

Pracująca Mama



PRZEPISY CZ. I

Pasty do kanapek, ptysi, babeczek i faszerowanych pomidorów

[Pasta jajeczna](#) | [Zielona pasta twarogowa](#) | [Pasta z twarogu i rzodkiewek](#) | [Pasta chrzanowa](#) | [Pasta z żółtego sera](#) | [Pasta z niebieskiego sera pleśniowego](#) | [Pasta z wędzonej makreli](#) | [Pasta z wędzonej makreli i twarogu](#) | [Pasta z łososia](#) | [Pasta z anchois](#) | [Pasta z tuńczyka](#) | [Pasta z bryndzy i sardynek \(Lwowska awanturka\)](#) | [Czerwona pasta z bryndzą](#) | [Żółta pasta z bryndzą](#) | [Pasta z szynki](#) |

PASTA JAJECZNA

Składniki :

6 jajek ; 1 płaska łyżka musztardy; 2 płaskie łyżki majonezu ; pół pęczka koperku; pół pęczka szczypiorku; sok z cytryny, sól , pieprz

Przepis : Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać ze skorupki i drobno posiekać. Połączyć z musztardą, opłukanym i drobno posiekany szczypiorkiem i koperkiem oraz majonezem i doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny

ZIELONA PASTA TWAROGOWA :

Składniki :

200 g twarogu (tłustego, półtłustego albo serka typu philadelphia); 1-2 łyżki śmietany ; 1 pęczek koperku; 1 pęczek szczypiorku; pół pęczka natki pietruszki; sok z cytryny, sól , pieprz

Przepis : Ser przecisnąć przez wyciskarkę do ziemniaków lub dokładnie rozgnieść widelcem, tak aby nie było grudek (nie miksować, ponieważ będzie zbyt rzadki). Połączyć ze śmietaną oraz opłukanymi, bardzo drobno posiekanymi ziołami i dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku solą , pieprzem i sokiem z cytryny

PASTA Z TWAROGU I RZODKIEWEK :

Składniki :

200 g twarogu (tłustego, półtłustego albo serka typu philadelphia); 2 pęczki rzodkiewek; pół pęczka szczypiorku lub koperku; sok z cytryny, sól , pieprz

Przepis : Rzodkiewki oczyścić, umyć, zetrzeć na tarce z grubymi oczkami i po pięciu minutach odcisnąć je, usuwając nadmiar płynu. Ser przecisnąć przez wyciskarkę do ziemniaków lub dokładnie rozgnieść widelcem, tak by nie było grudek (nie miksować, ponieważ będzie zbyt rzadki). Połączyć z rzodkiewkami oraz opłukanym i drobno posiekany szczypiorkiem lub koperkiem. Doprawić do smaku solą, pieprzem, sokiem z cytryny.

PASTA CHRZANOWA :

Składniki :

200 g twarogu (tłustego, półtłustego albo serka typu philadelphia); 2 łyżki świeżego startego chrzanu (lub 3 gotowego ze słoika); 1-2 łyżki śmietany; pół pęczka koperku; sok z cytryny, sól , cukier

Przepis : Do sera przeciśniętego przez wyciskarkę do ziemniaków lub dokładnie rozgniecione widelcem dodać chrzan oraz opłukany i drobno posiekany koperek. Dokładnie wymieszać i doprawić do smaku solą, sokiem z cytryny i cukrem.

PASTA Z ŻÓŁTEGO SERA :

Składniki :

200 g dowolnego żółtego sera (mogą być resztki różnych serów, pod warunkiem, że nie są zeschnięte); 1 łyżeczka ostrej musztardy; 1-2 łyżki słodkiej śmietany; 2 żółtka; sól , pieprz cayenne

Przepis : Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać ze skorupki i wyjąć żółtka .Ser zetrzeć na tarce o jak najdrobniejszych oczkach. Połączyć z rozartym żółtkiem, musztardą i śmietaną. Doprawić do smaku solą i pieprzem cayenne

PASTA Z NIEBIESKIEGO SERA PLEŚNIOWEGO :

Składniki :

100 g śmietankowego serka typu philadelphia; 150 g niebieskiego sera pleśniowego; 1-2 łyżki śmietany; sól ; pieprz

Przepis : Ser pleśniowy dokładnie rozgnieść i rozetrzeć, tak by nie pozostały grudki. Połączyć z serkiem śmietankowym, śmietaną i doprawić do smaku solą i pieprzem. Jeśli pasty używa się do kanapek ,jako dekorację najlepiej zastosować połówki orzechów włoskich lub paski suszonych owoców, na przykład moreli

PASTA Z WĘDZONEJ MAKRELI :

Składniki :

1 makrela (około 300g) ;1 duży lub 2 małe ogórki konserwowe; 1-2 łyżki słodkiej śmietany ; sok z cytryny;sól ; pieprz ;cukier

Przepis : Makrelę obrać ze skóry usunąć z niej wszystkie ości. Mięso zmiksować, połączyć z bardzo drobno posiekanym ogórkiem i śmietaną. Doprawić do smaku solą, pieprzem, sokiem z cytryny i cukrem.

PASTA Z WĘDZONEJ MAKRELI I TWAROGU :

Składniki :

1 makrela (około 300g) ;100 g. twarogu (półtłustego, tłustego albo serka typu philadelphia); 1-2 łyżki słodkiej śmietany ; sok z cytryny; sól ; pieprz ;cukier

Przepis : Makrelę obrać ze skóry usunąć z niej wszystkie ości. Mięso zmiksować, i wymieszać z przeciśniętym przez wyciskarkę do ziemniaków twarogiem. Doprawić do smaku solą, pieprzem, sokiem z cytryny i cukrem.

PASTA Z ŁOSOSIA :

Składniki :

200 g. wędzonego łososia (w plasterkach lub filetu) ; 2 łyżki słodkiej śmietany ; sok z cytryny, sól , pieprz

Przepis : Łososia zmiksować ze śmietaną. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cytryną. Jeśli pasty używa się do kanapek, można je ozdobić kawałkami plasterków cytryny, kaparami albo gałkami koperku.

PASTA Z ANCHOIS :

Składniki :

200 g serka śmietankowego typu philadelphia; 50 g (1 mała puszka) odsączonych filetów anchois; 1-2 łyżki słodkiej śmietany ; sok z cytryny; sól ; pieprz

Przepis : Filety anchois zmiksować lub bardzo drobno posiekać, połączyć z serkiem roztartym ze śmietaną i doprawić do smaku solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny

PASTA Z TUŃCZYKA :

Składniki :

2 puszki tuńczyka w sosie własnym lub oleju; 1 ogórek konserwowy lub 2 łyżki kaparów; 2-3 łyżki majonezu, sól ,sok z cytryny

Przepis : Tuńczyka odsączyć i zmiksować razem z majonezem. Dodać drobno posiekany ogórek lub kapary (także posiekane) i doprawić do smaku solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny

PASTA Z BRYNDZY I SARDYNEK (LWOWSKA AWANTURKA) :

Składniki :

100 g bryndzy, 100 g śmietankowego serka typu philadelphia, 160-200 g sardynek (2 puszki), 1-2 łyżki słodkiej śmietany; sól; pieprz, sok z cytryny

Przepis : Sardynki odsączyć i po usunięciu skóry i ości zgnieść widelcem. Rozetrzeć i połączyć z serkiem śmietankowym, bryndzą oraz śmietaną. Dokładnie wymieszać i doprawić do smaku solą ,pieprzem oraz sokiem z cytryny.

CZERWONA PASTA Z BRYNDZA :

Składniki :

100 g bryndzy; 100 g śmietankowego serka typu philadelphia; 1 czerwona papryka; pół łyżeczki ostrej sproszkowanej papryki; sól; cukier; sok z cytryny

Przepis : Umytą paprykę przekroić na pół i usunąć nasiona oraz białe wewnętrzne części. Bardzo drobno posiekaną lub zmiksowaną, połączyć z bryndzą i serkiem śmietankowym. Wsypać sproszkowaną paprykę, dokładnie wymieszać i doprawić do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny

ŻÓŁTA PASTA Z BRYNDZA :

Składniki :

100 g bryndzy; 100 g śmietankowego serka typu philadelphia; 1 żółta papryka; 1 łyżeczka ostrego curry; sól; cukier; sok z cytryny

Przepis : Umytą paprykę przekroić na pół i usunąć nasiona oraz białe wewnętrzne części. Bardzo drobno posiekaną lub zmiksowaną, połączyć z bryndzą i serkiem śmietankowym. Wsypać curry, dokładnie wymieszać i doprawić do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny

PASTA Z SZYNKI :

Składniki :

200g gotowanej szynki wędzonej w plasterkach lub kawałku; 1 mały ogórek konserwowy; 1 płaska łyżeczka musztardy; 1-2 łyżki majonezu; sól; pieprz.

Przepis : Szynkę bardzo drobno posiekać lub zmiksować. Dodać musztardę, majonez oraz drobno posiekany ogórek. Wymieszać i doprawić do smaku solą oraz pieprzem

Przystawki na zimno

[| Babeczki na słono](#) | [| Miniaturowe kolorowe kanapki](#) | [| Miniaturowe ptysie na słono](#) | [| Pomidory faszerowane różnymi pastami](#) | [| Pomidory faszerowane szynką i groszkiem](#) | [| Jajka w majonezie](#) | [| Jajka w sosie majonezowo-chrzanowym](#) | [| Jajka faszerowane pieczarkami](#) | [| Jajka faszerowane z ziołami](#) | [| Jajka faszerowane tuńczykiem](#) | [| Faszerowane pieczarki](#) | [| Kolorowe kulki z sera](#) | [| Kulki z niebieskiego sera pleśniowego](#) | [| Gruszki w winie z camembertem lub brie](#) | [| Ogórki z rakami lub krewetkami](#) | [| Raki lub krewetki w łódeczkach z cykorii](#) | [| Awokado z rakami lub krewetkami](#) | [| Ruloniki z wędzonego łososia z chrzanem](#) | [| Tatar z łososia na plasterkach ziemniaków](#) | [| Ogórkowe łódeczki z kawiolem i łososiem](#) | [| Gniazdka z łososia z chrzanowym serkiem](#) | [| Mus z łososia gotowanego i wędzonego](#) | [| Mus z wędzonego łososia](#) | [| Wędzony pstrąg pod pierzynką](#) | [| Biało-zielony mus z pstrąga](#) | [| Pasztet z białych szparagów i łososia](#) | [| Pasztet z sandacza z rakami lub krewetkami](#) | [| Pasztet z zielonych szparagów i pstrąga](#) | [| Smażona ryba w marynacie](#) | [| Karp faszerowany w galarecie](#) | [| Karp lub szczupak w galarecie](#) | [| Pulpeciki z sandacza \(lub innej ryby słodkowodnej\) w galarecie](#) | [| Ryba po grecku](#) | [| Śledzie w oleju z cebulą](#) | [| Śledzie w śmietanie z cebulą i jabłkami](#) | [| Śledzie w majonezie z groszkiem i ogórkiem](#) | [| Śledzie w koperkowym winegrecie](#) | [| Śledzie jak za cara](#) | [| Śledzie w zalewie korzennej ze śliwkami](#) | [| Tatar ze śledzi](#) | [| Tatar tradycyjny](#) | [| Tatar z kaparami](#) | [| Ruloniki z szynki z czosnkowym nadzieniem](#) | [| Ruloniki z szynki chrzanowym nadzieniem](#) | [| Połędwica w marynacie z pieczarkami i parmezanem](#) | [| Pieczony schab na zimno](#) | [| Połędwica po angielsku na zimno](#) | [| Rostbef na zimno](#) | [| Pieczeń cieleca na zimno](#) | [| Pieczeń z indyka na zimno](#) | [| Schab w galarecie o warszawsku](#) | [| Cielecina w galarecie](#) | [| Zimne nóżki w galarecie](#) | [| Ozorki wieprzowe w galarecie](#) | [| Piersi kaczkę w galarecie](#) | [| Pieczeń z indyka w maładze z żurawinami](#) | [| Pasztet po wiejsku](#) | [| Tradycyjny pasztet z cieleciny i wieprzowiny](#) | [| Pasztet z kurzych wątróbek](#) | [| Pasztet z cieleciny z żurawiną i maderą](#) | [| Pasztet z dziczyzny](#) | [| Pasztet z kaczkę ze śliwkami](#) | [| Pasztet z gęsi z pomarańczą](#) |

BABECZKI NA SŁONO :

Składniki : 400 g mąki; 300 g masła, 2 surowe żółtka, sól, masło do smarowania foremek, różne rodzaje past ;
DO DEKORACJI : małe korniszony, małe rzodkiewki, połówki pomidorów malinowych, paski świeżej lub konserwowej papryki lub suszonych pomidorów, zielone i czerwone oliwki bez pestek (krojone na pół lub w krążki), kapary połówki orzechów włoskich , paski suszonych owoców, np. moreli lub śliwek, gałązki natki pietruszki lub koperku

Przepis : Zimne masło posiekać z mąką, dodać żółtka, szczyptę soli oraz 5-6 łyżek mocno schłodzonej wody i szybko wyrobić ciasto. Wstawić na co najmniej godzinę do lodówki (można na noc). Foremki do babeczek dokładnie posmarować masłem. Wyjęte z lodówki ciasto rozwałkować na grubość 6-7 mm. Płatem ciasta zakryć foremki, ustawione jedna przy drugiej i przejechać wałkiem tak, by ich brzegi przecięły ciasto. Potem palcami starannie docisnąć ciasto do foremek. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec około 20 minut na złoty kolor. Babeczki wyjąć i kiedy ostygną ,delikatnie (ponieważ ciasto jest kruche) wyjmować z foremek i układać na tacy. Łyżeczką lub za pomocą worka cukierniczego nakładać dowolnie wybrane pasty i dekorować produktami wymienionymi w spisie składników

MINATUROWE KOLOROWE KANAPKI :

Składniki : pół białego chleba z prostokątnej formy; 40 g masła, różne rodzaje past; **DO DEKORACJI :** małe korniszony, małe rzodkiewki, połówki pomidorów malinowych, paski świeżej lub konserwowej papryki , zielone i czarne oliwki bez pestek (krojone na pół lub w krążki), kapary, połówki orzechów włoskich, paski suszonych owoców np. moreli lub śliwek, gałązki natki pietruszki lub koperku

Przepis : Oстрыm długim nożem odciąć z chleba skórkę i pokroić go w kromki 5-6 milimetrowej grubości. Posmarować je cienko masłem i każdą podzielić na 9 kwadratów .Smarować dosyć grubo (3-4 mm) dowolnymi pastami i układać na tacach, tak by tworzyły barwne szachownice. Udekorować podanymi wyżej produktami lub puścić wodze fantazji . Zamiast past do kanapek można użyć tatar, pod warunkiem jednak ,że będzie on przygotowany na krótko przed serwowaniem - tatr bowiem po dłuższym czasie ciemnieje i nie wygląda apetycznie, a w przypadku kanapek estetyka jest równie ważna jak smak

MINIATUROWE PTYSIE NA SŁONO :

Składniki : 230 g mąki, 150 g masła, 6 jajek, sól, dowolne pasty

Przepis : Wodę (300 ml) zagotować z masłem i ze szczyptą soli. Do wrzątku wsypać mąkę i szybko mieszać drewnianą łyżką. Można użyć miksera, ale nie końcówek służących do ubijania piany, lecz tych do mieszania ciasta, o spiralnym kształcie. Po 2 minutach rondel zdjąć z ognia i kontynuować mieszanie. Po kolejnych pięciu wbijać, wciąż mieszając po jednym jajku. Masa powinna być lśniąca i gęsta. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i nakładać na nią - łyżką moczoną w ciepłej wodzie lub za pomocą worka cukierniczego - porcje ciasta wielkości małego orzecha włoskiego, starając się im nadać regularny kulisty kształt. Ta czynność jest najtrudniejsza, ciasto jest bowiem gęste ,lepkie i ciężko odrywa się od łyżki. Należy także pamiętać że ptysie w czasie pieczenia co najmniej dwukrotnie zwiększają objętość, przy nakładaniu trzeba więc zachować między nimi odpowiednią odległość. Blachę z ptysiami włożyć do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 25-30 minut na

złoty kolor. Po wystudzeniu ptysie kroić poziomo, nieco powyżej połowy. Dolną część napełnić dowolnymi pastami, tak by farsz tworzył wystającą kopułkę i przykrywać górną część ptysia. Można nadziewać ptysie także za pomocą worka cukierniczego, wbijając go z boku

POMIDORY FASZEROWANE RÓŻNYMI PASTAMI :

Składniki : 8 małych pomidorów; sól, pieprz, dowolne pasty

Przepis : Pomidory umyć, usunąć szypułki i odciąć górną (przeciwną do strony szypułki) część - mniej więcej na wysokości trzech czwartych. Używając specjalnej kulistej łyżeczki, ostrożnie wydrążyć pomidory. Oprószyć je wewnątrz solą i pieprzem i nadziewać dowolnymi pastami, tak by na wierzchu wystawał kopczyk. Przykryć górną częścią pomidora i ułożyć na tacy lub półmisku

POMIDORY FASZEROWANE SZYNKĄ I GROSZKIEM :

Składniki : 8 małych pomidorów, 200 g gotowanej, wędzonej szynki w kawałku, 200 g mrożonego groszku (może być z puszki, 1 konserwowy ogórek, 3-5 łyżek majonezu, sól, pieprz, cukier

Przepis : Groszek wrzucić do osolonego kilkoma szczyptami cukru wrzątku i gotować 7-8 minut. Odcedzić i pozostawić do ostygnięcia. Pokrojoną w drobną kostkę szynkę wymieszać z posiekanym ogórkiem, groszkiem oraz majonezem i doprawić do smaku solą i pieprzem. Pomidory umyć, usunąć szypułki i odciąć górną (przeciwną do strony szypułki) część mniej więcej na wysokości trzech czwartych. Używając specjalnej kulistej łyżeczki, ostrożnie wydrążyć pomidory. Oprószyć je wewnątrz solą i pieprzem i nadziewać sałatką z szynki i groszku, tak by na wierzchu wystawał kopczyk. Przykryć pomidory górną częścią i ułożyć na tacy lub półmisku

JAJKA W MAJONEZIE :

Składniki : 6 jajek; 4-5 łyżek majonezu, pół pęczka szczypiorku, 1-2 łyżki gęstej, kwaśnej śmietany, sól, pieprz, cukier

Przepis : Jajka ugotować na twardo. Jeśli wcześniej były w lodówce na kilka minut namoczyć je w letniej wodzie, żeby uniknąć zbyt dużej różnicy temperatur. Postawić na średnim ogniu i od momentu, gdy woda zakipi, gotować na wolnym ogniu 6-7 minut, w zależności od wielkości jajek. Ostudzić, obrać ze skorupki, przekroić wzdłuż na pół i ułożyć na półmisku, żółtkiem do góry. Oblać majonezem zmieszonym ze śmietaną i doprowadzonym do smaku solą, pieprzem oraz cukrem. Posypać umyтым i posiekanym szczypiorkiem

JAJKA W SOSIE MAJONEZOWO-CHRZANOWYM :

Składniki : 6 jajek; 4-5 łyżek majonezu, 2 łyżki świeżo startego chrzanu (lub 3 gotowego ze słoika), 1 pęczek koperku, 1-2 łyżki gęstej, kwaśnej śmietany, sól, pieprz, cukier

Przepis : Jajka ugotować na twardo. Jeśli wcześniej były w lodówce na kilka minut namoczyć je w letniej wodzie, żeby uniknąć zbyt dużej różnicy temperatur. Postawić na średnim ogniu i od momentu, gdy woda zakipi, gotować na wolnym ogniu 6-7 minut, w zależności od wielkości jajek. Ostudzić, obrać ze skorupki, przekroić wzdłuż na pół i ułożyć na półmisku, żółtkiem do góry. Koperkę opłukać i posiekać zostawiając kilkanaście małych gałązek do dekoracji. Majonez zmieszać ze śmietaną chrzanem oraz siekanym koperkiem i doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Oblać sosem jajka i udekorować gałązkami koperku

JAJAK FASZEROWANE PIECZARKAMI :

Składniki : 6 jajek, 300 g pieczarek, 1 średnia cebula lub 2 szalotki, 2 łyżki masła, 1-3 łyżki słodkiej śmietany, 12 małych gałązek pietruszki lub koperku, sól, pieprz

Przepis : Jajka ugotować na twardo : włożyć do zimnej wody i od momentu wrzenia gotować na wolnym ogniu 6-7 minut. Pieczarki oczyścić, jeśli są duże, obrać ze skórki. Pokroić w paski, spłukać i odsączyć na sicie. Cebulę lub szalotkę zarumienić na łyżce masła. Na większej patelni rozgrzać resztę masła, wrzucić pieczarki i zwiększyć ogień, tak by się smażyły, a nie dusiły. Kiedy się zarumienią, przełożyć do innego naczynia lub malaksery i zmiksować wraz z cebulą, pieprzem, solą, łyżką śmietany i żółtkami, wyjętymi z jajek, uprzednio obranych i pokrojonych wzdłuż na połówki. Masę pieczarkową ostudzić. Jeśli będzie zbyt gęsta, dodać łyżkę lub dwie śmietany. Nakładać go za pomocą łyżeczki albo woreczka cukierniczego do wgłębień po żółtkach. Każdą połówkę przyozdobić gałązką natki lub koperku

JAJKA FASZEROWANE Z ZIOŁAMI :

Składniki : 6 jajek, 1 łyżka majonezu, 1 łyżeczka musztardy, pół pęczka koperku, pół pęczka szczypiorku, pół pęczka natki pietruszki, sól, pieprz

Przepis : Jajka ugotować na twardo : włożyć do zimnej wody i od momentu wrzenia gotować na wolnym ogniu 6-7 minut. Kiedy ostygną, obrać, pokroić wzdłuż na połówki ostrożnie tak, żeby nie uszkodzić białek, wyjąć żółtka. Koperkę, natkę i szczypiorek posiekać (zostawiając 12 gałązek natki lub koperku). Żółtka zmiksować z majonezem, musztardą, ziołami, solą i pieprzem. Masę za pomocą łyżeczki albo woreczka cukierniczego nakładać do wgłębień po żółtkach ugotowanych jajek i każdą połówkę przyozdobić gałązką natki lub koperku.

