos ostudzić.
4. Śledzie pokroić na kawałki i przekładać warstwowo sosem do wyczerpania składników.



Śledzie *zawijane*



(Danuta Kmiecik)

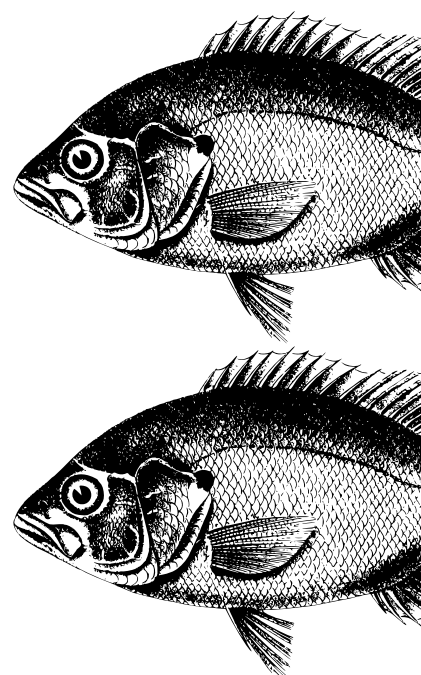


Składniki

- 5 śledzi solonych
- 1 ogórek
- musztarda
- 1 marchewka
- 3 cebule
- pęczek natki pietruszki
- 0,5 szklanki octu
- 1 łyżka cukru
- 1,5 szklanki wody
- przyprawy: pieprz, ziele angielskie, liście laurowe

Sposób przygotowania

1. Śledzie umyć i wymoczyć w wodzie.
2. Następnie odfiletować, posmarować musztardą i posypać drobno posiekaną pietruszką i cebulą.
3. Na śledziu położyć kawałek ogórka i zwinąć w rulonik.
4. Marchew i cebulę zalać wodą, dodać ocet, przyprawy i zagotować. Następnie ostudzić.
5. Słoik napełnić śledziami, zalać zimną zalewą, dodać 2 łyżki oliwy na wierzch. Zamknąć i odstawić na 2-4 dni.
6. Po tym czasie śledzie są gotowe do spożycia.



Smażony Karp z sałatką ziemniaczaną



(miasto Šumperk)



Składniki

Sałatka ziemniaczana:

- 50 g marchewki
- 4 łodygi selera naciowego
- sól morską
- 1 cytryna
- 600 g mniejszych ziemniaków gotowanych w łupinach
- 4 jajka na twardo
- 100 g mrożonego groszku
- pieprz
- 250 ml majonezu
- 250 ml śmietany

Karp:

- dzwonka karpia
- bułka tarta
- mąka
- 2 jajka
- olej roślinny



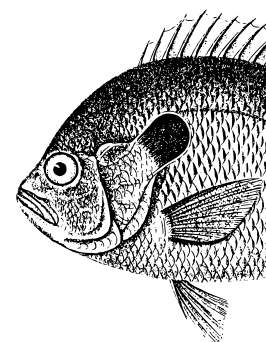
Sposób przygotowania

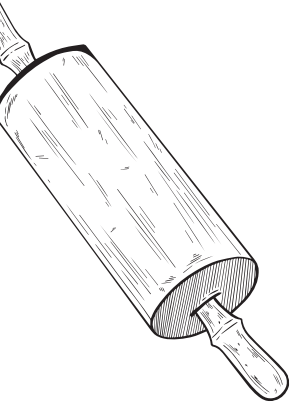
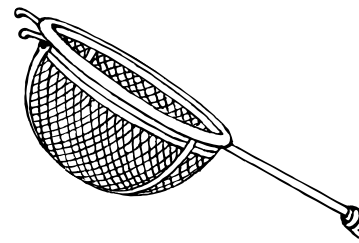
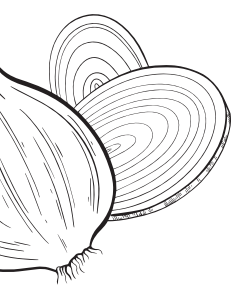
Sałatka ziemniaczana:

1. Posiekać drobno marchewkę i seler, gotować we wrzącej, osolonej wodzie przez ok. 2 minuty. Odcedzić i przepłukać zimną wodą. Rozmrozić groszek.
2. Osobno ugotować, obrać i pokroić ziemniaki oraz jajka. Połączyć z pozostałymi warzywami, a na końcu dodać groszek.
3. Przyprawić solą i pieprzem. Dodać majonez, śmietanę i sok z cytryny. Wszystko razem wymieszać i odstawić.

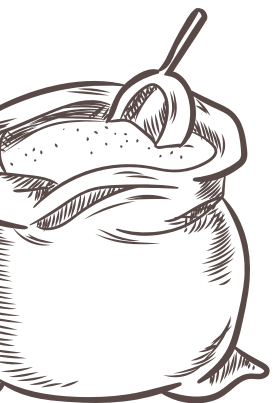
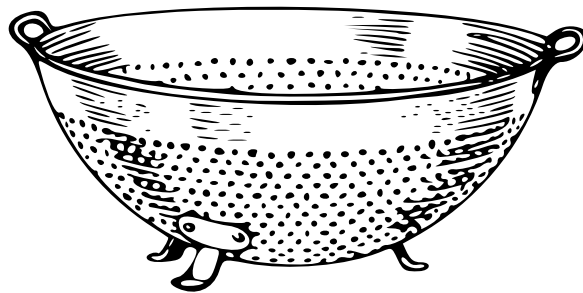
Smażony karp:

1. Umyte i osuszone dzwonka przyprawić solą i pieprzem. Panierować w mące, roztrzepanych jajkach i bułce tartej. Smażyć na głębszym oleju na złoty kolor.
2. Usmażone kawałki ryby przełożyć na papierowe ręczniki, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.
3. Podawać z sałatką ziemniaczaną.





Pierogi



Pierogi ze słodką kapustą



(Koło Gospodyń Wiejskich w Kałkowie - produkt lokalny)



Składniki

Farsz:

- główka kapusty
- 4 cebule
- masło (ok. 1/2 kostki)
- sól
- pieprz

Ciasto (na ok. 50-60 pierogów):

- 500 g mąki typ 500 (specjalna do pierogów)
- 2 jajka
- 200 ml gorącej wody
- 2 łyżki miękkiego masła
- 1 płaska łyżka soli

Sposób przygotowania

Farsz:

1. Kapustę posiekać i obgotować.
2. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle. Połączyć z odsączoną kapustą, przyprawić wedle gustu solą i pieprzem.

Ciasto:

1. Przesiać mąkę na stolnicę, w środku zrobić małe wgłębienie, wbić do niego jajka, dodać sól i miękkie masło. Siekać nożem dolewając stopniowo gorącą wodę.
2. Wyrabiać przez minimum 10 minut, aby ciasto było gładkie i delikatne. Ważne! Ciasto powinno "zabrać" całą wysypaną mąkę. Powinno być elastyczne i nie kleić się do rąk.
3. Przed lepieniem pierogów, ciasto musi leżakować pod przykryciem przez min. 10 minut.



Smażone Pierogi z kapuszą i grzybami



(Koło Gospodyń Wiejskich w Chróście)



Składniki

Farsz:

- 500 g kapusty kiszanej
- 80 g grzybów suszonych
- 2 cebule

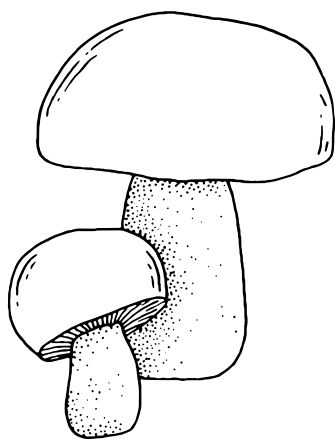
Ciasto:

- 1/2 kg mąki
- 1 jajko
- 20 g drożdży
- 1 szklanka mleka
- szczypta soli
- 1 łyżka oleju
- 1 l oleju (do smażenia)



Sposób przygotowania

1. Kapustę i grzyby ugotować osobno.
2. Cebulkę podsmażyć na złoty kolor,
3. Do cebuli dodać ugotowaną i posiekaną kapustę oraz grzyby.
4. Do mąki wbić jajko, dodać szczyptę soli oraz wlać rozpuszczone w mleku drożdże.
5. Ciasto zagnieść jak na pierogi i rozwałkować na grubość 0,5 cm.
6. Wycinać krążki szklanką. Sklejać tworząc falbankę.
7. Smażyć w głębokim oleju.



Pierogi

z kaszą gryczaną i serem



(Koło Gospodyń Wiejskich we Włodarach)



Składniki

Ciasto:

- 300 g mąki
- 1/2 szklanki ciepłej wody
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju
- szczypta soli

Farsz:

- 250 g białego sera
- 1 szklanka kaszy gryczanej
- 3/4 szklanki wody
- cebula
- pieprz

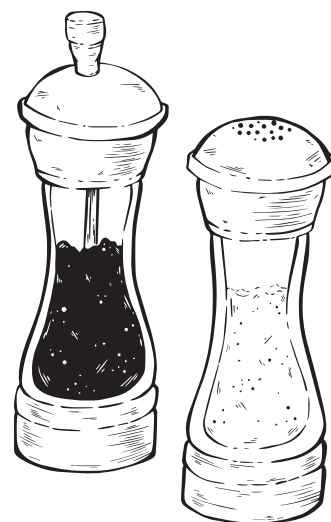
Sposób przygotowania

Ciasto:

1. Wszystkie składniki połączyć i wyrobić ciasto.
2. Zostawić na 20 minut do leżakowania. Następnie rozwałkować i wykrawać krążki.

