

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 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

- 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 śmietana, 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 kąpielii 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 kąpielii 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 muskatołowa, 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 zostawiając 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.

Pomidorowy kus kus z pieczonymi warzywami

400 ml pomidorów pelati

400 g kaszy kus kus

1 pęczek świeżej bazylii

2 łyżki octu winnego

2 łyżeczki soli

4 łyżki oleju

2 szt cukinii

2 papryki

2 szt bakłażana

6 łyżek oleju do zamarynowania warzyw

Ulubione zioła do marynaty

Pomidory zmiksować wraz z octem, bazylią oraz solą. Przepędzić przez sito i zalać na zimno kasze kus kus. Na górze polać olejem. Pozostawić do napęcznienia na ok 1.5 godziny. Warzywa pokroić na cząstki lub plastry zamarynować w oleju z przyprawami. Ułożyć na blaszce, piec ok 30 minut w temp 160 stopni C.

Kiedy kus kus napęcznieje ułożyć kasze dekoracyjnie a na niej upieczone warzywa. Podawać z sosem majonezowym z pesto.

Tarta z pieczoną dynią

- 250 g mąki
- 50 g cukru pudru
- 150 g zimnego masła
- 1 duże jajko
- 2 łyżki mleka

- 300 g dyni obranej
- 200 ml tłustego mleka
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka wanilii
- 2 duże jajka
- 50 g twardego utartego sera

Cukier i mąkę dodajemy do miski, masło kroimy w kostkę mieszamy tworząc kruszonkę, dodajemy rozmącone mleko z jajkiem wyrabiamy do konsystencji jednolitego ciasta. Wkładamy na 30 minut do lodówki, po wyjęciu wykładamy formę do tarty i pieczemy na złoty kolor ok 20 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Dynię ucieramy na puree , dodajemy mleko, cukier oraz wanilię i gotujemy aby odparowała nadmiar wody. Kiedy ostygnie dodajemy rozmącone jajka oraz utarty ser. Mieszamy razem i wylewamy na ciasto. Pieczemy ok 40 minut w temperaturze 160 stopni Celsjusza.

Krem z dyni z imbirem i olejem z pestek dyni

1 kg dyni

1 duża cebula

3 cm korzenia imbiru

1 l wody

olej z pestek dyni

sól, cukier, płatki chili, pieprz

do dekoracji

uprażone pestki dyni

olej z pestek dyni

ulubione zioła do dekoracji

Do garnka wlewamy kilka łyżek oleju z pestek dyni, dodajemy pokrojoną w kostkę i obraną dynie, delikatnie podsmażamy. Dodajemy również pokrojoną w kostkę cebulę i podsmażamy. Podlewamy wodą i gotujemy aż dynia rozklei się. Dodajemy starty imbir, zagotowujemy i miksujemy na gładką masę.

Bruschetta

pieczywo, np. bułka paryska lub ciabatta;

oliwa gospodarza

czosnek;

2 pomidory (np. malinowe);

bazylia.

Aby urozmaicić oryginalny przepis na bruschettę możesz dodać:

cebulę dymkę;

80 g sera mozzarella.

Bułkę kroimy na kromki, nacieramy je przeciętym ząbkiem czosnku, następnie smarujemy olejem smakowym. Pomidory sparzamy i obieramy je ze skórki. Następnie kroimy je w kostkę bez gniazd nasiennych, odsącz z nadmiaru soku. Rozkładamy warzywa na kromkach bułki. Jeśli mamy ochotę zmienić smak to, kroimy w małą kostkę cebulę oraz mozzarellę i dodajemy do pomidorów.

W rozgrzanym do 200°C piekarniku zapiekamy bruschettę z mozzarellą przez 5 minut, do momentu, aż pieczywo się zarumieni a ser roztopi. Wyciągamy grzanki z piekarnika, dekorujemy listkiem bazylii oraz doprawiamy pieprzem i solą.

Pierogi z dynią i serem zagrodowym lub twarogiem

Składniki:

Ciasto pierogowe

280 g mąki pszennej (typ 500)

1/4 łyżeczki soli

250 ml bardzo gorącej wody

30 g masła

Farsz

350 g mięszu pieczonej dyni, najlepiej hokkaido*

350 g białego sera lub sera zagrodowego

sól morską i świeżo zmielony czarny pieprz

1 łyżeczka imbiru w proszku

1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej

szczypta cynamonu

rozmaryn użyty do pieczonej dyni

Dynia -przygotowanie

Okolo 1 kg dyni (zważonej ze skórą) umyć, osuszyć, oprószyć solą i pieprzem, skrapiamy olejem i 1 łyżeczką igiełek świeżego rozmarynu. Układamy na blaszce do pieczenia i wstawiamy do piekarnika nagrzanego na ok 180 stopni C. Pieczemy przez 30 minut. Studzimy, odcinamy skórę i pestki, pozostawiając sam miąższ. Odważamy 350 g miąższu. Jeśli coś nam zostaje to możemy wykorzystać do musu.

Farsz - upieczoną dynię oraz ser zagrodowy kroimy w drobną kostkę(jeśli dynia jest wodnista należy ją wcześniej odcisnąć z soku). Doprawiamy solą, pieprzem, imbirem, gałką, cynamonem i posiekany rozmarynem z pieczonej dyni.

Ciasto pierogowe: mąkę przesiewamy do miski, dodajemy sól. Do gorącej wody wkładamy masło i roztopiamy, stopniowo wlewamy do mąki, mieszając składniki łyżką. Wyjmujemy ciasto na stolnicę i wygniatamy rękami przez około 7 - 8 minut, podsypując w razie konieczności 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. Wycinać kółka i nakładamy po jednej łyżce farszu. Zlepiamy dokładnie brzegi i układamy pierożki na stolnicy. Przykrywamy ściereczką do czasu gotowania, aby nie obeschły.