JAJKA FASZEROWANE TUŃCZYKIEM :

Składniki : 6 jajek, 1 puszka tuńczyka w sosie własnym, 1 mały ogórek konserwowy, 1 płaska łyżka majonezu, pół pęczka szczypiorku, sól, pieprz; **DO DEKORACJI :** paski świeżej lub konserwowej papryki (najlepiej w różnych kolorach)

Przepis : Jajka ugotować na twardo : włożyć do zimnej wody i od momentu gdy woda zakipi, gotować jeszcze 6-7 minut. Kiedy ostygną obrać , pokroić wzdłuż na połówki i ostrożnie żeby nie uszkodzić białek, wyjąć żółtka. Odsączonego tuńczyka zmiksować z majonezem i żółtkami, dodać bardzo drobno posiekanego szczypiorku oraz ogórek. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Masę nakładać do wgłębień po żółtkach łyżeczką albo za pomocą woreczka cukierniczego. Ozdobić paseczkami papryki.

FASZEROWANE PIECZARKI :

Składniki : 12 dużych pieczarek, 1 duża cebula lub 3 szalotki, 4 łyżki bułki tartej, pół pęczka natki pietruszki, 1 ząbek czosnku, 3 łyżki słodkiej śmietany, 2 łyżki oliwy, 2 łyżka masła, sól, pieprz

Przepis : Pieczarki oczyścić, opłukać i ostrożnie tak ,żeby nie zniszczyć kapeluszy, odciąć nóżki. Na rozgrzanej łyżce oliwy i masła zeszklić obraną i drobno posiekaną cebulę, wrzucić posiekane nóżki pieczarek i dusić 5-6 minut. Zdjąć z ognia , dodać przeciśnięty przez prasę lub rozgnieciony nożem i rozarty z solą czosnek, śmietanę, umyć i drobno posiekaną natkę pietruszki oraz 3 łyżki bułki tartej. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Kapelusze pieczarek ułożyć na blasze skropionej łyżką oliwy i do każdego nałożyć farsz. Wstawić do piekarnika , nagrzanego do temperatury 200 stopni. Po 10 minutach wyjąć, farsz posypać resztą bułki tartej i włożyć do piekarnika na kolejne 10 minut. Pieczarki można podawać na ciepło lub zimno

KOLOROWE KULKI Z SERA :

Składniki : 200 g camemberta, 100 g odcisniętego twarogu (tłustego, półtłustego lub serka typu philadelphia), pęczek koperku lub natki pietruszki, pół czerwonej i żółtej papryki, sól , pieprz

Przepis : Camembert rozdrobnić widelcem i mieszać z twarogiem, tak ,żeby nie powstała całkowicie jednolita masa. Doprawić do smaku solą oraz pieprzem i uformować kulki wielkości małego orzecha włoskiego. Jedną trzecią kulek obtoczyć w posiekanym koperku (lub natce), jedną trzecią w drobniutko pokrojonej czerwonej papryce a jedną trzecią w podobnie rozdrobnionej żółtej papryce

KULKI Z NIEBIESKIEGO SERA PLEŚNIOWEGO :

Składniki : 200 g niebieskiego sera pleśniowego (może być rokpol); 100 g odcisniętego twarogu (tłustego, półtłustego lub serka typu philadelphia), 60 g orzechów włoskich lub laskowych, sól, pieprz

Przepis : Camembert rozdrobnić widelcem i mieszać z twarogiem tak ,żeby nie powstała całkowicie jednolita masa. Dodać sól i pieprz do smaku. Uformować kulki wielkości małego orzecha włoskiego i obtoczyć je w bardzo drobno posiekanych orzechach

GRUSZKI W WINIE Z CAMEMBERTEM LUB BRIE :

Składniki : 4 nieduże twarde gruszki, 200 ml białego półsłodkiego wina, 1 laska cynamonu, 4 goździki, 8 łyżeczek żurawiny do mięsa, 250-300 g (16 niedużych plasterów camemberta lub brie) , 8 małych gałązek natki pietruszki

Przepis : Do garnka wlać wino, dodać cynamon oraz goździki. Umyte gruszki obrać i przekroić na połówki. Specjalnie do tego przeznaczoną kulistą łyżką albo łyżeczką do herbaty usunąć gniazda nasienne. Gruszki natychmiast umieścić w winie aby nie ściemniały. Dolać taką ilość wody żeby były przykryte, ale im będzie jej mniej, tym smak będzie intensywniejszy. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i gotować 15 minut, uważając by płyn zbyt nie zakipiał. Pozostawić do ostygnięcia w zalewie i na co najmniej dobę umieścić w lodówce. Wyjęte zalewy gruszki ułożyć na półmisku (zalewę można użyć np. do przyrządzenia ponczu). Do wydrążonych wgłębień nałożyć po łyżeczce żurawiny i przykryć dwoma cienkimi plasterkami sera. Udekorować gałązkami natki pietruszki

OGÓRKI Z RAKAMI LUB KREWETKAMI :

Składniki : 2 długie ogórki sałatkowe, 300 g odsączonych raków w zalewie lub krewetek, 3 łyżki majonezu, 1 łyżka kwaśnej śmietany, 2 pęczki koperku, sól, biały pieprz, sok z cytryny, cukier

Przepis : Umyte ogórki obrać i pokroić w poprzek na trzycentymetrowe kawałki. Specjalną kulistą łyżeczką wydrążyć je tak , by z jednego brzegu pozostawało centymetrowe denko. Ułożyć na półmisku, wgłębieniami w górę. Policzyć, ile jest kawałków ogórków , i odłożyć tyle samo raków lub krewetek. Resztę pokroić w niezbyt małe kawałki. Również z koperku wybrać tyle gałązek, ile jest porcji, a resztę opłukać i posiekać. Majonez mieszać ze śmietaną oraz koperkiem i doprawić do smaku solą , białym pieprzem, sokiem z cytryny i cukrem. Pokrojone raki lub krewetki wymieszać z sosem i włożyć do wydrążonych ogórków. na wierzchu umieścić po jednym raku albo po krewetce i udekorować gałązkami koperku.

RAKI LUB KREWETKI W ŁÓDECZKACH Z CYKORII :

Składniki : 2 średnie cykorie, 300 g odsączonych raków w zalewie lub krewetek, 3 łyżki majonezu, 1 łyżka kwaśnej śmietany, 2 łyżka ostrego keczupu, 1 pęczek koperku, sól, pieprz , sok z cytryny, cukier

Przepis : Wybrać 10 -12 ładnych , zwijających się w łódeczkę liści cykorii. Na pół godziny namoczyć je w zimnej, osłodzonej łyżką cukru, wodzie. Potem osuszyć i ułożyć na półmisku. Odłożyć 10-12 małych gałązek koperku, a resztę posiekać. Majonez zmieszać z keczupem oraz posiekanym koperkiem i doprawić do smaku solą, pieprzem , sokiem z cytryny i cukrem. Raki lub krewetki połączyć z sosem, wymieszać i włożyć do łódeczek z liści cykorii

AWOKADO Z RAKAMI LUB KREWETKAMI :

Składniki : 3 niewielkie awokado, sok z połowy cytryny, 300 g raków lub krewetek w zalewie, 5 łyżek majonezu, 1 łyżka ostrego keczupu, 2 łyżki brandy lub whisky, 1 ząbek czosnku, 1 pęczek koperku, sól, pieprz, cytryna, cukier

Przepis : Najlepiej kupić wcześniej twarde awokado i szczelnie je owinąć papierem gazetowym. Po 3-4 dniach powinno być odpowiednio miękkie (mięsz nie może być jednak zbyt miękki)> Awokado obrać, przekroić na pół i usunąć pestki . Natychmiast obficie skropić sokiem z cytryny ,żeby nie ściemniało, i ułożyć gwiazdźście na płaskim dużym talerzu. Z koperku odłożyć 6 małych listków, resztę opłukać i posiekać Majonez zmieszać z keczupem, dodać brandy lub whisky oraz przeciśniętym przez prasę lub zmiążdżony nożem i rozarty czosnek. Doprawić do smaku solą, pieprzem ,sokiem z cytryny i cukrem. Tak przyrządzonym sosem połać raki i krewetki, wymieszać i nakładać do wgłębień po pestkach awokado. Udekorować gałązkami koperku

RULONIKI Z WEDZONEGO ŁOSOSIA Z CHRZANEM :

Składniki : 200 g wędzonego łososia w plastrach, 200 ml śmietany kremówki, 2 łyżki tartego ,świeżego chrzanu (2 łyżki , jesli używamy gotowego, ze słoika), 2 pęczki koperku, sok z połowy cytryny, 1 cała cytryna, sól, cukier

Przepis : Koperk wyłuskać, kilkanaście małych gałązek pozostawić do dekoracji, resztę drobno posiekać. Śmietanę ubić na sztywno i połączyć z chrzanem oraz koperkiem. Doprawić do smaku sokiem z cytryny , solą i cukrem. Masą posmarować plastry łososia i zwinać je w ruloniki. Ruloniki ułożyć na półmisku i udekorować cząstkami lub plasterkami uprzednio sparzonej cytryny i gałązkami koperku

TATAR Z ŁOSOSIA NA PLSTERKACH ZIEMNIAKÓW :

Składniki : 3 duże ziemniaki, 200 g wędzonego łososia, pół małej cebuli lub 1 szalotka, pół kwaśnego jabłka, 4 łyżki oleju. 2 łyżki octu jabłkowego lub octu z białego wina, 2 łyżeczki soku z cytryny, 1 cała cytryna, pół pęczka koperku, sól, pieprz, cukier

Przepis : Ziemniaki dokładnie umyć, szorując je szczoteczką. Zalać wrzątkiem i ugotować, nie dopuszczając by popękały. To czy są wystarczająco miękkie, najlepiej sprawdzić łyżeczką. Odcedzić i zostawić do wystygnięcia. Olej połączyć z octem, sokiem z cytryny, solą, pieprzem i ze szczyptą cukru, Dodać drobno posiekaną cebulę lub szalotkę oraz jabłko , obrane ,starte na tarce o dużych oczkach. Łososia niezbyt drobno posiekać i zalać marynatą. Nieobrane ziemniaki pokroić na pół centymetrowe plastry, ułożyć je na talerzu i na każdym z plasterów umieścić niewielką porcję "tataru" . Udekorować małymi gałązkami koperku i cząstkami lub plasterkami cytryny

OGÓRKOWE ŁÓDECZKI Z KAWIOMEM I ŁOSOSIEM :

Składniki : 2 długie ogórki sałatkowe, 100 g czarnego kawioru 120 g wędzonego łososia w plastrach, sok z połowy cytryny, 1 cała cytryna, 1 pęczek koperku, sól

Przepis : Ogórki umyć i nieobrane przekroić wzdłuż. Specjalną łyżką do wydrążania lub łyżeczką do herbaty usunąć nasiona. Płaty ogórków pokroić na pięciocentymetrowe kawałki, posolić ,skropić sokiem z cytryny. Połowę ogórków napęlić w wydrążonych miejscach kawiozem ,a połowę niezbyt drobno posiekanym łososiem. Układać na półmisku i dekorować połówkami plasterków cytryny i małymi gałązkami koperku

GNIAZDKA ŁOSOSIA Z CHRZANOWYM SERKIEM :

Składniki : 1długi ogórek sałatkowy, 10-12 plasterów wędzonego łososia, 150 g serka śmietankowego, 2 łyżki śmietany (kwaśnej lub słodkiej), 1 łyżka świeżo startego chrzanu (lub półtorej łyżki gotowego chrzanu ze słoika), sól, cukier, sok z cytryny

Przepis : Ogórek umyć, ale nie obierać. Środkową - najgrubszą - część pokroić na półtoracentymetrowe kawałki (powinno ich być dwa razy więcej niż plasterków łososia). W każdym ostrym nożem wykroić głębokie na centymetr wgłębienie w kształcie stożka o jak najszerzej podstawie. Serek rozetrzeć ze śmietaną i chrzanem i doprawić do smaku solą, cukrem oraz sokiem z cytryny. Plastry łososia pokroić na pół i zwinać wzdłuż dłuższych boków w ruloniki, . Ułożyć je na ogórkach tak, by jeden koniec rulonika tkwił we wgłębieniu, Drugi koniec rozłożył w ten sposób , by powstało gniazdko , do którego łyżeczką nałożyć chrzanowy serek

MUS Z ŁOSOSIA GOTOWANEGO I WEDZONEGO :

Składniki : 500 g filetu z surowego łososia lub 750 g wypatroszonego łososia, 200 g wędzonego łososia w plastrach, 300 ml śmietany kremówki, 1 marchew, 1 pietruszka, 1 mały por, pół małego selera, 1 liść laurowy, 4 ziarenka ziela angielskiego, 4 listki żelatyny lub 7 g żelatyny w proszku,, sok z połowy cytryny, sól, biały pieprz, cukier, pół pęczka koperku

Przepis : W płaskim garnku zagotować wodę wraz z oczyszczonymi, umytymi i pokrojonymi w duże kawałki warzywami, liściem laurowym i zielem angielskim. Do wrzątku włożyć filet lub podzielonego na 2-3 części łososia i

gotować na niewielkim ogniu 15 minut. Pozostawić w wywarze do ostygnięcia. Rybę wyjąć (wywaru nie wylewać), usunąć starannie ości oraz wszystkie ciemne części. Dwa plastry wędzonego łososia pokroić w długie paski półcentymetrowej szerokości i odłożyć. Pozostałe zmiksować wraz z ugotowanym łososiem, 4 łyżkami wywaru z ryby, sokiem z cytryny, solą oraz odrobiną cukru i białego pieprzu. Żelatynę namoczyć w 3 łyżkach wywaru z ryby, podgrzać, a kiedy się rozpuści, rozprowadzić kolejnymi 3 łyżkami wywaru,. Płyn wlać do masy rybnej i bardzo dokładnie wymieszać. Dodać ubitą na szywno śmietaną kremówkę. Masę wypełnić podłużną foremkę, wyłożoną folią spożywczą, i umieścić w lodówce na 4 godziny. Mus wyjąć z foremki, przewracając ją. Po usunięciu folii ostrożnie kroić na porcje ostrym nożem moczonym w zimnej wodzie .Każdą ozdobić zwiniętym w spiralę paskiem łososia i gałązką koperku. Mus można podawać z SOSEM MAJONEZOWO - SMIETANOWYM ZE ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI lub SOSEM CHRZANOWO-KOPERKOWYM

MUS Z WĘDZONEGO ŁOSOSIA :

Składniki :400 g wędzonego łososia w plastrach, 250 ml śmietany kremówki, 3 listki żelatyny (lub 5 g sproszkowanej), sok z połowy cytryny,. 1 cała cytryna, 1 pęczek koperku, sól, biały pieprz, cukier

Przepis : Sześcioma największymi plastrami łososia wyłożyć sześć małych miseczek (np. do sufletów), tak by brzegi wystawały na zewnątrz. Resztę łososia zmiksować z 50 ml śmietany i sokiem z cytryny. Żelatynę namoczyć w dwóch łyżkach przegotowanej ,ale zimnej wody, a kiedy zmięknie , podgrzać. Gdy tylko się rozpuści, zdjąć z ognia i rozprowadzić kolejnymi dwiema łyżkami wody. Natychmiast dodać do masy i ponownie zmiksować. Masę dokładnie połączyć z ubitą na szywno resztą śmietany, doprawić do smaku solą, białym pieprzem i szczyptą cukru,. Mus włożyć do miseczek, wyrównać nożem i przykryć wystającymi a brzegi plastrami łososia (wierz nie musi być całkowicie przykryty). Pozostawić w lodówce na co najmniej cztery godziny. Nakładać na talerzyki lub półmisek, ostrożnie odwracając miseczki. Sparzoną cytrynę pokroić wzdłuż na 6 części i każdą z nich położyć na porcji musu. Przybrać gałązkami kopru

WĘDZONY PSTRAG POD PIERZYNKĄ :

Składniki :300 g filetów z pstrąga, 200 ml śmietany z kremówki, 2 łyżki świeżo zmielonego chrzanu (lub 3 gotowego ze słoika), sól, cukier, sok z cytryny, 1 cała cytryna

Przepis : Filety z pstrąga podzielić na dowolne porcje, ułożyć na talerzach lub półmisku i skropić cytryną. Schłodzoną śmietaną ubić ,zmieszać z chrzanem i doprawić do smaku solą ,cukrem i sokiem z cytryny. Nałożyć na filety tak ,by je całkowicie zakryć. Dookoła umieścić połówki plasterków sparzonej cytryny

BIAŁO - ZIELONY MUS Z PSTRAGA :

Składniki :500 g filetów z surowego pstrąga lub 750 g wypatroszonych pstrągów, 150 g filetów z wędzonego pstrąga lub 300 g wędzonego pstrąga, 250 ml śmietany kremówki, 1 marchew, 1 pietruszka, 1 mały por, pół małego selera, 1 liść laurowy, 4 ziarenka ziela angielskiego, 4 listki lub 2 łyżeczki żelatyny, sok z połowy cytryny, 2 pęczki koperku, 1 pęczek natki pietruszki, sól, biały pieprz, cukier, 1 cytryna do dekoracji