Farsz:

1. Ugotować kaszę w wodzie, ostudzić, dodać ser i cebulkę usmażoną na maśle lub oleju. Doprawić solą i pieprzem.
2. Skleić krążki z farszem i gotować w osolonej wodzie.
3. Po ugotowaniu pierogi lekko połać zimną wodą i posmarować cebulką z masłem lub olejem.



Pieczone pierożki



(Koło Gospodyń Wiejskich w Markowicach)



Składniki

Farsz:

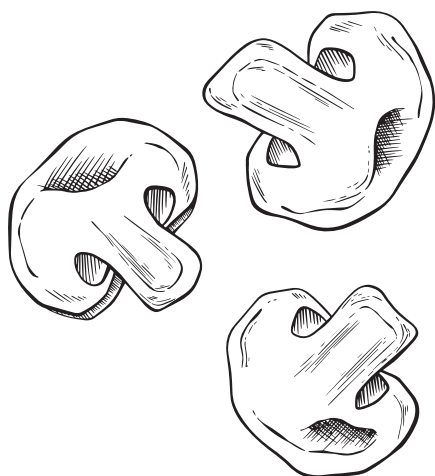
- saszetka kaszy gryczanej (ugotowanej)
- 1 cebula (może być czerwona)
- 6 pieczarek
- pestki dyni i słonecznika (po 1 łyżce)

Ciasto:

- 0,5 kg mąki
- 0,5 dag drożdży
- 4 łyżki oleju
- sól
- 1 szklanka ciepłej przygotowanej wody
- sezam (do posypania)

Sposób przygotowania

1. Z podanych składników wyrobić elastyczne ciasto i odstawić na 40 minut.
2. Kiedy wyrośnie rozwałkować, wycinać krążki i nakładać chłodny farsz.
3. Przygotowane pierożki posmarować jajkiem i posypać sezamem.
4. Piec 30 minut w temp. 180-190 stopni.
5. Można podawać na ciepło lub na zimno jako przekąskę.



Pierogi

z kaszą gryczaną i cebulką



(Koło Gospodyń Wiejskich we Włodarach)



Składniki

Ciasto:

- 300 g mąki
- 1/2 szklanki ciepłej wody
- 1 jajko
- 1 łyżka oleju
- szczypta soli

Farsz:

- 3 ugotowane ziemniaki
- 1 szklanka kaszy gryczanej
- 3/4 szklanki wody
- cebula
- pieprz

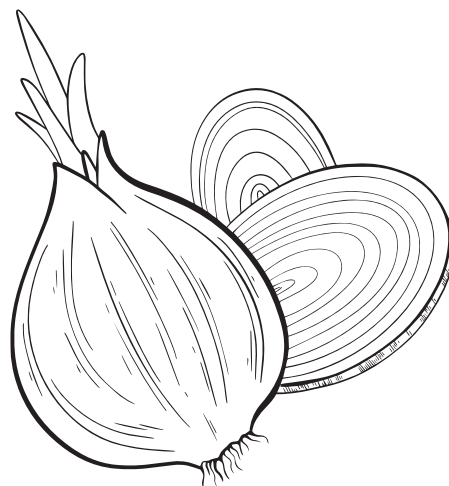
Sposób przygotowania

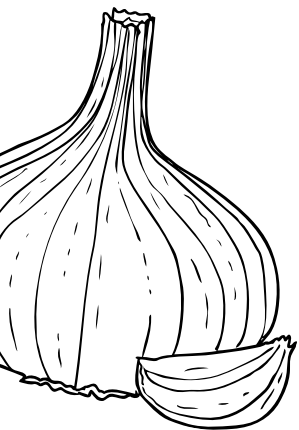
Ciasto:

1. Połączyć wszystkie składniki i wyrobić. Zostawić ciasto na 20 minut do leżakowania.
2. Następnie rozwałkować i wykrawać krążki.

Farsz:

1. Ugotować kaszę w wodzie, ostudzić, dodać ugotowane ziemniaki i cebulkę usmażoną na maśle lub oleju. Doprawić solą i pieprzem.
2. Gotowy farsz układać na krążkach ciasta.
3. Gotować w osolonej wodzie.
4. Ugotowane pierogi przelać lekko zimną wodą i posmarować cebulką z masłem lub olejem.





Zupy



Zupa grzybowa



Składniki

- 250 g suszonych prawdziwków
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 100 g masła
- 4 łyżki mąki
- sól, pieprz
- natka pietruszki

Sposób przygotowania

1. Grzyby wypłukać i ugotować z nich wywar.
2. Do wywaru dodać startą marchewkę i pietruszkę. Gotować, aż jarzyny staną się miękkie.
3. Na oddzielnej patelni rozpuścić 100 g. masła, dodać 4 łyżki stołowe mąki i smażyć na małym ogniu do otrzymania kremowej konsystencji. Dodać do wywaru i gotować na małym ogniu, aż zupa stanie się kremowa.
4. Na koniec przyprawić do smaku solą i pieprzem
5. Podawać ze świeżą natką pietruszki.



Świąteczna zupa fasolowa



Składniki

- 2 szklanki fasoli (typu Jaś)
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 szklanka suszonych śliwek
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki
- 1 szklanka wywaru z suszonych grzybów
- przyprawy (sól, pieprz, wegeta)

Sposób przygotowania

1. Fasolę i śliwki namoczyć w zimnej wodzie na 2 godziny.
2. Fasolę ugotować na pół miękko.
3. Wywar z grzybów, marchewkę, pietruszkę (pokrojoną w kostkę), pół łyżki masła i przyprawy (według uznania) zagotować.
4. Dodać fasolę razem z wywarem oraz namoczone śliwki.
5. Z reszty masła i mąki zrobić zasmażkę. Dodać do zupy pod koniec gotowania.

Ważne! Zupa jest najlepsza jeśli po ugotowaniu wystygnie pod przykryciem.



Węgierska zupa gulaszowa



Składniki

- 1 kg łopatki (może być też szynka lub karkówka)
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- pół selera
- 5 ziemniaków
- 1 papryka
- 1 cebula
- 200 g pieczarek
- 1 mały przecier pomidorowy
- sól
- pieprz
- ostra papryka
- olej do smażenia
- 2 łyżki mąki
- łyżka śmietany 18 %

Sposób przygotowania

1. Mięso pokroić w kostkę i obtoczyć w przyprawach. Włożyć do lodówki na noc.
2. Następnego dnia podsmażyć, a następnie zalać wodą i gotować 20 minut.
3. Po tym czasie do garnka dorzucić pokrojoną w kostkę marchew, pietruszkę i seler. Gotować dalej ok. 30 minut.
4. W tym czasie na osobnej patelni podsmażyć cebulę, pieczarki i paprykę. Odstawić na bok.
5. Obrać ziemniaki i pokroić w kostkę.
6. Kiedy mięso będzie prawie miękkie dodać ziemniaki i gotować do miękkości.
7. Na koniec dołożyć pieczarki z cebulą i papryką, dodać przecier i przyprawić do smaku.
8. Dla zagęszczenia można dodać mąkę wymieszaną ze śmietaną i wodą. Zupa powinna być ostra i rozgrzewająca.

Ważne:

Najlepiej smakuje następnego dnia, więc lepiej przygotować ją dzień przed podaniem.



Zupa grzybowa ze śmietaną

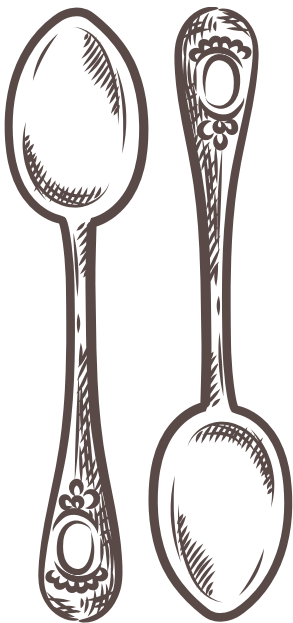


Składniki

- 300 g grzybów suszonych (podgrzybki, borowiki)
- 2 cebule
- 1 marchewka
- 2 łyżki śmietany
- 2 kostki bulionu grzybowego
- makaron łazanki (lub inny ulubiony)
- łyżka masła

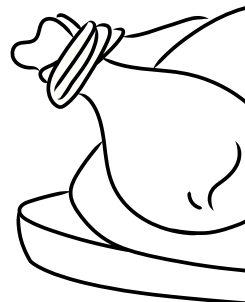
Sposób przygotowania

1. Grzyby namoczyć na noc. Ugotować. Powstały w ten sposób bulion odstawić.
2. Grzyby drobno posiekać.
3. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle.
4. Do cebuli dodać grzyby. Podusić. Zalać wodą.
5. Dodać startą marchewkę i gotować przez 25 minut.
6. Dolać bulion. Zagotować. Jeśli ktoś woli zupę bardziej gęstą można dodać wodę wymieszaną z mąką i śmietaną (wlać do zupy przez sitko).
7. Na koniec dodać łyżkę masła.
8. Podawać z makaronem.





Dania mięsne



Schab ze śliwką



(Koło Gospodyń Wiejskich w Kałkowie)

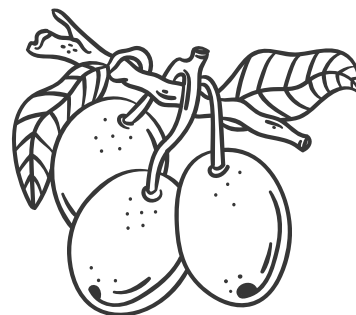


Składniki

- 1,5 kg schabu
- 1-2 opakowania śliwek wędzonych bez pestek
- wino półwytrawne
- sól
- pieprz
- przyprawa Knorr do mięs

Sposób przygotowania

1. Schab przyprawić, nakłuć, zrobić otwory i włożyć do nich śliwki.
2. Jeszcze raz przyprawić. Włożyć do lodówki – najlepiej na całą noc.
3. Po tym czasie przełożyć do rękawa i połączyć winem.
4. Piec ok. 1,5 godz. w temp. 180 stopni (zasada: pieczemy tyle godzin, ile waży mięso).





