



PRZEPISY KONKURSOWE

TERESKA OD KUCHNI

PRZEPISY NA

- Sok z tarniny
- Nalewka z wiśniami
- Zupa z pokrzyw
- Sernik gotowany
- Sernik tradycyjny
- Czekoladowe naleśniki
- Kruche babeczki z kremem maskarpone i owocami
- Tort pożeczkowy
- Nalewka śliwkowa
- Nalewka na dobre trawienie i na sprawy umysł
- Syrop pomarańczowo-imbrowy z cząstkami pomarańczy
- Mango i kiwi
- Roladki wiosenne
- Babeczki dzieciennie proste – przepis bazowy
- Tarta z brokułami
- Śledź ze śliwkami w occie i czerwoną cebulą
- Rożki babci Emilki
- Staropolski pasztet z zająca
- Nalewka jabłkowa „Jabłkówka”
- Sernik z mlekiem skondensowanym

AUTORSTWA

Małgorzaty Jończyk
Justyny Czarniak
Barbary Bylicy
Anny Ochender-Lebiest
Joanny Szpak
Joanny Tomal
Katarzyny Maślak
Maji Ingarden
Karoliny Ingarden
Małgorzaty Lach
Julii Ingarden
Jolanty Stoszek
Doroty Chudzik-Zięba
Marty Łaszczuk-Lichoń

SOK Z TARNINY

Składniki:

1kg owoców tarniny
1,5 szklanki cukru
1,5 litra wody

Krok

1. W słoneczny dzień idź na spacer, zachwyć się lasem, pospaceruj po starych miedzach, przejdź drogami polnymi, przedrzyj się przez zarośnięte krzakami pola i dolinki. Zwiedzisz okolice, nazbierasz witaminy D oraz tarniny (tarek), czyli takich małych dzikich śliwek. Teoretycznie możesz czekać do pierwszych przymrozków, ale jest duże prawdopodobieństwo, że ptaki ogołocą krzaki i nic ci nie zostawią.

Krok

2. Jeśli udał się spacer, to umyj owoce, osusz, zamroź na kilka dni.

Krok

3. Zagotuj wodę. Tarki wsyp do dzbana, najlepiej takiego jak ma Teresa. Wrzątkiem zalej tarki i zostaw na około 12 godzin pod przykryciem.

Krok

4. Zlej sok, zagotuj i znowu wrzątkiem zalej owoce. Przykryj i zostaw pod przykryciem na kolejne min. 12 godzin.

Krok

5. Zlej sok, zagotuj, dodaj cukier (możesz dodać więcej niż w przepisie, wszystko zależy jak cierpkie były tarki i jakie słodkości lubisz) i pogotuj kilka minut, aby cukier dobrze rozpuścił się. Wrzący sok zlej do wyparzonych, suchych słoików i szybko zakręć czystymi i suchymi zakrętkami. Gotowe.

>>> Smacznego <<<

Małgorzata Jończyk



NALEWKA Z WIŚNIAMI

Składniki:

6 kg wiśni
2 kg cukru
2 litry wody
1 litr spirytusu

Krok

1. Zaopatrz się w zdrowe, soczyste wiśnie. Takie w sezonie znajdziesz na „Końskim” Rynku, albo ... w sadzie sąsiada, pod warunkiem, że zaprosisz go na degustację.

Krok

2. Z owoców usuń pestki (jak jakaś się zapodzieje, to nic się nie stanie) i zalej syropem z wody i cukru (wodę zagotować, dodać cukier, pogotować kilka minut do całkowitego rozpuszczenia cukru). Zostaw na około 12 godzin pod przykryciem.

Krok

3. Zlej sok, zagotuj i znowu wrzątkiem zalej owoce. Przykryj i zostaw pod przykryciem na kolejne min. 12 godzin.

Krok

4. Zlej sok (będzie mega ciemny i aromatyczny), zagotuj. Owoce przełóż do słoików, zalej gorącym sokiem (pamiętaj, żeby zostawić miejsce na dolanie spirytusu), dolej spirytus i szybko zakręć. W zależności od wielkości słoików jakie przygotujesz i ile soku uda ci się uzyskać z wiśni, musisz proporcjonalnie podzielić % spirytusu. Np. 500ml słoik – dolewam 125 ml spirytusu.