Przepis : W płaskim garnku zagotować wodę wraz z oczyszczonymi umyтыми i pokrojonymi w duże kawałki warzywami,liściem laurowym i zielem angielskim. Do wrzątku włożyć filety lub wypatroszone i wypłukane ryby i gotować na niewielkim ogniu, filety -12 minut ,a pstrągi w całości - 15 minut. Pozostawić w wywarze do ostygnięcia. Rybę wyjąć (wywaru nie wylewać), usunąć starannie ości oraz wszystkie ciemne części. Filet wędzony (jeśli mamy całego pstrąga, wykorzystać tylko jasne, pozbawione ości części) zmiksować wraz z kawałkami ugotowanej ryby, czterema łyżkami wywaru, sokiem z cytryny, solą oraz odrobiną cukru i białego pieprzu. Żelatynę namoczyć w trzech łyżkach wywaru, podgrzać, a kiedy się rozpuści, rozprowadzić kolejnymi trzema. Płyn wlać do masy rybnej i bardzo dokładnie wymieszać .Dodać ubitą na szywno śmietaną kremówkę. Umyty koperek (kilka najładniejszych gałązek odłożyć) oraz natkę bardzo drobno posiekać i wymieszać z jedną trzecią rybnej masy. Podłużną formę wyłożyć folią spożywczą zostawiając na brzegach tyle folii, by starczyło na przykrycie wierzchu. Na dno nałożyć połowę jasnej masy, wyrównać łyżką, na to wyłożyć zieloną masę, znów wyrównać i przykryć trzecią - jasną - warstwą. Zakryć folią i umieścić w lodówce na 4 godziny. Mus wyjąć z foremki, przewracając ją. Po usunięciu folii mus ostrym nożem pokroić na porcje i ułożyć je na półmisku. Udekorować cząstkami lub plasterkami sparzonej uprzednio cytryny oraz gałązkami koperku

PASZTET Z BIAŁYCH SZPARAGÓW I ŁOSOSIA :

Składniki :25-30 g dużych liści szpinaku (300-350 g), 800-900 g białych , niezbyt grubych szparagów (dwa pęczki), 400 g filetów ze świeżego łososia, 2 pęczki koperku, 300 ml śmietany kremówki, 3 całe jajka, 2 żółtka, sok z połowy cytryny, sól, cukier, biały pieprz, 2 łyżki masła do posmarowania formy

Przepis : Usunąć łukowate końce i specjalnym nożykiem obrać szparagi. Uwaga: obierać, zaczynając 2-3 centymetry poniżej główki, żeby jej nie uszkodzić. Do gotowania najlepiej użyć wysokiego ,specjalnie do tego przeznaczonego garnka (nie jest to jednak konieczne), Oplukane szparagi włożyć do wrzącej wody. Wsypać płaską łyżkę soli, płaską łyżeczkę cukru i gotować 10 minut, po czym odcedzić i pokroić w trzycentymetrowe kawałki, odrzucając łukowate. Pozbawionego skóry łososia zmiksować. Dodać śmietaną, jajka, żółtka, sok z cytryny, sól oraz biały pieprz. Na koniec masę przemieszać ze szparagami. Po usunięciu łydzy szpinak wymyć, ułożyć na sicie i zalać wrzątkiem. Potrząsnąć sitem, żeby woda jak najszybciej spłynęła. Do pieczenia potrzebna jest podłużna forma do ciasta, najlepiej z pokrywką, mieszcząca się w brytfannie. Formę posmarować masłem i

wyłożyć ją dokładnie liśćmi szpinaku. Masę włożyć do formy ,wyrównać wierzch i obłożyć go resztą szpinaku. Zakryć przykrywką lub folią aluminiową i umieścić w brytfannie napełnionej wodą do jednej trzeciej wysokości Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec godzinę w temperaturze 160 stopni. Gdy paszтет wystygnie (najlepiej zostawić go na noc w lodówce), wyłożyć na deseczkę, ostrożnie przewracając foremkę. Pokroić ostrym lub elektrycznym nożem na kawałki półtoracentymetrowej grubości i ułożyć na półmisku albo na talerzach. Podawać z SOSEM MAJONEZOWO-ŚMIETANOWYM E ŚWIEŻYMI ZIOŁAMI

PASZTET Z SANDACZA Z RAKAMI LUB KREWETKAMI :

Składniki :600 g fileta z sandacza, 300 g raków lub krewetek w zalewie, 200 ml śmietany kremówki, 4 jajka, sok z połowy cytryny,, pół pęczka koperku, sól,biały pieprz, 1,5 łyżki masła, 2 płaskie łyżki bułki tartej

Przepis : Filety z sandacza opłukać i przepuścić przez maszynkę do mięsa albo zmiksować w malakserze tak, by nie powstała zupełnie gładka masa. Raki lub krewetki odsączyć z zalewy, niezbyt drobno posiekać i dodać do rybnej masy. Połączyć z żółtkami, ubitą śmietaną oraz sokiem z cytryny i doprawić do smaku solą i białym pieprzem. Na koniec dodać ubite na sztywno białka i wymieszać delikatnie ,ale dokładnie. Masą napełnić podłużną formę wysmarowaną masłem i posypaną bułką tartą. Zamiast smarować formę masłem i posypywać bułką, można ją wyłożyć folią aluminiową. Formę umieścić w brytfannie, napełnionej wodą do jednej trzeciej wysokości, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec godzinę. Po wystudzeniu kroić paszтет na kawałki centymetrowej długości i podawać z SOSEM CHRZANOWO-KOPERKOWYM lub SOSEM WIOSENNYM

PASZTET Z ZIEŁONYCH SZPARAGÓW I PSTRAGA :

Składniki :25-30 g dużych liści szpinaku (300-350 g), 800-900 g zielonych szparagów (dwa pęczki), 300 g filetów ze świeżego pstrąga, 100 g filetów z wędzonego pstrąga, 2 małe marchwie, 300 ml śmietany kremówki, 3 całe jajka, 2 żółtka, sok z połowy cytryny, biały pieprz, 2 łyżki masła do posmarowania formy; SOS : 5 łyżek oleju,pół pęczka rzodkiewek, 1 pęczek koperku, 1 pęczek szczypiorku, 3 łyżki octu z białego wina, pół łyżeczki cukru, sól, cukier, sok z cytryny

Przepis : Usunąć łukowate końce i specjalnym nożykiem obrać szparagi. W przeciwieństwie do białych szparagów, zielone obiera się mniej więcej w jednej trzeciej części, a dwie trzecie - środkową i tę przy główce - pozostawia się nieruszoną. Uwaga : obrać od strony główki. Do gotowania najlepiej użyć wysokiego, specjalnie do tego przeznaczonego garnka(nie jest to jednak konieczne). Opłukane szparagi wrzucić do wrzącej, osłodzonej i osolonej wody, gotować 5 minut, po czym odcedzić i pokroić w czterocentymetrowe kawałki. Wymyta marchew oskrobać, pokroić w półcentymetrowe kostki, wrzucić do osolonego wrzątku, gotować 3 minuty i odcedzić. Pozbawionego skóry pstrąga - świeżego i wędzonego - zmiksować .Dodać śmietanę ,żółtka, jajka, sok z cytryny, sól oraz biały pieprz. Na koniec, delikatnie przemieszać masę ze szparagami i marchwią. Pozbawione łodyg liście szpinaku wymyć, ułożyć na sicie i zalać wrzątkiem. Potrząsnąć sitem, żeby woda jak najszybciej spłynęła. Do pieczenia potrzebna jest podłużna forma do ciasta, najlepiej z pokrywką, mieszcząca się w brytfannie. Formę posmarować masłem i wyłożyć ją dokładnie liśćmi szpinaku. Napełnić masą, wyrównać wierzch i obłożyć go resztą szpinaku. Zakryć przykrywką lub folią aluminiową i umieścić w brytfannie, napełnionej wodą do jednej trzeciej wysokości. Włożyć do nagrzanego piekarnika i piec godzinę w temperaturze 160 stopni. Gdy paszтет ostygnie (najlepiej zostawić go na noc w lodówce), wyłożyć na deseczkę, ostrożnie przewracając foremkę Pokroić ostrym lub elektrycznym nożem na kawałki półtoracentymetrowej grubości, ułożyć na półmisku albo na talerzach i polać sosem. Sposób przyrządzania sosu: :rzodkiewki, koperek i szczypiorek umyć. Rzodkiewki utrzeć na tarce o grubych podłużnych oczkach, lekko odcisnąć i po odlaniu nadmiaru płynu połączyć z drobno posiekanym koperkiem, szczypiorkiem, olejkiem oraz octem. Doprawić do smaku solą , cukrem i sokiem z cytryny

SMAŻONA RYBA W MARYNACIE :

Składniki :80 g filetów z ryby (ze świeżych śledzi, dorsza, suma, karpia albo innej ryby ,morskiej lub słodkowodnej), 5 łyżek oleju, 300 ml octu z białego wina, 1 mała marchew, 1 mała pietruszka, 2 cebule, 4 liście laurowe. 8 ziarenek ziela angielskiego, 12 ziarenek pieprzu, 12 ziarenek gorczycy, 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka cukru

Przepis : Filety rybne opłukać, dokładnie odsączyć i lekko nasolić. Na dużej patelni rozgrzać mocno olej i kłaść na nim filety. Po chwili zmniejszyć ogień i smażyć rybę po 4-6 minut z każdej strony. Usmażone filety odsączyć z tłuszczu i ułożyć w słoju albo innym szklanym lub kamionkowym naczyniu. Marchew i pietruszkę umyć, oskrobać i pociąć w talarki. Obraną cebulę pokroić w niezbyt cienkie krążki. 400 ml wody zagotować z cebulą i resztą warzyw, przyprawami oraz łyżeczką soli i cukru. Dolać ocet i tak przyrządzoną marynatą zalać smażone ryby. Przykryć i na co najmniej 2 dni wstawić do lodówki

KARP FASZEROWANY W GALRECIÉ :

Składniki :2 nieduże wypatroszone karpie z z głowami (około 1 kg każdy), 1 marchew, 1 pietruszka, pół średniego selera, 1 duża i 1 mała cebula, 3 liście laurowe, 8 ziarenek ziela angielskiego, 8 ziarenek czarnego pieprzu, 250 g pieczarek, 3 jajka, 2 łyżki masła,, 2 łyżki bułki tartej, 1-2 łyżki słodkiej śmietany, 2 łyżki octu winnego, 9 listków żelatyny lub 3 łyżeczki sproszkowanej, sól, pieprz, cukier, sok z cytryny, 1 cała cytryna, pół pęczka natki pietruszki.

Przepis : Ze środkowych części oczyszczonych z łusek i płetw karpi wykroić po 4 dzwonka. Resztę ryb wraz z

głowami i ogonami zalać 2 l wody . Dodać umyte i oskrobane marchew, pietruszkę i seler (niekrojone) oraz całą dużą obraną cebulę. Wsypać ziele angielskie, pieprz , liście laurowe i gotować na wolnym ogniu, starannie zbierając szumowiny. Po 2 minutach łyżką cedzakową wyjąć ryby a warzywa i przyprawy gotować jeszcze pół godziny. Z ugotowanych ryb wyjąć wszystkie kawałki mięsa, masło rozpuścić na patelni i zeszklić nim małą, obraną i posiekaną cebulę. Dodać oczyszczone, umyte i poszatkowane pieczarki i dusić na niewielkim ogniu. Duszenie zakończyć wtedy , kiedy na patelni nie będzie już płynu - a pieczarki zaczną się lekko rumienić. Pieczarki wraz z cebulą przepuścić przez maszynkę lub zmiksować razem z kawałkami gotowanej ryby. Dodać bułkę tartą, żółtkom białko z jednego jajka oraz śmietaną. Masa powinna być gęsta więc ilość śmietany zależy od jej konsystencji. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Farszem wypełnić kieszenie surowych dzwonek karpia i wyrównać nożem. Z wywaru wybrać warzywa i wlać go do garnka z wstawką. Wstawkę wcześniej wyjąć, ostrożnie ułożyć na niej dzwonka i umieścić w gotującym się wywarze. Zanim to nastąpi, należy się upewnić czy płynu jest wystarczająco dużo, by pokrył rybę. Jeśli nie, trzeba go uzupełnić wodą .Dzwonka gotować 20 minut na wolnym ogniu i zostawić w wywarze, dopóki nie wystygną. Wtedy je wyjąć ,wraz ze wstawką i przełożyć na półmisek .Na każdej porcji umieścić cząstkę lub plasterkę uprzednio sparzonej cytryny i gałązkę natki pietruszki. Jeżeli wywaru jest więcej niż litr, gotować go dopóty , dopóki nie zmniejszy objętości. Do schłodzonego dodać ocet, białka z dwóch jajek i rozpuścić żelatynę. Żelatynę w listkach wcześniej namoczyć w 3 łyżkach zimnego wywaru, a kiedy zmięknie, podgrzać , rozprowadzić kolejnymi trzema łyżkami i dopiero wtedy łączyć z resztą płynu .Żelatynę w proszku wystarczy rozpuścić w szklance gorącego wywaru i wlać do reszty. Żeby sklarować galarete, wywar wraz z białkami, octem, żelatyną mocno ubić trzepaczką , a potem na wolnym ogniu doprowadzić do wrzenia .Garnek zdjąć z ognia i usunąć zebraną na powierzchni ,ściętą pianę i szumowiny. Po kilkunastu minutach przecedzić przez ściereczkę. Doprawić do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny. Kiedy galaretką zacznie krzepnąć, zalać nią rybę i włożyć do lodówki.

KARP LUB SZCZUPAK W GALARECIE :

Składniki : 2 nieduże wypatroszone karpie z głowami (około 1 kg każdy) lub 1 szczupak (około 2 kg), 1 marchew, 1 pietruszka, pół średniego selera, 1 duża cebula, 3 liście laurowe , 10 ziarenek ziela angielskiego, 10 ziarenek czarnego pieprzu, 2 białka, 2 łyżki octu winnego, 6 listków żelatyny lub 3 łyżeczki sproszkowanej, sól, pieprz, cukier, sok z cytryny, 1 cała cytryna, pół pęczka natki pietruszki

Przepis : Ze środkowych części oczyszczonych z łusek i płetw karpia (lub szczupaka) wykroić 10 dzwonek. Resztę ryb wraz z głowami i ogonami zalać 2 l wody . Dodać umyte i oskrobane marchew, pietruszkę i seler (niekrojone) oraz całą dużą obraną cebulę. Wsypać ziele angielskie, pieprz ziarnisty, liście laurowe i gotować na wolnym ogniu starannie zbierając szumowiny. Po 45 minutach wywar odcedzić i przelać do garnka z wstawką. Wstawkę wcześniej wyjąć, ułożyć na niej dzwonka i umieścić w gotującym się wywarze. Zanim to nastąpi ,należy się upewnić ,czy płynu jest wystarczająco dużo by pokrył rybę. Jeżeli nie, trzeba go uzupełnić wodą. Dzwonka gotować 20 minut na wolnym ogniu i zostawić w wywarze, dopóki nie wystygną. Wtedy je wyjąć ,wraz z wstawką i przełożyć na półmisek. Na każdym umieścić cząstkę lub plasterkę uprzednio sparzonej cytryny i gałązkę natki pietruszki. Jeżeli wywaru jest więcej niż litr , gotować go dopóki nie zmniejszy objętości. Do schłodzonego płynu dodać ocet, białka i rozpuszczoną żelatynę .Żelatynę w listkach wcześniej namoczyć w 3 łyżkach zimnego wywaru, a kiedy zmięknie podgrzać, rozprowadzić kolejnymi trzema i dopiero wtedy połączyć z resztą płynu. Żelatynę w proszku wystarczy rozpuścić w szklance gorącego wywaru i połączyć z resztą. Żeby sklarować galarete , wywar wraz z białkami, octem ,żelatyną mocno ubić trzepaczką, a potem na wolnym ogniu doprowadzić do wrzenia. Garnek zdjąć ognia i usunąć zebraną na powierzchni ściętą pianę i szumowiny. Po kilkunastu minutach przecedzić przez ściereczkę, Doprawić do smaku solą ,cukrem i sokiem z cytryny. Kiedy galareta zacznie krzepnąć, zalać nią dzwonka i włożyć do lodówki

PULPECIKI Z SANDACZA (LUB INNEJ RYBY SŁODKOWODNEJ) W GALARECIE :

Składniki : 800 g filetów z sandacza (pstrąga, karpia lub innej ryby słodkowodnej), 3 łyżki kaszy manny, 2 jajka, 1-2 łyżki śmietany, 50 g jasnych rodzynek, 200 ml białego wina, 1 marchew, 1 pietruszka , pół średniego selera, 2 liści laurowe, 8 ziarenek ziela angielskiego, 8 ziarenek czarnego pieprzu, 9 listków żelatyny lub 4 łyżeczki sproszkowanej, sól, biały pieprz, cukier, sok z cytryny

Przepis : Opłukane rodzyнки namoczyć w winie. Umyte i obrane warzywa - nierozdrobnione - zalać 1,5 l wody, dodać pół łyżeczki soli, liście laurowe, ziele angielskie oraz ziarenka pieprzu i gotować na wolnym ogniu pół godziny. Tymczasem opłukane filety przepuścić przez maszynkę i wymieszać z kaszą manną ,jajkami i ze śmietaną. Doprawić do smaku solą, białym pieprzem, cukrem i sokiem cytryny (powinny być lekko słodkawe). Śmietaną dodać tyle, by uzyskała konsystencję, pozwalającą z masy formować pulpety w kształcie zeppelinów, nieco dłuższe od orzecha włoskiego. Zanim zacznie się wkladać pulpety do wywaru, należy nieco zwiększyć ogień, ale kiedy tylko płyn z powrotem zakipi, znów zmniejszyć ogień i gotować 15-18 minut. Pulpety pozostawić w wywarze do wystygnięcia. Letnie przełożyć na półmisek. Wywar przecedzić przez ściereczkę lub filtr do kawy i, gotując, odparować do objętości 500 ml. Dodać żelatynę (Żelatynę w listkach wcześniej namoczyć w 3 łyżeczkach zimnego wywaru, a kiedy zmięknie, podgrzać, rozprowadzić kolejnymi trzema łyżkami i dopiero wtedy połączyć z resztą płynu). Żelatynę w proszku wystarczy rozpuścić w gorącym wywarze .Rodzyńki odcedzić, a wino, w którym się moczyły, wlać do wywaru i doprawić do smaku solą, cukrem oraz sokiem z cytryny. Pulpety posypać rodzyńkami i zalać krzepnącą galareteą .Wstawić na kilka godzin do lodówki.