Schab z prawdziwkami

(Koło Gospodyń Wiejskich w Kałkowie)

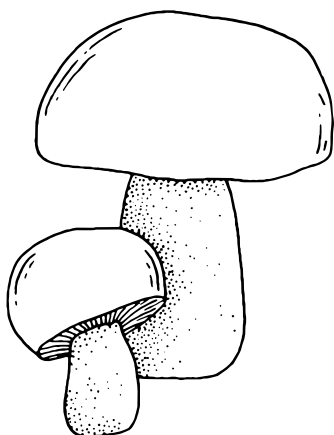


Składniki

- 1,5 kg schabu
- 300 g boczku wędzonego
- 3 cebule
- 1/2 kg prawdziwków
- 1/2 l słodkiej śmietany 30 %
- sól
- pieprz
- masło
- olej

Sposób przygotowania

1. Schab pokroić w plastry, przyprawić i usmażyć na oleju.
2. Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć dodając pokrojoną w pióra cebulę.
3. Prawdziwki pokroić i usmażyć osobno na maśle.
4. Na koniec wszystko razem włożyć do naczynia żaroodpornego i zalać śmietaną 30 %.
5. Piec około godziny w temperaturze 180 stopni.



Rolada schabowa

z czosnkiem, porem,
i suszonymi pomidorami



(Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Kamienicy)



Składniki

- 1,5 g schabu
- 1 słoik pomidorów suszonych w oleju
- 3 serki topione śmietankowe
- 3 pory
- 4 ząbki czosnku
- 1/2 kostki masła
- sól, pieprz oraz zioła (bazylia, tymianek, czosnek niedźwiedzi)

Sposób przygotowania

1. Mięso umyć, osuszyć, rozwałkować na duży płat i rozbić.
2. Doprawić przyprawami i zawinąć w folię aluminiową. Odstawić do lodówki na 3-5 godzin.
3. Pomidorki pokroić w drobną w kosteczkę, wymieszać z drobno pokrojonym porem, serkiem, czosnkiem i masłem. Ułożyć na mięsie.
4. Mięso ciasno zawinąć w roladę i związać nitką bawełnianą.
5. Następnie roladę włożyć do rękawa, poleć olejem, posypać ziołami i włożyć do piekarnika nagrzanego do 190 stopni. Piec ok. 1 1/2 godziny.



Karkówka z ketchupem

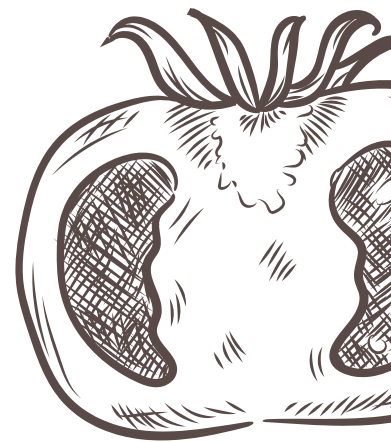


Składniki

- 1,5 kg karkówki
- 2 cebule
- 4-5 ogórków korniszonów
- 5 łyżek ketchupu
- 2 łyżki przecieru
- 2 łyżki musztardy
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania

1. Mięso pokroić w plastry, oprószyć solą i pieprzem.
2. Z ketchupu, przecieru i musztardy przygotować marynatę, obtoczyć w niej mięso.
3. Wstawić do lodówki – najlepiej na całą noc.
4. Cebulę obrać i pokroić w plastry.
5. Korniszony pokroić pod kątem.
6. Karkówkę układać w naczyniu żaroodpornym w kolejności: mięso, cebula, ogórek, mięso, cebula, ogórek – aż do wykorzystania składników.
7. Piec ok. 1,5 godziny w temperaturze 180 stopni.
8. Podawać z pieczonymi ziemniakami.



Paszтет



(Samopzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Nowym Lesie)



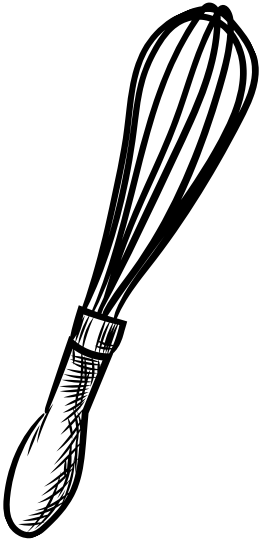
Składniki

- 1 kg łopatki
- 0,5 kg boczku surowego
- 0,5 kg wędzonego chudego boczku
- 0,75 kg fasoli Jaś
- 3 jajka
- pieprz
- sól
- majeranek
- gałka muszkatołowa

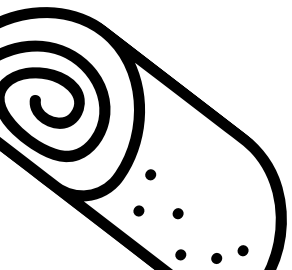
Sposób przygotowania

1. Fasolę namoczyć w wodzie dzień wcześniej.
2. Następnie ugotować i zmielić w maszynce.
3. Mięsa ugotować, zmielić, przyprawić do smaku solą, pieprzem, majerankiem i gałką muszkatołową.
4. Wszystkie składniki wymieszać razem.
5. Piec w blaszce wyłożonej papierem do pieczenia ok. 1 godz. w temp. 170 stopni.





Słodkości



Pierniki z Kałkowa



(Koło Gospodyń Wiejskich w Kałkowie - produkt lokalny)



Składniki

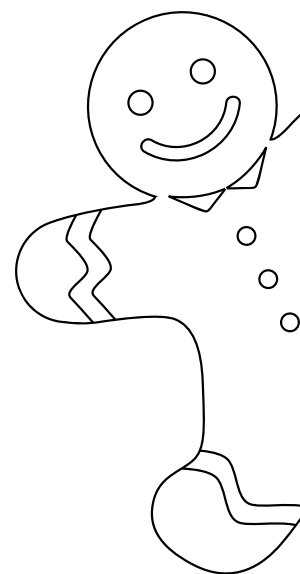
- 1 kg mąki (zużywa się do 2 kg)
- 500 g miodu
- 250 g smalcu
- 2 szklanki cukru
- 3 jajka
- 2 łyżeczki sody
- 1/2 szklanki mąki
- 1/2 łyżeczki soli
- 2-3 przyprawy do piernika

Sposób przygotowania



1. Mąkę przesiać.
2. Miód i smalec roztopić.
3. Sode wymieszać z mlekiem.
4. Do mąki dodać jaja, ostudzony miód ze smalcem, mleko z sodą, sól i przyprawę do piernika.
5. Wyrobić ciasto. W razie potrzeby dodać mąkę.
6. Ciasto cienko rozwałkować, wycinać pierniczki i układać na blasze.
7. Piec w temp. 200 stopni przez ok. 15 minut.

Za jednym razem do piekarnika można włożyć dwie blachy.



Maślane ciasto świąteczne



(miasto Šumperk)



Składniki

- 40 g drożdży (w temp. pokojowej)
- 100 g cukru
- 250 ml mleka
- 1/2 kg mąki (oraz drugie tyle do podsypywania)
- 1 łyżeczka soli
- 2 żółtka
- 125 g masła
- skórka cytrynowa
- 40 g rodzynek
- tłuszcz do nasmarowania blachy lub papier do pieczenia
- 1 jajko do smarowania
- 40 g migdałów (obrane, posiekanych i całych)



Sposób przygotowania

1. Mąkę przesiać i wymieszać z solą.
2. Drożdże rozetrzeć z cukrem, dolać do nich trochę letniego mleka, posypać mąką i odstawić zaczyn w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. Do miski z przesianą mąką wlać drożdże, dodać resztę mleka, żółtka, podgrzane (ale nie gorące) masło, skórkę z cytryny, umyte rodzynek.
4. Wszystkie składniki wyrobić na gładkie ciasto, które nie przykleja się do ścianek miski.
5. Odstawić na 3 godz. aby ciasto wyrosło, w tym czasie mieszać je 2-3 razy.
6. Po 3 godz. ciasto podzielić na 9 równych części, zrobić z nich małe bułeczki, a następnie wałki.
7. Cztery z nich zapleść w szeroki warkocz i ułożyć na spodzie blachy.
8. Trzy wałki ciasta zapleść w drugi warkocz, który należy położyć na pierwszym.
9. Dwa wałki okręcić wokół siebie i umieścić na górze ciasta.
10. Ciasto posmarować roztrzepanym jajkiem, posypać migdałami, „spiąć” patyczkami do szaszłyków w kilku miejscach, aby poszczególne warkocze nie zsuwały się podczas pieczenia.
11. Piec w umiarkowanie nagrzanym piekarniku (ok. 180 stopni) na złoty kolor.



Ciasto bananowe



(Koło Gospodyń Wiejskich w Starym Lesie)



Składniki

- 3-4 dobrze dojrzałe banany
- 2 jajka
- 1/2 szklanki cukru (może być mniej)
- 1/2 szklanki oleju
- 400 g mąki
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 płaska łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 aromat rumowy
- 1/2 szklanki bakalii
- cukier waniliowy

Sposób przygotowania

1. Obrane banany zmiksować w misce.
2. W drugim naczyniu ubić jajka z cukrem i cukrem wanilinowym na kogel-mogel, dodać olej i aromat rumowy, a następnie ubijać dalej na najniższych obrotach miksera.
3. Dodać zmiksowane banany i dalej mieszać mikserem.
4. Do powstałego ciasta przesiać mąkę z proszkiem i sodą, dalej miksować na najmniejszych obrotach.
5. Dosypać bakalie i wymieszać ciasto łyżką.
6. Wlać do keksówki wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą.
7. Piec 50 minut w temp. 180 stopni.



