



Barszcz Wigilijny



Składniki na zakwas:

4 duże buraki, jedna kromka razowego chleba, letnia przegotowana woda

Składniki na wywar:

4 duże buraki, włoszczyzna, 5 dag suszonych grzybów, ziarnisty czarny pieprz, ziele angielskie, listek laurowy, sól, cukier

Wykonanie KROK PO KROKU:

1. Buraki umyj, obierz i potnij na plasterki.
2. Włóż do glinianego garnka lub słoja i dodaj kromkę razowego chleba.
3. Zalej letnią wodą, tak aby przykryła buraki, przykryj lnianą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce
4. Po 4-5 dniach na powierzchni słoja wytworzy się kożuch, który należy zebrać i wyrzucić.
5. Zakwas natychmiast użyj lub zlej do butelek i zakorkuj. Szczelnie zamknięty zakwas, trzymany w chłodzie, może stać nawet kilka miesięcy.



Uszka z grzybami



Składniki na ciasto:

2 szklanki mąki pszennej, jajko, szczypta soli, łyżka oleju, ciepła woda

Składniki na farsz:

2 szklanki grzybów suszonych, 1/2 kg pieczarek, 2 szalotki, łyżka oleju, 1/2 łyżeczki suszonego tymianku, sól i pieprz do smaku

Wykonanie KROK PO KROKU:

Farsz:

1. Suszone grzyby namocz przez noc w wodzie. Zagotuj je z dodatkiem jednej cebuli
2. Na oleju zeszklij drobno posiekaną drugą cebulę i starte na tarce pieczarki. Dodaj tymianek.
3. Ugotowane grzyby bardzo drobno posiekaj i wymieszaj z pieczarkami i dopraw do smaku.

Ciasto:

4. Do dużej miski wsyp mąkę, wlej olej i stopniowo dolewaj gorącą wodę, wymieszaj widelcem. Gdy składniki z grubsza się połączą, przetóż ciasto na stolnicę i wyrabiaj tak długo, aż stanie się gładkie, miękkie i elastyczne.
5. Odstaw ciasto na 15 minut, aby odpoczęło.
6. Z cienko rozwałkowanego ciasta wytnij kwadraty o boku 3-4 cm. Na środek każdego nałóż porcję farszu, zwilż odrobiną wody brzeży ciasta i dokładnie zlep po przekątnej, aby powstał trójkąt. Sklej brzeży po przekątnej, uzyskasz kształt trójkąta. Jego ramiona sklej owijając wokół palca.
7. Włóż do wrzącej, osolonej wody. Gdy uszka wypłyną, gotuj jeszcze 2-3 minuty, odcedź.



Zupa migdałowa



Składniki:

5 dag migdałów bez skórki, 5 dag migdałów w płatkach, 2 łyżki ugotowanego maku, 2 łyżki masła, 20 dag ugotowanej pszenicy, 6 łyżek słodkiej śmietanki, 1,5 l mleka, 2 laski cynamonu, 1,2 łyżeczki mielonego kardamonu, 2 żółtka, 2 łyżki cukru.

Wykonanie KROK PO KROKU:

1. Całe migdały zmiel w młynku lub mikserze.
2. Płatki migdałowe zrumień na suchej patelni.
3. Do rozgrzanego rondla wrzuć masło, zmielone migdały, cukier, ugotowaną pszenicę. Wszystko razem chwilę podsmaż.
4. Zalej mlekiem, dodaj śmietankę i zagotuj. Następnie dodaj cynamon i kardamon plus mak utarty z łyżką śmietanki.
5. Na końcu 2 żółtka rozbij ze śmietanką i zahartuj 2-3 łyżkami gorącej zupy migdałowej. Stopniowo dolewaj żółtka do zupy, stale mieszając.
6. Zupę udekoruj płatkami migdałowymi




Smacznego!

Familie.pl



Śledzie z grzybami



Składniki:

10 matiasów, 2 szklanki suszonych grzybów, 2 szalotki, sok z 1/2 cytryny, 2 łyżeczki koncentratu, olej, sól, pieprz.