RYBA PO GRECKU :

Składniki : 600 g filetów rybnych (z morszczuka, dorsza lub innej morskiej ryby), 4 łyżki oleju do smażenia ryby, 1 duża marchew, 1 mała pietruszka lub pół dużej pietruszki, ćwierć średniego selera, 2 duże albo 3 mniejsze cebule, 2 łyżki koncentratu pomidorowego, 3 łyżki oliwy ;lub dobrego oleju do duszenia warzyw, 2-3 łyżki octu z białego wina lub sok z połowy cytryny, sól, pieprz , cukier, pół łyżeczki natki pietruszki

Przepis : Rybę opłukać, podzielić na porcje, posolić, skropić sokiem z cytryny i zostawić na co najmniej pół godziny. Tymczasem można przygotować sos. Warzywa myć. oskrobać i pociąć w bardzo cienkie paski. Obraną cebulę przekroić na pół, a potem pokroić w niezbyt cienkie półkółki. W płaskim rondlu podgrzać oliwę lub olej, wrzucić rozdrobnione warzywa i na małym ogniu dusić pod przykryciem, często mieszając i dolewając w razie potrzeby kilka łyżek wody. Po 40 minutach dodać koncentrat pomidorowy, ocet lub sok z cytryny oraz po płaskiej łyżeczce soli i cukru. Dusić jeszcze 15 minut. Doprawić do smaku solą, pieprzem ,cukrem, sokiem z cytryny. Na dużej patelni rozgrzać mocno olej i kłaść na nim osuszone filety. Po chwili zmniejszyć nieco ogień i smażyć rybę 5-6 minut z każdej strony. Usmażone filety odsączyć z tłuszczu, ułożyć na półmisku, zalać sosem warzywnym i pozostawić do ostygnięcia. Udekorować gałązkami natki pietruszki. Ryba po grecku zyskuje na smaku jeśli przed podaniem kilka godzin poleży w lodówce, Można ją również serwować na ciepło

ŚLEDZIE W OLEJU Z CEBULĄ :

Składniki : 4 solone śledzie z beczi (lub 500 g filetów śledziowych typu matjes, 3 łyżki oleju, 1 duża cebula (lub 2 małe), sok połowy cytryny lub 2 łyżki octu z białego wina, pół łyżeczki cukru

Przepis : Śledzie namoczyć na co najmniej 12 godzin w wodzie (jeśli mają być łagodniejsze, użyć mleka lub mleka zmieszanego z wodą). Potem dokładnie odsączyć je na sicie, zedrzeć skórę wyjąc ości, podzielić wzdłuż na połówki i każdą pociąć na 2-3 kawałki. Jeśli wykorzystuje się filety typu matjes , wystarczy opłukać je letnią wodą i pokroić. Obraną i drobno posiekaną cebulę wymieszać z sokiem z połowy cytryny lub octem i cukrem (w zależności od upodobań, od szczypty do płaskiej łyżeczki) . Śledzie ułożyć na półmisku, obłożyć cebulą i równomiernie polać olejem. Przed podaniem powinny kilka godzin postać w lodówce

ŚLEDZIE W ŚMIETANIE Z CEBULĄ I JABŁKAMI :

Składniki : 4 solone śledzie z beczi (lub 500 g filetów śledziowych typu matjes, 200 ml kwaśnej śmietany, 1 duża cebulą (lub 2 małe), sok z połowy cytryny, cukier

Przepis : Śledzie namoczyć na co najmniej 12 godzin w wodzie (jeśli mają być łagodniejsze, użyć mleka lub mleka zmieszanego z wodą). Potem dokładnie odsączyć je na sicie, zedrzeć skórę wyjąc ości, podzielić wzdłuż na połówki i każdą pociąć na 2-3 kawałki. Jeśli wykorzystuje się filety typu matjes , wystarczy opłukać je letnią wodą i pokroić. Obraną i drobno posiekaną cebulę wymieszać z jabłkiem, obranym i startym a tarce o dużych oczkach lub pokrojonym w cienkie słupki. Zalać śmietaną , wymieszać i doprawić do smaku sokiem z połowy cytryny (w zależności od upodobań, od szczypty do płaskiej łyżeczki). Na kilka godzin wstawić do lodówki

ŚLEDZIE W MAJONEZIE Z GROSZKIEM I OGÓRKIEM :

Składniki : 4 solone śledzie z beczi (lub 500 g filetów śledziowych typu matjes, 150 ml majonezu, 150 g zielonego groszku puszki, 1 duży ogórek konserwowy (lub 2 małe), 2 jajka, sok z połowy cytryny, sól, pieprz, cukier, pół łyżeczki szczypiorku

Przepis : > Śledzie namoczyć na co najmniej 12 godzin w wodzie (jeśli mają być łagodniejsze, użyć mleka lub mleka zmieszanego z wodą). Potem dokładnie odsączyć je na sicie, zedrzeć skórę wyjąc ości, podzielić wzdłuż na połówki i każdą pociąć na 2-3 kawałki. Jeśli wykorzystuje się filety typu matjes , wystarczy opłukać je letnią wodą i pokroić. Jajka ugotować na twardo, ostudzić i po zdjęciu skorupki niezbyt drobno posiekać Ogórki pokroić w 3-4 milimetrową kostkę i połączyć z jajkami oraz groszkiem. Dodać majonez, wymieszać, doprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem oraz sokiem z cytryny. Tak przygotowaną sałatką przykryć wyłożone na półmiskę śledzie

ŚLEDZIE W KOPERKOWYM WINEGRECIE :

Składniki : 4 solone śledzie z beczi (lub 500 g filetów śledziowych typu matjes, 2 jajka, jedna płaska łyżeczka musztardy, 5-6 łyżek oliwy z pierwszego tłoczenia, 1 łyżka octu z białego wina, 1płaska łyżeczka cukru, sól, pieprz

Przepis : Śledzie namoczyć na co najmniej 12 godzin w wodzie (jeśli mają być łagodniejsze, użyć mleka lub mleka zmieszanego z wodą). Potem dokładnie odsączyć je na sicie, zedrzeć skórę wyjąc ości, podzielić wzdłuż na połówki i każdą pociąć na 2-3 kawałki. Jeśli wykorzystuje się filety typu matjes , wystarczy opłukać je letnią wodą i pokroić. Przyrządzić sos winegret : do musztardy ciągle mieszając , wlać powoli oliwę i ocet. Dodać drobno posiekany, uprzednio umyty koperek (kilka najładniejszych gałązek zostawić do dekoracji), pieprz , cukier i szczyptę soli. Śledzie same w sobie są wystarczająco słone, należy więc uważać ,żeby potrawy nie przesolić Ułożone na półmisku filety zalać winegretem i na co najmniej 6 godzin włożyć do lodówki. Przed samym podaniem posypać ugotowanymi na twardo, posiekanymi jajkami i ozdobić gałązkami koperku

ŚLEDZIE JAK ZA CARA :

Składniki : 4 solone śledzie z beczi (lub 500 g filetów śledziowych typu matjes, 1 duża cebula, 2 kiszone ogórki, 2 ziemniaki, 2 średnie buraki, 200 ml śmietany kremówki, 100 ml kwaśnej śmietany, sok z 1 cytryny, pół łyżeczki

cukru, sól, pieprz, cukier

Przepis : Śledzie namoczyć na co najmniej 12 godzin w wodzie (jeśli mają być łagodniejsze, użyć mleka lub mleka zmieszanego z wodą). Potem dokładnie odsączyć je na sicie, zedrzeć skórę wyjąć ości, podzielić wzdłuż na połówki i każdą pociąć na 2-3 kawałki. Jeśli wykorzystuje się filety typu matjes , wystarczy opłukać je letnią wodą i pokroić na części. Oczyszczone i umyte buraki zalać wrzątkiem i gotować 2 godziny. Po ostygnięciu obrać ,zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, skropić dwiema łyżeczkami soku z cytryny i zostawić na sicie, aby odciekło nich jak najwięcej płynu. Ziemniaki wyszorować, ugotować w łupinach odcedzić a kiedy wystygną , obrać i pokroić w półcentymetrową kostkę. Obraną cebulę i ogórki posiekać, dodać ziemniaki i doprawić do smaku solą, pieprzem ora cukrem. Śmietaną kremówkę ubić na sztywno i połączyć z kwaśną oraz resztką soku cytryny. Doprawić do smaku solą. Na półmisek lub talerz nałożyć śledzie, na nie sałatkę ziemniaczano-ogórkową , a na to warstwę śmietany. Na wierzchu rozłożyć starte buraki

ŚLEDZIE W ZALEWIE KORZENNEJ ZE ŚLIWKAMI :

Składniki :4 solone śledzie z becзки (lub 500 g filetów śledziowych typu matjes, 200 g suszonych śliwek bez pestek (polskich ,nie kalifornijskich), kawałek świeżego imbiru (3-4 cm)(albo pół łyżeczki mielonego), pół łyżeczki cynamonu, 4 goździki, 2 ziarenka czarnego pieprzu, 2 liście laurowe, 1 gwiazdka anyżu (niekoniecznie), 5-6 łyżek oleju, 3-4 łyżki octu z czerwonego wina, sól, pieprz , cukier

Przepis : Śledzie namoczyć na co najmniej 12 godzin w wodzie (jeśli mają być łagodniejsze, użyć mleka lub mleka zmieszanego z wodą). Potem dokładnie odsączyć je na sicie, zedrzeć skórę wyjąć ości, podzielić wzdłuż na połówki i każdą pociąć na 2-3 kawałki. Jeśli wykorzystuje się filety typu matjes , wystarczy opłukać je letnią wodą i pokroić na części. Śliwki opłukać , zalać wrzątkiem i po 3 minutach odcedzić na sicie. Korzeń imbiru obracać , zetrzeć na tarce o małych oczkach i połączyć z utłuczonymi w móżdżierzu przyprawami, zalać olejem, octem i doprawić do smaku solą i cukrem .Tak przygotowaną marynatą zalać śledzie i umieścić w lodówce. Podawać nie wcześniej niż po 12 godzinach

TATAR ZE ŚLEDZI :

Składniki : 4 filety śledziowe typu matjes, 2 małe ogórki konserwowe, 1 małe kwaśne jabłko, sok z jednej cytryny, 1 łyżeczka musztardy, 150 ml śmietany kremówki, 1 pęczek koperku, sól, pieprz, cukier

Przepis : Filety opłukać letnią przegotowaną wodą , odsączyć i pokroić w drobną kostkę. Umyte obrane i pozbawione gniazd nasiennych jabłko oraz ogórki posiekać. Śledzie połączyć z ogórkami, jabłkiem oraz połową soku z cytryny i ułożyć na talerzach lub półmisku w formie kopczyków. Można przy tym skorzystać z płaskich filiżanek : opłukane napełnić masą i odwracać tuż nad talerzem lub półmiskiem. Na środku każdego kopczyka okrągłym tłuczkiem lub innym przedmiotem zrobić wgłębienie. Śmietaną ubić na sztywno, połączyć musztardą oraz umyty i drobno posiekanym koperkiem (kilka małych gałązek zostawić), resztą soku z cytryny i doprawić do smaku solą , pieprzem i szczyptą cukru. Masę śmietanową umieścić we wgłębieniach kopczyków , na wierzch każdego wetknąć gałązkę koperku

TATAR TRADYCYJNY :

Składniki :600 g polędwicy wołowej (można użyć ligawy), 5 żółtek, 1 średnia cebula, 2 małe ogórki konserwowe, 4-6 grzybów marynowanych (prawdziwki, podgrzybki lub pieczarki, 1 płaska łyżka musztardy 5-6 łyżek dobrego oleju, przyprawa maggi, sok z cytryny, sól, pieprz, 3 sardynki z puszki (niekoniecznie)

Przepis : Z polędwicy starannie usunąć tłuszcz i błony, opłukać, dobrze odsączyć - najlepiej na kuchennym papierowym ręczniku - i zamrozić. Lekko rozmrożoną kroić w poprzek włókien na jak najcieńsze plasterki (kiedy się rozmrozi, będzie to trudniejsze), a potem w wąskie paski. Jeśli używa się innego mięsa wołowego, należy je zemleć. Można oczywiście również polędwicę przepuścić przez maszynkę, ale na to raczej jej szkoda. Ogórki, grzyby i obraną cebulę drobniutko posiekać .Jajka na 3-4 minuty zalać wrzątkiem, a potem bardzo dokładnie oddzielić żółtka od białek. Połączyć je z rozdrobnionym mięsem, dodać ogórki, grzyby cebulę, musztardę i oliwę Wymieszać wszystkie składniki i przyprawić do smaku solą, pieprzem, maggi i sokiem z cytryny. Do tataru można dodać rozgniecione widelcem 1-2 sardynki z puszki, oczyszczone z ości i skóry,. Najlepiej przyrządzić go tuż przed podaniem, ponieważ im dłużej stoi , tym mniej apetycznie wygląda. Przy nakładaniu na półmisek lub talerz można się posłużyć opłukanymi zimną wodą miseczkami, które napełnia się tatarem i odwraca

TATAR Z KAPRAMI :

Składniki :600 g polędwicy wołowej, 6 żółtek, 3 szalotki, 2 płaskie łyżki musztardy dijon, 4 łyżki odsączonych kaparów, 6 łyżek oliwy , sok z połowy cytryny, sól, pieprz, pół pęczka natki pietruszki

Przepis : Z polędwicy starannie usunąć tłuszcz i błony, opłukać, dobrze odsączyć - najlepiej na kuchennym papierowym ręczniku - i zamrozić. . Lekko rozmrożone mięso kroić w poprzek włókien na jak najcieńsze plasterki (kiedy się rozmrozi, będzie to trudniejsze). Kapary niezbyt drobno posiekać. Jajka na 3-4 minuty zalać wrzątkiem, a potem bardzo dokładnie oddzielić żółtka od białek. Żółtka rozbełtać, dodać musztardę i cytrynę, po czym , ciągle mieszając, wlewać jak najcieńszą stróżką oliwę , tak by wytworzył się sos o konsystencji zbliżonej do majonezu, tylko nieco rzadszy. Połączyć go z mięsem i kaprami. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Tatar przyrządzać tuż przed podaniem, im dłużej bowiem stoi tym jego kolor staje się mniej apetyczny. Przy nakładaniu

na półmisek lub talerze można się posłużyć opłukanymi zimną wodą miseczkami, które napełnia się tatarskim i odwraca. Podawać posypany umytą i grubo posiekaną natką pietruszki

RULONIKI Z SYNKI Z CZOSNKOWYM NADZIENIEM :

Składniki :

12 kwadratowych lub prostokątnych plastrów gotowanej szynki (można użyć również plastrów o innym kształcie, ale wtedy ruloniki nie będą tak efektowne), 300 g śmietankowego sera typu philadelphia, 2-3 łyżki słodkiej śmietany, 2 żabki czosnku, 12 małych gałązek natki pietruszki, sól, pieprz

Przepis : Serek starannie rozetrzeć ze śmietaną i z przeciśniętymi przez prasę lub zmiądzdzonymi nożem i rozstartymi z solą żabkami czosnku, dodać do smaku sól oraz pieprz i tak przyrządzoną masą smarować plastry szynki. Zwinąć, ułożyć na półmisku i ozdobić, wtykając w bok każdego rulonika gałązkę natki pietruszki

RULONIKI Z SZYNKI CHRZANOWYM NADZIENIEM :

Składniki : 12 kwadratowych lub prostokątnych plastrów gotowanej szynki (można użyć również plastrów o innym kształcie, ale wtedy ruloniki nie będą tak efektowne), 200 g śmietankowego sera typu philadelphia, 2-3 łyżki słodkiej śmietany, 2 kopiane łyżeczki tartego chrzanu (jeżeli użyje się chrzanu ze słoika, należy dodać o łyżeczkę więcej), 12 małych gałązek koperku, 1 łyżeczka soku z cytryny, sól, cukier

Przepis : Serek starannie wymieszać ze śmietaną, chrzaniem i sokiem z cytryny. Dodać do smaku sól i cukier i tak przyrządzoną masą smarować plastry szynki. Zwinąć, ułożyć na półmisku i ozdobić, wtykając w bok każdego rulonika gałązkę koperku

POŁĘDWICA W MARYNACIE Z PIECZARKAMI I PARMEZANEM :

Składniki : 400 g polędwicy ze środkowego kawałka, 100 g małych pieczarek, 20-30 g parmezanu w kawałku (może być tarty), 3 łyżki octu z czerwonego wina lub dwie łyżki octu balsamicznego (albo sok z połowy cytryny), 2 łyżki oliwy z pierwszego tłoczenia, sól, pieprz

Przepis : Opłukaną i osuszoną - najlepiej za pomocą papierowego ręcznika - polędwicę obrać z błon i zawinąć w folię aluminiową, nadając jej kształt walca. Zamrozić. Jeśli ma się nóż elektryczny, najlepiej ją kroić zaraz po wyjęciu z zamrażalnika, jeśli nie, ostrym nożem kroić półzamrożone mięso - w poprzek włókien - na cienkie, prawie przezroczyste plasterki. Układać je na półmisku lub na dużym płaskim talerzu, zanim całkiem się rozmrożą. Skropić równomiernie octem albo sokiem z cytryny oraz oliwą. Oprószyć solą i świeżo zmielonym pieprzem. Oczyszczone i umyte pieczarki pokroić w cieniutkie plasterki i ułożyć na mięsie. Wierzch pokryć parmezanem : albo rozdrobnić go za pomocą tarki do szatkowania. albo za pomocą specjalnie do tego przeznaczonego noża lub też ścinać wiórki

PIECZONY SCHAB NA ZIMNO :

Składniki : 800 g schabu bez kości, 2 łyżki masła (najlepiej sklarowanego) lub dobrego oleju, 1 duża cebula, 1 płaska łyżka majeranku (lub kminku), sól, pieprz

Przepis : Schab opłukać, nasolić i oprószyć pieprzem. Dobrze jest go zostawić na kilka godzin, ale nie jest to konieczne. Na odpowiednio dużej patelni rozgrzać mocno tłuszcz. Krótko obsmażyć mięso z każdej strony, po czym przełożyć do brytfanny lub naczynia żaroodpornego, obłożyć obraną i pokrojoną w krążki lub ósemki cebulą, obsypać majerankiem lub kminkiem i piec w piekarniku nagrzanym do 170 stopni przez 1-1,5 godziny. Co jakiś czas p zwłaszcza w drugiej połowie pieczenia - mięso podlewać, który się zbiera w brytfannie, a jeśli go nie ma lub jest zbyt mało, wlewać po 2 łyżki wody. Schab wyjąć z piekarnika, cebulę usunąć, a mięso ostudzić i pokroić w cienkie plasterki. Podawać z chrzaniem, musztardą albo z zimnymi sosami np. SOSEM TATARSKIM

POŁĘDWICA PO ANGIELSKU NA ZIMNO :

Składniki : 800 g środkowej polędwicy, 2 łyżki masła lub 2 łyżki dobrego oleju, sól, pieprz

Przepis : Mięso opłukać, odsączyć i dokładnie usunąć tłuszcz oraz błony. Na odpowiednio dużej patelni rozgrzać masło lub olej obsmażyć mięso ze wszystkich stron. Smażyć należy krótko, ale na dużym ogniu. Polędwicę umieścić w brytfannie lub naczyniu żaroodpornym i na 15-20 minut włożyć do piekarnika nagrzanego do 220 stopni. Jeśli ktoś woli mniej krwiste mięso, czas pieczenia można przedłużyć do 25 minut. Gorącą pieczeń ułożyć na oprószonej solą i pieprzem folii aluminiowej (nie należy przesadzać z solą, ponieważ polędwica po angielsku to pieczeń, którą soli, którą soli się albo skąpo, albo wcale jej się nie soli). Folią ściśle obwinąć mięso, nadając mu przy tym kształt walca i ostudzić. Pokroić w poprzek włókien na cienkie plastry i podawać z SOSEM TATARSKIM, SOSEM MAJONEZOWYM-CHRZANOWYM lub innym zimnym sosem

ROSTBEF NA ZIMNO :

Składniki : 800 g rostbefu bez kości, 2 łyżki masła (najlepiej sklarowanego) lub 2 łyżki dobrego oleju, 3 łyżki oleju, 1 mała marchew, 1 mała pietruszka, 1 mały por, ćwierć selera, 1 średnia cebula, 2 liście laurowe, 6 ziarenek ziela angielskiego, 6 ziarenek czarnego pieprzu, 1 płaska łyżka cukru, sól, pieprz

Przepis : Mięso opłukać i dokładnie odsączyć. Umyte i oskrobane warzywa pokroić w cienkie słupki lub zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Obraną cebulę pokroić w plastry. Przyprawy lekko rozgnieść, połączyć z warzywami, 3

łyżkami oleju i cukrem. W tak przygotowanej mieszance obtoczyć mięso i umieścić na 1-2 dni w lodówce. Z wyjątkiem z lodówki mięsa bardzo dokładnie usunąć warzywa i przyprawy, ale nie opłukiwać go. Na odpowiednio dużej patelni rozgrzać masło lub olej i obsmażyć rostbef ze wszystkich stron. Smażyć należy krótko ale na dużym ogniu. Mięso umieścić w brytfannie lub naczyniu żaroodpornym i na 20 -25 minut wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni. Jeśli ktoś nie lubi bardzo krwistego mięsa, czas pieczenia można przedłużyć do 30 minut. Gorącą pieczeń ułożyć na oprószonej solą i pieprzem folii aluminiowej (nie należy przesadzać z solą, ponieważ rostbef jest mięsem, które soli się albo skąpo, albo wcale się go nie soli). Folię ściśle obwinąć pieczeń i ostudzić. Pokroić w poprzek włókien na cienkie plastry i podawać z SOSEM TATARSKIM, SOSEM CHRZANOWO-MAJONEZOWYM lub innym zimnym sosem