Zawijanka babci Julci



(Koło Gospodyń Wiejskich w Markowicach)

Składniki

Ciasto:

- mąka (tyle ile ciasto wchłonie)
- 2 łyżki cukru
- szczypta soli
- 1/2 margaryny
- 1 łyżka oleju
- pół śmietany
- 20 g drożdży
- 2 jajka

Masa makowa:

- 1 kg maku
- 16 łyżek cukru
- 1/3 kostki margaryny
- 5 żółtek
- olejek migdałowy
- migdały, rodzynki

Sposób przygotowania

Ciasto:

Jajka z cukrem roztrzepać widelcem, drożdże rozdrobnić i wymieszać wszystkie składniki. Gdyby ciasto było za twarde dodać więcej śmietany.

Masa makowa:

Mak sparzyć i przemielić (można to zrobić dzień wcześniej). Wszystkie składniki wymieszać i rozłożyć na wcześniej przygotowanym cieście.

Piec ok. 60-70 minut w temp. 185-190 stopni.



Ciasto luksusowe



(Ewa Syneska)

Składniki

Ciasto:

- 500 g mąki pszennej
- 5 jaj (same żółtka)
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3,5 kopianej łyżki śmietany kwaśnej
- 200 g cukru (z czego 100 g pudru)

Krem:

- 1 szklanka mleka
- 1 łyżka kopiana mąki ziemniaczanej
- 1 cukier waniliowy
- 150 g cukru
- 150 g masła
- 2 żółtka

Dodatkowo:

- powidła do posmarowania placka
- ulubione bakalie (rodzynki, orzechy)
- 1,5 szklanki cukru

Sposób przygotowania

Ciasto:

1. Zagnieść wszystkie składniki, podzielić na dwie części i wstawić do lodówki na pół godziny.
2. Po tym czasie rozwałkować ciasta, rozłożyć na 2 blachy i posmarować powidłami. Ubić pianę z 7 białek i 1,5 szklanki cukru.
3. Rozłożyć pianę na powidłach, posypać sparzonymi wcześniej rodzynkami i orzechami.
4. Tak przygotowane placki piec 35-40 minut w piekarniku nagrzanym do 160-170 stopni.

Krem:

1. Żółtka utrzeć z cukrem, cukrem waniliowym i mąką ziemniaczaną.
2. Następnie stale mieszając dodać gorące mleko, trzymając na małym ogniu, aż masa zgęstnieje (powinna mieć konsystencję budyniu).
3. Kiedy wystygnie utrzeć budyń z masłem.
4. Jeden placek posmarować kremem i przykryć drugim (bakaliami do góry).





Cycki Kałkowiarki



(Koło Gospodyń Wiejskich w Kałkowie)

Składniki

Biszkopt:

- 5 jajek
- 3/4 szklanki drobnego cukru do wypieków
- 3/4 szklanki mąki pszennej (tortowej)
- 1/4 szklanki mąki ziemniaczanej (uwaga: szklanka o pojemności 250 ml)

Warstwa 2:

- 6 białek
- 1/2 szklanki cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 150 g maku suchego (pół szklanki)
- 150 g wiórek kokosowych

Warstwa 3:

- 6 żółtek
- 1/2 szklanki cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 cukier waniliowy
- 1,5 szklanki mleka
- 1 masło extra (82 % tłuszczu)

Dodatkowo:

- galaretki
- spirytus
- polewa czekoladowa
- rodzynki
- paczka okrągłych biszkoptów

Sposób przygotowania

Biszkopt:

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

1. "Sypkie" przesiać.
2. Białka ubić na sztywną pianę (uważając, by ich nie "przebić"). Pod koniec ubijania dodawać powoli cukier, łyżka po łyżce, ubijając po każdym dodaniu.
3. Potem dodawać po kolei żółtka, nadal ubijając. Do masy jajecznej wsypać przesianą mąkę. Delikatnie wymieszać przy pomocy szpatułki lub różgi kuchennej.
4. Piec 35-40 minut w temp. 180 stopni.

Warstwa 2:

1. Białka ubić na sztywno z cukrem, dodać do tego mak, wiórki kokosowe, proszek do pieczenia i delikatnie połączyć.
2. Piec 30-35 minut w temp. 180 stopni.

Warstwa 3:

1. Z podanych składników (oprócz masła) ugotować budyń. Masło utrzeć na puch i powoli dodać do chłodnej masy.
2. Na koniec dodać przygotowane wcześniej, pokrojone kolorowe galaretki.

Końcowe wykonanie:

1. Upieczony i wystudzony biszkopt posmarować dżemem brzoskwiniowym, następnie ułożyć na nim warstwy 2 i 3.
2. Na samej górze ułożyć okrągłe biszkopty, całość poleć polewą czekoladową i na każdym ciastku położyć po jednej rodzynce.



Malinowa chmurka z bezą



(Koło Gospodyń Wiejskich w Kałkowie)

Składniki

Ciasto:

- 3 żółtka
- 30 g cukru pudru (3 kopiaste łyżki)
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- cukier waniliowy
- 150 g maki pszennej
- 100 g masła

Krem:

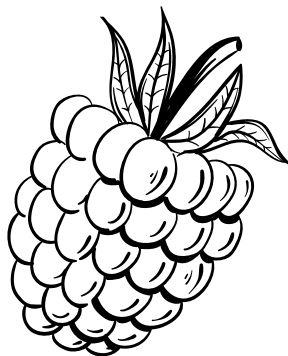
- 500 ml śmietanki 30 %
- 250 g serka mascarpone (1 op.)
- 3 łyżki cukru pudru
- cukier waniliowy
- 2 łyżeczki żelatyny

Beza:

- 3 białka
- 3/4 szklanki cukru
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- płatki migdałowe

Dodatkowo:

- 500 g malin
- 3 malinowe galaretki



Sposób przygotowania

Ciasto:

1. Wszystkie składniki zagnieść i włożyć na 30 minut do lodówki.
2. Po tym czasie rozwałkować i wyłożyć na blachę o wymiarach 21x33 cm. Nakłuć widelcem i piec ok. 15-20 minut w temp. 180 stopni. Ostudzić.
3. Galaretki rozpuścić w 3 szklankach wody i schłodzone połączyć z malinami. Tężejące wylać na upieczone ciasto.

Krem:

1. Składniki ubić. Żelatynę namoczyć w małej ilości wody, podgrzać do rozpuszczenia i połączyć z kremem.
2. Gotową masę wylać na galaretkę z malinami.

Beza:

1. Białka ubić z odrobiną soli, wsypywać powoli cukier, na końcu dodać mąkę ziemniaczaną.
2. Delikatnie wymieszać, a następnie rozłożyć na blaszce z wyciąganym dnem, wyłożonej pergaminem.
3. Bezę posypać płatkami migdałów.
4. Piec 1 godzinę w temp 120-130 stopni.
5. Schłodzić i położyć na masę.
6. Całość schłodzić w lodówce.



Keks



(Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Nowym Lesie)



Składniki

- 250 g mąki pszennej
- szklanka cukru pudru
- 4-5 jajek
- kostka margaryny lub masła
- aromat rumowy
- 2 łyżki rumu lub spirytusu
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 400 g bakali (skórka pomarańczowa, rodzynki, orzechy, morele suszone)

Sposób przygotowania

1. Utrzeć cukier z margaryną lub z masłem i aromatem rumowym, dodawać po jednym żółtku.
 2. Proszek do pieczenia wymieszać z mąką i przesiać do masy, dodać ubitą pianę z białek.
 3. Bakalie wymieszać z 2 łyżkami mąki i lekko wymieszać z ciastem.
 4. Piec w 170 – 180 stopni ok. 40 – 45 minut (do tzw. suchego patyczka).
- Można zrobić polewę i posypać skórka pomarańczową



Piernik

parzony



(Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Kamienicy)

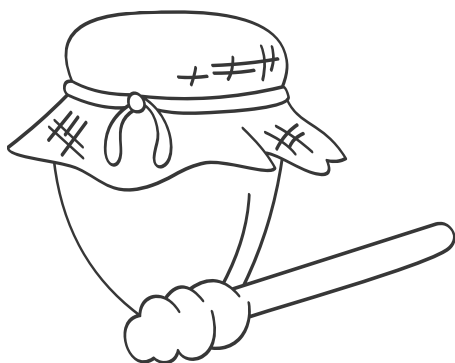


Składniki

- 3-4 jajka
- 4 szklanki mąki
- 250 g miodu naturalnego
- 300 g cukru
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżka mielonej kawy prawdziwej
- 1 szklanka kwaśnej śmietany
- 200 g margaryny
- 1,5 łyżeczki sody
- przyprawa do piernika

Sposób przygotowania

1. W garnku roztopić miód, cukier, margarynę, śmietanę dodać też kakao i kawę.
2. Do płynnych, ciepłych, ale nie gorących produktów wbijać po jednym jajku i ubijać.
3. Następnie dodać przesianą mąkę, sodę i przyprawę do piernika cały czas nie przerywając ubijania.
4. Ciasto wylać na blaszkę posmarowaną masłem i wysypaną tartą bułką.
5. Piec w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni ok. 50-60 minut.
6. Piernik można przełożyć powidłami lub dowolnym dżemem. Następnie poleać polewą z czekolady.



