

Konfit z porzeczki czerwonej

1 kg owoców porzeczki czerwonej
2 kg czerwonej cebuli
3 szkl cukru
½ l octu winnego
½ l czerwonego wina
Sól 3 łyżki

W garnku do smażenia przygotowujemy z cukru karmel podgrzewając cukier do momentu topnienia. Karmel osiąga bardzo wysokie temperatury, stąd też bardzo ostrożnie należy z nim postępować. Gdy mamy zrobiony karmel wlewamy do niego ocet bardzo ostrożnie. Ocet rozpuści nam karmel do płynu. Cebule siekamy na piórka i dodajemy do rozpuszczonego karmelu. Ciągłe mieszamy, aby nie przywarła cebula. Kiedy cebula jest lekko zeszkłona dodajemy owoce porzeczki czerwonej. Konfit gotujemy do odparowania nadmiaru płynu oraz do lekkiego rozklejenia się cebuli. Na koniec dodajemy wino, mieszamy do odparowania. Doprawiamy solą i składamy w wyparzone i suche słoiczki. Pasteryzujemy ok 15 minut.

Pasta z jajek i wątróbki drobiowej

8 gotowanych jajek
40 dag wątróbki drobiowej
oliwa
masło
rozmaryn, liść laurowy
sól
pieprz
szczypiorek

Po spraniu wątróbki dokładnie ją osuszyć (ważne), przełożyć do rondelka, dodać liść laurowy i rozmaryn, wlać oliwę (tak aby przykryła wątróbkę) dodać dwie łyżki masła, gotować na wolnym ogniu około 15-20 min.

Ugotowane jajka i wystudzoną wątróbkę drobno posiekać, dodać ząbek rozartego czosnku, posiekany szczypiorek, sól i pieprz, kilka łyżek oliwy i wymieszać

Pesto z natki pietruszki i podagrycznika

80 g uprażonych orzechów włoskich
100 g natki pietruszki
100 g listków podagrycznika
50 g listków bazylii
80 sera bursztyn
1 łyżeczka soli
1 łyżka soku z cytryny
4 szt. zielonych oliwek
2 ząbki czosnku
2/3 szkl. oleju regionalnego

Orzechy włoskie prażymy na suchej patelni, ocieramy je ręcznikiem kuchennym pozbawiając łusek, studzimy. Zioła myjemy i osuszamy ręcznikiem kuchennym, wkładamy do malaksera lub blendera, dodajemy starty ser, przyprawy oraz wystudzone orzechy włoskie i obrany czosnek. Miksujemy dolewając olej do momentu aż powstanie gładka masa. Jeśli widzimy że oleju jest za mało to jeszcze troszkę możemy dolać. Pesto przekładamy do wyparzonych i suchych słoików. Na górę każdego słoika wlewamy odrobinę oleju. Pesto przechowujemy w lodówce.

Gofry jaglane z konfiturą z czarnej porzeczki

340 g mąki jaglanej
80 g mąki ziemniaczanej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
8 jaj (żółtka i białka oddzielnie)
100 ml oleju
200 ml mleka
3 łyżki cukru

Żółtka miksujemy z cukrem na puszystą masę. Dodajemy obie mąki wymieszane z proszkiem do pieczenia , na przemian dolewając mleka i oleju. Na koniec dodajemy pianę z białek. Delikatnie mieszamy. Gofrownicę rozgrzewamy , delikatnie smarujemy olejem i nalewamy 1 łyżkę wazową rozprowadzając równomiernie . Pieczemy do uzyskania złotego koloru lekko dociskając gofrownicę. Po upieczeniu odkładamy na kratkę do pieczenia aby lekko odparowały.

Bigosik z cukinii

4 średnie cukinie,
2 duże cebule,
200 gramów pieczarek,
300 gramów dobrej kiełbasy regionalnej
2 średnie marchewki,
świeży koperek, sól, pieprz, olej.

W garnku przesmażamy na oleju posiekaną cebulę razem z pokrojonymi w plasterki pieczarkami oraz kiełbasą pokrojoną również w plasterki.

Cukinię jeśli ma miękką skórkę to nie obieramy, jeśli skórka jest twarda to obieramy oraz drażymy ze środka nasiona. Ucieramy na grubych oczkach na tarce jarzynowej lub kroimy na drobniutkie paseczki. Marchewkę ucieramy. Marchewkę i cukinię dodajemy do podsmażonej cebuli z pieczarkami i kiełbasą. Smażymy jeszcze ok 2-3 minuty, doprawiamy solą i pieprzem, podlewamy 1/3 szklanki wody i dusimy około 10 minut. Na koniec dodajemy posiekany koperek i wszystko dokładnie mieszamy.

Domowa musztarda z dynią

120 g gorczycy
150 ml wody
150 ml octu
100 ml oleju
100 ml miodu
2 płaskie łyżki soli
200 ml musu dyniowego z pieczonej dyni
1 mała papryczka chili
150 ml octu do doprawienia

Gorczycę wsypać do szklanego naczynia zalać wodą i octem i zostawić do napęcznienia na 48 godzin.