PIECZEŃ CIEŁĘCA NA ZIMNO :

Składniki :800-1000 g cielęciny na pieczeń (najlepiej z udźca), 1 cała cytryna, 4 ząbki czosnku, sól, 2 łyżki masła

Przepis : Opłukaną cielęcinę obłożyć plasterkami sparzonej cytryny ,zawinąć w ściereczkę i na 48 godzin umieścić w lodówce. Mięso wyjąć z lodówki , usunąć plasterki cytryny i ,nie opłukują go ,posolić i obłożyć pokrojonymi w płatki ząbkami boczku. Po godzinie ,za pomocą noża usunąć czosnek Nie opłukiwać. Mięso lekko oprószyć pieprzem. Jeśli jest to konieczne, uformować w kule lub walec i związać grubą nicią. Włożyć do brytfanny lub naczynia żaroodpornego, polać stopionym masłem i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec godzinę uważając ,by na dnie brytfanny był płyn, którym należy często polewać mięso. Gdyby go było za mało uzupełniać 2-3 łyżkami wody, Pieczeń wyjąć i natychmiast szczelnie przykryć folią aluminiową. Po ostudzeniu kroić w plastry i podawać z zimnymi sosami

PIECZEŃ Z INDYKA NA ZIMNO :

Składniki :800 g mięsa z piersi indyka, 2 łyżki masła, sól, pieprz

Przepis : Mięso opłukać i osuszyć . Nasolić i lekko oprószyć pieprzem. Włożyć do brytfanny lub naczynia żaroodpornego , polać stopionym masłem, umieścić w piekarniku nagrzanym do 180 stopni i piec około godziny, co kilka minut podlewać mięso wodą , by się nie wysuszyło. Płyn, który zbiera się w brytfannie, można za pomocą strzykawki z powrotem w mięso. Gorącą pieczeń zawinąć w folię aluminiową i ostudzić Kroić w poprzek włókien w niezbyt cienkie plasterki i podawać z żurawiną

SCHAB W GALARECIE PO WARSZAWSKU :

Składniki :800 g schabu bez kości, 2 łyżki masła (najlepiej sklarowanego) lub dobrego oleju, 1 płaska łyżka majeranku, 1 duża cebula, 4 jajka, 3 łyżki świeżo startego chrzanu lub 4 gotowego ze słoika, 2 łyżki słodkiej śmietany, 500 ml bulionu drobiowo-wieprzowego lub tyle samo wody kostka bulionowa, 6 listków żelatyny lub 3 łyżeczki sproszkowanej, sól, pieprz, cukier, pół pęczka natki pietruszki lub koperku

Przepis : Schab opłukać , nasolić i oprószyć. Dobrze jest go zostawić na kilka godzin ,ale nie jest to konieczne. Na odpowiednio dużej patelni rozgrzać mocno tłuszcz. Krótko obsmażyć mięso z każdej strony, po czym przełożyć je do brytfanny lub naczynia żaroodpornego, obłożyć obraną i pokrojoną w krążki lub ósemki cebulą, oprószyć majerankiem i piec w piekarniku nagrzanym do 170 stopni 1-1,5 godziny. Co jakiś czas - zwłaszcza w drugiej połowie pieczenia - mięso podlewać płynem ,który się zbiera w brytfannie, a jeśli go nie ma lub jest go zbyt mało, wlewać po dwie łyżki wody. Schab wyjąć z brytfanny , a cebulę wraz z tłuszczem i płynem pozostałym po pieczeniu zalać bulionem, doprawić do smaku solą ,pieprzem i sokiem z cytryny. Doprowadzić do wrzenia, odcedzić przez gęste sito i połączyć z żelatyną. Żelatynę w listkach wcześniej namoczyć w 3 łyżkach zimnej wody , a kiedy zmięknie , podgrzać, rozprowadzić kilkoma łyżkami gorącego wywaru i połączyć z resztą płynu. Żelatynę w proszku wystarczy wymieszać z gorącym wywarem, Kiedy galareta zastygnie, dokładnie zebrać z niej tłuszcz i podgrzać jeszcze raz- tyle tylko ,że, żeby się rozpuściła. Ugotowane na twardo jajka ostudzić, obrać i drobno posiekać .Połączyć z chrzanem, śmietaną i sokiem z połowy cytryny. Doprawić do smaku solą i cukrem. Ostudzone mięso pokroić na kawałki centymetrowej długości. Każdy od strony nie pokrytej błoną naciąć tak by powstała głęboka kieszeń, którą napełnia si masą chrzanowo-jajeczną. Porcje schabu umieścić na półmisku i zalać krzepnącą galaretą. Podawać przybrane gałązkami natki pietruszki lub koperku

CIEŁĘCINA W GALARECIE :

Składniki :700 g cielęciny, 200 g świeżego lub mrożonego groszku, 2 ząbki czosnku, 1 marchew, 1 pietruszka, pół małego albo ćwierć dużego selera, 1 mały por, 3 łyżki masła, 500 ml bulionu drobiowo - wołowego tyle samo płynu i 1 kostka bulionowa, 100 ml białego wytrawnego wina, 6 listków żelatyny lub 2 łyżeczki sproszkowanej, sok z 2 cytryn, pół pęczka natki pietruszki, maggi, sól, pieprz, kilka liści sałaty

Przepis : Cielęcinę wymyć, skropić sokiem z cytryny, osolić (około łyżeczki soli), obłożyć obranym i poszatkowanym czosnkiem i w przykrytym naczyniu włożyć na co najmniej 12 godzin do lodówki. Marchew, pietruszkę , seler i por oczyścić, oskrobać i pokroić w dowolne niezbyt małe kawałki. W rondlu rozpuścić masło, wrzucić warzywa i na niewielkim ogniu dusić 5 minut. Z mięsa usunąć czosnek, opłukać je, włożyć do rondla i wraz z warzywami dusić pod przykryciem około 1,5 godziny. Co jakiś czas przewracać je i w razie potrzeby podlewać wodą aby na wierzchu nie wyschło. Pozostawić do wystygnięcia w przykrytym rondlu. Groszek wrzucić do niewielkiej ilości osolonego wrzątku, gotować 5-6 minut, odcedzić i opłukać na sicie zimną wodą. Żelatynę w proszku rozpuścić w gorącym bulionie i wymieszać Wlać wino i doprawić do smaku solą , pieprzem i maggi. Po

usunięciu błon z cielęciny, pokroić ją na centymetrowe kostki. Na dnie małych miseczek lub większej miski ułożyć gałązki natki pietruszki, a na nie kostki mięsa wymieszane z groszkiem. Zalać galaretą i włożyć do lodówki na co najmniej 4 godziny,. Naczynia z zastygniętą galaretą na 2-3 sekundy umieścić w gorącej wodzie. Galaretę ułożyć na półmisku lub talerzach, odwracając naczynia. Udekorować liśćmi sałaty

ZIMNE NÓŻKI W GALARECIE :

Składniki : 4 nóżki wieprzowe, 1 mała gicz cielęca, 1 marchew, 1 pietruszka, 1 mały seler (lub pół dużego), 1 por, 1 duża cebula (lub 2 małe), 3 liście laurowe, 5 ziarenek ziela angielskiego, 1 łyżeczka pieprzu ziarnistego, sok z połowy cytryny lub 2 łyżki octu winnego, 2 ząbki czosnku, 1 cytryna, pół pęczka natki pietruszki , kilka liści sałaty

Przepis : Nóżki wieprzowe bardzo starannie oczyścić, usuwając miejsca ze szczecią .Zalać w dużym, dość płaskim rondlu wymyte nóżki i gicz taką ilością wody, by były przykryte. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i na początku gotowania zdejmować zbierające się na powierzchni pianę i szumowiny . Po godzinie dodać oczyszczone i obrane warzywa, ziele angielskie, pieprz ziarnisty i liście laurowe, po dwóch godzinach - obraną cebulę. Nóżki i gicz co jakiś czas przewracać, uważając by skóra nie przywieriała do dna rondla. Gdyby płynu było za mało, co jakiś czas uzupełniać wodą ale nie przesadzać, żeby na koniec gotowania nie było jej za dużo. Kiedy nóżki zaczną się rozpadać, wszystko przecedzić. Warzywa i przyprawy odrzucić. Usunąć z nówek kości i chrząstki a resztę pokroić w kostkę, podobnie jak mięso z giczy. Jeśli wywaru jest zbyt mało (powinno być około litra), uzupełnić przegotowaną wodą. Jeśli jest go zbyt dużo, gotować, dopóki nie zmniejszy objętości. Wywar posolic - pamiętając o tym ,że mięso jest nieosolone, użyć nieco więcej soli. Dodać przeciśnięty przez prasę czosnek i przyprawić do smaku sokiem z cytryny lub octem, solą i pieprzem. Na dnie miski albo małych miseczek ułożyć gałązki natki pietruszki oraz cienkie plasterki uprzednio sparzonej cytryny i zalać jedną trzecią wywaru,. Kiedy zastygnie , włożyć wymieszane mięso i zalać resztą płynu, jeśli zajdzie taka potrzeba - lekko podgrzanego. Wstawić do lodówki. Przed podaniem z powierzchni galarety dokładnie usunąć tłuszcz. Naczynie lub naczynia, w którym zastygła, na 2-3 sekundy umieścić w gorącej wodzie. Galaretę ułożyć na półmisku albo talerzach, odwracając miskę lub miseczki. Udekorować liśćmi zielonej sałaty

OZORKI WIEPRZOWE W GALARECE :

Składniki :

3 ozorki wieprzowe (600-700 g), 1 duża marchew, 1 pietruszka, 1 por, pół selera, 1 cebula, 6 ziarenek ziela angielskiego, 2 liście laurowe, 8 ziarenek pieprzu, 2 białka, 1 łyżka octu, 6 listków żelatyny lub 2 łyżeczki sproszkowanej, sól, pieprz , sok z cytryny, kilka gałązek koperku, kilka liści sałaty

Przepis : Ozory wymyć, po wycięciu z nich gruczołów ślinowych zalać litrem zimnej wody, wsypać łyżeczkę soli i gotować na małym ogniu, zbierając szumowiny. Po 40 minutach dodać całą obraną cebulę, pozostałe umyte i oskrobane warzywa, ziele angielskie, liście laurowe i pieprz ziarnisty. Gotować, aż ozorki staną się miękkie i będą z nich schodzić skóra (około godziny). Ozorki wyjąć, a wywar przecedzić doprawić do smaku solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny. Jeśli jest go mniej niż 400 ml, uzupełnić wodą , jeśli więcej gotować dopóki nie zmniejszy objętości. Do schłodzonego wywaru dodać ocet, białka i rozpuszczoną żelatynę. Żelatynę w listkach wcześniej namoczyć w 3 łyżkach zimnego wywaru ,a kiedy zmięknie, podgrzać, rozprowadzić kolejnymi trzema i dopiero wtedy łączyć z resztą płynu. Żelatynę w proszku wystarczy rozpuścić w gorącym wywarze. Żeby sklarować galaretę wywar wraz z białkami, octem i żelatyną, mocno ubić trzepaczką, a potem na wolnym ogniu doprowadzić do wrzenia. Garnek zdjąć ognia i usunąć zebrane na powierzchni szumowiny i ściętą pianę Po kilkunastu minutach przecedzić przez ściereczkę. Doprawić do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny. Ostudzone ozorki obrać ze skóry(w miejscach, w których nie da się jej zdeżyć, ściąć ostrym nożem), pokroić w skośne plastry, ułożyć na półmisku i zalać krzepnącą galaretą. Udekorować gałązkami natki pietruszki. Na kilka godzin wstawić do lodówki. Podawać z chrzanem , skropione octem z białego wina lub cytryną

PIERSI KACZKI W GALARECIE :

Składniki : 4 małe piersi kaczki (700-800 g), 3 pomarańcze, 200 ml różowego wytrawnego wina (może być białe), 1 opakowanie galaretki pomarańczowej lub 3 łyżeczki sproszkowanej żelatyny, sól, pieprz

Przepis : Piersi kaczki nasolic , oprószyć pieprzem i zostawić na co najmniej 2 godziny (mogą stać przez noc), po czym , odwrócone skórką do góry ,wstawić na 18-20 minut w brytfannie lub naczyniu żaroodpornym do piekarnika nagrzanego do 220 stopni. Wyjąć i pozostawić do ostygnięcia. Pomarańcze obrać ostrym nożem tak ,by na miąższu nie pozostały ani błony, ani białe części owocu. "Wyfiletować" je, czyli pokroić w cząstki, pozbawione błon, zbierając sok do miseczki . 100 ml soku (jeśli jest go mniej, uzupełnić przegotowaną wodą) połączyć z winem i podgrzać, ale nie zagotować. Wsypać galaretkę i wymieszać, nie przejmując się tym ,że płynu jest mniej niż w przepisie umieszczonym na jej opakowaniu. Jeśli ktoś nie gustuje w łączeniu mięs ze zbyt słodkimi składnikami, zamiast galaretki może użyć żelatyny. Zimne kacze piersi pokroić w skośne plastry i ułożyć na półmisku tak ,by kawałki mięsa były od siebie oddzielone cząstkami pomarańczy. Zalać krzepnącą galaretką (ze względu na zmniejszoną ilość płynu galaretką krzepnie szybciej) i wstawić do lodówki

PIECZEŃ Z INDYKA W MALADZE Z ŻURAWINAMI :

Składniki : 800 g mięsa z piersi indyka, 2 łyżki masła, 200 g suszonych żurawin, 200 ml malagi, 200 ml bulionu

drobiowego (1b pół kostki bulionowej, 1 opakowanie galaretki wiśniowej (albo 6 listków żelatyny lub 3 łyżeczki sproszkowanej) ,2 pomarańcze, sól, pieprz

Przepis : Mięso upiec jak w przepisie na pieczeń z indyka na zimno. Zawinąć w aluminiową folię i schłodzi. Oplukane żurawiny namoczyć w maladze co najmniej 2 godziny i odsączyć. Pieczeń zostawić do ostudzenia. Przyrządzić galaretę ; malagę, w której moczyły się żurawiny i bulion, podgrzać, nie doprowadzając do wrzenia. Wsypać galaretkę i wymieszać, nie przejmując się tym ,że płynu jest coraz mniej niż w przepisie. Jeśli galaretką ma być mniej słodka, zamiast galaretki , użyć żelatyny w proszku lub w listkach. Sproszkowaną rozpuścić w gorącym płynie, a listki namoczyć w dwóch łyżkach zimnego płynu, podgrzać, rozprowadzić kolejnymi dwiema, po czym wymieszać z resztą gorącego płynu. Pieczeń pokrojoną w poprzek włókien w skośne plastry grubości 7-8 mm, ułożyć, ułożyć na półmisku, posypać żurawinami i zalać krzepnącą galaretą

PASZTET PO WIEJSKU :

Składniki :600 g chudej wieprzowiny (chuda łopatka lub szynka), 400 g wędzonego surowego boczku, 350 g wątróbek drobiowych, 3 jajka, 3 łyżki bułki tartej, 2 ząbki czosnku , 1 łyżeczka startego majeranku, sól, pieprz ,2 łyżki masła

Przepis : Oplukane mięso pokroić w półcentymetrową kostkę. Z umytego boczku usunąć skórę i pokroić go w nieco mniejszą kostkę. Wątróbki wypłukać, usunąć białe części, przepuścić przez maszynkę lub zmiksować i połączyć z boczkiem oraz mięsem. Dodać jajka, bułkę tartą, majeranek , płaską łyżeczkę soli, przeciśnięty przez prasę czosnek i wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Masę włożyć do wysmarowania masłem podłużnej formy i odkryć szczelnie folią aluminiową. Formę umieścić w brytfannie, napełnionej wodą do jednej trzeciej wysokości. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni i piec półtorej godziny. 20 minut przed końcem pieczenia zdjąć folię .Schłodzony pasztet pokroić na centymetrowe porcje i podawać z SOSEM TATARSKIM lub innymi sosami ostrymi

TRADYCYJNY PASZTET Z CIEŁĘCINY I WIPERZOWINY :

Składniki :400 g wieprzowej karkówki, 500 g udźca cielęcego (może być inne mięso cielęce bez kości), 350 g słoniny, 400 g wątróbki cielęcej, 20 g suszonych grzybów (borowików lub podgrzybków), 1 marchew, 1 pietruszka, 1 por, pół selera, 1 duża cebula, 2 czerstwe bułki, 3 jajka, 2 liście laurowe, 8 ziaren ziela angielskiego, kawałek imbiru - czterocentymetrowy (lub płaska łyżeczka sproszkowanego), gałka muszkatołowa - ćwierć gałki (lub płaska łyżeczka sproszkowanej) sól, pieprz, 2 łyżki masła

Przepis : Grzyby namoczyć w 250 ml wody. Karkówkę oraz udziec opłukać i w dużym rondlu zalać wodą tak, by mięso było przykryte. Doprowadzić do wrzenia , zmniejszyć ogień i w początkowej fazie gotowania łyżką zbierać szumowiny. Jeśli woda wyparuje na tyle, że nie będzie pokrywała mięsa nie uzupełniać jej tylko przewracać. Po godzinie dodać grzyby, precedzoną gęsto sito wodę, w której się moczyły, warzywa, liście laurowe i ziele angielskie. Jeśli płynu jest stanowczo za mało, dodawać niewielkie ilości Ważne jest to ,że im mniej go będzie pod koniec gotowania, tym smak pasztetu okaże się wyrazistszy. Po 2 godzinach dodać słoninę. Kiedy mięso zaczyna się rozpadać przy włożeniu w nie łyżki, jest gotowe (po około 3 godzinach gotowania). Wtedy wszystko precedzić i zostawić do ostygnięcia. W części wywaru namoczyć połamane na ćwiartki bułki, w pozostałym przez 8 minut gotować obraną z błon i pobawioną dużych żył wątróbkę, pokrojoną na kilka kawałków. Kiedy mięso ostygnie, usunąć warzywa i przyprawy. Mięso, słoninę i wątróbkę trzy razy przepuścić przez maszynkę do mięsa, wraz grzybami i niezbyt mocno odcisniętą bułką Do masy dodać jajka, starty na drobnej tarce imbir, startą gałkę muszkatołową, sól oraz pieprz i starannie wymieszać. Włożyć do posmarowanego masłem naczynia żaroodpornego, wyrównać wierzch. Przykryty pasztet umieścić w piekarniku w brytfannie napełnionej wodą do jednej trzeciej wysokości i piec w temperaturze 180 stopni. Po godzinie zdjąć pokrywkę i piec20 minut ,żeby na wierzchu utworzyła się chrupka ciemniejsza warstwa . Po wystygnięciu kroić pasztet na dowolne kawałki (w zależności od kształtu naczynia, w którym się piekł) i podawać z SOSEM TATARSKIM , innymi ostrymi sosami albo żurawiną

PASZTET Z KURZYCH WĄTRÓBEK :

Składniki :600 g kurzych wątróbek, 400 g cielęciny (udziec, łopatka), 100 g słoniny bez skóry, 1 mała marchew, 1 mała pietruszka, ćwierć selera , 150 g masła, 1 czerstwa bułka, 200 ml mleka, 1 liść laurowy, 4 ziarenki ziela angielskiego, 100 ml madery lub słodkiego porto, pół łyżeczki gałki muszkatołowej, sól, pieprz, 2 łyżki masła do smarowania formy