Królewiec



(Koło Gospodyń Wiejskich w Kałkowie)



Składniki

Ciasto miodowe:

- 2 szklanki mąki
- 1/2 szklanki cukru
- 2 łyżki płynnego miodu
- 1 łyżeczka sody
- 150 g margaryny
- 1 jajko

Biszkopt:

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

Masa:

- 1/2 litra mleka
- 1/2 szklanki cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 cukry waniliowe
- 250 g masła (połowę można dać margaryny)

Sposób przygotowania

Ciasto miodowe:

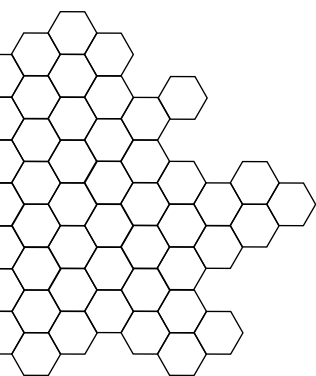
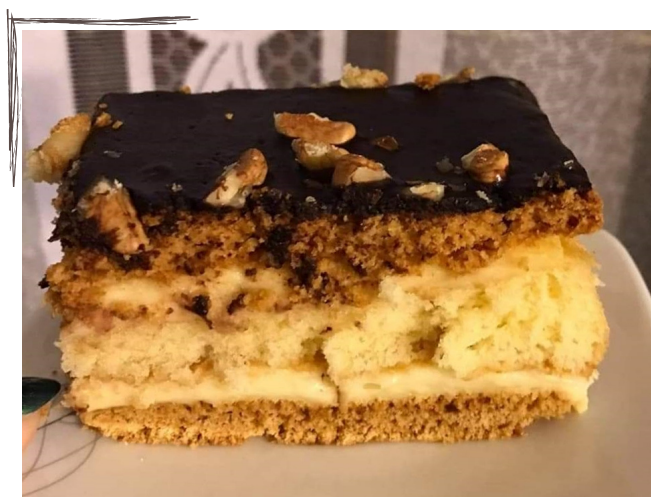
1. Wszystkie składniki połączyć, podzielić na dwie części i upiec dwa placki w jednakowych foremkach (25x35 cm) w temp 180 stopni. przez ok. 20-30 minut.
2. Wyjąć jeszcze ciepłe z foremek.

Biszkopt:

1. Białka ubić, stopniowo dodając cukier.
2. Dodać wodę, a następnie po jednym żółtku.
3. Na koniec wsypać mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia – wszystko delikatnie mieszając szpatułką.
4. Piec ok. 30 minut w temp. 180 stopni.

Masa:

1. Z mleka, mąk, cukru i cukrów waniliowych ugotować budyni.
2. Do gorącej masy dodać masło i wymieszać przy pomocy miksera.
3. Przełożyć ciasta w następującej kolejności: placek miodowy-masa budyniowa-biszkopt – masa budyniowa-ciasto miodowe – polewa czekoladowa.



Sernik bez spodu



(Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Przechodzie)



Składniki

- 1 1/2 kg sera białego (3 razy zmielonego)
- 6 jajek
- 1 kostka margaryny
- 2 cukry wanilinowe
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 łyżek kaszy manny
- 2 szklaki (250 ml) cukru

Sposób przygotowania

1. Oddzielić żółtka od białek.
2. Z białek ubić pianę na sztywno.
3. Żółtka zmiksować z margaryną, cukrem i cukrem wanilinowym na średnich obrotach miksera.
4. Do masy stopniowo dodawać uprzednio zmielony ser, ciągle miksując.
5. Następnie dodać kaszę manną, proszek do pieczenia i dalej miksować na niskich obrotach.
6. Do masy wolno dodawać ubitą pianę i delikatnie miksować.
7. Całość przelać do blachy wysmarowanej margaryną i oprószoną kaszą manną.
8. Włożyć do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni na ok. 1 godz.



Piernik przekładany



(Koło Gospodyń Wiejskich w Hajdukach Nyskich)



Składniki

Ciasto:

- 600 g mąki
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 szklanka cukru
- 250 g miodu
- 3 jaja
- 50 g margaryny lub masła
- 1 przyprawa do piernika
- cukier waniliowy

Masa:

- 1 l mleka
- 60 g cukru
- 1/2 kostki margaryny lub masła

Sposób przygotowania

Ciasto:

1. Wyrobić wszystkie składniki. Podzielić na 3 części.
2. Placki piec ok. 10 min w temp. 180 stopni.

Masa:

1. Do litra mleka dodać 60 dag cukru i gotować aż zgęstnieje.
2. Dodać 1/2 kostki margaryny lub masła. Można także dodać trochę soku z cytryny i cukier waniliowy.
3. Powstałą masą przekładamy placki.

Piernik nadaje się do dłuższego przechowywania.





Makowiec



(Koło Gospodyń Wiejskich w Przechodzie)

Składniki

Ciasto:

- 40 dag mąki pszennej
- 25 dag cukru
- 1 margaryna
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 10 łyżek mleka
- 1 cukier wanilinowy
- 6 jajek

Masa makowa:

- 1/2 kg maku (zmielonego)
- 1 szklanka cukru
- 3 jajka
- 1 olejek aromatyczny/migdałowy

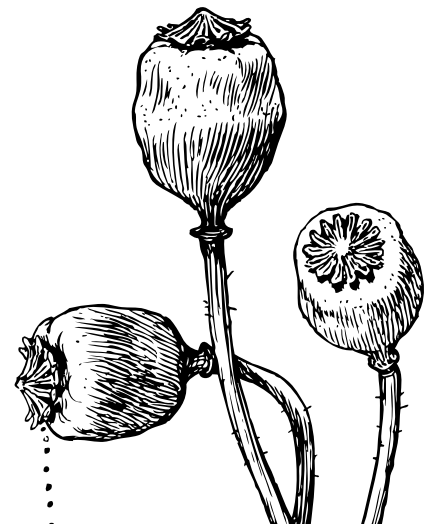
Sposób przygotowania

Ciasto:

1. Margarynę utrzeć z cukrem, stopniowo dodawać po jednym żółtku.
2. Następnie dodawać na przemian mleko z mąką wymieszaną z proszkiem do pieczenia.
3. Na koniec stopniowo dodawać ubitą pianę z białek i dokładnie wszystko delikatnie wymieszać.

Masa makowa:

1. Mak sparzyć (najpierw należy go przepłukać zimną wodą, następnie umieścić w garnku i zalać wrzątkiem).
Uwaga! Stosuje się proporcje: 2 szklanki płynu na 1 szklankę maku.
2. Zalany wrzątkiem mak gotować jeszcze na małym ogniu przez ok. 20-30 minut.
3. Ugotowany odcedzić na sicie do całkowitego odsączenia.
4. Gdy mak wystygnie dodać cukier oraz żółtka i zmiksować razem mikserem na średnich obrotach.
5. Następnie do masy makowej stopniowo dodawać ubitą uprzednio pianę z białek i olejek migdałowy.
6. Wszystko delikatnie i dokładnie wymieszać na najniższych obrotach miksera.
7. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia, wlać ciasto - wyrównać powierzchnię.
8. Masę makową nakładać na ciasto łyżką (rzucać).
9. Piec około 50 minut w temp. 180 stopni.



Rogaliki



(Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Nowym Lesie)



Składniki

- 1 kg mąki
- 80 g drożdży
- 200 g margaryny miękkiej
- 1 całe jajko
- 2 żółtka całe
- 0,6 l kwaśnej śmietany 18%
- 1 łyżeczka cukru
- szczypta soli
- marmolada

Sposób przygotowania

1. Jedną łyżkę cukru utrzeć z drożdżami i szczyptą soli.
2. Zagnieść wszystkie produkty, zawinąć w ściereczkę i na 1 godzinę włożyć do lodówki.
3. Po tym czasie rozwałkować, wycinać trójkąty, nakładać marmoladę i zawijać w kształcie rogalika.
4. Przed pieczeniem posmarować roztrzepanym żółtkiem.
5. Piec w temp. 180 stopni do uzyskania złotego koloru.



Ciasteczka drożdżowe z marmoladą



(Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Przechodzie)



Składniki

- 1 kg mąki pszennej
- 250 g margaryny
- 250 g smalcu
- 3 żółtka
- 1 jajko
- 1 szklanka gęstej śmietany (około 250 ml)
- 50 g drożdży
- 1/2 kg marmolady (smak dowolny)
- szczypta soli
- cukier puder



Sposób przygotowania

1. Do miski pokroić w kawałki margarynę, dodać smalec, przesianą mąkę i szczyptę soli, wszystko dokładnie ugnieść rękami.
2. Do osobnej miski wlać śmietanę i dodać drożdże, dokładnie wymieszać aż drożdże się rozpuszczą.
3. Do drożdży kolejno dodawać jajko, żółtka, dokładnie i powoli wymieszać aż składniki się połączą.
4. Wymieszaną masę drożdżową stopniowo dodawać do ugniecionego ciasta i wszystko dobrze razem wyrobić.
5. Ciasto nakryć ściereczką i odstawić do zimnego miejsca na 2 godziny.
6. Po tym czasie odcinać po małym kawałku ciasta i rozwałkować na około 3 milimetry wysokości.
7. Tak przygotowany placek pociąć na kwadraty o bokach ok. 5 cm.
8. Każdy z osobna posmarować marmoladą, skleić dwa końce po skosie (można posmarować jajkiem) i wyłożyć na blachę posmarowaną olejem lub wyłożoną papierem do pieczenia.
9. Piec w temp. 180 stopni około 15-20 minut (na jasno złoty kolor).
10. Po upieczeniu można od razu posmarować lukrem lub posypać cukrem pudrem.