Po tym czasie napęczniałą gorczycę miksujemy bardzo dokładnie, dodajemy miód, sól, papryczkę chili bez pestek, puree z dyni, jeżeli konsystencja jest za gęsta możemy dodać wody. Miksujemy do uzyskania jednorodnej, gładkiej konsystencji. Jeżeli wolimy mniej gęstą musztardę możemy dodać wody i zmiksować jeszcze raz.

Mus dyniowy

- 1 dynia
- 1 łyżka cukru lub miodu
- ½ łyżki soli
- 4 łyżki oleju

Dynię pokroić na części, ze skórą. Na blaszkę położyć papier do pieczenia. Na tak przygotowaną blaszkę układać pokrojoną w księżycy dynię. Dynię posypać delikatnie solą oraz cukrem. Piec ok 20 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Po upieczeniu, kiedy wystygnie dynia należy obrać ze skóry oraz odrzucić pestki. Kawałki dyni po upieczeniu wkładamy do blendera i miksujemy do uzyskania gładkiej konsystencji.

Tak przygotowane pure, mus dyniowy wykorzystujemy do pieczenia ciast, deserów, dresingów, przekąsek oraz sałatek.

Salatka kartoflana

1 kg ziemniaków
200 g ogórka kiszzonego lub konserwowego
2 cebule czerwone
200 g boczku wędzonego
100 g majonezu
100 g jogurtu naturalnego
1 pęczek koperku
2 ząbki czosnku
sól, pieprz do smaku

Ziemniaki myjemy, gotujemy w lekko osolonej wodzie. Po ugotowaniu studzimy i kroimy w dość grubą kostkę. Kiedy gotują się ziemniaki boczek kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni. Powstały tłuszcz zlewamy, a boczek studzimy. Ogórki oraz cebulę kroimy w dość grubą kostkę, dodajemy do ziemniaków. Koperek drobno siekamy i również dodajemy do ziemniaków. Dodajemy również wystudzony boczek. Majonez mieszamy razem z jogurtem w oddzielnej miseczce wraz z roztartym czosnkiem, solą i pieprzem, tak przygotowany sos dodajemy do pozostałych składników. Wszystko razem mieszamy.

Zupa chłopska z ziołami

6 większych ziemniaków

zioła- majeranek, tymianek, sól, pieprz

2 cebule

200 g słoniny lub boczku wędzonego

Zacierka

1 małe jajko, mąka, szczypta soli -ilość mąki zależy od wielkości jajka

Składniki na zacierkę zagniatamy do konsystencji twardego ciasta i rwiemy w gotową zupę.

Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę zalewamy zimną wodą, solimy do smaku oraz dodajemy zioła. Gotujemy. Boczek oraz cebulkę kroimy w kostkę, podsmażamy na patelni. Po usmażeniu wlewamy do garnka. Wrzucamy małymi kawałeczkami zacierkę. Po zagotowaniu doprawiamy do smaku.

Sałatka chłopska

400 g fileta z kurczaka
1 papryka czerwona
10 ogórków konserwowych
100 g makaronu kokardki lub łazanki
1 łyżka ketchupu pikantnego
1 łyżka majonezu
2 łyżki jogurtu naturalnego
2 ząbki czosnku
sól
pieprz, papryka słodka, czosnek

Fileta z kurczaka kroimy w kosteczkę, doprawiamy przyprawą gyros, papryką słodką, czosnkiem granulowanym, solą oraz pieprzem. Następnie podsmażamy na odrobinie oliwy.

Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu w lekko osolonej wodzie. Odcedzamy i odstawiamy do przestygnięcia.

Paprykę czerwoną pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w kosteczkę. Ogórki kroimy w krawki. Majonez mieszamy z jogurtem naturalnym, ketchupem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, solą oraz pieprzem. Wszystkie składniki łączymy razem doprawiając ulubionym przyprawami.

Ciasto z jabłkami i gruszkami

- 5 jaj
- 3 szkl mąki pszennej
- 1,5 szkl cukru drobnego
- 3 łyżki kakao ciemnego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 i ¼ szkl oleju
- ½ kg jabłek
- ½ kg gruszek

Jabłka i gruszki obrać, wydrążyć gniazda nasienne i pokroić w kosteczkę. Jajka ubić z cukrem na kogel mogel, dodać mąkę, proszek do pieczenia, kakao i olej wymieszać. Dodać pokrojone w kosteczkę owoce, wymieszać, wylać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec ok 40-45 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.