Przepis : Bułkę namoczyć w letnim mleku. W rondlu rozpuścić połowę masła, włożyć wypłukane i pokrojone w trzycentymetrową kostkę mięso i słoninę, liść laurowy ,ziele angielskie oraz warzywa, pokrojone w niezbyt cienkie paski lub talarki. Dusić na niewielkim ogniu pod przykryciem. W razie potrzeby dolewać niewielkie ilości wody, pamiętając o tym ,że płynu powinno być jak najmniej. Kiedy duszenie dobiega końca - po około 1,5 godziny - mięso musi być wilgotne, ale w rondlu nie powinno być już płynu. Tymczasem na patelni roztopić resztę masła i udusić wątróbki - około 10 minut. Gdyby zaistniało takie ryzyko, zmniejszyć ogień albo skrócić czas duszenia. Z ostudzonego mięsa usunąć przyprawy ale nie warzywa . Trzy razy przepuścić przez maszynkę wątróbki wraz z masłem, na którym się smażyły, mięso ze słoniną i z warzywami oraz odcisniętą bułkę .Dodać jajka , maderę lub porto, gałkę muszkatołową , pieprz i sól. Włożyć do posmarowanego masłem dość płaskiego naczynia żaroodpornego (przy wyborze naczynia, należy wsiąść pod uwagę ,że pasztet będzie w nim podawany na stół) i

wyrównać wierzch. Przykryty pasztet umieścić w piekarniku i piec 1 godzinę w temperaturze 180 stopni. Podawać schłodzony

PASZTET Z CIEŁĘCINY Z ŻURAWINĄ I MADERĄ :

Składniki :800 g udźca z cielęciny (lub innego mięsa bez kości), 300 g słoniny, 500 g wątróbki cielęcej, 1 marchew, 1 pietruszka, 1 por, pół selera, 1 czerstwa bułka, 150 g suszonych żurawin, 300 ml madery lub innego słodkiego wina czerwonego, 200 ml soku żurawinowego, 2 jajka, 2 liście laurowe, 8 ziarenek ziela angielskiego, 8 ziarenek pieprzu, 4 goździki, sól , pieprz, 1 opakowanie galaretki o smaku wiśniowym lub 3 łyżeczki żelatyny w proszku, 2 łyżki masła do posmarowania formy

Przepis : Żurawiny wypłukać i zalać 100 ml madery. Mięso umyć, podzielić na 3-4 części i w dużym rondlu zalać wodą tak , by było przykryte. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i w początkowej fazie gotowania łyżką zbierać szumowiny. Jeśli woda wyparuje na tyle ,że nie będzie pokrywała mięsa, nie uzupełniać jej, tylko przewracać mięso. Po godzinie dodać warzywa, liście laurowe, ziele angielskie , pieprz ziarnisty i goździki. Jeśli wody jest za mało, to po trochu dolewać. Ważne jest to ,że im mniej pod koniec gotowania będzie płynu, tym bardziej smak pasztetu okaże się wyrazisty. Po 2 godzinach dodać słoninę. Kiedy mięso zaczyna się rozpadać przy włożeniu w nie łyżki, jest gotowe (po około 3 godzinach gotowania) Wtedy wszystko przecedzić i zostawić do ostygnięcia. W części wywaru namoczyć połamaną na ćwiartkę bułkę , a w pozostałym przez 8 minut gotować obraną z błon i pozbawioną dużych żył wątróbkę, pokrojoną na kilka kawałków. Kiedy mięso ostygnie , usunąć warzywa i przyprawy. Mięso ,słoninę i wątróbkę 3 razy przepuścić przez maszynkę, wraz odcisniętą bułką. Do masy dodać jajka , dwie trzecie odsączonej żurawiny, razem z maderą, w której się moczyła, sól oraz pieprz i starannie wymieszać. Włożyć do posmarowanego masłem , dość płaskiego naczynia żaroodpornego (pamiętajmy ,że pasztet będzie w nim podawany na stół) i wyrównać wierzch. Przykryty pasztet umieścić w brytfannie, napełnionej wodą, napełnionej wodą do jednej trzeciej wysokości, i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec godzinę i 20 minut .Odstawić pasztet do ostygnięcia. Przyrządzić galaretkę: resztę madery (200 ml) i sok żurawinowy podgrzać nie doprowadzając do wrzenia. Wsypać galaretkę, nie przejmując się tym ,że płynu jest mniej niż w przepisie umieszczonym na jej opakowaniu. Zamiast galaretki można wsypać sproszkowaną żelatynę, wtedy galareta będzie mniej słodka. Na wierzchu zimnego pasztetu rozłożyć pozostałą żurawinę i zalać krzepnącą galareta

PASZTET Z DZICZYNY :

Składniki :600 g mięsa z dziczyzny bez kości, 400 g wieprzowinowej karkówki, 300 g słoniny, 120-150 g słoniny pokrojonej w jak najcieńsze plasterki ,300 g wątróbki cielęcej, 30 g suszonych grzybów (borowików lub podgrzybków), 200 g pieczarek, 2 łyżki masła, 1 marchew, 1 pietruszka,1 por, pół selera, 1 duża cebula, 2 czerstwe bułki, 4 jajka, 2 liście laurowe, 6 ziaren ziela angielskiego, 10 ziaren jałowca, pół łyżeczki imbiru, pół łyżeczki startej gałki muszkatołowej, sól, pieprz, 2 łyżki masła do smarowania formy

Przepis : Grzyby namoczyć w 250 ml wody. Mięso wypłukać i w dużym rondlu zalać wodą tak , by było przykryte. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i w początkowej fazie gotowania łyżką zbierać szumowiny. Jeśli woda wyparuje na tyle ,że nie będzie pokrywała mięsa, nie uzupełniać jej, tylko je przewracać. Po godzinie dodać grzyby, przecedzoną przez gęste sito wodę, w której się moczyły, warzywa, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz ziarnisty ziarenka jałowca. Jeśli wody jest stanowczo za mało, po trochu dolewać. Ważne jest to ,że im mniej pod koniec gotowania będzie płynu, tym wyrazistszy będzie smak pasztetu. Po 2 godzinach dodać słoninę. Kiedy mięso zaczyna się rozpadać przy włożeniu w nie łyżki, jest gotowe (po około 3 godzinach gotowania). Wtedy wszystko przecedzić i zostawić do ostygnięcia. W części wywaru namoczyć połamaną na ćwiartki, a w pozostałym przez 8 minut gotować obraną błon i pozbawionych dużych żył wątróbkę, pokrojoną na kilka kawałków .Pieczarki oczyścić, pociąć w paski, wypłukać i 8-10 minut dusić na 2 łyżkach masła .Kiedy mięso ostygnie, usunąć warzywa i przyprawy. Mięso , słoninę i wątróbkę 3 razy przepuścić przez maszynkę, wraz z ugotowanymi suszonymi grzybami, pieczarkami i niezbyt mocno odcisniętą. Do masy dodać jajko, imbir, gałkę muszkatołową, sól oraz pieprz i starannie wymieszać. Włożyć do posmarowanego masłem dość płaskiego naczynia żaroodpornego. Na wierzchu rozłożyć plasterki słoniny. Pasztet umieścić w brytfannie napełnionej wodą do jednej trzeciej wysokości, wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni i piec 1,5 godziny. Po wystygnięciu kroić go na dowolne kawałki (w zależności od kształtu naczynia w którym się piekł i podawać z SOSEM Tatarskim lub innym ostrym sosem lub żurawiną

PASZTET Z KACZKI ZE ŚLIWKAMI :

Składniki :1 kaczka (może być mrożona), 200 g słoniny, 400 g wątróbki cielęcej (jeśli kaczka jest z wątróbką, wątróbki cielęcej może być 100 g mniej), 1 marchew, 1 pietruszka , 1 por, pół selera, 1 czerstwa bułka, 200 g suszonych śliwek bez pestek (polskich lub kalifornijskich), 150 ml słodkiego porto, 3 jajka, 2 liście laurowe, 8 ziaren ziela angielskiego, 4 goździki, sól, pieprz, 2 łyżki masła

Przepis : Śliwki opłukać, pokroić w paski i zalać porto. Kaczkę umyć, podzielić na 4 części i w dużym, płaskim rondlu zalać wodą tak by były przykryte. Doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć ogień i w początkowej fazie gotowania łyżką zbierać szumowiny. Jeśli woda wyparuje na tyle ,że nie będzie pokrywała mięsa, nie uzupełniać jej, tylko je przewracać. Po godzinie , dodać warzywa, liście laurowe, ziele angielskie i goździki. Po 2 godzinach włożyć umytą słoninę. Jeśli wody jest stanowczo za mało, dolewać po trochu. Ważne jest to ,że im mniej pod

koniec gotowania będzie płynu, tym wyrazistszy będzie smak pasztetu. Kiedy mięso zaczyna się rozpadać przy włożeniu w nie łyżki, jest gotowe (po około 3 godzinach). Wtedy wszystko przecedzić i zostawić do ostygnięcia. W części wywaru namoczyć połamaną na ćwiartki bułkę, a w pozostałych przez 8 minut gotować obraną z błon i pozbawioną dużych żył wątróbkę cielęcą, pokrojoną na kilka kawałków oraz kaczą, jeśli ją mamy. Kiedy mięso ostygnie, usunąć warzywa, przyprawy i kości. Mięso kaczki, wraz ze skórą, słoninę, wątróbkę 3 razy przepuścić przez maszynkę razem z odcisniętą bułką. Do masy dodać jajka, śliwki oraz poro, w którym się moczyły, gałkę muszkatołową, sól i pieprz i starannie wymieszać. Włożyć do posmarowanego masłem naczynia żaroodpornego i wyrównać wierzch. Przykryty paszтет umieścić w brytfannie napełnionej wodą do jednej trzeciej wysokości, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Po godzinie pokrywkę zdjąć i piec jeszcze 20 minut, żeby na wierzchu utworzyła się chrupka, ciemniejsza warstwa. Po wystygnięciu kroić paszтет na dowolne kawałki (w zależności od kształtu naczynia)

PASZTET Z GĘSI Z POMARAŃCZA :

Składniki : 1 mała gęś (może być mrożona), 200 g słoniny, 400 g wątróbki cielęcej (jeśli gęś jest z wątróbką, wątróbki cielęcej może być 150 g mniej), 1 marchew, 1 pietruszka, 1 por, pół selera, 1 czerstwa bułka, 3 jajka, 2 liście laurowe, 8 ziaren ziela angielskiego, 4 goździki, pół łyżeczki startej gałki muszkatołowej, sól ,pieprz, 2 łyżki masła, 3 dorodne pomarańcze, 400 ml wytrawnego białego wina (może być różowe), 1 opakowanie galaretki pomarańczowej lub 3 łyżeczki sproszkowanej żelatyny

Przepis : Gęś umyć i podzielić na 6-8 części. Wątróbkę gęsią , jeśli jest, pozostawić, a resztę zlać w dużym rondy wodą tak, by mięso było przykryte. Doprowadzić do wrzenia , zmniejszyć ogień i w początkowej fazie gotowania łyżką zbierać szumowiny. Jeśli woda wyparuje na tyle ,że nie będzie pokrywała mięsa, nie uzupełniać jej, tylko je przewracać. Po godzinie , dodać warzywa, liście laurowe, ziele angielskie i goździki. Po 2 godzinach włożyć umytą słoninę. Jeśli wody jest stanowczo za mało, dolewać po trochu. Ważne jest to ,że im mniej pod koniec gotowania będzie płynu, tym wyrazistszy będzie smak pasztetu. Kiedy mięso zaczyna się rozpadać przy włożeniu w nie łyżki, jest gotowe (po około 3 godzinach). Wtedy wszystko przecedzić i zostawić do ostygnięcia. W części wywaru namoczyć połamaną na ćwiartki bułkę, a w pozostałych przez 8 minut gotować obraną z błon i pozbawioną dużych żył wątróbkę cielęcą, pokrojoną na kilka kawałków oraz gęsią. Gdy mięso ostygnie, usunąć warzywa, przyprawy i kości. Mięso, słoninę, wątróbkę 3 razy przepuścić przez maszynkę razem z odcisniętą bułką. Do masy dodać jajka skórkę startą z dwóch wyparzonych pomarańczy, gałkę muszkatołową, sól oraz pieprz i starannie wymieszać. Włożyć do posmarowanego masłem dość płaskiego naczynia żaroodpornego (wybierając naczynie, pamiętajmy ,że paszтет będzie w nim podawany na stół) i wyrównać wierzch Przykryty paszтет umieścić w brytfannie napełnionej wodą do jednej trzeciej wysokości, wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 1 godzinę i 20 minut. Zostawić paszтет do ostygnięcia. Przyrządzić galaretę : podgrzać wino i nie doprowadzając do wrzenia, wsypać galaretkę i wymieszać, nie przejmując się tym ,że płynu jest mniej niż w przepisie umieszczonym na opakowaniu. Jeśli zamiast galaretki wsypie się żelatynę, galareta będzie mniej słodka. Pomarańcze obrać ostrym nożem tak , by na miąższu nie pozostały ani błony ani białe części owocu ."Wyfiletować " jem czyli pokroić w cząstki, pobawione błon. Na wierzchu zimnego pasztetu rozłożyć pomarańcza i zalać krzepnącą galaretą

Przystawki na ciepło

| [Tosty z oscypkiem i żurawiną](#) | [Tosty z gruszką i camembertem](#) | [Tosty z szynką i ananasem](#) | [Tosty z kurczakiem i mozzarellą](#) | [Tosty składane z rostbefem](#) | [Tosty składane z kurczakiem i boczkiem](#) | [Tosty składane z tuńczykiem i jajkami](#) | [Smażone jajka faszerowane](#) | [Oscypki z pieca z żurawiną](#) | [Oscypki z pieca ze śliwkami](#) | [Smażony camembert](#) | [Camembert z pieca ze śliwkami w winie](#) | [Gruszki z niebieskim serem pleśniowym i żurawiną](#) | [Koreczki z boczku i śliwek](#) | [Szparagi z szynką lub wędzonym łososiem](#) | [Zielone szparagi w sosie pomarańczowym](#) | [Ziemniaki pieczone w folii z kawiolem lub ze śledziami](#) | [Bliny z kawiolem lub łososiem](#) | [Tarta z czerwoną kapustą, gruszkami i niebieskim serem pleśniowym](#) | [Tarta z cielęciną i kurkami \(lub pieczarkami\)](#) | [Tarta z cukinią i papryką](#) | [Tarta ze szparagami i łososiem](#) | [Tarta z porami i boczkiem \(lub łososiem\)](#) | [Paszteciki napełniane grzybami w śmietanie](#) | [Paszteciki napełniane cynaderkami w sosie musztardowym](#) | [Paszteciki napełniane kurkami i cielęciną](#) | [Paszteciki napełniane rakami i zielonymi szparagami](#) | [Paszteciki napełniane pieczarkami, groszkiem i kurczakiem](#) | [Boeuf Strogonow](#) | [Boeuf Strogonow Podpalany](#) | [Bigos staropolski](#) | [Bigos na każdą kieszeń](#) | [Bigos po myśliwsku](#) | [Maczanka małopolska](#) | [Wątróbki drobiowe z jabłkami](#) | [Podpalane wątróbki drobiowe z malinami](#) | [Kaszanka z jabłkami](#) |

TOSTY Z OSCYPKIEM I ŻURAWINĄ :

Składniki : 4 kromki pieczywa tostowego, 1 duży oscypek (180-200 g), 4 łyżki żurawiny, 1 łyżka masła
Przepis : Na blasze wyłożonej folią aluminiową lub papierem do pieczenia położyć posmarowane masłem tosty. Posypać je połową tartego oscypka, a na tym równomiernie rozprowadzić żurawinę Pokryć resztą oscypka, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 8 minut

TOSTY Z GRUSZKĄ I CAMEMBERTEM :

Składniki : 4 kromki pieczywa tostowego, 150 g niedojrzałego camemberta, 1 twarda gruszka, 4 łyżki żurawiny,

1 łyżka masła, 1 płaska łyżka cukru, 1 łyżka soku z cytryny

Przepis : Wodę (1 litr) zagotować z cukrem i sokiem z cytryny. Umyte gruszki obrać, podzielić na ćwiartki i po usunięciu gniazd nasiennych każdą pokroić wzdłuż na cztery kawałki. Natychmiast włożyć do wrzątku i gotować 3 minuty. Wyjąć z wody i umieścić na sicie ,żeby obciekły. Na blasze wyłożonej folią aluminiową lub papierem położyć posmarowane masłem tosty. Na każdym kłaść po 4 plasterki gruszki i po łyżce żurawiny. Żurawinę rozprowadzić równomiernie i przykryć cienkimi plasterkami camemberta. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 8 minut

TOSTY Z SZYNKĄ I ANANASEM :

Składniki :4 kromki pieczywa tostowego, 1 łyżka masła, 150 g chudej gotowanej szynki, 2 krążki ananasa, 4 plasterki żółtego sera (ementalera, goudy lub innego łagodnego sera) wielkości tosta, pół łyżeczki ostrego curry, sól , pieprz

Przepis : Ananasy przekroić ostrym nożem, tak by powstały 4 cienkie krążki. Tosty posmarować masłem i rozłożyć na blasze wyłożonej folią aluminiową lub papierem do pieczenia. Położyć na nich szynkę, krążki ananasa. Oprószyć solą , pieprzem i curry. Przykryć serem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 8 minut

TOSTY Z KURCZAKIEM I MOZARELLA :

Składniki :4 kromki pieczywa tostowego , 1 łyżka masła, 150 g gotowanego lub pieczonego mięsa z kurczaka (bez skóry), 1 duży pomidor lub 80 g odsączonych zalewy suszonych pomidorów, pół pęczka bazylii, 1 mozarella (150 g), sól, pieprz

Przepis : Pomidor na 2 minuty zalać wrzątkiem, obrać ,ze skórki i pokroić na cienkie plasterki, wycinając twardą część przy szypułce. Na blasze wyłożonej folią aluminiową lub papierem do pieczenia rozłożyć posmarowane masłem tosty, ułożyć na nich pokrojone w plastry mięso z kurczaka albo szynkę drobiową, plasterki pomidora lub suszone pomidory, pocięte w cienkie paski. Posypać opłukanymi i porwanymi liśćmi bazylii i oprószyć solą i pieprzem. Na wierzchu ułożyć mozarellę - zamiast kroić, łatwiej ją postrząpić Włożyć do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 8 minut

TOSTY SKŁADANE Z ROSTBEFEM :

Składniki :8 kromek pieczywa tostowego, 8 dużych plastrów pieczonego zimnego rostbefu lub innej pieczeni wołowej (160-200 g), 4 duże liście sałaty lodowej, 4 łyżki sosu tatarskiego, gotowanego lub sporządzonego według przepisu na SOS Tatarski, 2 łyżki masła, sól, pieprz

Przepis : Liście sałaty umyć i porwać na kilka mniejszych kawałków. Pieczywo tostowe posmarować masłem. Na czterech kromkach ułożyć połowę sałaty i po plasterze rostbefu. Rozsmarować na nim sos tatarski, omijając brzegi, żeby w trakcie pieczenia nie wyciekł. Przykryć drugim plasterem pieczeni oraz resztą sałaty. Na wierzch położyć pozostałe kromki pieczywa, lekko docisnąć i włożyć do opiekacza przystosowanego do opiekania podwójnych tostów. Opiekać zależnie od upodobań - 5-7 minut

TOSTY SKŁADANE Z KURCZAKIEM I BOCZKIEM :

Składniki :8 kromek pieczywa tostowego, 200 g gotowanego lub pieczonego mięsa z kurczaka (bez skóry), 4 plastry surowego wędzonego boczku (około 80 g,), 4 duże liście sałaty lodowej, 2 połówki papryki konserwowej, 2 łyżki masła ,sól pieprz

Przepis : Liście sałaty umyć i porwać na kilka mniejszych kawałków. Plasterki boczku przekroić w poprzek na pół. Na patelni rozgrzać pół łyżki masła (jeśli używa się patelni do smażenia beztłuszczowego, nie jest to konieczne), położyć boczek i lekko zarumienić. Przełożyć go na kuchenny papierowy ręcznik, żeby odsączyć tłuszcz. Paprykę pokroić w niezbyt długie paski. Pieczywo tostowe posmarować masłem. na czterech kromkach ułożyć połowę sałaty, na niej pokrojone w plastry albo paski mięso kurczaka oraz paprykę. Oprószyć solą i pieprzem. Na wierzch położyć po dwa kawałki boczku, na nich resztę sałaty. Przykryć pozostałymi kromkami pieczywa i lekko docisnąć i włożyć do opiekacza przystosowanego do opiekania podwójnych tostów. Opiekać - zależnie od upodobań - 5-7 minut