Wykonanie KROK PO KROKU:

1. Śledzie namocz w zimnej wodzie, odsącz, wysusz i pokrój w kawałki.
2. Grzyby namocz w letniej wodzie, ugotuj, odsącz pozostawiając wywar i pokrój w paseczki.
3. Na oleju obsmaż szalotki pokrojone w piórka. Dodaj pokrojone grzyby, koncentrat i sok cytryny. Wszystko razem duś kilka minut i dopraw solą oraz pieprzem do smaku.
4. Gdy zalewa wystygnie przykryj nią śledzie i wstaw do lodówki



Karp pieczony



Składniki:

świeży wypatroszony karp, sól, świeżo mielony pieprz, mąka, olej do smażenia, 5 dag masła, natka pietruszki.

Wykonanie KROK PO KROKU:

1. Karpia umyj, odetnij głowę. Tuskę pokrój na dzwonka, osusz je papierowym ręcznikiem, a następnie posól, dopraw pieprzem i obtocz w mące. Odstaw na kilka minut.
2. Smaż dzwonka partiami na złoto na rozgrzanym oleju i od razu układaj w naczyniu do zapiekania.
3. Wlej na dno naczynia ok 50 ml wody, na wierzchu utóż wiórki masła, możesz też ułożyć gałązki natki pietruszki. Przykryj naczynie pokrywą lub folią aluminiową i wstaw do pieca rozgrzanego do 200°C.
4. Piecz pod przykryciem ok 30 minut. Potem zdejmij pokrywę, usuń natkę pietruszki i zapiekaj karpia jeszcze przez 10 minut, aż stanie się chrupiący na wierzchu.
5. Podawaj posypanego świeżą natką lub oprószzonego grubo mielonym chilli.



Kapusta z grochem



Składniki:

1,5 kg kiszzonej kapusty, 1/2 kg tuskanego grochu, 2 duże cebule, 2 łyżki smalcu, majeranek, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie

Wykonanie KROK PO KROKU:

1. Kapustę ugotuj do miękkości w małej ilości wody, dodaj liść laurowy i ziele angielskie.
2. Groch ugotuj do miękkości. Połowę grochu rozgnieć a połowę zachowaj w swoim kształcie.
3. Cebulę obierz, posiekaj i obsmaż na złoto.
4. Wymieszaj groch z kapustą, dodaj cebulę, majeranek, sól i pieprz.



Smacznego!

Familie.pl



Pstrąg w galarecie



Składniki:

2 pstrągi, 2 marchewki,
1 pietruszka, 5 ziarenek ziela
angielskiego, 2 listki laurowe,
świeżo mielony pieprz do
smaku, sól do smaku,
łyżeczka cukru, soki z 1/2
cytryny, 4 łyżki żelatyny, kilka
gałązek natki pietruszki,
groszek z puszki do przy-
brani. Pstrągi oskrob, odkrój
głowy i usuń wnętrzności.
Umyj dokładnie.

Wykonanie KROK PO KROKU:

1. Do dużego garnka wlej wodę i dodaj pokrojoną pietruszkę, marchewkę, ziarenka ziela angielskiego, listki laurowe oraz kilka gałązek natki. Gotuj 10 minut.
2. Następnie włóż rybę, zmniejsz gaz i gotuj kolejne 10 minut.
3. Wyjmij delikatnie rybę na półmisek i odcedź warzywa. Wywar dopraw solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny.
4. Wywar wymieszaj z żelatyną w odpowiednich proporcjach i gdy ostygnie zalej nim wyłożone na półmisek i przybrane marchewką i groszkiem kawałki pstrąga.



Pierogi z kapustą i grzybami



Składniki na ciasto:

3 szklanki mąki, jajko,
szczypta soli, łyżka oleju,
ciepła woda

Składniki na farsz:

1 słoik litrowy suszonych
grzybów, 1 kg kiszzonej ka-
pusty, sól i pieprz, 2 liście
laurowe, 4 ziela angielskie,
3 łyżki oleju, 3 cebule

Wykonanie KROK PO KROKU:

1. Kapustę z liściem laurowym, zielem i odrobiną wody gotuj około 35 minut, ostudź, mocno odciśnij i drobno poszatkuj.
2. Grzyby namoczone w ciepłej wodzie, ugotuj, odsącz (zachowaj wywar) i drobno pokrój.
3. Wymieszaj grzyby z kapustą i włóż na głęboką patelnię na rozgrzany olej.
4. Dolej wywaru z grzybów i duś do odparowania płynu. Dopraw solą i pieprzem.
5. Ciasto przygotuj tak samo jak do uszek.
6. Rozwałkuj ciasto, wykrój krążki i nałóż na ich środki przestudzony farsz. Zlep pierogi.
7. Wrzucaj je na osoloną, gotującą się wodę i trzymaj do 2 minut od chwili wypłynięcia.
8. Pierogi podawaj okraszone podsmażoną, posiekaną cebulą.