W dużym garnku gotujemy osoloną wodę i jak będzie mocno wrzała, wkładamy pierwszą partię pierogów (około 15 sztuk). Po ponownym zagotowaniu zmniejszamy ogień do średniego i gotujemy pierożki jeszcze 1 - 2 minuty od wypłynięcia na powierzchnię wody. Wyławiamy łyżką cedzakową i układamy na tacy jeden obok drugiego. Gotujemy kolejne partie pierogów.

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 mieszamy dodajemy kawałeczki serka 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

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 stopni Celsjusza.

Tortownicę wyłożyć papierem do pieczenia. Ciastka włożyć do malaksera , skruszyć na drobno dodać do nich stopione masło , wymieszać i tak przygotowaną masą wyłożyć spód tortownicy.

Upieczoną dynię obrać ze skóry odważyć potrzebną ilość, włożyć do malaksera i szybko zmiksować.

Żółtka ubić na puch z cukrem i cukrem waniliowym, dodać mielony ser dalej ucierając oraz pure z dyni. Na koniec ubić pianę z białek wymieszać z masą serową i wyłożyć na wcześniej przygotowany spód z ciasteczek.

Piec ok 1 , 5 godziny w temperaturze ok 180 stopni Celsjusza do tzw suchego patyczka

Po upieczeniu przed wyjęciem z tortownicy wystudzić aby masa serowa ustabilizowała się.

Ciasto drożdżowe ze śliwkami i kruszonką

4 szklanki mąki pszennej
szklanka mleka (250 ml)
1 szklanka cukru (250 ml)
200 g masła
4 jaja
cukier waniliowy
50 g drożdży
parę kropli zapachu waniliowego
cukier puder do posypania
śliwki wypestkowane ok 1 kg

Składniki na kruszonkę:

150 g mąki pszennej
50 g cukru
125 g masła

Do miseczki włożyć rozkruszone drożdże dodać 2 łyżki ciepłego mleka oraz 1 łyżkę cukru i 1 łyżkę mąki. Zrobić zaczyn i odstawić do wyrośnięcia.

Masło podgrzać, mleko również. Do dużej miski wsypać mąkę dodać ciepłe mleko, wyrośnięty zaczyn oraz ubite z cukrem jajka. Wszystko razem dokładnie wyrobić, tak aby ciasto odchodziło od ręki. Pozostawić do wyrośnięcia przykrywając ściereczką. Po wyrośnięciu wyłożyć ciasto na stolnicę, wyrobić energicznie i rozwałkować na prostokąt. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia, na to położyć rozwałkowane ciasto. Na ciasto położyć wydrelowane śliwki układając skórką do spodu. Całość posypać kruszonką. Kruszonka powstaje poprzez roztarcie w dłoniach zimnego masła z cukrem oraz mąką.



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Ciasto pieczemy ok 1 godziny w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Po upływie czasu pieczenia sprawdzamy patyczkiem czy jest ciasto upieczone. Jeśli patyczek nie jest suchy dokładamy jeszcze ok 5 minut pieczenia.

Tarta cytrynowa z kozim serem i wędzonym pstrągiem

Spód

80 g mąki pszennej

60 g mąki owsianej

½ łyżeczki soli

60 g masła

1 jajko

Do miski wsypujemy mąki i sól. Dodajemy drobno posiekane zimne masło i jajko. Szybko zagniatamy ciasto, po czym zawijamy w folię spożywczą wkładamy na 30 minut do lodówki. Po tym czasie ciasto cienko rozwałkowujemy do formy na tarty o średnicy ok 20 cm, nakłuwamy widelcem lub wysypujemy ziarnami fasoli i pieczemy ok 25 minut w temp 180 stopni Celsjusza.

Nadzienie

100 ml śmietany kremowej

sok z 2 cytryn

otarta skórka z tych cytryn

40 g cukru

3 żółtka

80 g koziego sera

60 g wędzonego pstrąga

Wszystkie składniki oprócz sera koziego mieszamy razem do uzyskania spójnej konsystencji, wylewamy na podpieczone ciasto. Na wierzchu układamy ser pokrojony w plasterki. Tartę pieczemy ok 30 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.

Carpaccio z buraka z kozim serem

3 średnie buraki – ok. 400 g

garść roszponki lub rukoli

garść orzechów włoskich

kawałek koziego

Sos winegret

3 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżka soku z cytryny (lub octu balsamicznego)

sól i pieprz do smaku

łyżeczka miodu

łyżeczka musztardy

Buraki upiec lub ugotować. Następnie obrać je i pokroić na bardzo cienkie plastry np. na mandolinie do warzyw na 2 mm grubości. Pokrojone w plasterki buraki ułożyć na bardzo dużym talerzu lub na 2 średnich. Roszponkę (lub rukolę) rozłożyć na buraczkach. Orzechy włoskie wrzucić na rozgrzaną, suchą patelnię i podprażyć je przez parę minut aż zaczną wyzwalać aromat. Następnie ściągnąć je z patelni, ostudzić i posiekać na mniejsze kawałki. Oprószyć nimi carpaccio z buraków.

Następnie ser zetrzeć na tarce lub go pokruszyć go i również posypać nim carpaccio.

Na koniec przygotować sos winegret. W tym celu wymieszać ze sobą oliwę, sok z cytryny (lub ocet balsamiczny) oraz sól i pieprz do smaku. Dodać do sosu musztardę oraz miód. Wszystko razem mocno potrząsać najlepiej w słoiku i polać carpaccio.