Chowamy

do ciemnego miejsca, po kilku tygodniach można smakować.

>>> Smacznego <<<

Małgorzata Jończyk

ZUPA Z POKRZYW

Składniki:

30 dag dokładnie umytych pędów i młodych listków świeżej pokrzywy lub 4-5 razy więcej suszonej pokrzywy, pokrzywę świeżą należy zbierać do połowy maja, ucinać tylko szczytowe gałązki

0,7 l wody

1 marchewka

1 pietruszka (korzeń)

1/2 selera (korzeń)

1/2 białej części pora

3 ziemniaki

1/2 cebuli

2 ząbki czosnku

łyżeczka lubczyku

natka pietruszki

sok z połówki cytryny

sól do smaku

pieprz do smaku

2 łyżki masła klarowanego

jajka ugotowane na twardo (po jednym na osobę)

Przygotowanie:

W wysokim garnku podsmażyć na maśle klarowanym pokrojone w kostki cebulę i czosnek, aż się zarumienią. Dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, pietruszkę, seler i marchewkę. Po kilku minutach podsmażania dolać wodę.

Gotować ok. 20 min. Dodać sparzone i dokładnie umyte całe liście pokrzywy, natkę pietruszki i pora. Doprawić lubczykiem, solą i pieprzem. Gotować kilka minut (ok. 10 min). Dodać sok z cytryny. Całość zmiksować na gładki krem.

Podawać z przekrojonym na pół jajkiem ugotowanym na twardo.

Jest bogata w żelazo, witaminy z grupy B i witaminę C, sole mineralne, krzem, wapń. Działa antybakteryjnie, oczyszczająco, moczopędnie, dostarcza mikroelementów, redukuje obrzęki. Zupa spożywana od pokoleń, serwowana w dworze Drogińskim.

>>> Smacznego <<<

Justyna Czarniak
Prezes Stowarzyszenia
"Droginia dla pokoleń"

SERNIK GOTOWANY

Składniki na ciasto:

60 dkg mąki pszennej
20 dkg cukru pudru
1 kostka margaryny
2 żółtka
1 całe jajko wiejskie
1 łyżeczka proszku do
pieczenia
1 cukier wanilinowy

Podane składniki siekamy nożem,
a następnie szybko zagniatamy ciasto. Dzielimy na 3 części
i pieczemy trzy blaty w piekarniku w temperaturze 180oC
przez 20-30 minut.

Masa serowa:

1,20 kg sera białego
4 jajka wiejskie
2 szklanki cukru
1 kostka masła
1 ½ opakowania budyniu
śmietankowego bez cukru
½ szklanki mleka

Jajka dobrze roztrzepać. Masło rozgrzać z cukrem.

Do rozpuszczonego masła dodawać po trochu
zmiksowane jajka i ser cały czas mieszając podgrzewać na małym
ogniu, aż do zagotowania. Następnie w mleku rozpuścić budyń i wlać
do gotującego się sera. Chwilę pogotować. Odstawić na
chwilę do wystygnięcia. Letnią masą serową przekładać kruche blaty.

Składniki na lukier:

½ cytryny
½ szklanki cukru pudru

Z cytryny wycisnąć sok. Zmiksować z cukrem pudrem w celu uzyskania
jednolitej gładkiej masy. Następnie polać ciasto i dobrze schłodzić.

>>> Smacznego <<<

Barbara Bylica
Kolebka Dobrego Smaku
Myślenice
Górne Przedmieście

SERNIK TRADYCYJNY

Składniki na ciasto:

- 1 ½ szklanki mąki
- ½ szklanki cukru
- ½ kostki margaryny
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Z podanych składników zagnieść ciasto. Dużą brytfannę wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto rozwałkować na stolnicy i wyłożyć spód brytfanny.

Masa serowa:

- 10 jajek wiejskich
- 1 ½ kg sera białego najlepiej wiejskiego
- 30 dkg cukru
- ½ szklanki oleju
- 1 szklanka mleka
- 1 cukier wanilinowy
- 2 budynie śmietankowe
- szczypta soli

Ser zmielić na maszynce do mięsa.

Białka oddzielić od żółtek i ubić na sztywno ze szczyptą soli.