Ciastka ze skwarek



Składniki

- 300 g skwarek
- 3 szklanki mąki pszennej
- 100 g miękkiego masła
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 żółtka
- 0,5 szklanki cukru
- 2 łyżki śmietany
- ziarenka wanilii
- szczypta soli

Sposób przygotowania

1. Skwarki zmielić w maszynce do mięsa na drobnym sitku.
2. Dodać do nich przesianą mąkę, cukier, proszek do pieczenia, masło, żółtka, śmietanę, sól i ziarenka wanilii.
3. Całość zagnieść i dokładnie wyrobić ciasto, a następnie włożyć je na około 30 minut do lodówki.
4. Po tym czasie wyciskać ciastka przez maszynkę do mięsa z nałożoną kształtką do ciastek.
5. Uformowane ciasteczka przełożyć na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i piec w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 10 - 12 minut (do momentu lekkiego zarumienienia).

*Ciasteczka w wersji orzechowej:

ciasteczka możemy przygotować zastępując ziarenka wanilii, łyżkami kremu orzechowego (wtedy zmniejszymy też ilość masła).

*Ciasteczka w wersji kokosowej :

w tej wersji ciasteczka przygotujemy zastępując masło olejem kokosowym (tłoczonym na zimno) oraz dodatkiem wiórków kokosowych.



Kekosanki



(Koło Gospodyń Wiejskich w Przechodzie)



Składniki

- 4 białka
- 125 g cukru
- 125 g cukru pudru
- 250 g wiórków kokosowych

Sposób przygotowania

1. Białka ubić na sztywną pianę.
2. Delikatnie mieszając dodawać stopniowo cukier i cukier puder, na końcu powoli dosypywać wiórki.
3. Wykładać łyżeczką na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, pozostawiając odstępy między ciasteczkami. Można delikatnie uformować masę palcami, aby kokosanki były w miarę okrągłe, ale nie przyklepywać z góry. Ładne wyjdą, jeśli będą miały nieregularne brzegi.
4. Piec ok. 15 minut (na złoty kolor) w temp. 180 stopni, jedną blachę po drugiej.



Krucze ciasteczka z maszynki



(Koło Gospodyń Wiejskich w Przechodzie)



Składniki

- 1 kg mąki
- 150 g masła lub margaryny
- 150 g smalcu
- 200 g cukry
- 150 g śmietany 18% (około 3 łyżek)
- 2 jajka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Sposób przygotowania

1. Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia.
2. Dodać posiekaną margarynę lub masło, smalec, cukier, jajka, szczyptę soli, śmietanę i wszystko zagnieść na jednolitą masę.
3. Po wyrobieniu, ciasto należy schłodzić w lodówce przez około 1 godzinę. Jeśli nie jest za ciepłe, można też od razu zacząć przepuszczać przez maszynkę małymi porcjami.
4. Włożyć blaszkę z ciastkami na najniższą półkę piekarnika i piec 12-13 minut (do zarumienienia) w piekarniku nagrzanym do temp. 170-180 stopni.
5. W czasie pieczenia przygotować kolejną blaszkę z ciastkami.
6. Po upieczeniu ciastka muszą ostygnąć i pod lekkim przykryciem odpocząć. Najlepsze są dopiero następnego dnia wieczorem.



Pierniczki



(Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Nowym Lesie)



Składniki

- 500 g mąki
- 200 g miodu
- 200 g cukru pudru
- 120 g margaryny
- 1 jajko
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 1 opakowanie przyprawy do pierników
- sól
- tłuszcz do formy

Sposób przygotowania

1. Do miodu dodać cukier i przyprawę do pierników, podgrzać, by cukier się rozpuścił, następnie przestudzić.
2. Mąkę przesiać, wymieszać z sodą i szczyptą soli.
3. Połączyć z miodem, dodać margarynę, jajko i zagnieść ciasto. Wyrabiać, aż będzie gładkie i lśniące.
4. Po uzyskaniu odpowiedniej konsystencji ciasto rozwałkować, foremkami wycinać pierniczki i układać na natłuszczonej blaszce.
5. Piec od 15-20 minut w temp. 180 stopni.
6. Udekorować według uznania.



Orzeszki



(Koło Gospodyń Wiejskich w Ścinawie Małej)



Składniki

Ciasto:

- 5 szklanek mąki
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 łyżka octu
- 4 jajka
- 1 margaryna
- 1\2 kostki smalcu
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masa do orzeszków:

- 1 szklanka cukru pudru
- 1 szklanka mleka w proszku
- 1 szklanka mleka zimnego
- 1/2 margaryny
- 3 łyżki kakao

Dodatkowo:

specjalna foremka do pieczenia ciasteczek-orzeszków.



Sposób przygotowania

Ciasto:

1. Wszystkie składniki zagnieść razem i włożyć do lodówki na 2 godziny.
2. Foremkę do orzeszków rozgrzać i posmarować olejem.
3. Z ciasta zrobić kulki – każda ok. 50 gram.
4. Poukładać w rozgrzanej foremce i piec 2 minuty z obu stron.

Masa:

1. Margarynę roztopić ostudzić, połączyć ze składnikami.
2. Nadziewać upieczone orzeszki.



Ciasteczka Anielskie oczy "Engelsaugen"



(partnerski powiat Mainz-Bingen/Niemcy)



Składniki (na ok 72 szt.)

- 250 g mąki
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 100 g cukru
- 1 szczypta soli
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 3 żółtka (rozmiar M)
- 150 g masła
- 175 g dżemu z czerwonej porzeczki
- 2 łyżki cukru pudru
- folia spożywcza
- papier do pieczenia

Sposób przygotowania

1. Mąkę i proszek do pieczenia przesiać do miski.
2. Dodać cukier, sól, cukier waniliowy, żółtka i starte masło.
3. Krótко zagnieść ciasto mikserem (najlepiej użyć haka do zagniatania ciasta).
4. Dalej ciasto ugniatać rękami na blacie do uzyskania gładkiego ciasta.
5. Gotowe zawinąć w folię i wstawić do lodówki na około 30 minut.
6. Po tym czasie z ciasta formować kulki wielkości orzecha włoskiego i układać na blachach wyłożonych papierem.
7. Przy pomocy posypanej mąką drewnianej łyżki wykonać wgłębienia w środku każdej kulki ciasta.
8. Dalej ciągle mieszając delikatnie podgrzać dżem porzeczkowy, a następnie wlać go za pomocą łyżeczki do wcześniej przygotowanych dołków w ciasteczkach.
9. Tak przygotowane ciasteczka piec przez 10-12 minut (kuchenka elektryczna: 200 stopni / termoobieg: 175 stopni / kuchenka gazowa: poziom 3).
10. Po upieczeniu wyjąć „anielskie oczy” z piekarnika i umieść na kratce do studzenia ciasta.
11. Wystudzone ciasteczka posypać cukrem pudrem.



Waniliowe rogaliki

"Vanillekipferl"



(partnerski powiat Mainz-Bingen/Niemcy)



Składniki (na ok 60 szt.)

- 300 g mąki
- 100 g zmielonych migdałów (bez skórki)
- 120 g cukru pudru
- 1 laska wanilii
- szczypta soli
- 225 g zimnego masła
- 3 żółtka
- 100 g cukru

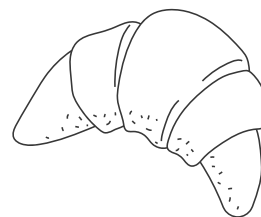
Sposób przygotowania

1. W misce wymieszać mąkę, zmielone migdały i cukier puder.
2. Przeciąć laskę wanilii wzdłuż i zeszkrobać miąższ.
3. Dodać sól, pokrojone w kostkę masło i żółtka.
4. Szybko ugniatać rękoma wszystko na gładkie ciasto.
5. Gotowe ciasto owinąć w folię i wstawić do lodówki na godzinę.
6. Rozgrzać piekarnik do 180 stopni (termoobieg: 160 stopni).
7. Ułożyć na blachach papier do pieczenia.
8. Podzielić ciasto na 4 części i włożyć z powrotem do lodówki.
9. Wyjmować ciasto z lodówki porcjami, dzielić na kawałki wielkości orzecha włoskiego i formować rogaliki. Ważne by rogaliki układać zachowując odstęp, bo urosną podczas pieczenia.
10. Piec przez ok. 8 minut.
11. Po upieczeniu zanurzyć w cukrze i odstawić do całkowitego wystygnięcia.



Opcjonalnie dla miłośników pistacji:

50 g migdałów można zastąpić pistacjami i zanurzyć upieczone rogaliki w białej czekoladzie.





Na dodatek



Gołąbki z grzybami



(Helena Szeremeta)

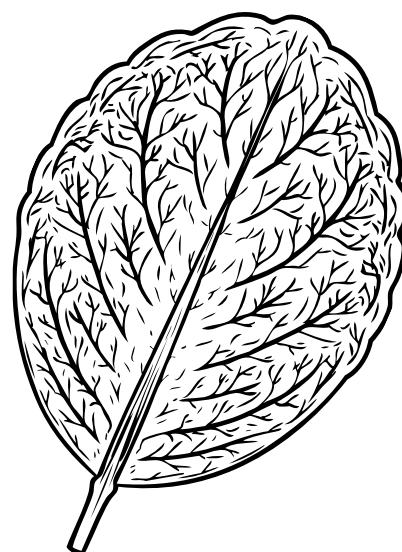


Składniki

- 1 mała główka kapusty
- 2 szklanki ryżu
- 0,5 kg obgotowanych grzybów leśnych lub pieczarek
- 2 cebule
- 2-3 ząbki czosnku
- 1 jajko
- przyprawy: sól, pieprz, trochę magi, wegeta.

Sposób przygotowania

1. Kapustę sparzyć, oddzielić liście.
2. Ryż sparzyć.
3. Grzyby obgotować i zmielić na maszynie o grubych oczkach.
4. Cebulę pokroić w kostkę i zrumienić na oleju, dodać do zmielonych grzybów i razem z grzybami jeszcze podsmażyć.
5. Następnie wymieszać z ryżem, dodać jajko, przyprawy i czosnek wyciśnięty przez prasę.
6. Dokładnie wymieszać i zawijać w liście.
7. Można zapiekać w piekarniku lub obgotować w wodzie.
8. Podawać z sosem grzybowym.