Salatka z kaszy gryczanej

| | |
|----------------------|------------|
| Kasza gryczana | 1 kg |
| Szynka | 0,40 kg |
| Ser żółty | 0,40 kg |
| Kukurydza konserwowa | 1 puszka |
| Groszek zielony | 1 puszka |
| Ogórki kiszone | 8 szt. |
| Majonez | 1 słoiczek |
| Śmietana 18 % | 400 g |
| Sól, pieprz | |

Kaszę gryczaną parujemy na sytko w proporcji 1 szklanka kaszy 2 szklanki wody, studzimy. Szynkę i ser żółty oraz ogórki kiszone kroimy w drobniutką kostkę, dodajemy do wystudzonej kaszy, groszek i kukurydze odsączamy od płynu i też dodajemy do kaszy. Całość doprawiamy majonezem oraz śmietaną, solą i pieprzem

Śledzie z marynowanymi kurkami

Płaty śledzia solonego 10 szt

1 kg świeżych kurek

6 obranych cebul

500 ml oleju

sól, cukier, pieprz do smaku

Zalewa do grzybów

1 szkl octu

7 szkl wody

4 łyżki stołowe cukru

2 łyżki stołowe soli

liść laurowy

ziele angielskie

1 łyżeczka ziaren gorczycy

papryczka chili ostra

Solone płaty śledzia moczymy w wodzie ok 1 godziny. Po wymoczeniu kroimy w mniejsze kawałki. Kurki oczyszczamy z igieł i zabrudzeń płuczemy trzy razy. W garnku nastawiamy wodę lekko solimy, dodajemy 1 łyżkę cukru i obgotowujemy grzyby. Po zagotowaniu odcedzamy. Następnie w garnku nastawiamy wszystkie składniki do zalewy, kiedy zalewa zaczyna wrzeć wkładamy do niej obgotowane kurki. Po zagotowaniu pozostawiamy do wystudzenia.

Obraną cebulę kroimy w drobną kostkę, dodajemy do niej wystudzone kurki z marynaty. Mieszamy z olejem doprawiamy do smaku solą, cukrem i pieprzem. Tak przygotowane kurki układamy do słoja warstwami wraz ze śledziami.

Jabłczanka z kluseczkami kładzionymi

1 kg jabłek

3 łyżki miodu

kilka listków mięty

6 suszonych moreli

200 ml śmietany kremowej

sól, cukier do smaku

Jabłka myjemy, kroimy na mniejsze kawałki wydrążając gniazda nasienne. Wkładamy do garnka zalewamy wodą, dodajemy miód, morele oraz listki mięty. Gotujemy ok ½ godziny. Następnie miksujemy całe jabłka. Doprawiamy do smaku. Podajemy z kluseczkami na gorąco lub z grzaneckami na zimno jako chłodnik.

Kluseczki kładzione

- 1 szklanka mąki pszennej tortowej - 160 g
- 1 duże jajko - 60 g - waga już bez skorupki
- trochę mniej niż pół szklanki mleka lub wody - około 120 ml
- 1/3 płaskiej łyżeczki soli
- 1 łyżka masła

Do średniej wielkości miski wlewamy trochę mniej niż pół szklanki mleka lub wody, czyli około 120 ml ml płynu. Oddzielamy białko od żółtka. Żółtko dodajemy do miski z płynem, zaś białko umieszczamy w osobnej miseczce. Przy pomocy trzepaczki mieszamy dokładnie płyn z żółtkiem, a następnie wsypujemy mąkę. Całość mieszamy dokładnie lub miksujemy, by ciasto było idealnie gładkie i bez grudek. Białko umieszczone w osobnej miseczce ubijamy na puszystą pianę np. przy pomocy miksera na wysokich obrotach. Nie ubijamy białka zbyt długo, a tylko do momentu, gdy zacznie wyglądać jak piana. Ubite białko dodajemy do ciasta. Na koniec dodajemy do ciasta łyżkę roztopionego i przestudzonego masła.

W szerokim garnku gotujemy wodę. Wodę solimy do smaku. Na płaski talerz nakładamy ciasto, polewamy je wrzątkiem, to zapobiega sklejeniu. Łyżkę stołową zanurzamy na chwilę we wrzątku. Nakładamy na nią odrobinę ciasta (na około 1/3 łyżki) i od razu umieszczamy w garnku z wrzątkiem. Klusek kładzionych nie formujemy, tylko przekładamy z łyżki do wody. Po ugotowaniu każda kluseczka ma trochę inny kształt, a w trakcie gotowania kluski odrobinę się powiększają. Cały czas kontrolujemy moc palnika. Woda ma się gotować, ale nie mocno wrzeć. Po wypłynięciu kluski odcedzamy i wykładamy na tacę.

Jeśli kluski mają być odgrzewane to po wyjęciu spłukujemy zimną wodą.

Ucierane ciasto ze śliwkami

250 g masła
1 szkl. cukru
3 łyżki wody
5 jajka
2 szkl. mąki pszennej
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
Śliwki 500 g

Masło z wodą i cukrem rozpuścić w rondelku i ostudzić. Do wystudzonej margaryny dodajemy pozostałe składniki i miksujemy. Ciasto wylewamy do formy (tortownica o średnicy 23 cm) i na wierzch układamy owoce. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 40 – 45 minut.