Żółtka utrzeć z cukrami na puszystą masę. Następnie dodać olej, mleko i budynie śmietankowe cały czas miksując dodawać po łyżce sera. Miksować do uzyskania jednolitej masy. Na sam koniec dodać ubite białka. Masę serową wyłożyć na przygotowanym cieście i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180°C.

Piec około 1 ½ godziny.

>>> Smacznego <<<

Barbara Bylica
Kolebka Dobrego Smaku
Myślenice
Górne Przedmieście

CZEKOLADOWE NALEŚNIKI

Składniki -ciasto:

1/4 kostki masła,
50g gorzkiej czekolady,
1 łyżka kakao,
2 jajka,
2 krople ekstraktu waniliowego,
1 szklanka mleka,
1, 1/2 szklanki mąki,
1/2 szklanki cukru,
1/2 szklanki wody
gazowanej.

Składniki :

Nadzienie serowe:
200g
truskawek,
2 łyżki cukru pudru,
200g twarogu
zmielonego,
laska wanilii.

Sposób
przygotowania przepisu:
Przygotowanie:

Do garnka wrzucić pokrojone masło, czekoladę, mleko, kakao, ekstrakt waniliowy. Na bardzo małym ogniu ciągle mieszając do rozpuszczenia.

Wystarczy żeby wszystkie składniki się rozpuściły. Odstawić z ognia. Jeśli masa jest ciepła odstawić do ostygnięcia. Wbić jajka i cukier do ciasta, zmiksować. Następnie dodać przesianą mąkę i jeszcze raz dokładnie zmiksować na gładkie ciasto. Na końcu wlać wodę gazowaną, wymieszać. Naleśniki smażyć na rozgrzanej patelni natłuszczonej masłem.

Truskawki pokroić. Twaróg wymieszać z cukrem pudrem. Laskę wanilii przekroić na pół i nożem wyciągnąć ziarenka, wymieszać ze serem. Naleśniki posmaruj masą serową, poukładaj truskawki i zwiń na trójkąt. Całość posyp cukrem pudrem.

Aksamitny smak czekolady przywodzi na myśl długie i zimne wieczory a orzeźwiający smak truskawek mówi mi, że gorącą wiosną i lat już tuż tuż.

>>> Smacznego <<<

Anna Ochender-Lebiest



KRUCHE BABECZKI Z KREMEM MASCARPONE I OWOCAMI

Lista potrzebnych produktów:

Krucze babeczki - gotowe kupione w sklepie :)
Serek mascarpone 250 g
Biała czekolada -100 g

Dowolne owoce:

borówki, maliny,
winogrona,
mandarynki itp

Białą czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej. Gdy całkowicie się rozpuści mieszamy dokładnie z serkiem mascarpone. Gotowy krem nakładamy na babeczki i na wierzch dajemy owoce według uznania. Et voilà :D Możemy też najpierw na babeczkę wyłożyć owocową konfiturę i to przykryć kremem mascarpone.

Ta wersja również jest pyszna!

Można pokusić się o zrobienie samemu kruchych spodów babeczkowych z przepisu na kruche ciasto, np ze strony moje.wypieki.pl, tym razem te kupione są gotowe. Mam nadzieję, że Tereska wybaczy czasowe ograniczenia :) Warto zadbać o formę podania - wtedy cieszy i oko i brzusek :) Myślę, że Tereska doceni smak, formę podania i łatwość wykonania :)

>>> Smacznego <<<

Joanna Szpak



TORT PORZECZKOWY

Masa kakaowa:

$\frac{3}{4}$ szklanki oleju
 $\frac{1}{2}$ szklanki wody
1 szklanka cukru
3 łyżki kakao

Wszystkie powyższe składniki zagotować i wystudzić.

Biszkopt:

1 $\frac{1}{2}$ szklanki mąki tortowej
5 jajek
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka sody
 $\frac{1}{2}$ szklanki cukru

Białka ubijamy z cukrem, dodajemy żółtka. Miksując wlewamy zimną masę kakaową. Następnie dodajemy mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i sodą. Delikatnie mieszamy. Pieczemy w temperaturze 170 C przez około 45 minut.

Masa serowa:

$\frac{1}{2}$ kg serka wanieliowego
1 kostka masła
6 łyżek cukru pudru
1 fix do bitej śmietany

Masło utrzeć z cukrem pudrem na pulchną masę, następnie dodać serek wanieliowy i fix.