Salatka pieczarkowa



(Koło Gospodyń Wiejskich w Markowicach)

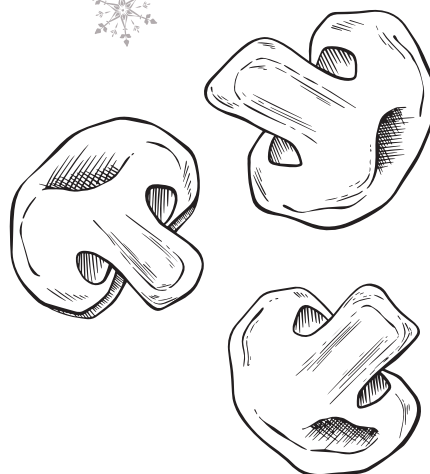
Składniki

- 1 opakowanie pieczarek (ok. 400 g)
- 1 średnia cebula
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 1/2 cytryny
- 2-3 łyżki majonezu
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

1. Pieczarki umyć, podgotować ok 10 minut, a następnie pokroić plasterki.
2. Cebulę pokroić w piórka i skropić sokiem z cytryny.
3. W misce wymieszać pieczarki, cebulę i posiekaną natkę pietruszki.
4. Dodać majonez i doprawić do smaku solą i pieprzem.

W wersji „lekkiej” zamiast majonezu można użyć jogurtu naturalnego.



Sas grzybowy

babci Krysi



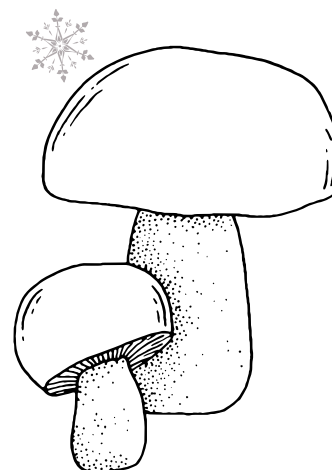
Składniki

- grzyby leśne
(najlepiej, żeby były różnorodne)
- 1 cebula
- masło (do smażenia)
- przyprawy: sól, pieprz



Sposób przygotowania

1. Grzyby dokładnie oczyścić, pokroić na cząstki i wypłukać na sitku. Odsączyć.
2. W tym czasie na maśle usmażyć pokrojoną w kostkę cebulę. Kiedy się zrumieni dodać czosnek przeciśnięty przez praskę i smażyć około 2-3 minuty.
3. Następnie dodać kolejną łyżkę masła i grzyby, i smażyć dalej około 5 minut mieszając.
4. Kiedy puszcza sok dusić pod przykryciem na słabszym ogniu do miękkości (można podlać wodą).
5. Kiedy grzyby będą już miękkie ok. 3-4 łyżki sosu przełożyć do pojemniczka ze śmietaną i dokładnie wymieszać.
6. Powstałą w ten sposób zawiesinę przelać na patelnię i wymieszać z resztą grzybów.
7. Lekko podgotować, aż sos zgęstnieje. Doprawić solą, pieprzem, gałką muszkatołową, a na koniec dodać natkę pietruszki (opcjonalnie kilka miękkich gałązek świeżego kopru).



Pasztet z grochu

w towarzystwie kiszanej kapusty



(Koło Gospodyń Wiejskich w Ścinawie Małej)

Składniki

Pasztet z grochu:

- 2 szklanki grochu całego – namoczyć na noc
- 1 puszka zielonego groszku do dekoracji
- 1 duża cebula
- 1 duża marchewka
- 1/2 korzenia selera
- 1/2 kostki masła
- 1 szklanka bułki tartej
- 1/2 szklanki śmietanki 30%
- 2 jajka (żółtka+ubita piana)
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki kurkumy
- 1/2 łyżeczki ziela prowansalskiego
- sól, pieprz do smaku
- 2 łyżeczki pistacji lub orzechów włoskich
- płatki migdałów

Duszona kapusta - dodatek do pasztetu:

- 1 kg. kiszanej kapusty
- 1 marchewka
- 2 cebule
- 2 listki laurowe
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- 1 łyżeczka kminku
- pieprz ziołowy
- pieprz czarny
- 1/4 szklanki oleju

Sposób przygotowania

Pasztet z grochu:

1. Wszystko pokroić i usmażyć na maśle.
2. Groch ugotować w tej samej wodzie pod koniec gotowania dodać 1 małą łyżeczkę soli – odcedzić.
3. Zmieszać maszynką o grubych oczkach. Dodać warzywa usmażone na maśle oraz 2 łyżki pistacji lub orzechy włoskie.
4. Wyrobić masę. Dodać groszek odcedzony.
5. Blaszke keksową wyłożyć papierem do pieczenia natłuścić i obsypać płatkami migdałowymi
6. Masę przełożyć do blaszki, wyrównać i posypać płatkami migdałowymi.
7. Piec ok. 40 minut w temp. 180 stopni.

Duszona kapusta:

1. Kapustę wypłukać, ugotować i odcedzić.
2. Cebulę pokroić usmażyć na oleju.
3. Dodać startą marchewkę, kminek, liść laurowy i ziele angielskie.
4. Połączyć z kapustą i przyprawić do smaku.
5. Dusić pod przykryciem 15 minut.



Paszteciki babci Ewy



(Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Kamienicy)



Składniki

Ciasto:

- 300 g mąki
- 30 g drożdży
- 1 jajko
- 1/3 kostki margaryny
- 1/2 szklanki mleka
- szczypta soli

Nadzienie:

- 500 g kapusty kiszanej
- 50 g grzybów leśnych mrożonych
- 2 jajka (1 jajko do smarowania pasztecików)
- 3 średnie cebule
- 1/2 kostki margaryny
- sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania

Ciasto:

1. Mleko delikatnie podgrzać, dodać drożdże i 1 łyżkę mąki, wymieszać.
2. Przykryć gazą i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
3. Następnie wsypać resztę mąki, dodać jajko, szczyptę soli oraz roztopioną i wystudzoną margarynę.
4. Dokładnie wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia.

Nadzienie:

1. Kapustę ugotować, drobno pokroić.
2. Cebulę zeszklić na margarynie, dodać grzyby i chwilę podsmażyć.
3. Po wystudzeniu zmielić w maszynce na grubych oczkach.
4. Połączyć wszystkie składniki. dodać jajko, doprawić do smaku solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać.
5. Wyrośnięte ciasto podzielić na części, rozwałkować, nałożyć przygotowany farsz, zawinąć w rulon, pokroić ukośnie na paszteciki.
6. Ułożyć na blaszce, posmarować jajkiem i piec w piekarniku rozgrzanym w temp.e 180-190 stopni 25-30 minut na złoty kolor.



Grzybawy Kuba



"Houbový kuba"

(miasto Šumperk)



Składniki

- 500 g kaszy jęczmiennej
- 300 g smalcu
- 100 g cebuli
- 50 g suszonych grzybów
- 5 ząbków masła czosnkowego
- sól
- pieprz
- majeranek

Sposób przygotowania

1. Kaszę sparzyć wrzątkiem, opłukać i gotować z kawałkiem smalcu na małym ogniu.
2. W międzyczasie na smalcu podsmażyć drobno pokrojoną cebulę i namoczyć grzyby.
3. Gdy kasza będzie już miękka, dodać usmażoną cebulę i namoczone grzyby. Doprawić solą, pieprzem, rozgniecionym czosnkiem i majerankiem.
4. Ułożyć w starannie wysmarowanym smalcem naczyniu do pieczenia.
5. Piec w temp. 180 stopni przez ok. 30 minut.
6. Przed podaniem ułożyć na wierzchu plastry masła, żeby potrawa nabrała bardziej kremowej konsystencji.



Tani, smaczny, wyrazisty – w taki sposób można określić staroczeski specjał z grzybów i kasz, który jest zwykle podawany jako obiad w Boże Narodzenie. Grzybowym Kubą delektowali się już starożytni Słowianie.



Sałatka ziemniaczana z boczkiem, cebulką i ogórkami

"Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und Gurken"



(partnerski powiat Mainz-Bingen/Niemcy)

Składniki (na ok. 4 porcje)

- 1 kg ziemniaków
- 100 g boczku pokrojonego w kostkę
- 125 ml bulionu warzywnego (lub trochę więcej)
- 1 cebula
- 6-8 małych ogórków konserwowych
- 5 łyżek octu winnego białego
- 4 łyżki wody z ogórków
- sól i pieprz
- 1/2 łyżeczki szczypiorku
- olej
- zioła według uznania

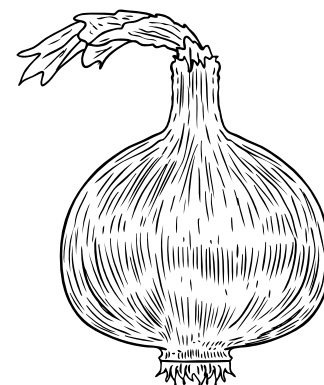


Sposób przygotowania

1. Umyte, ale nieobrane ziemniaki gotować przez ok. 20-25 minut.
2. Następnie ugotowane, jeszcze ciepłe obierać ze skórki i pokroić w plasterki o grubości około 0,5 cm. Odstawić w ciepłe miejsce.
3. Obrać cebulę i pokroić w kostkę.
4. Wlać trochę oleju na patelnię i usmażyć boczek. Jak już będzie chrupiący, zdjąć go i dodać na patelnię pokrojoną w kostkę cebulę. Smażyć do zeszklenia.
5. Dalej dodać bulion warzywny, ocet winny i wodę z ogórków, doprawić solą i pieprzem.
6. Całość zagotować, a następnie połączyć ciepłe ziemniaki, dodając do nich również wcześniej przygotowany boczek.
7. Całość należy ostrożnie wymieszać i odstawić na 1 - 2 godziny (najlepiej smakuje następnego dnia).