Salacianka zagrodowa

- 10 plastrów boczku wędzonego
- 2 szt sałaty masłowej dużej lub 3 mniejsze
- 2 litry wywaru
- kilka łyżek śmietany 30 %
- 1 łyżka mąki
- Ocet jabłkowy do smaku
- Sól, pieprz do smaku
- 1 pęczek koperku

Boczek kroimy w średniej grubości kostkę, podsmażamy na patelni. Kiedy jest ładnie podsmażony, wrzucamy wypłukaną, porwaną sałatę. Smażymy na małym ogniu ok. 15 minut. Całość wrzucamy do wywaru, doprawiamy śmietaną wymieszaną z mąką oraz do smaku solą, pieprzem oraz octem. Przed podaniem posypujemy koperkiem. Dekorujemy kleksem kwaśnej śmietany.

Placuszki ziemniaczane z serem pleśniowym i gruszką

- 5 dkg cukru
- 7 dkg masła
- 4 gałązki rozmarynu
- 2 gruszki
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 kg ziemniaków
- 1/3 szkl mąki
- 2 szt jajka
- Sól, pieprz do smaku, pieprz ziołowy
- 25 dkg sera pleśniowego błękitnego
- Olej do smażenia

Ziemniaki obieramy i ścieramy na tarce, dla dekoracji część może być starta na grubych oczkach. Odsączamy nadmiar wody, zbieramy skrobie która odciekła do miski dodając do startych ziemniaków. Dodajemy również całe jajka, mąkę oraz przyprawy do smaku. Mieszamy wszystko razem i smażymy średniej wielkości placuszki.

Kiedy mamy usmażone, ale jeszcze ciepłe placki przekładamy je po dwie sztuki , w środku układając pokruszony błękitny ser. Utrzymujemy w ciepłe przygotowując gruszkę.

Na patelni roztapiamy połowę cukru, dodajemy połowę masła i karmelizujemy w tym rozmaryn. Dodajemy resztę masła i cukru, sok z cytryny i w tym karmelizujemy obrane i pozbawione gniazd nasiennych gruszki. Najlepiej pociąć je na grube plastry lub cząstki.

Na talerzach układamy podwójne placki z serem , obok układamy karmelizowana gruszkę, dekorując rozmarynem.

Mus z kaczych wątróbek

0,5 kg wątróbek kaczych

0,5kg masła

2 szalotki , pokrojone w kosteczkę

1 łyżeczka otartego tymianku

1 gruszka starta na tarce

1/2 szklanki (60 ml) brandy lub whisky, koniaku, winiaku

sól morską i świeżo zmielony czarny pieprz

Jeśli mamy czas, wieczorem dnia poprzedzającego przygotowanie pâté zalewamy wątróbki mlekiem i wstawiamy na noc do lodówki (będą miały nieco lepszy smak). Do rondla lub na większą patelnię wkładamy 100 g masła , roztopiamy, wkładamy pokrojoną cebulę, oraz tymianek. Smażymy przez około 3 - 5 minut na umiarkowanym ogniu mieszając od czasu do czasu. Dodajemy startą gruszkę i podsmażamy wszystko jeszcze przez około 3 minuty. Podsmażone składniki odsuwamy na bok patelni a w puste miejsce wkładamy wątróbki. Zwiększamy trochę ogień i smażymy wątróbki przez około 3 minuty, z zewnątrz mają być obsmażone, w środku pozostać jeszcze delikatne. Mieszamy ze składnikami z boku patelni, wlewamy brandy i zagotowujemy.. Gotujemy przez około 1 minutę, na koniec doprawiamy solą oraz pieprzem, odstawiamy z ognia. Przekładamy do pojemnika blendera, studzimy delikatnie, dodajemy resztę masła i miksujemy na mus. Masę (będzie dość rzadka) przelewamy z powrotem do garnka bezpośrednio przez sito. Następnie rozlewamy do małych miseczek –kokilek i wstawiamy do lodówki do stężenia (na kilka godzin lub najlepiej na całą noc). Na 5 minut przed podaniem wyjmujemy pâté z lodówki i dekorujemy listkami tymianku. Gotowy pâté można trzymać w lodówce do 3 dni, można go też zamrozić. Górę pasztetu można poleć klarowanym masłem

Udziec z indyka faszerowany suszonymi owocami

- 1 udziec z indyka duży lub dwa mniejsze
- 2 pomarańcze
- 150 g suszonych moreli i śliwek bez pestek
- 3 łyżki sosu sojowego
- tymianek
- ½ szkl oleju
- Sól, pieprz do smaku
- 1 łyżeczka żelatyny
- 2 łyżki brandy

Udziec z indyka wytrybować od kości. W naczyniu zrobić marynatę z otartej skórki pomarańczy z 1 szt, soku pomarańczowego wyciśniętego z obu owoców, sosu sojowego oraz oleju. Dodać 1 łyżeczkę soli oraz szczyptę pieprzu i tymianek. Taką marynatą natrzeć dobrze udziec z indyka, również wewnątrz. Pozostawić w lodówce na 12 godzin obracając kilka razy. Na 1 godzinę przed pieczeniem namoczyć pokrojone w spore paski morele i śliwki. Po odsączeniu skropić brandy oraz posypać żelatyną. Udziec wyjąć z marynaty, w powstałą kieszonkę po kości włożyć przygotowane owoce. Spiąć szpadką aby nie wypadły.

Piec ok 40 w temperaturze 160 stopni Celsjusza (należy sprawdzić po upływie tego czasu czy nie trzeba dodać czasu pieczenia , zależy to od pieca. Jeśli jest możliwość upiec z dostępem pary. tzw pieczenie z parowaniem

Po upieczeniu schłodzić. Można podawać jako przystawkę na zimno lub danie na gorąco. Można też udziec zastąpić małymi podudziami wtedy można podawać jako danie obiadowe 1 szt na 1 osobę.