Bitą śmietaną:

$\frac{1}{2}$ litra śmietany 36%
łyżka cukru pudru
2 fixy do bitej śmietany

Schłodzoną śmietaną ubić na sztywno z cukrem pudrem i fixami

**Dodatkowo: słoik dżemu porzeczkowego
ozdoby do dekoracji ciasta (owoce, kinderki itp.)**

Wystudzone ciasto przekroić na pół. Dolną część ciasta posmarować połową słoiczka dżemu porzeczkowego, na dżem należy wyłożyć masę serową. Przykrywamy drugą częścią ciasta, na którą rozsmarowujemy pozostałą część dżemu, na dżem dajemy bitą śmietaną. Dekorujemy tort.

Warto pozostawić go w lodówce na całą noc.

>>> Smacznego <<<

Tomal Joanna

NALEWKA ŚLIWKOWA

Składniki:

Śliwki węgierki 1 kg
1/2 kg cukru
Spirytus 1 l
Cynamon,
goździki

Przygotowanie:

Śliwki myjemy, drylujemy, zalewamy alkoholem i dodajemy przyprawę.
Po 4 tygodniach zlewamy alkohol, do owoców dosypujemy cukier i
czekamy kolejne 4 tygodnie, aż śliwki puszczą sok.
Śliwki odsączamy.

Zlewamy sok i mieszamy z poprzednio zlanym alkoholem.
Odstawiamy na 4 kolejne tygodnie. Filtrujemy i smakujemy.

Na
zdrowie ;)

Dedykacja:

Dla Fontanny Tereski -
coby wazon nie był pusty i lekki,
nalejemy jej śliwkowej nalewki.

>>> Smacznego <<<

Katarzyna Maślak



NALEWKA NA DOBRE TRAWIENIE, ALE I NA SPRAWNY UMYSŁ

Składniki:

Kardamon mielony 50 g
Cynamon mielony 20g
Gałka muszkatołowa utarta 5g
Goździki rozkruszone w móżdżerzu 5g
Kolorowy pieprz świeżo mielony 10g
Imbir świeży starty 5g
Mięta pieprzowa – suszone ziele 5g
½ litra wódki
½ litra spirytusu
100-200 ml płynnego miodu

Wykonanie:

Wsypać do słoja składniki stałe, zalać wódką i spirytusem. Odstawić na 10 dni w ciepłe miejsce, codziennie zabełtać słojem. Przesieć, dodać miód, dobrze wymieszać. Odstawić na kolejny miesiąc. Po tym czasie ponownie przefiltrować, rozlać do butelek. Odstawić w ciemne i chłodne miejsce na co najmniej 6 miesięcy.

Czy zastanawialiście się kiedyś, co Tereska niesie w dzbanie? Na pewno coś cennego. Wino? Piwo? A może coś mocniejszego, na przykład ziołową nalewkę? Taka ilość nalewki mogłaby postawić na nogi wielu mieszkańców Myślenic. Szczególnie takiej nalewki – na dobre trawienie, ale i na sprawny umysł. Przepis oparty na niepozornym vademecum z 2010 roku wydanym przez Firmę Księgarską Jacek Olesiejuk pt. „Nalewki”. Ta wersja autorsko zmodyfikowana, ale od wielu lat niezmiennie stosowana. Mocno ziołowa, korzenna, wysokoprocentowa. Niewielka ilość stawia na nogi każdego zmęczonego życiem i niestrawnością.

>>> Smacznego <<<

Maja Ingarden

SYROP POMARAŃCZOWO -IMBIROWY Z CZĄSTKAMI POMARAŃCZY

Składniki:

3 kg pomarańczy
150g świeżego imbiru
1000g cukru
8 słoików lub butelek po 250 ml

Wykonanie:

Pomarańcze i imbir obrać.

Wycisnąć sok z pomarańczy i imbiru – najlepiej w wyciskarce wolnoobrotowej. Otrzymamy ok. 2 litrów soku. Do soku dodałam kilka plasterków imbiru. Sok z imbirem zagotować, dodać cukier, mieszać do rozpuszczenia.

Słoiki wyprażyć w temp. 100oC w piekarniku.

Napełniać sokiem gorące słoiki, po zakręceniu układać dnem do góry lub pasteryzować.