*Sałatkę można wzbogacić surową cebulą.

*Przed podaniem posypać szczypiorkiem lub ziołami według uznania.



Zakwas do barszczu buraczany



(Samodzielne Koło Gospodyń Wiejskich w Przechodzie)

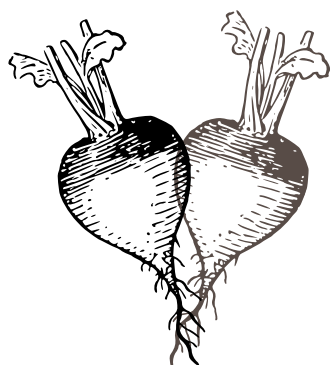


Składniki

- 3 l wody
- 3 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 kromka ciemnego chleba
- 1 łyżeczka kminku
- kawałek korzenia chrzanu
- 1 kg buraczków
- 1 główka czosnku

Sposób przygotowania

1. Wodę zagotować z cukrem i solą.
2. Buraczki pokroić w plastry i z pozostałymi składnikami włożyć do dużego słoika (bez czosnku) i zalać letnią zalewą.
3. Kiedy zalewa całkowicie wystygnie, dolożyć czosnek.
4. Tak przygotowany zakwas odstawić na dwa tygodnie do ciemnego i chłodnego miejsca.
5. Po tym czasie można go przecedzić i pić codziennie lub przygotować wigilijny barszcz.



Szybka nalewka świąteczna

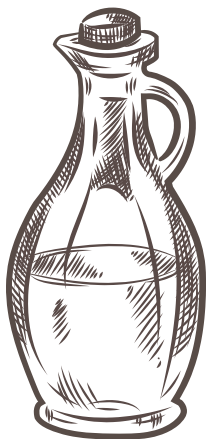


Składniki

- wódka i spirytus w proporcji 4:1 (400 ml wódki : 100 ml spirytusu) lub 500 ml czystej wódki (wersja słabsza, z mniejszą zawartością alkoholu)
- 6 pomarańczy lub 1,5 kg mandarynek
- 1 duża łyżka miodu

Opcjonalnie (te składniki dodajemy wedle uznania):

- suszone owoce: żurawina, daktyl, morele, śliwki
- imbir
- cytryna
- orzechy włoskie lub laskowe
- goździki, anyż,
- cynamon, wanilia
- 200 g cukru trzcinowego (dla fanów słodkich alkoholi)



Sposób przygotowania

1. Cytrusy wyszorować i sparzyć, a następnie pokroić w plastry, mandarynki obrać i podzielić na cząstki.
2. Owoce suszone pokroić na drobniejsze kawałki.
3. Następnie wszystkie składniki, razem z alkoholem, miodem i przyprawami zamknąć w szczelnym, szklanym opakowaniu i pozostawić na minimum 7 dni.
4. Po tym czasie nalewkę można przefiltrować (nie jest to konieczne).
5. Tę część nalewki, której nie zużyjemy podczas świąt można pozostawić na kolejne 4-6 tygodni, by wszystkie składniki się ze sobą dobrze połączyły.



Ekspresowy piernikowy likier



Składniki

- wódka i spirytus w proporcji 3:1 (300 ml wódki i 100 ml spirytusu)
- 300 ml mleka (np. 2%)
- 125 g czekolady (najlepsza będzie gorzka z dużą zawartością kakao)
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 5-6 łyżeczek cukru trzcinowego

Sposób przygotowania

1. Wszystkie składniki, poza alkoholem, umieścić w rondlu o grubym dnie i podgrzewać na niewielkim ogniu, cały czas mieszając.
2. Gdy wszystko dokładnie się rozpuści, zdjąć rondel z palnika.
3. Gdy mieszanina ostygnie dodać alkohol.
4. Całość zamknąć w szczelnym opakowaniu (np. słoiku) i odstawić na min. na kilka dni, by składniki się ze sobą połączyły.
5. Po tym czasie piernikowy likier przelać do butelki.



Śmietanówka



Składniki

- 500 ml śmietany kremówki (śmietana 30%)
- 200 ml spirytusu 95%
- 1 szklanka cukru
- 1 laska wanilii

Sposób przygotowania

1. Do garnka wsypać cukier, włożyć przeciętą wzdłuż laskę wanilii, wlać śmietanę.
2. Delikatnie podgrzewać jednocześnie mieszając, aby rozpuścić cukry. Wskazówka: Śmietanę najlepiej podgrzać w kąpielii wodnej. Uważać, aby jej nie zważyć.
3. Nie mieszać też zbyt energicznie, bo może się zrobić masło.
4. Gdy mieszanina całkiem wystygnie, dolać powoli spirytus cienkim strumieniem, ostrożnie mieszając.
5. Przebrać do butelki i wstawić do lodówki.
6. Likier podawać sam lub z dodatkiem odrobiny cynamonu i kakao.



Limoncella



Składniki (przepis na 1 liter)

- 0,5 litra spirytusu
- 6-8 dojrzałych cytryn, z hodowli ekologicznych, niepryskanych i niewoskowanych
- 0,5 litra wody
- 300 g białego cukru

Sposób przygotowania

1. Cytryny dokładnie wyszorować i osuszyć.
2. Obrać skórkę bardzo cienko w taki sposób, aby na skórkach było jak najmniej białego miąższu (w przeciwnym razie limoncello będzie gorzkie).
3. Skórki cytryn włożyć do szklanego naczynia (może być słoik).
4. Zalać spirytusem i szczelnie zamknąć. Odstawić w ciemne miejsce na około 2 tygodnie. Co drugi dzień potrząsać słoikiem.
5. Po upływie wyznaczonego czasu likier przecedzić. Skórki powinny stracić kolor, to znak, że ich cały aromat przeszedł do alkoholu.
6. W garnku zagotować wodę, dodać cukier i gotować do całkowitego rozpuszczenia. Odstawić do ostygnięcia.
7. Zimny syrop cukrowy dolać do alkoholu.
8. Wymieszać i wstawić do lodówki, na 2-3 dni. Po tym czasie limoncello jest gotowe.



Aroniówka

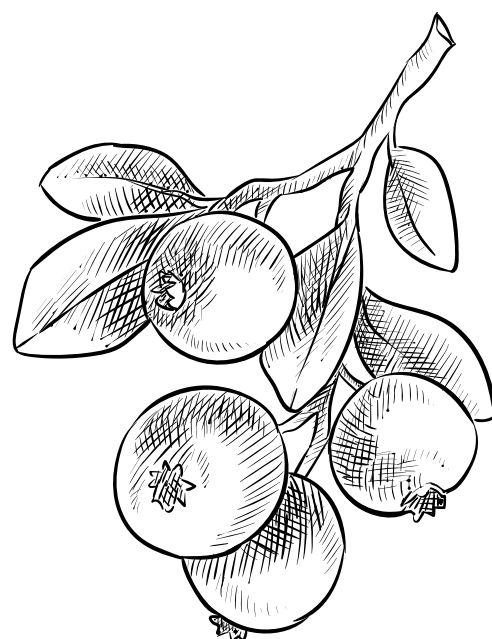


Składniki (przepis na 1 litr)

- 1 kg owoców aronii
- 1 l spirytusu
- 1kg cukru
- 1 l wódki
- sok z całej cytryny lub limonki

Sposób przygotowania

1. Owoce aronii umyć, osuszyć na sitku i mrozić przez co najmniej 2-3 dni.
2. Po przemrożeniu aronię wsypać do dużego słoja, zasypać cukrem i zalać spirytusem.
3. Odstawić słoje na 6-8 tygodni, a przez kilka pierwszych dni codziennie nim wstrząsnąć, aby cukier się rozpuścił.
4. Po wyznaczonym czasie przelać nalewkę przez sito, aby pozbyć się owoców.
5. Dolać litr wódki, sok z cytryny lub limonki i wymieszać.
6. Przygotować sitko wyłożone cienkimi chusteczkami niearomatyzowanymi i filtrować aroniówkę.
7. Następnie rozlać nalewkę do butelek, zakręcić.
8. Można pić od razu, ale najlepiej odstawić jeszcze w ciemne miejsca na 2-3 miesiące.



Nalewka

pomarańczowo-kawowa



Składniki (przepis na 1 liter)

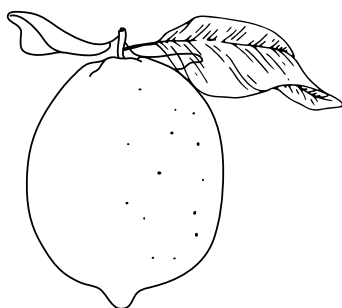
- 10 małych pomarańczy
- garść ziaren kawy
- 1 kg cukru
- 1 litr wody
- 1 litr spirytusu

Dodatkowo (według uznania):

- dużą laskę cynamonu
- goździki
- trzy gwiazdki anyżu

Sposób przygotowania

1. Umyć i sparzyć pomarańcze.
2. Małym nożykiem naciąć dość głęboko i gęsto każdy owoc.
3. W powstałe otwory powcisnąć mocno ziarna kawy.
4. Do części pomarańczy wbić goździki.
5. Przygotować zalewę.
6. W przegotowanej wodzie rozpuścić cukier, ostudzić, wlać spirytus.
7. Pomarańcze wciskać ciasno do słoja, wrzucić cynamon, trochę goździków, kawę i anyż.
8. Całość zalać przygotowaną mieszanką.
9. Odczekać minimum 14 dni, a najlepiej 28 dni.
10. Po tym czasie nalewka jest gotowa do picia.





Starostwo Powiatowe w Nysie