Ślimaczki serowe

0,5 kg ser biały półtłusty
Śmietana 18 % 2 kubeczki po 400 g
Marchew surowa 1,0 kg
Soda 3 łyżeczek
Jajka 10 szt
Mąka 2 kg
Czosnek 3 ząbki
Olej 1 l

Do miski wkładamy wszystkie składniki i powoli zagniatamy ja ciasto na pierogi. Marchew obieramy , ścieramy na grubych oczkach, doprawiamy przyprawami –sól, pieprz, imbir. Zgniecione ciasto delikatnie rozwałkowujemy na prostokąt na ciasto wykładamy marchewkę i delikatnie rolujemy. Tniemy na kawałeczki i smażymy w rozgrzanym tłuszczu.

Tarta z jagodami lub borówką czarną

250 g mąki
150 g masła schłodzonego
Szczypta soli
3 łyżki cukru
1 jajko

Krem

250 g serka mascarpone
250 ml mleka zagęszczonego schłodzonego
2 jajka

500 g świeżych owoców

1 słoiczek konfitury z czerwonej porzeczki
2 łyżki cukru pudru najlepiej nietopliwego

Z podanych składników na ciasto zagnieść szybko ciasto kruche, schłodzić i po schłodzeniu wyłożyć formę na tartę, upiec w piekarniku w temperaturze 180 stopni przez 15 minut.

Krem

Zmiksować ser mascarpone z jajkami oraz mlekiem skondensowanym.

Spód ciasta posmarować konfiturą z czerwonej porzeczki, na to wylać krem i piec ok 15-20 minut do czasu aż masa zacznie zastygać. Po upieczeniu wyjąć i w krem włożyć owoce delikatnie dociskając. Do wydania posypać cukrem pudrem

Kluski jaglane

Jajka 4 szt
Mąka 1 kg
Płatki jaglane 200 g
Mleko 400 ml
Szczypta cukru
Szczypta soli

Płatki jaglane gotujemy na mleku z odrobiną soli i cukru na gęsto. Po ugotowaniu studzimy.

W misce rozbijamy jajka z ok ½ l wody trzepaczką, dodajemy szczyptę soli oraz wystudzone płatki. Wszystko razem dokładnie mieszamy dosypując i dodając wody, tak aby ciasto miało konsystencję gęstej śmietany.

W dużym garnku gotujemy wodę delikatnie soląc. Ciasto na kluski układamy na talerz i łyżką kładziemy do gorącej wody partiami. Po zagotowaniu wyciągamy cedzakiem i przepłukujemy pod wodą zimną.

Polędwiczki w sosie malinowym

2 polędwiczki wieprzowe
Świeże listki szałwii lub bazylii
10 plasterków szynki wędzonej na zimno
Pieprz mielony

Sos

3 szalotki drobno posiekane
30 ml oliwy
170 ml czerwonego wina
100 ml wody
200 ml zmiksowanych malin
2 łyżki octu balsamicznego
1 łyżka miodu
1 łyżka masła
100 g malin do dekoracji

Na przygotowanie sosu szalotki delikatnie smażymy na oleju prze ok 5 minut mieszając. Podlewamy winem, dodajemy ocet balsamiczny, miód i gotujemy do odparowania wina, wlewamy wodę oraz dodajemy zmiksowane maliny.

Gotujemy na małym ogniu ok 10 minut mieszając.

Po ugotowaniu blendujemy na jednolita masę. Na koniec delikatnie zaciągamy masłem delikatnie mieszając.

Polędwiczkę luzujemy z białych błonek.

Na arkuszu papieru do pieczenia rozkładamy plasterki szynki tak aby lekko na siebie zachodziły. Na plasterkach szynki układamy listki ziół i oprószamy pieprzem. Polędwiczkę układamy w poprzek plastrów szynki. Całość rolujemy wraz z szynką. Zawijamy w papier w rulon. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika na ok 20 minut. Po upływie tego czasu odwijamy papier i jeszcze chwilę rumienimy jeśli jest taka potrzeba. Po upieczeniu ponownie zawijamy w papier na ok 10 minut aby polędwiczka odpoczęła.

Chłodnik z ogórków kiszonych

3 średnie ogórki kiszone, starte na małych oczkach
2 łyżki wody z ogórków
1 duży ząbek czosnku, przeciśnięty przez prasę
1 mały pęczek koperku, posiekany
4 łyżki śmietany 18%
800 g mleka zsiadłego
sól, świeżo mielony pieprz

Do podania: jajka ugotowane na twardo
odrobina koperku do posypania

W garnuszku mieszamy starte ogórki, wodę z ogórków, czosnek, posiekany koperek i śmietanę. Dodajemy jogurt naturalny, doprawiamy solą i pieprzem, bardzo dokładnie mieszamy przez kilka minut. Wkładamy do lodówki do schłodzenia, podajemy z jajkiem na twardo, posypane świeżym koperkiem.