TOSTY SKŁADANE Z TUŃCZYKIEM I JAJKAMI :

Składniki : 8 kromek pieczywa tostowego, 2 puszki tuńczyka w sosie własnym lub oleju (300 - 320 g po odsączeniu), 4 duże liście sałaty lodowej, 2 ogórki konserwowe, 2 jajka. 2 łyżki majonezu. 2 łyżki masła, sól, pieprz

Przepis : Ugotować na twardo jajka, po ostygnięciu obrać ,ze skorupki i pokroić w plasterki. Liście sałaty umyć i porwać na kilka mniejszych kawałków. Dokładnie odsączonego tuńczyka lekko rozdrobnić widelcem i zmieszać z majonezem. Pieczywo tostowe posmarować masłem. Na czterech kromkach ułożyć połowę sałaty, na niej tuńczyka i jajka oraz pokrojone w cienkie plasterki ogórki. Oprószyć solą i pieprzem. Położyć resztę sałaty. Przykryć pozostałymi kromkami pieczywa, lekko docisnąć i włożyć do opiekacza przystosowanego do opiekania podwójnych tostów. Opiekać - zależnie od upodobań - 5-7 minut

SMAŻONE JAJKA FASZEROWANE :

Składniki : 4 jajka, 1 łyżka miękkiego masła, 2 łyżki słodkiej śmietany, pół pęczka szczypiorku , pół pęczka koperku, pół pęczka natki pietruszki, 2 łyki bułki tartej, sól, pieprz, 2 łyżki masła do smażenia, 2 łyki oleju
Przepis : Jajka ,jeśli były w lodówce, na 10-15 minut umieścić w rondlu z letnią wodą, zanim się go postawi na niezbyt silnym ogniu. Od momentu , gdy woda zakipi , gotować je 6-7 minut, zależnie od wielkości. Jajka zalać zimną wodą a kiedy wystygną, ostrym ciężkim nożem przekroić wzdłuż na pół. Ważne jest, by przecinać je jednym zdecydowanym szybkim ruchem. Łyzeczką ostrożnie wybrać ze skorupki żółtka wraz z białkami drobno je posiekać. Wymieszać z rozartym masłem, śmietaną, opłukanymi i bardzo drobno posiekаныmi ziołami (8 gałązek koperku lub natki pietruszki pozostawić do dekoracji) .Doprawić do smaku solą oraz pieprzem i nałożyć do skorupki. Farsz delikatnie docisnąć i wyrównać, posypać bułką tartą i przycisnąć lekko nożem by przywarła do nadzienia. Na patelni rozgrzać masło. Kiedy zacznie skwierczeć , położyć na nim jajka farszem w dół. Po 30 sekundach nieco zmniejszyć ogień, żeby panierka się nie przypaliła. Po 2-3 minutach, gdy będzie rumiana, jajka odwrócić ,na patelnię wlać olej, zwiększyć ogień i smażyć 3-4 minuty, Jajka, farszem w górę, umieścić na minutę na papierowym kuchennym ręczniku, żeby odsączyć olej, Przed podaniem ostrożnie przetrzeć papierem lub ściereczką skorupki, żeby zetrzeć z nich tłuszcz i udekorować gałązkami koperku lub natki pietruszki .Smażone jajka faszerowane można podawać nie tylko jako dodatek do zup np. do ZUPY SZCZAWIOWEJ lub BOTWINY

OSCYPKI Z PIECA Z ŻURAWINĄ :

Składniki : 8 małych oscypków, 8 łyżek żurawiny

Przepis : Oscypki opłukać, osuszyć i umieścić na blasze wyłożonej folią lub papierem do pieczenia i na 6-8 minut wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni. Oscypki są gotowe, kiedy napęcznieją i lekko ściemnieją. Podawać zaraz po pieczeniu z żurawiną

OSCYPKI Z PIECA ZE ŚLIWKAMI :

Składniki : 8 małych oscypków, 16 suszonych śliwek bez pestek polskich lub kalifornijskich

Przepis : Oscypki opłukać, osuszyć i przekroić na połówki. Opłukane i osuszone śliwki włożyć po dwie między połówki oscypków, umieścić na blasze wyłożonej folią lub papierem do pieczenia i na 6-8 minut wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni. Oscypki są gotowe , kiedy napęcznieją i lekko ściemnieją. Podawać gorące

SMAŻONY CAMEMBERT :

Składniki : 4 małe camemberty (ser nie powinien być zbyt dojrzały) 4-5 łyżek bułki tartej, 2 jajka, 100 ml dobrego oleju, 2 łyżki masła, 8 łyżek żurawiny, 4 gałązki natki pietruszki

Przepis : Krążki camemberta obtoczyć najpierw w rozbełtanym jajkach, a potem, w bułce tartej. Kłaść na mocno rozgrzany olej. Po 30 sekundach nieco zmniejszyć ogień i smażyć ser po 3-4 minuty z każdej strony. Panierka powinna mieć kolor ciemnozłoty - nie można dopuścić ,żeby zbrązowiała. Krążki sera zdjąć z patelni i na chwilę umieścić na kuchennym papierze , by ociekł olej. W tym czasie na drugiej patelni - lub na tej samej, ale umytej rozgrzać masło, a kiedy zacznie skwierczeć, smażyć w nim camembert po pół minuty z każdej strony. Przystawkę podawać gorącą z żurawiną, udekorowaną gałązkami natki pietruszki.

CAMEMBERT Z PIECA ZE ŚLIWKAMI W WINIE :

Składniki : 4 małe krążki niezbyt dojrzałego camemberta, 20 dużych suszonych śliwek, 300 ml wytrawnego wina, 1 płaska łyżka cukru lub łyżka miodu, pół laski cynamonu lub pół łyżeczki mielonego cynamonu, 2 goździki, skórka z połowy cytryny

Przepis : Opłukane śliwki na pół godziny namoczyć w winie. Dodać cynamon, goździki, skórkę ściętą uprzednio sparzonej cytryny oraz cukier lub miód. Gotować na dość dużym ogniu około 10 minut, tak by ilość płynu zmniejszyła się o połowę. W tym czasie camembert umieścić w płaskim naczyniu żaroodpornym, wyłożonym aluminiową folią lub papierem do pieczenia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 8-10 minut. Gdyby wcześniej zaczął się topić, skrócić czas pieczenia. Położyć na talerze, obok ułożyć śliwki i podlać winem , w którym się gotowały. Podawać z białym pieczywem

GRUSZKI Z NIEBIESKIM SEREM PLEŚNIOWYM I ŻURAWINĄ :

Składniki : 2 duże twarde gruszki, 150 g niebieskiego sera pleśniowego, 4 łyżki żurawiny, sok z połowy cytryny. 2 łyżki cukru

Przepis : Wodę (1 litr) zagotować z cukrem i sokiem z cytryny, Umyte gruszki obrać, przekroić na połówki i specjalnie do tego przeznaczoną łyżką albo łyżeczką do herbaty usunąć gniazda nasienne. Gruszki natychmiast włożyć do wrzątku i gotować na wolnym ogniu 6 minut. Wyjąć z wody i kiedy trochę ostygną, umieścić na blasze wyłożonej folią lub papierem do pieczenia. Do wgłębień nałożyć po łyżeczce żurawin. Wierzch posypać rozkruszonym serem, tak by całkowicie przykryć żurawiny. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec 10 minut. Podawać gorące

KORECZKI Z BOCZKU I ŚLIWEK :

Składniki : 8 długich plastrów chudego surowego boczku wędzonego, 16 dużych suszonych śliwek bez pestek,

polskich lub kalifornijskich, 70-80 g dowolnego żółtego sera w kawałku, 16 wykałaczek

Przepis : Śliwki opłukać i osuszyć. Ser pociąć w grube słupki długości 2 centymetrów. Słupki włożyć do śliwek, w miejscu po pestkach, tak by nie wystawały. W razie potrzeby skrócić. Każdą śliwkę obwinąć połową plastra boczku i spiąć wykałaczką. Umieścić na blasze wyłożonej folią aluminiową lub papierem do pieczenia i wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni. Piec 8-10 minut aż boczek się zarumieni. Podawać zaraz po wyjęciu z piekarnika

SZPARAGI Z SZYNKA LUB WĘDZONYM ŁOSOSIEM :

Składniki :400-500 g białych szparagów (1 pęczek), 4 duże plastry chudej gotowanej szynki lub wędzonego łososia, 2 łyżki masła, sok z połowy cytryny, sól, biała pieprz, pół pęczka szczypiorku

Przepis : Specjalnym nożykiem obrać szparagi, zaczynając 2-3 centymetry poniżej główki, żeby jej nie uszkodzić. Usunąć łykowate końce. Do gotowania najlepiej użyć wysokiego, specjalnie o tego przeznaczonego garnka. Opłukane szparagi włożyć do 2 litrów wrzącej wody, osłodzonej połową łyżeczki cukru i osolonej płaską łyżeczką soli. Gotować 15-18 minut, zależnie od grubości. W tym czasie wypłukać i posiekać szczypiorkiem oraz roztopić masło .Szparagi odcedzić , polać gorącym masłem, skropić sokiem z cytryny i lekko oprószyć solą i białym pieprzem. Podzielić na cztery porcje i każdą owinąć plastrem szynki lub łososia. Podawać natychmiast , posypane szczypiorkiem , najlepiej na podgrzanych talerzach

ZIEŁONE SZPARAGI W SOSIE POMARAŃCZOWYM :

Składniki : 400-500 g zielonych szparagów, 1 duża pomarańcza, 120 g masła, żółtka, sól, cukier, biały pieprz, sok z połowy cytryny

Przepis : Usunąć łykowate końce szparagów i specjalnym nożykiem obrać dolną część. Obierać od góry, czyli od strony główki. Szparagi najlepiej gotować w specjalnym do tego przeznaczonym wysokim garnku. Jeśli takiego nie mamy, użyć rondla o szerokim dnie. 2 litry wody doprowadzić do wrzenia, dodać płaską łyżeczkę cukru, płaską łyżkę soli i włożyć szparagi Gotować od 10 do 12 minut , zależnie od ich grubości. W tym czasie przyrządzić sos: sparzoną pomarańczę przeciąć na pół, wyciąć cztery cienkie plastry i odłożyć je. Z jednej połówki zetrzeć na drobnej tarce skórkę. Skórkę drugiej połówki pociąć na cieniutkie paseczki, tak ,żeby nie pozostały w nich żadne białe fragmenty. W małym rondelku podgrzać masło .W żaroodpornej misce zmieszać żółtka ze startą skórką, dwiema łyżeczkami soku wyciśniętego z pomarańczy, sokiem cytrynowym i kilkoma szczyptami soli oraz białego pieprzu. Minutę objąć trzepaczką, umieścić miskę w rondlu z wrzącą wodą. Rondel zdjąć z ognia Po 4 minutach jak najcieńszym strumyczkiem, wciąż ubijając, wlać masło. Masło nie może być gorące, ponieważ istnieje wtedy ryzyko ,że sos się zwarzy. Kiedy sos zgęstnieje, miskę wyjąć z rondla i doprawić do smaku solą, białym pieprzem, cukrem oraz sokiem z cytryny. Ugotowane szparagi ostrożnie wyjąć z garnka i na chwile umieścić na płaskim sicie do odsączenia. Potem ułożyć na talerzykach lub półmisku, polać sosem, posypać paseczkami skóry pomarańczowej i udekorować plasterkami pomarańczy

ZIEMNIAKI PIECZONE W FOLII Z KAWIEM LUB ZE ŚLEDZIAMI :

Składniki :4 duże ziemniaki, 200 g kwaśnej śmietany, 80 g czerwonego lub czarnego kawioru alb 200 g filetów śledziowych typu matjes, 1 duża cebula (lub 2 małe) , sól ,sok z cytryny

Przepis : Ziemniaki wymyć, dokładnie szorując je szczoteczką. Wytrzeć do sucha i każdy zawinąć w folię aluminiową. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec godzinę. Tymczasem obrać i drobno posiekać cebulę . Śledzie opłukać letnią wodą, osuszyć na papierowym ręczniku, pokroić w centymetrową kostkę i skropić sokiem z cytryny Po wyjęciu ziemniaków z piekarnika rozerwać górę folii i lekko ją rozłożyć - nie zdejmować. Odsłonięte części ziemniaków naciąć na krzyż, ostrożnie rozchylić w miejscach nacięcia i posolić. We wgłębienia nałożyć śmietanę, na nią cebulę, a na wierzch kawior lub śledzie

BLINY Z KAWIEM LUB ŁOSOSIEM :

Składniki :8 blinów przyrządzonych według przepisu na BLINY, 100 g kawioru czarnego lub czerwonego albo 200 g wędzonego łososia w plastrach, 250 -300 ml kwaśnej śmietany (22%), 2 cebule , sól

Przepis : 4 gorące bliny położyć a talerzach. Rozłożyć na nich dwie trzecie kawioru lub pokrojonego w niezbyt długie paski łososia oraz drobno posiekaną cebulę. Na to nałożyć nierozbełtaną śmietanę, odkładając cztery łyżki. Przykryć pozostałymi blinami. Udekorować łyżką śmietany i resztą kawioru lub pasków łososia.

TARTA Z CZERWONĄ KAPSUTĄ , GRUSZKAMI I NIEBEISKIM SEREM PLEŚNIOWYM :

Składniki :250 g mąki, 200 g masła, 700-800 g czerwonej kapusty (pół średniej główki), 3 połówki gruszek z kompotu, 100 g niebieskiego sera pleśniowego, 200 ml śmietany kremówki, 3 jajka, 4 goździki, sok z połowy cytryny , sól, pieprz, cukier, 1 łyżka masła do smarowania formy

Przepis : Mąkę posiekać e 170 g wyjątego lodówki masła. Dodać szczyptę soli oraz 3-5 łyżeczek bardzo zimnej wody (najlepiej ją schłodzić dodając parę kostek lodu) .Szybko zagnieść gładkie ciasto, uformować je w gruby wałek, zwinąć w folię i włożyć do lodówki a co najmniej godzinę. Można zostawić na noc .Kapustę oczyścić z uschniętych liści i niezbyt drobno poszatkować, usuwając głąb i łykowate części. 30 g masła roztopić w płaskim rondlu, dodać kapustę i ciągle mieszając, podsmażać na średnim ogniu około 8 minut. Wsypać płaską łyżeczkę soli i pół łyżeczki cukru .Dodać goździki , 150 ml wody i dusić na wolnym ogniu około 40 minut, pod koniec

dodając sok z cytryny. Kapustę pozostawić do ostygnięcia a potem przełożyć a sito i zostawić na kilka minut. Kiedy płyn odcieknie, wymieszać ją z pokruszonym serem, rozbełtanymi jajkami oraz 150 ml śmietany. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Wyjęte z lodówki ciasto, zamiast wałkować, pokroić w cienkie plastry. Wyłożyć nimi spód i boki posmarowanej masłem formy do tart, tak by ciasto było rozłożone równomiernie i docisnąć palcami. Nakłuć widelcem, umieścić w piekarniku nagrzanym do 220 stopni i piec 10-12 minut, aż ciasto nabierze jasnozłocistej barwy. Po wyjęciu z piekarnika a ciasto nałożyć pokrojone w ósemki gruszki, wcisnąć je lekko w kapustę i zalać resztą śmietany. Lekko oprószyć solą i pieprzem, wstawić do piekarnika i piec 25 minut w temperaturze 170 stopni. Tartę podawać gorącą lub zimną, najlepiej w formie, w której była pieczona

TARTA Z CIELECINĄ I KURKAMI (LUB PIECZARKAMI) :

Składniki :250 g mąki, 200 g masła, 250 g kurek (mogą być mrożone) , 1 mała cebula, 200 g pieczeni przyrządzonej według przepisu na PIECZEN CIELEĆĄ NA ZIMNO,150 g żółtego sera (ementalera,gouda lub innego łagodnego),150ml kwaśnej śmietany, 100 ml słodkiej śmietany, 3 jajka ,sól, pieprz, jedna łyżka masła do smarowania formy

Przepis : Masło posiekać ze 170 g wyjętego z lodówki masła. Dodać szczyptę soli oraz 3-5 łyżek bardzo zimnej wody (najlepiej ją schłodzić dodając kilka minut wcześniej parę kostek lodu) Szybko zagnieść a gładkie ciasto, uformować je w gruby wałek, zawinąć w folię, na co najmniej godzinę włożyć do lodówki. Kurki oczyścić większe pokroić na połówki lub ćwiartki. Wyplukać i zostawić na sicie żeby ociekły. Na 30 g masła zeszklić drobno posiekaną cebulę, dodać kurki, oprószyć solą oraz pieprzem i dusić na średnim ogniu około 20 minut aż wyparuje cały płyn. Grzyby wymieszać z pokrojoną w małą kostkę lub paski cieleciną, startym serem, rozbełtanymi jajkami i śmietaną - słodką lub kwaśną. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Wyjęte z lodówki ciasto , zamiast wałkować, pokroić w cienkie plastry. Wyłożyć nimi spód i boki posmarowanej masłem formy do tart, tak by ciasto było rozłożone równomiernie i docisnąć palcami. Nakłuć widelcem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec 10-12 minut, aż ciasto nabierze jasnozłocistej barwy. Po wyjęciu z piekarnika na ciasto nałożyć wymieszane wcześniej składniki, wstawić do piekarnika i piec 25 minut w temperaturze 170 stopni. Tartę podawać gorącą lub zimną, najlepiej w formie w której była pieczona. Tartę z pieczarkami przyrządzamy w ten sam sposób, z tą tylko różnicą, że pieczarki niezbyt drobno szatkujemy i dusimy je krócej, 10-12 minut

TARTA Z CUKINIĄ I PAPRYKĄ :

Składniki :250 g mąki, 170 g masła, 2 średnie lub 3 małe cukinie (700-800 g), po jednej małej czerwonej, żółtej i zielonej papryce, 4 łyżki oleju, 250 ml śmietany kremówki, 150 g żółtego sera, łagodnego lub ostrego (można zmieszać różne gatunki), 3 jajka, 5-6 gałązek świeżego majeranku , oregano, lub tymianku (można je zastąpić łyżeczką suszonych ziół), pół pęczka natki pietruszki, sól ,pieprz, 1 łyżka masła do smarowania formy

Przepis : Mąkę posiekać z masłem wyjętym z lodówki .Dodać szczyptę soli oraz 3-5 łyżek bardzo zimnej wody (najlepiej ją schłodzić dodając kilka minut wcześniej parę kostek lodu) Szybko zagnieść a gładkie ciasto, uformować je w gruby wałek, zawinąć w folię, na co najmniej godzinę włożyć do lodówki. Można zostawić na noc. Umytą cukinię pokroić w talarki półcentymetrowej grubości. Na dużej patelni rozgrzać olej, wrzucić cukinię i ciągle mieszając, smażyć na dość mocnym ogniu 7-8 minut, tak ,żeby się lekko zarumieniła, ale nie zbrązowiła. Osolić płaską łyżeczką soli i zostawić na sicie ,żeby odciekł płyn. Z umytych papryk, odciąć kawałki przy szypułce, tak ,żeby nie przecinając ich na pół, można było usunąć nasiona i znajdujące się wewnątrz białe części. Strąki pokroić na cienkie krążki. Cukinię wymieszać ze startym serem, rozbełtanymi jajkami , 200 ml śmietany oraz wyplukanymi i posiekаныmi ziołami. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Wyjęte z lodówki ciasto , zamiast wałkować, pokroić w cienkie plastry. Wyłożyć nimi spód i boki posmarowanej masłem formy do tart, tak by ciasto było rozłożone równomiernie i docisnąć palcami. Nakłuć widelcem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec 10-12 minut, aż ciasto stanie się jasnozłociste. Po wyjęciu z piekarnika na ciasto nałożyć cukinie, wymieszaną z innymi składnikami. Na wierzchu rozłożyć krążki papryki, tak żeby tworzyły barwną kompozycję i zalać resztą śmietany Lekko oprószyć solą oraz pieprzem i wstawić do piekarnika nagrzanego do 170 stopni. Piec 25 minut. Tartę podawać gorącą lub zimną, najlepiej w formie w której była pieczona

TARTA ZE SZPARAGAMI I ŁOSOSIEM :

Składniki :250 g mąki, 170 g masła , 1 wiązka białych ,niezbyt grubych szparagów (400-500 g), 250 g łososa w plastrach, 250 ml śmietany kremówki, 150 g łagodnego żółtego sera, 3 jajka, 1 pęczek koperku, sól, biały pieprz, sok z cytryny, 1 łyżka masła do smarowania formy

Przepis : Mąkę posiekać z masłem wyjętym z lodówki. Dodać szczyptę soli oraz 3-5 łyżek bardzo zimnej wody (najlepiej ją schłodzić dodając kilka minut wcześniej parę kostek lodu) Szybko zagnieść a gładkie ciasto, uformować je w gruby wałek, zawinąć w folię, na co najmniej godzinę włożyć do lodówki. Można zostawić na noc. Szparagi po usunięciu łykowatych końców, obrać specjalnym nożykiem, zaczynając 2 centymetry poniżej główki, żeby jej nie uszkodzić. Szparagi pokroić w trzycentymetrowe kawałki. Odrzucić te najbardziej łykowane i oddzielić te główkami, 1,5 litra wody doprowadzić do wrzenia, dodać pół łyżeczki cukru i płaską łyżeczkę soli. Wrzucić kawałki szparagów bez główek, po pięciu minutach te z główkami i gotować razem jeszcze 5 minut. Odcedzić i splukać na sicie zimną wodą .Kiedy woda odcieknie, połączyć ją z łososiem pokrojonym w niezbyt długie paski ze startym serem, z rozbełtanymi jajkami, śmietaną oraz z wyplukanym i posiekany koperkiem. Doprawić do smaku solą pieprzem i sokiem z cytryny. Wyjęte z lodówki ciasto , zamiast wałkować, pokroić w cienkie plastry.