Sałatka z gruszką w parmezanie

- 1 cykoria
- 2 sałaty lodowe lub karbowane
- 1 pęczek rukoli
- 80 g twardego sera typu twardego np. kozi
- 50 g bułki tartej
- 1 czerwona cebula
- 5 łyżek oliwy
- 30 g grubo posiekanych orzechów włoskich
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 50 ml bulionu
- 1 łyżka miodu
- Sól, pieprz
- 2 duże dojrzałe gruszki
- 2 łyżki soku z cytryny
- 50 g mąki
- 2 jaj zerówki
- 80 klarowanego masła

Sałaty opłukać i osuszyć.

Ser zetrzeć na drobnych oczkach

I wymieszać z bułką tartą.

Cebulę obrać i pokroić w cienkie piórka

Na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy i 1-2 minuty smażyć na niej cebulę z orzechami. Całość podlać octem, dolewając bulion i miod. Mieszać do piany aż powstanie jednolita masa.

Patelnię zdjąć z ognia i dodać pozostałą oliwę. Sos orzechowy doprawiamy solą i pieprzem. Studzimy.

Gruszki myjemy przekrawamy na pół wzdłuż i kroimy na plastry usuwając gniazda nasienne. Plastry gruszki skrapiamy sokiem z cytryny. Panierujemy je w mące następnie w jajku i bułce z serem.

Smażymy na rozgrzanym klarowanym maśle na złotobrazowy kolor. Odsączamy na ręczniku papierowym.

Salaty mieszamy z dresingiem układamy na talerzu , na nie gruszki i podajemy z dresingiem.

Zupa krem z marchewki z nutką imbiru i pomarańczy

1kg marchewki pokrojonej w pół talarki

100 g masła

2 duże cebule, pokrojone w bardzo drobną kosteczkę

1 pomarańcza

korzeń imbiru, o długości mniej więcej 4 cm, starty na tarce o drobnych oczkach

2-3 l wody

kilka kromek chleba zwykłego polskiego

½ pęczka kolendry, drobno posiekanej

świeżo mielony pieprz

świeżo mielona sól

szczypty tymianku

150 śmietany 30%

5 łyżek oliwy z oliwek

W garnku rozgrzewamy 2 łyżki oliwy z oliwek, następnie dodajemy 60 g masła pokrojonego na mniejsze kawałki. Cebulę kroimy, wrzucamy do garnka, smażymy do zeszklenia. Marchewkę szorujemy kroimy w pół talarki, obrany imbir trzemy na tarce o drobnych oczkach. Dodajemy do cebuli, razem z 2 szczyptami tymianku

Skórkę pomarańczy ocieramy za pomocą zestera lub ścieramy na tarce. Do garnka dodajemy sok z całej pomarańczy. Mieszamy. Startą skórkę pomarańczy siekamy i dodajemy do garnka.

Zwykłą wodą zalewamy marchew w garnku. Gotujemy przez mniej więcej 15 minut. Następnie całość miksujemy za pomocą blendera, zmniejszamy ogień. Po miksowaniu ponownie podgotowujemy.

Do zupy dodajemy 150 ml śmietany delikatnie rozmaćonej z wodą. Mieszamy. Następnie doprawiamy pieprzem i solą.

Z kawałków chleba, który nam pozostał z ubiegłych dni , kroimy kosteczkę. Na patelnię wlewamy 3 łyżki oliwy z oliwek, na rozgrzaną oliwę dodajemy 40 g masła. Na patelnię dodajemy chleb pokrojony w kosteczkę i smażymy do momentu, aż grzanki będą chrupiące i równomiernie usmażone. Kolendrę siekamy i dodajemy do grzanek. Odrobinę solimy i mieszamy. Podobnie postępujemy z kawałeczkami białego pieczywa , które nam pozostaje w nadmiarze. Możemy również posypać ostrymi przyprawami według gustu.

Tarta z gruszkami na owsianym spodzie

125 g mąki pszennej
125 g płatków owsianych
50 g orzechów włoskich drobno pokrojonych
70 g cukru
130 g masła

3 łyżki zimnej wody
60 ml śmietany kremowej
250 g ricotty
2 jajka
Gruszki 3 szt
25 g orzechów włoskich drobno pokrojonych

Mielimy połowę płatków owsianych, dodajemy drugą część dodajemy wodę oraz pokrojone drobno masło. Całość rozcieramy w palcach na okruchy następnie zagniatamy i wkładamy do lodówki . po 20 minutach wyciągamy z lodówki i rozwałkowujemy w formie kształtu tortownicy. Pieczemy na złoty kolor, wcześniej robiąc widelcem małe dziurki.

Podgrzewamy śmietankę w rondelku. Dodajemy cukier, rozpuszczamy dodajemy pokruszone ser, mieszamy wszystko razem dodając całe jajka, odstawiamy do ostygnięcia. Gruszki obieramy, oddzielamy gniazda nasienne i układamy na podpieczonym cieście, posypujemy pokrojonymi orzechami. Całość zalewamy masą z ricottą i zapiekamy w temp 180 stopni Celsjusza przez ok 20 -30 minut.

Podajemy schłodzoną.

Tarta z jabłkami i kozim serem

2 cebule małe

2 małe pietruszki

2 duże jabłka

2 łyżki oliwy

2 łyżki miodu

3 gałązki tymianku

6 jajek

200 ml śmietanki

sól, pieprz do smaku

1 opakowanie ciasta francuskiego

200 g serka koziego

1 łyżka masła do formy

Szalotkę pokroić w kostkę, pietruszkę i jabłko obieramy i kroimy w plasterki. Na patelni rozgrzewamy oliwę, dodajemy szalotkę szklimy, dodajemy pietruszkę i jabłko. Mieszymy dodając miód oraz listki tymianku. Dusimy kilka minut. Wybraną formę na tartę smarujemy masłem, wykładamy szczelnie ciasto francuskie. Na ciasto wykładamy uduszone warzywa. Całość zalewamy śmietanką wymieszaną z jajkami wcześniej doprawiając solą i pieprzem. Pieczemy w temperaturze 180 stopni Celsjusza ok 30 minut.