Salatka trzy fasolki



Składniki:

po puszcze fasolki białej i czerwonej, kawałek wędzonego kurczaka, 15 dag żółtego sera lub indyka, 3-4 konserwowe ogórki, natka pietruszki, 2 łyżki majonezu, sól i pieprz do smaku.

Wykonanie KROK PO KROKU:

1. Wymieszaj fasolki odsączone z zalewy, dodaj pokrojonego w kostkę kurczaka, ser i ogórek.
2. Dodaj majonez i posiekaną natkę pietruszki. Dopraw do smaku solą i pieprzem.



Smacznego!

Familie.pl



Piernik na miodzie



Składniki:

po 1 szklance miodu, cukru i mleka, 3 szklanki mąki pszennej, 4 jajka (oddzielnie białka i żółtka), 10 dag masła, 2 łyżki przyprawy do piernika, po 1 łyżeczce cynamonu, sody oczyszczonej i kakao, powidła do przełożenia.

Wykonanie KROK PO KROKU:

1. Miód, masło, przyprawę do piernika, cynamon wymieszaj w garnuszku i gotuj do połączenia składników.
2. Do ostudzonej masy dodaj cukier, mleko, kakao, żółtka, mąkę wymieszaną z sodą. Po dodaniu każdego składnika bardzo dokładnie miksuj.
3. Białka ubij na sztywną pianę, dodaj do masy i wymieszaj drewnianą szpatułką.
4. Ciasto przełóż do formy i piecz ok. 1 godziny w temp. 180 st. Studź w uchylonym piekarniku.
5. Wyjmij ciasto z formy, przekrój wzdłuż i posmaruj powidłami. Posmarowaną część piernika przykryj drugą połową. Wierzch możesz polać czekoladą.



Kutia



Składniki:

po szklance pszenicy (bez łusek) i maku niebieskiego, 1/2 szklanki płynnego miodu, 10 dag orzechów włoskich (można dodać też orzechy laskowe), 5 dag rodzynek, 5 dag migdałów, 4 daktyle, 4 figi, 1 laska wanilii, 1-2 łyżki słodkiej śmietanki do polania

Wykonanie KROK PO KROKU:

1. Pszenicę wyplucz, namocz w zimnej wodzie co najmniej 6 godzin, aby zmiękła.
2. Następnego dnia zalej wrzątkiem (co najmniej 2 litry, bo inaczej pszenica się przypali i gotuj około 1 godziny pod przykryciem na małym ogniu. Ziarna powinny być miękkie, ale nie rozgotowane.
3. Ugotowaną pszenicę odcedź i wystudź.
4. Mak wyplucz i zalej wrzącą wodą, zagotuj i odstaw na kilka godzin.
5. Odcedzony i osączony mak zmiel 2-3 razy w maszynce do mięsa z użyciem sitka o drobnych oczkach.
6. Rodzynki wyplucz i zalej ciepłą wodą. Odstaw na 20 minut. Potem dokładnie osącz.
7. Orzechy lekko podpraż w piekarniku, migdały sparz wrzątkiem i obierz ze skórki. Bakalie posiekaj
8. Daktyle i figi, pokrój je w paseczki. Laskę wanilii rozetnij wzdłuż i czubkiem noża wybierz ziarenka.
9. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki.



Kompot z suszu



Składniki:

20 dag suszonych śliwek (polskich wędzonych), po 10 dag suszonych moreli, jabłek i figi, 5 dag suszonych gruszek, pomarańcza, cytryna, kawałek kory cynamonu, 5 goździków, miód.

Wykonanie KROK PO KROKU:

1. Suszone owoce oplucz, osącz i zalej przegotowaną wodą. Odstaw na 3-4 godziny.
2. Pomarańczę i cytrynę sparz, pokrój w plastry. Dodaj do napęczniałych owoców. Wrzuc korę cynamonu i goździki.
3. Gotuj na małym ogniu około 25 minut, uważając, by owoce się nie rozpadły. Dopraw miodem.
4. Dobrze ochłódź i przelej do szklanej salaterki lub dzbanka.



Smacznego!

Familie.pl