Pić na zdrowie jako dodatek do herbaty lub wody.

Czy zimą można robić przetwory?

Jasne, że tak! Przedstawiam przepis na syrop na odporność, szczególnie cenny w czasie covidowym. Ulubiony dodatek do herbaty dla dzieci i dorosłych.

A dla wielbicieli lemoniad – wspaniałe dopełnienie źródlanej wody, z małą ilością cząstkami owoców. Jeżeli do tego dorzucisz szczyptę nasion chia, zaskoczysz gości oryginalnym wyglądem napoju.

U nas to już trzecia porcja w sezonie zimowym 2020/2021. Polecam!

>>> Smacznego <<<

Maja Ingarden



syrop dla

tereski

odporność!

pomarańczowo-

imbirowy

2021

PUDDING CHIA Z MANGO I KIWI

Składniki:

200g mleka
2 łyżki nasion chia
1 łyżeczka cukru
1 mango
2 szt kiwi

Nasiona chia zalać ciepłym mlekiem, dodać cukier i całość dobrze wymieszać. Jedno kiwi obrać, pokroić na plasterki i ułożyć na bokach salaterek. Kiedy masa się ostudzi przełożyć ją do przygotowanych salaterek tak, żeby plasterki kiwi przylegały do ścianek.

Wstawić do lodówki na noc aby pudding zgęstniał
Mango i kiwi obrać, pokroić i zblendować ze sobą.
Mus przełożyć na wierzch puddingu i udekorować.

>>> Smacznego <<<

Karolina Ingarden

ROLADKI WIOSENNE

Składniki:

4 plastry boczku - cienkie
4 plastry schabu
1/3 szt pora
1/2 szt papryki
1 duża szt
sól
pieprz
masło klarowane / olej kokosowy /
olej rzepakowy - do obsmażenia
1 duża szt. kopru włoskiego lub 3 szt mniejszych
8 - 12 szt. pomidorków rzymskich
100 ml białego wytrawnego wina.

Sposób przyrządzenia:

Schab rozbić z każdej strony.
Oprószyć solą i pieprzem. Por i paprykę oczyścić i pokroić w słupki.
Koper włoski pokroić w plasterki - jeżeli większy, jeżeli małe główki to w
ćwiartki. Pomidorki poprzekrawać na połówki.
Na przygotowanej desce rozłożyć plastry boczku, na każdym plastrze
boczku położyć schab. Na jednym końcu ułożyć por i paprykę, zrolować.

Na rozgrzanym tłuszczu obsmażyć roladki z każdej strony. Dodać koper
włoski, przesmażyć 3-4 minuty. Dodać pomidorki. Podlać winem. Całość
dusić pod przykryciem na małej mocy przez 15-20 minut, w razie
konieczności podlewać wodą. Podawać na mieszance sałat z gałką
brązowego ryżu lub pieczonymi ziemniaczkami.

>>> Smacznego <<<

Małgorzata Lach

BABECZKI DZIECINNIE PROSTE – PRZEPIS BAZOWY

Składniki:

2 szklanki mąki
½ szklanki cukru białego/brązowego lub
ksylitolu
2 łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżeczki cukru z wanilią
lub troszkę aromatu
1 szklanka maślanki lub
jogurtu naturalnego

1/3 szklanki
oleju lub roztopionego masła
2 jajka

Sposób przyrządzenia:

Przygotować 2 miski – do jednej dodać składniki suche i wymieszać. Do drugiej odmierzyć składniki mokre i połączyć – nie mieszać za długo. Do wymieszanych składników suchych dodać połączone mokre. Wymieszać. Nałożyć do formy wyłożonej papierkami lub foremek silikonowych. Dodać dodatki – pokrojone truskawki, kostkę czekolady, orzeszki, słonecznik, pestki dyni – to na co masz ochotę!

Wstawić do nagrzanego do 180°C
piekarnika. Piec ok. 25 minut.

Te babeczki wychodzą mięciutkie i delikatne. A niezależnie od tego
kto dodaje składniki – zawsze wychodzą.

Do środka dodajcie ulubione
dodatki, lub za jednym razem zróbcie każdą inną.