Chutney jabłkowy z cydrem zagrodowym

- 2 czerwone cebule
- 1 kg jabłek
- 1 papryczka chili
- 2 cm imbiru
- 2 łyżki oleju
- sól do smaku
- ½ szkl miodu
- ½ szkl octu jabłkowego
- 1 szkl cydru
- 1 laska cynamonu
- 2 liście laurowe
- 2 łyżki rodzynek

Cebule obieramy kroimy w kostkę, jabłka obieramy i również kroimy w kostkę bez gniazd nasiennych. Papryczkę oraz imbir drobno siekamy.

W rondlu z grubym dnem rozgrzewamy olej, wkładamy cebulę, opruszamy solą i szklimy. Dodajemy imbir i papryczkę, mieszamy. Wkładamy jabłka i miód. Chwilkę smażymy i dodajemy ocet i cydr. Dodajemy przyprawy oraz rodzynki. Całość gotujemy ok 30 minut na wolnym ogniu. Jeśli będzie za gęste dolewamy jeszcze ok ½ szkl cydru. Gorący chutnej składamy do słoiczków.

Placuszki na sódzie

mąka pszenna 500 gram

śmietana 18 proc 300 ml

Soda oczyszczona 1 łyżeczka

jajko 1 sztuka

żółtko jajek 1 sztuka

cukier 2 łyżki

sól 1/3 łyżeczki

olej do smażenia

Mąkę przesypujemy na stolnicę. Robimy w niej małe wgłębienie, do którego wsypujemy cukier, sól, dodajemy jajko, żółtko oraz śmietanę. Sodę rozpuszczamy w łyżeczce ciepłej wody. Dodajemy do pozostałych składników. Zagniatamy ciasto, powinno być zwarte i nie kleić się do rąk. W razie potrzeby podsypujemy je mąką. Formujemy wałek, nie za cienki. Nożem odkrawamy kromki i grubości około 2 cm. Każdą rozgniatamy palcami aby miała owalny kształt i nie była za gruba. Placki podczas smażenia rosną. Na patelni wlewamy olej lub smalec na wysokość 1 cm. Średnio rozgrzewamy aby placki nie były surowe w środku. Smażymy na złoty kolor. Musimy uważać aby ich nie przypalić, tłuszcz coraz bardziej będzie się nagrzewał a placki smażyły szybciej. Podajemy ostudzone z wybranymi dodatkami.

Cebulki z jabłkiem karmelizowane w cydrze

400 g małych cebulek -szalotka

800 g jabłek

200 ml cydru

1 łyżka listków świeżego tymianku

1 łyżka masła klarowanego lub 1-2 łyżki oleju

do smaku szczypta gałki muszkatołowej

10 goździków w całości

pół łyżeczki ziela angielskiego w całości

Cebulki obieramy ze skórki. W głębokiej patelni podsmażamy cebulki na maśle (lub oliwie) przez kilka minut, co jakiś czas mieszając. Jabłka kroimy w dość drobną kostkę. Gdy cebulki zmiękną i zaczną się rumienić, dodajemy na patelnię jabłka, goździki, ziele angielskie i cydr. Cydru nie powinno być zbyt dużo – składniki mają się w nim dusić, a nie gotować. Przykrywamy patelnię i dusimy całość przez ok. 5-7 minut. Gotowe jabłka powinny być miękkie, a jednocześnie pozostać w całości (kostki jabłek nie powinny się rozpadać). Dodaj listki tymianku i świeżo startą gałkę muszkatołową, mieszamy i podajemy.

Focacia

Składniki ciasto:

- 600 g mąki pszennej (typ 650 a najlepiej typ 750 czyli mąka chlebowa)
- 480 ml ciepłej wody
- 2 łyżeczki cukru
- 2 łyżeczki suchych drożdży lub około 20 g świeżych
- 60 ml oliwy z oliwek
- 1 łyżeczka soli
- 3 łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia + dodatkowa do wysmarowania blachy
- grubo mielona sól, około 1 czubata łyżka
- do ozdoby: świeże lub suszone zioła, pomidorki, czerwona cebula, papryka, oliwki czarne lub zielone, inne

PRZYGOTOWANIE:

ŚWIEŻE DROŹDŻE: Do miski wlej połowę porcji wody (240 ml), 2 łyżeczki cukru oraz drożdże. Wszystko wymieszaj i odstaw na 10 minut aby drożdże „ruszyły”.

SUCHE DROŹDŻE: Przejdź od razu do punktu 3 i wymieszaj drożdże z pozostałymi składnikami.

Do misy dodaj mieszaninę z drożdżami, mąkę, pozostałą wodę, oliwę. Wszystko wyrabiaj końcówką typu hak najpierw powoli a w momencie kiedy składniki zaczną się już łączyć dodaj sól i zwiększ prędkość. Wyrabiaj na wysokich obrotach około 4 minut.

Przykryj misę z ciastem filią spożywczą i odstaw na 2-3 h aż wyrośnie i podwoi swoją objętość.

Przygotuj dość sporą prostokątną blachę, możesz użyć do tego blachy trochę mniejszej niż ta standardowa z piekarnika, ważne aby zmieściła się do lodówki. Blachę nasmaruj bardzo dokładnie oliwą z oliwek.

Przełóż ciasto na blachę i zwilżonymi dłońmi palcami wgnieć ciasto na całą blachę, tak aby było równomiernie rozłożone. Palce pozostawią wgłębienia, nie wyrównuj ich, nierówna góra z wgłębieniami jest charakterystyczna dla foccacji.