Warzywny kociołek

2 papryki żółte
2 papryki zielone
4 duże pomidory
2 cebule
2 ząbki czosnku
2 puszki ciecierzycy
2 łyżki przecieru pomidorowego
200 ml śmietany kremowej
1 łyżka ulubionych przypraw
szczypta suszonego chili
oliwa
pieprz, sól
świeża kolendra/szczypiorek/natka pietruszki

Papryki myjemy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w kostkę. Cebulę obieramy i kroimy w paski, a czosnek w talarki. Na głębokiej patelni rozgrzewamy oliwę i wrzucamy warzywa. Smażymy przez ok. 10 minut. Pod koniec smażenia dodajemy obrane ze skórki i pokrojone w grubą kostkę pomidory i odsączoną ciecierzycę. Delikatnie solimy i smażymy razem chwilę. Do całości dodajemy przecier, przyprawy, chili, śmietankę kremową. Dokładnie mieszamy, doprawiamy solą i opcjonalnie świeżo mielonym pieprzem.

Sernik na zimno z ricotty

Masa z serka ricotty

- 500 g serka ricotta
- 500 ml śmietany kremówki (30%)
- 200 g białej czekolady
- 20 g żelatyny
- 50 ml wody

Spód do sernika

- 60 g ryżu preparowanego
- 125 g gorzkiej czekolady
- 60 g masła

Rozpuszczamy masło i czekoladę ciemną (połamanej na kawałki) w kąpieli wodnej. Następnie wsypujemy ryż i mieszamy aż do momentu gdy wszystkie ziarenka ryżu będą pokryte masą czekoladową. Tak przygotowaną masę wykładamy na spód tortownicy. Wkładamy do lodówki na około godzinę. Mocno schłodzoną śmietankę ubijamy i przekładamy do miski. Żelatynę rozpuszczamy w mniej więcej 50 ml wrzątku. Pamiętając , żeby co jakiś czas ją mieszać, aby nie zgęstniała. W momencie dodawania jej do masy musi być płynna. W kąpieli wodnej rozpuszczamy czekoladę białą, co kilkanaście sekund mieszając i sprawdzając jej konsystencję. Serek ricotta musi on być w temperaturze pokojowej. Zabieramy się za jego miksowanie, w trakcie którego stopniowo dodajemy płynną czekoladę oraz żelatynę. Następnie ubitą śmietankę łączymy z serkiem. Tak przygotowaną masę serową wykładamy na spód z preparowanym ryżem. Schładzamy przed podaniem.

Pasztet z perliczki

1 szt perliczki ok. 1kg

Włoszczyzna jak do rosółu 1 opakowanie

½ szt cebuli

½ szkl mleka

2 bułki kajzerki

4 szt jaj

100 g masła

120 ml śmietany 30 %

Przyprawy do smaku- gałka muszkatołowa, imbir świeży 0,5 cm, sól, pieprz

2 łyżki bułki tartej

1 łyżka oleju

Perliczkę dokładnie myjemy. Wkładamy do garnka dodajemy obraną włoszczyznę oraz opaloną nad palnikiem cebulę. Gotujemy na małym ogniu do miękkości. Po ugotowaniu wyjmujemy perliczkę, studzimy, obieramy od kości. Bułkę kajzerkę moczymy w mleku. Kiedy mamy już wystudzoną perliczkę przepuszczamy ją z namoczonymi kajzerkami na maszynie do mielenia mięsa 3 razy, na siatce z drobnymi oczkami. Masło wkładamy do sporej miski wybijamy do niego żółtka, białka zostawiamy w oddzielnej misce. Masło z żółtkami ucieramy z odrobiną soli. Następnie do utartych żółtek małymi partiami dodajemy zmielone mięso cały czas ucierając. Kiedy wszystko mamy połączone dodajemy do smaku przyprawy a na koniec ubite na sztywną pianę z białek. Mięso z białkami mieszamy drewnianą lub plastikową łyżką. Błazkę typu keksówka nacieramy olejem i wysypujemy bułką tarta. W tak przygotowaną foremkę wykładamy przygotowaną masę na pasztet. Pieczemy 1,3 h w temperaturze 140 stopni Celsjusza.

Babka gryczana z makiem

1 szklanka kaszy gryczanej + 2 szklanki wody
1 niecała szklanka cukru
1/4 szklanki cukru
cukier waniliowy
1 szklanka mleka
100 g masła w temperaturze pokojowej
4 jajka
2/3 szklanki mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1/2 łyżeczki sody
2 łyżki kakao
1/2 szklanki maku
aromat pomarańczowy
otarta skórka pomarańczowa z 1 pomarańczy
3 łyżki rodzynek
2 łyżki suszonej żurawiny
masło + bułka tarta do nasmarowania formy
cukier puder 1/2 szkl
sok z 1 cytryny