>>> Smacznego <<<

Małgorzata Lach

TARTA Z BROKUŁAMI

Składniki:

Ciasto francuskie

1 mały brokuł lub pół dużego

1 camembert

3 pomidory lub dwie garści koktajlowych pomidorków

Mozarella

Parmezan

6 jajek

100ml śmietanki 30%

Zioła prowansalskie

Sól

Pieprz

Nastawić piekarnik na 200 stopni. Wypełnić formę na tartę ciastem francuskim i włożyć do lodówki. Umyć i obrać brokuła. Wrzucić go do posolonej, gotującej się wody i gotować 5min. Zalać zimną wodą.

Pokroić pomidory w kostkę (koktajlowe pokroić na pół). Mozarellę zetrzeć na tarce lub pokroić w plasterki. Camembert pokroić w kostkę. Wyłożyć wszystko na schłodzonym cieście. W misce wymieszać jajka ze śmietanką. Doprawić solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi.

Wlać „masę” na . Piec ok 35-40min aż jajka się zetną i brzegi ciasta mocno zarumienią.

Zdrowo i pożywnie dla Tereski

Brokuły to jedno z moich ulubionych warzyw. Uwielbiam je przyrządzać, ale moja rodzina najbardziej polubiła je w tej formie: w formie tarty. Jest to prosty przepis na przepyszną kolację. Nadaje się też na imprezy (potwierdzone info) i wszelkiego rodzaju spotkania ze znajomymi. Przepis został stworzony przez wymieszanie składników które akurat były w lodówce i przyjął się tak , że regularnie gości na naszym stole. Mam nadzieję że Teresce też zasmakuje.

>>> Smacznego <<<

Julia Ingarden





ŚLEDŹ ZE ŚLIWKAMI W OCCIE I CZERWONĄ CEBULĄ

składniki:

5-6 pojedynczych plátów śledziowych matiasów
słoik śliwek w occie
2 średnie cebule czerwone
majonez i jogurt naturalny
(najlepiej typu greckiego)

wykonanie:

śledzie pokroić w grubsze plasterki i zalać zalewą ze śliwek i zostawić na parę godzin.
Śliwki pokroić w ćwiartki bądź grubsze paski, cebulę posiekać (nie sparzać wodą).
Wyciągnąć śledzie z zalewy i połączyć ze śliwkami oraz cebulą.
Dodać wymieszany majonez (3 duże łyżki) z jogurtem naturalnym (6 dużych łyżek) oraz doprawić solą z pieprzem.
Zalać tym śledzie i zostawić do przystłowiowego "przegryzienia" w lodówce.

>>> Smacznego <<<

Jolanta Stoszek

ROŻKI BABCI EMILKI

Składniki:

½ kg mąki
30 dkg margaryny bądź masła
1 całe jajo
2 żółtka
1 łyżka śmietany
½ cukru waniliowego
Szczypta soli
5 dkg drożdży rozmieszane z łyżką cykru
Twarda marmolada jako nadzienie

Sposób wykonania:

Wyrobić ciasto z powyższych składników, rozwałkować porcjami na cienkie placki, wykrawać okręgi z ciasta i dzielić na osiem trójkątów. Nakładać marmoladę na szerszy róg trójkąta zawinąć. Następnie maczać delikatnie w białku i następnie w cukrze, wyłożyć na blachę z piekarnika wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w temp. 160 stopni z zastosowaniem termo obiegu do czasu, aż ładnie się zrumienią.

Z takiego ciasta można zrobić również rożki na ostro z farszem mięsnym i oprószone kminkiem bądź czarnuszką, wyśmienicie smakują wtedy z barszczem czerwonym, polecam!

>>> Smacznego <<<

Jolanta Stoszek

„STAROPOLSKI PASZTET Z ZAJĄCA” GWARANCJA ELEGANCKIEJ ZAKĄSKI PASUJĄCEJ DO KAŻDEJ OKOLICZNOŚCI

Składniki :

Sprawione mięso z zająca
50 dag podgardla wieprzowego lub boczku surowego
1 kg karkówki
30 dag wątroby cielęcej lub wieprzowej
Garść grzybów suszonych, włoszczyzna (marchewka, pietruszka)
10 jaj
2 bułki
15 dag słoniny
1 czubata łyżka tłuszczu do wysmarowania formy
2 duże cebule
5 ząbków czosnku
15 ziaren pieprzu, 5 ziarenek ziela angielskiego , 3 liście laurowe, 2
goździki, pół gałki muszkatołowej, imbir, sól.