Tak przygotowane ciasto przykryj filią spożywczą i wstaw do lodówki na minimum 1 h do 24 h. Najlepsze efekty otrzymasz po 12-24 h, dlatego warto zrobić ten proces przez noc a pieczenie foccaci rano lub w południe.

Pod koniec wyrastania nastaw piekarnik i rozgrzej go do temperatury 230 st C.

Focaccię nasmaruj oliwą z oliwek i ozdabiaj dowolnie. Na koniec posyp focaccię solą, możesz użyć gruboziarnistej da ciekawy efekt.

Focaccię piecz przez 20-23 minuty po czym wyjmij z piekarnika i możesz podawać od razu lub po ostygnięciu.

Racuchy drożdżowe z jabłkami

300 g mąki pszennej

1 jajko

5 łyżeczek cukru

1 szkl mleka

50 g drożdży

2-3 szt jabłek

Cukier puder do posypania

Olej do smażenia ok 1 l

Drożdże wymieszać z 1 łyżką mąki, 1 łyżką cukru i 1 łyżką mleka .Zrobić rozczyń.

Pozostawić do wyrośnięcia.

Do miski wsypać mąkę , jajko ubić z pozostałym cukrem i ubite dodać do mąki, dodać mleko lekko podgrzane, i rozczyń.

Wszystko razem wyrobić i pozostawić do wyrośnięcia.

Jabłka obrać ze skórki. Zetrzeć na tarce z dużymi oczkami. Wymieszać z ciastem .

Na patelni rozgrzać olej. Nakładać łyżką małe kęski ciasta na rozgrzany olej. Smażyć z obu stron na rumiano. Po usmażeniu wykladać na ręcznik kuchenny aby odsączyć od nadmiaru tłuszczu.

Po ostygnięciu posypać cukrem pudrem.

Chutney z wiśni

1,20 kg wiśni (waga z pestkami),

1 kg cebuli czerwonej

1 łyżeczka chili,

1 łyżeczka imbiru,

1 łyżeczka słodkiej papryki,

200 ml octu z białego wina,

200 ml octu,

200 ml wina czerwonego

400 g cukru

2 łyżeczki soli,

100 g rodzynek

Wiśnie pozbawiamy pestek , cebulę drobno siekamy w ćwierć plasterki. W garnku rozpuszczamy cukier aż do uzyskania karmelu jasnego. Dodajemy ocet, ocet winny, wino i mieszamy ostrożnie. Po rozpuszczeniu karmelu dodajemy posiekaną cebulę oraz wiśnie. Przykrywamy i gotujemy 10 minut. Zdejmujemy pokrywkę, dodajemy cukier i sól i gotujemy przez około 20-30 minut co jakiś czas mieszając aż uzyskamy gęstą konsystencję (coś jak powidła śliwkowe). Chutney przekładamy do słoiczków i odstawiamy do góry dnem do wystygnięcia.

Sernik Kozi

- * 1,2 kg sera koziego
- * 10-14 jaj
- * 30 dag cukru pudru
- * 1 duża cytryna
- * 3-4 łyżki kaszki kukurydzianej lub kaszy manny
- * 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- * 2 opak. cukru waniliowego
- * mąka orkiszowa lub krupczatka
- * kostka masła

Na spód kruszonka:

- mąkę krupczatkę lub orkiszową (il."na oko") wymieszać z 1/2 kostki masła, 1 cukrem waniliowym i 1-2 żółtkami(białka pójdą do masy).

Oddzielić białka od żółtek. Ok. 0,5 kostki masła ubić na puszek, następnie dokładać żółtka po 2, powoli miksować, dodać cukier puder i cukier waniliowy.

Wszystko powoli ubijać. Ser przecisnąć przez praskę do ziemniaków, dodać do masy jajecznej, miksować. Dodać szczyptę soli. Zetrzeć skórkę z 1 dużej, sparzonej cytryny, wycisnąć z niej sok i wszystko razem dodać do masy. Dodać 3-4 łyżki kaszy kukurydzianej/manny i 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia. Miksować. Nagrząć piekarnik do 200 st.(z termoobiegiem) i podpiec kruszonkę, nie za długo(ok. 10 min).

Osobno ubić białka. Dodać do masy i wymieszać łyżką. Wylać masę na podpieczoną kruszonkę. Wstawić do piekarnika. Przez pierwsze 10-15 min. piec w 200 st. z termoobiegiem, a następnie zmniejszyć temp. do 170 st. i piec góra-dół (bez termoobiegu) przez 1 godzinę. Po tym czasie wyłączyć piekarnik i zostawić w nim ciasto jeszcze na 10 min a następnie wyjąć.

Błazka 35x25 cm

Karmelizowana pietruszka

2 ładne średnie pietruszki,

1 łyżka miodu spadziowego,

2 łyżki masła,

sól

Pietruszki dokładnie umyć, odciąć końce. Ugotować al dente w lekko osolonej wodzie.

Pietruszki wyjąć, przekroić wzdłuż na pół, lub na ćwiartki.

Na rozgrzaną patelnię, włożyć miód a następnie pietruszki.

Smażyć do zrumienienia ze wszystkich stron. Dodać masło.

Obsmażyć pietruszki ze wszystkich stron na maśle z miodem.

Olej pietruszkowy

1 /2 szkl oleju rydzowego z lnianki

½ szkl listków pietruszki

½ ząbka czosnku obranego

Wszystkie składniki włożyć do naczynia miksującego, zmiksować na gładko.

Przefasować przez gęste sito. Zlać do ciemnego naczynia. Przechowywać w lodówce.