Kaszę gryczaną wsypujemy na gotującą się wodę. Pod koniec gotowania, jak kasza wypije prawie, że całą wodę, wyłączamy i zestawiamy. Kasza wchłonie resztę wody i dojdzie. Studzimy. Ostygniętą kaszę blendujemy z 1 szklanką cukru, dolewamy mleko i ponownie blendujemy. Żółtka oddzielamy od białek. Masło ucieramy z cukrem do połączenia. Cały czas ucierając dodajemy stopniowo żółtka, proszek do pieczenia, sodę, mąkę, kakao, mak, cukier waniliowy, aromat oraz zmiksowaną kaszę. Białka ubijamy na sztywną pianę, łączymy z masą. Dodajemy rodzynki, żurawinę i mieszamy. Przygotowane ciasto przelewamy do formy posmarowanej masłem i bułką tartą. Babkę pieczemy w 180 st. C przez około 60 minut, do suchego patyczka. Babkę wyjmujemy z formy po ostygnięciu. Z cukru pudru oraz cytryny ucieramy lukier o gęstości śmietany i jeszcze gorąca babkę polewamy. Podajemy po ostygnięciu.

Piersi z kaczki w pomarańczach z jabłkami

2 piersi kaczki
skórka starta z 1 pomarańczy
sól morską i świeżo mielony czarny pieprz
1 i 1/2 winnego jabłka
3/4 cebuli obranej i pokrojonej w grube pióra
1 ząbek czosnku (w skórce, rozgnieciony nożem)
sok z 1 pomarańczy
1 łyżka masła
sól morską i świeżo mielony czarny pieprz

Rozgrzej piekarnik do 200 stopni. Włóż do środka naczynie do zapiekania. Piersi kaczki umyj, osusz. Natnij skórę w ukośną kratkę i oprósź z obu stron skórą pomarańczową, solą oraz pieprzem. Kacze piersi połóż skórą do dołu na suchej patelni. Wstaw na mały ogień i smaż do uzyskania brązowej skórki (zajmuje to około 5 minut). Gdy na patelni zbierze się wytopiony tłuszcz przelej go do miseczki. Można go później wykorzystać do smażenia ziemniaków. Gdy skórka się podpiecze, przełóż piersi na drugą stronę i smaż 15 sekund. Włóż do naczynia do zapiekania znajdującego się w piekarniku skórą do góry. Piecz przez około 6-8 minut. Na patelni, na której została odrobina (około 1 łyżeczka) kaczego tłuszczu podsmaż cebulę, czosnek i pozbawione gniazd nasiennych, pokrojone w ósemki nieobrane jabłka. Gdy owoce się lekko zrumienią, wyjmij je z patelni. Do cebuli, która w dalszym ciągu jest podsmaża, dodaj sok z pomarańczy i masło. Gotuj, a gdy sos zgęstnieje dorzuć jabłka. Wymieszaj całość, dopraw solą i pieprzem. Kaczkę wyjmij z piekarnika, przełóż na kratkę i odstaw na 3-4 minuty. Kaczkę pokrój na plasterki, ułóż na talerzu i polej sosem. Obok podaj jabłka.

Zupa chłopska z ziołami

6 większych ziemniaków

zioła- majeranek, tymianek, sól, pieprz

2 cebule

200 g słoniny lub boczku wędzonego

Zacierka

1 małe jajko, mąka, szczypta soli -ilość mąki zależy od wielkości jajka

Składniki na zacierkę zagniatamy do konsystencji twardego ciasta i rwiemy w gotową zupę.

Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę zalewamy zimną wodą, solimy do smaku oraz dodajemy zioła. Gotujemy. Boczek oraz cebulkę kroimy w kostkę, podsmażamy na patelni. Po usmażeniu wlewamy do garnka. Wrzucamy małymi kawałeczkami zacierkę. Po zagotowaniu doprawiamy do smaku.

Salatka chłopska

400 g fileta z kurczaka
1 papryka czerwona
10 ogórków konserwowych
100 g makaronu kokardki lub łazanki
1 łyżka ketchupu pikantnego
1 łyżka majonezu
2 łyżki jogurtu naturalnego
2 ząbki czosnku
sól
pieprz, papryka słodka, czosnek

Fileta z kurczaka kroimy w kosteczkę, doprawiamy przyprawą gyros, papryką słodką, czosnkiem granulowanym, solą oraz pieprzem. Następnie podsmażamy na odrobinie oliwy.

Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją na opakowaniu w lekko osolonej wodzie. Odcedzamy i odstawiamy do przestygnięcia.

Paprykę czerwoną pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w kosteczkę. Ogórki kroimy w krążki. Majonez mieszamy z jogurtem naturalnym, ketchupem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem, solą oraz pieprzem. Wszystkie składniki łączymy razem doprawiając ulubionym przyprawami.

Ciasto z jabłkami i gruszkami

- 3 jaja
- 3 szkl mąki pszennej
- 1,5 szkl cukru drobnego
- 3 łyżki kakao ciemnego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 i ¼ szkl oleju
- ½ kg jabłek
- ½ kg gruszek

Jabłka i gruszki obrać, wydrążyć gniazda nasienne i pokroić w kosteczkę. Jajka ubić z cukrem na kogel mogel, dodać mąkę, proszek do pieczenia, kakao i olej wymieszać. Dodać pokrojone w kosteczkę owoce, wymieszać, wylać na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec ok 40-45 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.