Sposób przyrządzenia:

Podgardle, i karkówkę dusimy w ganku pod przykryciem dodając 4 szklanki wody, warzywa grzyby suszone, cebulę oraz część przypraw (ziele angielskie, pieprz w ziarenkach, czosnek, goździki i liście laurowe) przez co najmniej 2 godziny. Mięso do pasztetu musi być rozgotowane. W tym czasie obieramy z błon wątróbkę, kroimy w plastry i dodajemy do duszenia na ostatnie 5 minut. Garnek zestawiamy z ognia i studzimy. Do wywaru wkładamy bułki. Gdy wywar ostygnie, a bułki rozmiękną, wyjmujemy wszystko z garnka i przepuszczamy przez maszynkę. Pasztet musi być bardzo gładki, dlatego mielimy go trzykrotnie. Do zmielonej masy dodajemy jajka, startą gałkę muszkatołową, imbir, sól i pieprz do smaku. Wymieszaną masę dobrze wyrabiamy. Formę smarujemy tłuszczem i wykładamy cienkimi plastrami słoniny. Pasztet pieczemy około godziny (do zrumienienia) w średnio nagrzanym piekarniku. Wyjmujemy z piekarnika i studzimy, przed wyjęciem z formy powinien być letni.

>>> Smacznego <<<



NALEWKA JABŁKOWA „JABŁKÓWKA”

Jak mawiała moja babcia...
„Naleweczka najlepsza na wszystko i z wszystkiego” ;-)
Jak z wszystkiego to, to jabłka jak najbardziej się do tego nadają, a w połączeniu z wanilią, cynamonem i goździkami – to idealny poczęstunek na świąteczno-karnawałowe spotkanie w damskim gronie.

A z lodami..... Poezja
Każda nalewka, również i ta wymaga czasu, Im starsza tym lepsza.
Dlatego czas wykonania rozciąga nam się do 3 miesięcy

Składniki:

1 kg jabłek najlepiej swojskie bez przyskania
500 ml spirytusu – najlepiej zbożowego
300 ml wody przegotowanej chłodnej
30-40 dkg cukru
Pacuszka cukru z wanilią
łyżeczka kwasu cytrynowego
6 goździków
6 cm laski cynamonu
4 duże łyżki miodu
2 słoje- ok 5L i 3 L

Wykonanie:

Jabłka wymyć, jak kupione w sklepie to porządnie wyszorować w ciepłej wodzie Bez obierania, kroimy na ćwiartki. Ważne jest żeby nie wycinać środków, w pestkach jest aromat. Wrzucamy do dużego słoja pokrojone jabłka. Zасыpujemy cukrem i zostawiamy pod przykryciem w ciepłym słonecznym miejscu na 3- 4 dni, aż cukier się roztopi.
Po 3-4 dniach, dodajemy składniki : cynamon, goździki, cukier z wanilią , wlewamy wodę i zalewamy wszystko spirytusem. Mieszamy i zostawiamy pod przykryciem na 6 tygodni, codzienni trzeba wstrząsnąć słojem żeby składniki dobrze się mieszały.
Po 6 tygodniach zlewamy płyn do osobnego słoja, dodajemy miód zamieszać do momentu rozpuszczenia i zostawiamy na kolejne 3-4 tygodnie do wyklarowania.
Nalewkę przelewamy do buteleczek lub butelek, delikatnie tak aby nie zmącić całego płynu osadem z dna.

>>> Smacznego <<<

Dorota Chudzik-Zięba



SERNIK Z MLEKIEM SKONDENSOWANYM

Składniki:

1 kg sera z wiaderka
5 jajek
2 budynie waniliowe bez cukru
puszka mleka skondensowanego słodzonego
szczypta soli

Wykonanie:

Żółtka ubijamy na puszystą masę, dodajemy ser i budynie, wlewamy mleko z puszki. Białka ubijamy na sztywną pianę ze szczyptą soli.

Delikatnie mieszamy pianę z białek z masą serową.
Ciasto wlewamy do wyłożonej papierem tortownicy o średnicy 26cm.
Pieczemy 1 godzinę w temp. 180 stopni.

>>> Smacznego <<<

Marta Łaszczyk-Lichoń