Panacotta dyniowa

15 g żelatyny

500 g śmietany 30 %

150 g mleka 3,2 %

100 g cukru

180 g puree z dyni

1 łyżeczka cynamonu

1 łyżka cukru waniliowego

Żelatynę namoczyć w 2 łyżkach gorącej wody, następnie rozmieszać.

Pozostałe składniki włożyć do naczynia miksującego, dobrze zmiksować. Przełożyć do garnka, zagotować. Po zagotowaniu zdjąć z ognia, dodać rozpuszczoną żelatynę. Wymieszać, przefasować przez gęste sito i rozlać do pojemniczków. Schłodzić przez ok 4 godziny. Podawać z mussem owocowym lub owocami, lub lodami.

Krem pietruszkowo gruszkowy

500 g pietruszki

2 ziemniaki

2 gruszki

1 cebula obrana

tymianek do smaku

300 ml mleka

woda

sól, cukier do smaku

plastry boczku

płatki migdałowe prażone

olej

Pietruszkę obieramy, kroimy w drobne kawałeczki, cebulę kroimy w kostkę. Do garnka wlewamy olej dodajemy pokrojoną cebulę, pokrojoną pietruszkę i lekko podsmażamy. Dodajemy szczyptę tymianku. Następnie dodajemy utarte na tarce ziemniaki i dalej podsmażamy. Po ok 10 minutach podlewamy wodą tak aby zakryć warzywa i gotujemy na małym ogniu. Po ok 15 minutach dodajemy mleko i dalej gotujemy. Kiedy pietruszka jest miękka dodajemy obraną i pokrojoną w mniejsze kawałki gruszkę pozbawioną gniazd nasiennych. Gotujemy dolewając jeszcze wody do miękkości warzyw. Kiedy wszystkie warzywa są miękkie miksujemy i przecieramy przez sito aby krem był gładki. Jeśli krem będzie za gęsty dodajemy wody tak aby uzyskać właściwą konsystencję.

Boczek w plastrach grillujemy w piecu lub na suchej patelni tak aby powstał chips .

Zupę podajemy z czipsem boczkowym oraz z prażonymi na suchej patelni migdałami.

Możemy do smaku do wydania dodać kroplę oleju pietruszkowego.

Mufinki z chleba z serem camembert

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

200 ml mleka

1 krążek sera camembert (ok. 120 g)

1 jajko

1 mała cebula

2 ząbki czosnku

1 łyżeczka oleju

1 pęczek szczypiorku

sól, pieprz

ew. 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 stopni.

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 oC (termoobieg) i piec 10-15 minut, aż się zezłocą. Wyjąć i ostudzić. Ciasteczka można przechowywać w szczelnie zamkniętym pojemniku bardzo długo. Przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Polewka piwna

1 l piwa

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 zwykłego 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.

Salatka z arbuza i sera typu feta

Arbuz ½ szt

2 kostki sera typu feta

Pestki słonecznika uprażone na suchej patelni

100 g rukoli

2 łyżki oliwy

Sok z cytryny 2 łyżki

Pieprz do smaku , sól

Listki mięty lub melisy do smaku

Na półmisku rozkładamy listki rukoli, na nich układamy cząstki arbuza przełożone kostkami sera.

Całość polewamy dresingiem przygotowanym z oliwy, soku z cytryny, soku z arbuza powstałego przy krojeniu oraz przypraw. Posypujemy prażonymi pestkami słonecznika oraz dekorujemy listkami mięty.

Przed podaniem schładzamy.

Szaszłyki z ziemniaków i kielbasy

4 duże ziemniaki

4 szt kielbaski

4 szt cebuli

1 łyżka oleju

1 łyżeczka otartego tymianku

Sypki czosnek

Sól, pieprz do smaku

Ziemniaki myjemy i gotujemy w mundurkach na pół miękko

Ugotowane ziemniaki pokroić w plastry, obtoczyć w oleju, posypać tymiankiem, czosnkiem i pieprzem

Cebule pokroić na plastry ok ½ cm.

Kielbaski pokroić w plasterki podobnej wielkości co ziemniaczane.

Przygotować długie szpadki i na nie nakłuwać na przemian kielbaskę, ziemniaki, plastry cebuli.

Delikatnie grillować

Roladki z cukinii i papryki z serem

1 szt Cukinii zielonej

1 szt cukinii żółtej

2 szt papryki

Ser feta 2 kostki

Pasta paprykowa typu Ajvar

Sos balsamico

Oliwa z oliwek

Sól, pieprz do smaku

Cukinie pokroić wzdłuż na dość cienkie plastry

Paprykę pokroić na cząstki. Warzywa dokładnie posmarować oliwą z oliwek. Grilować oddzielnie. Kiedy mamy grilowane warzywa, ser kroimy w paski. Układamy plastry cukinii na sobie oraz kawałeczki papryki, na początku warzyw układamy pasek sera i wszystko rolujemy razem. Doprawiamy sosem balsamico oraz olejem. Możemy posypać ulubionymi ziołami.

Chlebek dyniowy z musli

1 szkl płatków owsianych z pestkami dyni i słonecznika

$\frac{3}{4}$ szkl maślanki

2 jajka

$\frac{2}{3}$ szkl cukru

1 szkl puree z dyni

1 i $\frac{1}{2}$ szkl mąki pszennej

1 i $\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia

$\frac{1}{4}$ łyżeczki sody

$\frac{1}{4}$ łyżeczki soli

1 łyżeczka mielonego cynamonu

szczypta gałki muszkatołowej

$\frac{1}{4}$ szkl oleju

szczypta cukru waniliowego

Z płatków owsianych z pestkami nasion odłożyć 1 łyżkę, resztę wsypać do miski i zalać maślanką. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę, dodać puree z dyni, mąkę, proszek do pieczenia, sodę, gałkę, cynamon. Dodać maślankę z płatkami i olej. Wszystko razem wymieszać, wyłożyć do formy typu keksówka wyłożonej papierem do pieczenia. Posypać górę pozostałymi płatkami. Piec ok 55 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza. Sprawdzić patyczkiem czy jest już upieczone po upływie czasu pieczenia.