Muffinki z chleba z serem pleśniowym

2 kromki czerstwego chleba lub bułki (łącznie ok. 75 g)

200 ml mleka

1 krążek sera pleśniowego typu camembert, brie (ok. 120 g)

1 jajko

1 mała cebula

2 ząbki czosnku

1 łyżeczka oleju

1 pęczek szczypiorku

sól, pieprz, ewentualnie szczypta płatków chili

Chleb lub bułkę rwiemy na mniejsze części i wrzucamy do miski. W rondelku podgrzewamy mleko, aż zacznie się prawie gotować. Zalewamy chleb lekko mieszając łyżką. Odstawiamy na 15-20 minut, żeby chleb nasiąknął mlekiem 2-3 razy mieszając. Piekarnik rozgrzewamy do 190°C. Na oleju podsmażamy drobno posiekaną cebulę z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Gdy cebula się zeszkli zdejmujemy z ognia i wszystko przekładamy do chleba. Camembert kroimy w kostkę, a szczypiorek siekamy. Dodajemy do reszty i mieszamy. Solimy, pieprzymy i dodajemy ew. płatki chili. Masę przekładamy do foremek na muffinki w tzw. papilotki. Układamy je na blaszce. Pieczemy ok. 25-30 minut, aż muffinki się ładnie zarumienią. Patyczkiem sprawdzamy czy są upieczone i wyjmujemy. Podajemy z sosem pomidorowym lub czosnkowym.

Ciasteczka z chlebem razowym

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 i ½ kostki masła (w temperaturze pokojowej)
- 1 szklanka zmielonego chleba razowego
- 2 żółtka
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- Szczypta soli

Składniki umieścić w misie i zagnieść ciasto końcówką do ucierania. Można to zrobić również rękoma, najpierw siekając chłodne masło z mąką, później siekając z żółtkami, a następnie dodać pozostałe składniki i zagnieść ciasto. Gdyby masa była zbyt sucha, można dodać 2-3 łyżki mleka. Dużą formę wyłożyć papierem do pieczenia, Ciasteczka formować odrywając z ciasta małe kawałeczki i lekko spłaszczając w dłoni. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 °C (termoobieg) i piec 10-15 minut, aż się ze złocą. Wyjąć i ostudzić. **Ciasteczka można przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku bardzo długo.** Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Polewka piwna

1 l piwa regionalnego
150 g razowego chleba
3 łyżki masła
½ łyżeczki kminku
Sól, cukier

Chleb pokroić w kostkę po czym wrzucić na rozgrzane masło i smażyć około 4 minut cały czas mieszając. Po tym czasie wlać ½ piwa i gotować około 10 minut. Następnie całość zmiksować i wymieszać z resztą piwa. Dodać kminek i gotować ostatecznie 5 minut. Na koniec doprawić do smaku solą oraz cukrem.

Smarowidło mięsne do chleba

600 g łopatki wieprzowej

300 g białego surowego boczku

15 g smalcu

2 cebule

4 ząbki czosnku

szklanka białego, wytrawnego lub półwytrawnego wina lub wody

płaska łyżeczka soli, 1/2 łyżeczki cukru, 3 kulki ziela angielskiego, 3 ziarenka pieprzu, trzy goździki, 3 ziarenka jałowca, pół łyżeczki tymianku, kilka igieł rozmarynu

Mięso i boczek pokroić w grubą kostkę. Przełożyć do rondla, dodać smalec, pokrojone na połówki cebule, smalec i całe, obrane ząbki czosnku. Przyprawy zawinąć w gazę i zawiązać sznurkiem, można też je włożyć do metalowej kulki od zaparzania herbaty. Chodzi o to, by łatwo było je wyjąć. Wszystko posypać solą i cukrem. Zalać wodą do przykrycia mięsa. Zagotować, zmniejszyć ogień i wszystko dusić pod przykryciem na najmniejszym ogniu ok. 2 godziny. Usunąć przyprawy, zalać wszystko winem i gotować jeszcze ok. 1,5 do dwóch godzin, aż mięso będzie bardzo, bardzo miękkie. Gdyby płynu pozostawało dużo, trzeba go odparować bez przykrycia, aż zostanie mięso i tłuszcz. Mięso porozrywać widelcem na włókna, wymieszać z tłuszczem i przekładać do słoików. Przechowywać w lodówce.

Pasztet wegański z grzybami

400 g ciecierzycy z puszki

400 g grzybów leśnych

½ szkl oleju

2 cebule

8 dkg kaszy jęczmiennej

20 dkg orzechów uprażonych na suchej patelni

2 łyżki przecieru pomidorowego

sól, pieprz do smaku

papryka słodka lub wędzona

gałka muskatołowa do smaku

Kaszę zalewamy dwukrotnie większą ilością wody i gotujemy do miękkości, odcedzamy i studzimy.