Zupa z kapusty pekińskiej

2 kapusty pekińskie

300 g wędzonego boczku

300 g piersi z kurczaka

8 ziemniaków

450 g śmietany do zup

czosnek 5 ząbków

olej do smażenia ok ½ szkl

sól, pieprz, ziele angielskie 5 kulek ,liść laurowy 3 szt

boczek wędzony kroimy w kostkę delikatnie podsmażamy na oleju ,dodajemy do niego pokrojoną pierś z kurczaka razem smażymy, na koniec dodajemy posiekany drobno czosnek.. W garnku gotujemy ok 5 l wody z liściem laurowym i zielem angielskim , kiedy woda zagotuje się dodajemy pokrojoną w paski kapustę pekińską oraz obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki ,zagotowujemy. Na koniec dodajemy podsmażony boczek oraz pierś. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku i zaprawiamy śmietaną do zup. Po zagotowaniu serwujemy.

Makaron z duszonymi podgrzybkami

1 paczka makaronu wstążki

½ kostki masła

200 g podgrzybków

2 cebule średnie

200 ml śmietany 30 %

1 cukinia

sól, pieprz do smaku

ulubiony twarde ser do posypania

natka pietruszki do posypania

Makaron ugotować w lekko osolonej wodzie. Odcedzić. Grzyby obrać, opłukać i podsmażyć wraz z pokrojoną w kostkę cebulką na połowie masła. Cukinię pokroić w kostkę podsmażyć na reszcie masła, dodać do podsmażonych grzybów. Całość wymieszać razem, dodać śmietanę kremową doprawić solą i pieprzem do smaku.

Tak przygotowane grzyby połączyć z makaronem, ułożyć na talerzach i posypać startym serem oraz natką pietruszki.

Zupa z czerwonej soczewicy z morelami

czerwona soczewica 1 i 1/2 szklanki

suszone morele 1/2 szklanki

cebula 1 sztuka

czosnek 2 ząbki

oliwa kilka łyżek

sól szczypta

kurkuma 1 łyżeczka

kumin 1/2 łyżeczki

papryka wędzona 1/2 łyżeczki

gałka muszkatołowa 1/2 łyżeczki

miód 2 łyżki

sok z cytryny 2 łyżki

gorczyca 1 łyżeczka

świeży imbir 3-centymetrowy kawałek

chili 1/2 sztuki

pomidory bez skórki 200 g

woda 1 litr

Soczewicę przebieramy i dokładnie opłukujemy

Morele tniemy w paski lub połówki

Cebulę drobno siekamy i dusimy na oliwie w rondlu z czosnkiem, solą, kurkumą, kuminem, gałką muszkatołową, wędzoną papryką oraz miodem przez 4-5 minut. Dodajemy soczewicę, morele i wodę, gotujemy około 20 minut. Dorzucamy pomidory, sok z cytryny, starty imbir. Gotujemy kolejne 10 minut. Jeśli zupa będzie zbyt gęsta, rozcieńczamy ją wodą.

Zupę serwujemy posypaną paroma paseczkami świeżego chili.

Jabłka pod kruszonką

2 jabłka - 350 g

60 g żurawiny suszonej

60 g rodzynek sułtanek

3 łyżki rumu

150 g mąki pszennej - niecała szklanka

100 g cukru - pół szklanki

100 g masła - pół kostki

2 łyżeczki cynamonu

Mąkę, cukier i masło wkładamy do miseczki i rozcieramy szybko w palcach tak aby powstała kruszonka. Rodzynki oraz żurawinę skrapiamy rumem i odstawiamy do namoczenia.

Jabłka obieramy ze skórki, pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w kostkę. Układamy je w małych naczynkach do zapiekania. Na jabłka rozkładamy rodzynki oraz suszoną żurawinę. Posypujemy kruszonką, na kruszonkę delikatnie sypujemy cynamon do smaku. Wstawiamy do piekarnika do zapiekania. Pieczemy ok 25 minut w temperaturze 180 stopni Celsjusza.

Ciasto pszczółka

Mąka pszenna 400g

Cukier 200 g

Masło 200 g

Jajka 5 szt.

Kakao 16% (proszek) 50 g

Proszek do pieczenia 20 g

Śmietanka kremowa 30% 500 g

mascarpone 200 g

cukier puder 100 g

Galaretka 150 g

Żelatyna 30 g

Bułka tarta 100 g

Brzoskwinie w syropie 500 g

konfitura malinowa 200 g

miód 100 g

W misce ubijamy masło z cukrem do powstania białej puszystej masy.

Dodajemy jajka, kakao, mąkę pszenną, miód i proszek do pieczenia.

Błazkę smarujemy masłem i wysypujemy bułką tartą, lub wykładamy papierem do pieczenia, wylewamy ciasto. Pieczemy w nagrzanym do 180 st. C piekarniku przez 40-45 minut. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie. Śmietanę ubijamy z cukrem pudrem i serkiem mascarpone na sztywną masę, dodajemy rozpuszczoną żelatynę mieszamy do uzyskania jednolitej konsystencji. Galaretkę rozpuszczamy w gorącej wodzie (2 szklanki), dodajemy do niej brzoskwinie i blendujemy. Ciasto kroimy na pół.



Europejski Fundusz Rolny na rzecz
Rozwoju Obszarów Wiejskich



Blat ciasta umieszczamy w blaszce, na blat wykładamy konfiturę malinową, rozsmarowujemy a następnie wykładamy masę śmietanową a na górę wylewamy tężejącą galaretkę z brzoskwiniami.