Grzyby oczyszczamy, płuczemy, kroimy i podsmażamy dodając pokrojoną w kostkę cebulę. Do blendera dodajemy odsączoną ciecierzycę, olej, kaszę, oraz grzyby z cebulką. Miksujemy, dodajemy przyprawy do smaku oraz przecier pomidorowy. Mieszamy i nakładamy do małych słoiczków. Pasteryzujemy ok 30 minut.

Pierogi z dynią i serem zagrodowym lub twarogiem

Ciasto:

280 g mąki pszennej (typ 500)

1/4 łyżeczki soli

250 ml bardzo gorącej wody

30 g masła

Nadzienie:

350 g mięszu pieczonej dyni, najlepiej hokkaido

350 g sera zagrodowego lub twarogu

sól i świeżo zmielony czarny pieprz

1 łyżeczka imbiru w proszku

1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

szczypta cynamonu, rozmaryn do pieczonej dyni

1 kg dyni (zważonej ze skórą) umyć, osuszyć, oprószyć solą i pieprzem, skropić olejem i 1 łyżeczką świeżego rozmarynu. Układamy na blasze i wstawiamy do piekarnika nagrzanego na ok 180 °C. Pieczemy przez 30 minut. Studzimy, ścinamy skórę i wyciągamy pestki, pozostawiając sam miąższ. Odważamy 350 g miąższu. Na **farsz** upieczoną dynię oraz ser zagrodowy kroimy w drobną kostkę (dynię wodnistą należy odcisnąć). Doprawiamy solą, pieprzem, imbirem, gałką, cynamonem i posiekany rozmarynem. Na **ciasto** przesiewamy mąkę i dodajemy sól. Do gorącej wody wkładamy masło i roztapiamy, stopniowo wlewamy do mąki, mieszając składniki łyżką. Wyjmujemy ciasto na stolnicę i wygniatamy rękami przez 7 - 8 minut, podsypując mąką. Ciasto wkładamy do miseczki i przykrywamy wilgotną ściereczką, odstawiamy na 30 minut.

Wykładamy ciasto na stolnicę i wygniatamy przez 2 - 3 minuty. Ciasto dzielimy na 3 części i kolejno rozwałkowujemy na placki. Wycinamy kółka i nakładamy po jednej łyżce farszu. Zlepiamy brzegi i układamy pierogi na stolnicy. Przykrywamy ściereczką do czasu gotowania, aby nie obeschły. W garnku gotujemy osoloną wodę i wkładamy pierogi. Gotujemy pierogi aż do wypłynięcia na powierzchnię wody.

Zupa marchewkowo-dyniowa z serkiem zagrodowym

5 łyżek oleju

1 cebula

15 dkg soczewicy czerwonej

3 szt marchewek obranych pokrojonych w plastry

50 dkg mięszu dyni pokrojonego w kostkę bez skóry

sól, pieprz do smaku

5 dkg imbiru obranego

1 łyżeczka mielonej kolendry lub listki

1 łyżeczka kurkumy

1 szkl pomidorów pelati

1 słodkie jabłko obrane bez pestek

200 g gładkiego serka zagrodowego jak mascarpone

2 łyżki natki pietruszki

W garnku rozgrzewamy olej, wrzucamy cebulę pokrojoną w kosteczkę, soczewicę, pokrojoną marchewkę i dynię. Smażymy ok 7 minut, zalewamy 2 l wody. Doprawiamy solą drobno startym imbirem, mieloną kolendrą i kurkumą. Gotujemy ok 15 minut, następnie dodajemy pokrojone drobno jabłko oraz pokrojone pomidory . Gotujemy do miękkości . Całość miksujemy na gładki krem, jeśli jest za gęsty dodajemy odrobinę wody. Doprawiamy do smaku, przed wydaniem dodajemy kawałeczki sera oraz posypujemy drobno posiekana natką.

Sernik z dynią

300 g herbatników kakaowych

70 g masła

350 g pieczonej dyni

1 kg zmielonego twarogu

drobno starta skórka z 1 pomarańczy

200 g cukru oraz 1 cukier wanilinowy

7 jaj

Dynie pokroić w spore plastry upiec na płaskiej blaszce skrapiając przed pieczeniem odrobiną oleju przez 20 minut w temp ok 180 °C. Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia. Ciastka włożyć do malaksera, skruszyć na drobno dodać do nich stopione masło, wymieszać. Przygotowaną masą wyłożyć spód tortownicy. Upieczoną dynię obrać ze skóry odważyć potrzebną, włożyć do malaksera i szybko zmiksować. Żółtka ubić na puch z cukrem i cukrem waniliowym, dodać mielony ser dalej ucierając oraz puree z dyni. Na koniec ubić pianę z białek wymieszać z masą serową i wyłożyć na wcześniej przygotowany spód z ciastek. Piec ok 1,5 godziny w temperaturze ok 180° C do tzw. suchego patyczka. Po upieczeniu przed wyjęciem z tortownicy wystudzić aby masa serowa ustabilizowała się.