Wyłożyć nimi spód i boki posmarowanej masłem formy do tart, tak by ciasto było rozłożone równomiernie i docisnąć palcami. Nakłuć widelcem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec 10-12 minut, aż ciasto nabierze jasnozłocistej barwy. Na wyjęte ciasto z piekarnika wyłożyć resztę zmieszanych składników i piec 25 minut w temperaturze 170 stopni. Tartę podawać gorącą lub zimną, najlepiej w formie , w której była pieczona

TARTA Z PORAMI I BOCZKIEM (LUB ŁOSOSIEM) :

Składniki :250 g mąki, 200 g masła, 3 średnie pory (tyko białe i jasnozielone części), 200 g chudego surowego boczku wędzonego, 150 g żółtego sera (ementalera lub goudy), 250 ml słodkiej śmietany, 4 jajka, sól ,pieprz, 1 łyżka masła do smarowania formy

Przepis : Masło posiekać ze 170 g wyjętego z lodówki masła. Dodać szczyptę soli oraz 3-5 łyżek bardzo zimnej wody (najlepiej ją schłodzić dodając kilka minut wcześniej parę kostek lodu) Szybko zagnieść a gładkie ciasto, uformować je w gruby wałek, zawinąć w folię, na co najmniej godzinę włożyć do lodówki. Można zostawić na noc. Boczek po usunięciu skóry i chrząstek, pokroić na 2-3 centymetrowe kwadraty. Na patelni roztopić pół łyżki masła, wrzucić boczek i podsmażać na wolnym ogniu, tak ,żeby się nie zarumienił. Kiedy białe kawałki tłuszczu staną się szkliste, wyjąć je z patelni. Dodać resztę masła i wrzucić pory , wcześniej oczyszczone, opłukane i pokrojone w półcentymetrowe krążki. Ciągłe mieszając, zeszklić je, po czym zdjąć z ognia. Pory wymieszać z boczkiem ,startym serem, rozbełtanymi jajka, śmietaną, płaską łyżeczką soli oraz pieprzem. Wyjęte z lodówki ciasto , zamiast wałkować, pokroić w cienkie plastry. Wyłożyć nimi spód i boki posmarowanej masłem formy do tart, tak by ciasto było rozłożone równomiernie i docisnąć palcami. Nakłuć widelcem, wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec 10-12 minut, aż ciasto stanie się jasnozłociste. Po wyjęciu z piekarnika wyłożyć na ciasto wymieszane wcześniej składniki, wyrównać nożem wierzch i ponownie wstawić do piekarnika. Piec 25 minut w temperaturze 170 stopni .Tartę podawać gorącą lub zimną, najlepiej w formie ,w której była pieczona

PASZTECIKI NAPEŁNIANE GRZYBAMI W ŚMIETANIE :

Składniki :pół porcji ciasta przyrządzonego według przepisu na CIASTO FRANCUSKIE I, CIASTO FRANCUSKIE II, lub 400 g gotowego ciasta francuskiego (albo 4 gotowe paszteciki do napelniania), 1 jajko, 350-400 g świeżych grzybów (borowików, podgrzybków lub gąsek, mogą być mieszane), 1 mała cebula, 1 łyżka masła, 100 ml gęstej kwaśnej śmietany, sól, pieprz, pół pęczka koperku lub natki pietruszki

Przepis : Ciasto rozwałkować na grubość 5-6 mm. Foremką lub dużym kieliszkiem do czerwonego wina wykroić osiem kół o średnicy 7-8 cm, po czym z czterech wykroić koła o średnicy mniejszej o 2 cm, tak ,żeby wokół nich powstał centymetrowy pierścień. Duże i małe koła ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Duże na brzegach posmarować białkiem zmieszany z łyżką wody. Na każdym położyć pierścień z ciasta i lekko docisnąć Resztą białka zmieszanego z żółtkiem ,pędzelkiem lub za pomocą papieru kuchennego posmarować małe koła oraz wierzch pierścieni. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 12-15 minut ,aż ciasto będzie miało złoty kolor. Jeśli przygotowuje się je na długo przed podaniem, trzeba skrócić czas pieczenia o 3-4 minuty i wyjąć z piekarnika, kiedy tylko nabiorą bladozłotej barwy. Przed napelnianiem farszem jeszcze raz wstawić je na 5 minut do piekarnika nagrzanego do 180 stopni, tak jak kupowane paszteciki. Grzyby dokładnie oczyścić, opłukać i wytrzeć ściereczką lub papierem kuchennym. Małe pokroić w ćwiartki, większe w paski. Obraną i drobno posiekaną cebulę zeszklić na maśle, dodać grzyby i ciągle mieszając, smażyć tak ,żeby się nie przypalały - ale jednocześnie ogień powinien być na tyle silny, by nie było za dużo płynu. Po 8-10 minutach, zanim grzyby zaczną się rozpadać wsypać pół łyżeczki soli, oprószyć pieprzem i wlać śmietaną Doprowadzić do wrzenia, gotować 2 minuty, zdjąć z ognia i doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Grzybami napelnić gorące paszteciki, posypać opłukaną i posiekaną natką lub koperkiem i przykryć mniejszymi krążkami ciasta.

PASZTECIKI NAPEŁNIANE CYNADERKAMI W SOSIE MUSZTARDOWYM :

Składniki : pół porcji ciasta przyrządzonego według przepisu na CIASTO FRANCUSKIE I, CIASTO FRANCUSKIE II, lub 400 g gotowego ciasta francuskiego (albo 4 gotowe paszteciki do napelniania), 1 jajko , 1 nerka cielęca (300 - 400 g) , 1 łyżka mąki, 2 płaskie łyżeczki musztardy, 2 łyżki oleju, 1 łyżka masła, 100 m słodkiej śmietany, sól, pieprz, pół pęczka natki pietruszki

Przepis : Paszteciki upiec według przepisu na PASTECIKI NAPEŁNIANE GRZYBAMI W ŚMIETANIE. Z opłukanej nerki usunąć błony oraz tłuszcz i na godzinę namoczyć ją w zimnej wodzie. Wyjętą osuszyć, oprószyć solą oraz pieprzem i obtoczyć w mące. Położyć na mocno rozgrzany olej i smażyć, obracając. Kiedy się zarumieni, ze wszystkich stron, przełożyć na deseczkę i przeciąć wzdłuż na ćwiartki. Usunąć wewnętrzne żyły i błony. Ćwiartki nerki znów położyć na mocno rozgrzany olej żeby je przypiec w miejscach przecięcia. Smażyć po 2 minuty z każdej strony. Przełożyć na deseczkę, każdą ćwiartkę przeciąć wzdłuż na pół, a potem pokroić w poprzek na kawałki grubości pół centymetra .Olej wylać, patelnię umyć i roztopić na niej maso. Dodać musztardę, 2 minuty podsmażać, po czym wlać śmietaną. Kiedy się zagotuje, wrzucić nerki, dusić 5 minut i doprawić do smaku solą oraz pieprzem, Cynaderkami z sosem napelnić gorące paszteciki, posypać opukaną i posiekaną natką pietruszki i przykryć mniejszymi krążkami ciasta

PASZTECIKI NAPEŁNIANE KURKAMI I CIELECINA :

Składniki : pół porcji ciasta przyrządzonego według przepisu na CIASTO FRANCUSKIE I, CIASTO FRANCUSKIE II, lub 400 g gotowego ciasta francuskiego (albo 4 gotowe paszteciki do napelniania), 1 jajko , 200 g kurek, 200

g pieczeni przyrządzonej według przepisu PIECZEŃ CIELEĆCA NA ZIMNO lub innej 1 mała cebula, 1 łyżka masła, 100 m gęstej kwaśnej śmietany, sól, pieprz, pół pęczka koperku lub natki pietruszki

Przepis : Paszteciki upiec według przepisu na PASTECIKI NAPEŁNIANE GRZYBAMI W ŚMIETANIE. Kurki oczyścić, większe pokroić na połówki lub ćwiartki. Wyplukać i zostawić na sicie ,żeby odciekły. Na maśle zeszklić drobno posiekaną cebulę, dodać grzyby i dusić na średnim ogniu około 15 minut aż wyparuje cały płyn. Dodać pokrojoną w mała kostkę pieczeń cielęcą, połowę śmietany, pół łyżeczki soli oraz pieprz i dusić jeszcze 10 minut. Wlać resztę śmietany, doprawić do smaku solą i pieprzem ,zagotować , zdjąć z ognia i włożyć do pasztecików Posypać opłukaną i posiekaną natką lub koperkiem i przykryć mniejszymi krążkami ciasta

PASZTECIKI NAPEŁNIANE RAKAMI I ZIELONYMI SZPARAGAMI :

Składniki : pół porcji ciasta przyrządzonego według przepisu na CIASTO FRANCUSKIE I, CIASTO FRANCUSKIE II, lub 400 g gotowego ciasta francuskiego (albo 4 gotowe paszteciki do napełniania), 1 jajko , 200-250 g zielonych ,niezbyt grubych szparagów, 200 g raków odsączonych z zalewy, 1 łyżka masła , 50 ml śmietany kremówki, 50 ml gęstej kwaśnej śmietany, 1 płaska łyżeczka mąki, sól, cukier, biały pieprz, sok z cytryny, pół pęczka koperku

Przepis : Paszteciki upiec według przepisu na PASTECIKI NAPEŁNIANE GRZYBAMI W ŚMIETANIE. Usunąć łykowate końce szparagów i specjalnym nożykiem obrać dolną część. Obierać od góry, czyli od strony główki. Szparagi pokroić na dwucentymetrowe kawałki, odkładając te z główkami. Zagotować 1 litr wody, wsypać łyżeczkę soli, pół łyżeczki cukru i wrzucić kawałki szparagów - tylko te bez główek. Główki wrzucić po 5 minutach i gotować razem jeszcze 5 minut .Na patelni rozpuścić masło, dodać szparagi, odsączone raki, pokrojone na 4-5 części i śmietanę kremówkę, dokładnie zmieszaną z mąką .Dusić 6 minut, po czy, wlać kwaśną śmietaną i wsypać opłukany i posiekany koperek. Doprawić do smaku solą , białym pieprzem, cukrem oraz sokiem z cytryny Zagotować, zdjęć ognia, włożyć do pasztecików i przykryć mniejszym krążkami ciasta

PASZTECIKI NAPEŁNIANE PIECZARKAMI, GROSZKIEM I KURCZAKIEM :

Składniki : pół porcji ciasta przyrządzonego według przepisu na CIASTO FRANCUSKIE I, CIASTO FRANCUSKIE II, lub 400 g gotowego ciasta francuskiego (albo 4 gotowe paszteciki do napełniania), 1 jajko , 150 g pieczarek, 150 g mięsa z pieczonego lub gotowanego kurczaka, 100 g zielonego groszku (może być mrożony), 1 mała cebula , 1 łyżka masła, 100 ml gęstej kwaśnej śmietany, sól, pieprz, pół pęczka koperku lub natki pietruszki

Przepis : Paszteciki upiec według przepisu na PASTECIKI NAPEŁNIANE GRZYBAMI W ŚMIETANIE. Groszek wrzucić do 500 ml osolonego wrzątku , gotować 6 minut i odcedzić. Pieczarki oczyścić , opłukać i poszatkować. Na maśle zeszklić drobno posiekaną cebulę, dodać pieczarki , oprószyć solą oraz pieprzem i dusić na średnim ogniu około 10 minut, aż wyparuje cały płyn Dodać pokrojone w drobną kostkę mięso kurczaka oraz połowę śmietany i dusić jeszcze 10 minut. Wlać resztę śmietany, dodać groszek, doprawić do smaku solą i pieprzem, zagotować, zdjęć z ognia i włożyć do pasztecików. Posypać opłukaną i posiekaną natką lub koperkiem i przykryć mniejszymi krążkami ciasta

BOEUF STROGONOW :

Składniki :400 g polędwicy, 3 średnie cebule, 250 g niedużych pieczarek, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 100 g masła (najlepiej sklarowanego), 300 ml kwaśnej śmietany (najlepiej 22%), 1 płaska łyżeczka ostrej musztardy, pół łyżeczki ostrego curry, sól, pieprz, pół pęczka natki pietruszki

Przepis : Umytą i pozbawioną błon oraz tłuszczu polędwicę pokroić w centymetrowe plastry , w te w paski centymetrowej szerokości i długości do 6 cm. Pieczarki oczyścić, opłukać i poszatkować na grubość 2-3 mm. Obraną cebulę pociąć na krążki 2-3 milimetrowej grubości. Koncentrat pomidorowy wymieszać z 50 ml wody, musztardą płaską łyżeczką soli, curry oraz pieprzem, Masło podzielić na 5 równych części . Na dwóch zeszklić (nie zarumienić!) na wolnym ogniu cebulę, tak by była miękka, ale się nie rozpadała. Na jednej części masła dusić na średnim ogniu pieczarki ,aż na patelni nie będzie płynu, nie dopuszczając jednak, by się zarumieniły. Na dużą patelnię lub do płaskiego rondla wrzucić pieczarki, cebulę oraz przyprawiony koncentrat pomidorowy i dusić 5 minut a wolnym ogniu. Na reszcie masła usmażyć w dwóch , trzech partiach polędwicę - najkrócej , jak to możliwe, ale tak by paski się przysmażyły (mniej więcej po minucie z każdej strony). Mięso nie może puścić płynu - dzieje się tak wtedy , gdy ogień jest za mały albo polędwicy jest zbyt dużo. Paski polędwicy powinny być dobrze przysmażone z zewnątrz, ale różowe w środku. Po każdej partii patelnię dokładnie przetrzeć papierowym ręcznikiem i dodać masło. Mięso natychmiast po usmażeniu (inaczej stwardnieje) połączyć z resztą składników, dodać śmietanę , podgrzać i zdjąć z ognia, zanim się zagotuje. Doprawić do smaku solą lub pieprzem, włożyć do kokilek, posypać opłukaną i posiekaną natką i podawać z białym pieczywem. Jakość strogonowa zależy od tego ,jak szybko po usmażeniu mięsa będzie serwowane. Dlatego, zamiast smażyć polędwicę w partiach, lepiej ją smażyć jednocześnie na kilku patelniach (zwłaszcza jeśli przygotowuje się więcej porcji). Strogonowa można przygotować wcześniej, Wtedy cebula powinna być tylko zeszkłona ,ale nie miękka, a mięso po połączeniu z resztą (bez śmietany!) powinno się dusić co najmniej pół godziny, aż znowu stanie się miękkie. Przed serwowaniem dodać śmietanę i podgrzać. Strogonowa można podawać również jako danie główne ,z ryżem albo KLUSECZKAMI FRANCUSKIMI , lub KLUSECZKAMI KŁADZIONYMI

BOEUF STROGONOW PODPALANY :

Składniki : 500 g polędwicy, 2 średnie cebule, 200 g niedużych pieczarek, 1 łyżka koncentratu pomidorowego, 100 g masła (najlepiej sklarowanego), 350 ml kwaśnej śmietany (najlepiej 22%) ,50 ml brandy, 2 płaskie łyżeczki gorczycy, sól, pieprz, pół pęczka natki pietruszki

Przepis : Umytą i pozbawioną błon oraz tłuszczu polędwicę pokroić w centymetrowe plastry , w te w paski centymetrowej szerokości i długości do 6 cm. Pieczarki oczyścić, opłukać i poszatковать na grubość 2-3 mm. Obraną cebulę pociąć na krążki 2-3 milimetrowej grubości. Masło podzielić na 5 równych części. Na dwóch zeszklić (nie zarumienić!) na wolnym ogniu cebulę , tak by była miękka, ale się nie rozpadła. Na jednej części masła dusić na średnim ogniu pieczarki ,aż na patelni nie będzie płynu, nie dopuszczając jednak, by się zarumieniły. Na dużej patelni lub w płaskim rondlu wymieszać pieczarki, cebulę, koncentrat pomidorowy .Dodać gorczycę, płaską łyżeczkę soli i na wolnym ogniu dusić 5 minut. Na reszcie masła usmażyć w dwóch , trzech partiach polędwicę - najkrócej , jak to możliwe, ale tak by paski się przysmażyły (mniej więcej po minucie z każdej strony). Mięso nie może puścić płynu - dzieje się tak wtedy , gdy ogień jest za mały albo polędwicy jest zbyt dużo. Paski polędwicy powinny być dobrze przysmażone z zewnątrz, ale różowe w środku. Po każdej partii patelnię dokładnie przetrzeć papierowym ręcznikiem i dodać masło. Najlepiej jednak smażyć na dwóch ,trzech patelniach. Kiedy całość jest usmażona , przetrzeć do jednej, zalać brandy i podpalić. Dopóki unosi się płomień, poruszać niezbyt gwałtownie patelnię ,żeby alkohol do końca się wypalił. Mięso natychmiast po usmażeniu (inaczej stwardnieje) połączyć z resztą składników, dodać śmietanę , podgrzać i zdjąć z ognia, zanim się zagotuje. Doprawić do smaku solą lub pieprzem, włożyć do kokilek, posypać opłukaną i posiekaną natką i podawać z białym pieczywem. Strogonow jest tym lepszy , im szybciej po usmażeniu będzie serwowany. Można go również podawać jako danie główne ,z ryżem albo KLUSECZKAMI FRANCUSKIMI , lub KLUSECZKAMI KŁADZIONYMI

BIGOS STAROPOLSKI :

Składniki : 2 kg kwaśnej kapusty, 400 g chudej wołowiny, 400 g cielęciny, 400 g karkówki, 500 g tłustego surowego boczku wędzonego, 250 g szynki, 100 g grzybów suszonych, 250 g suszonych śliwek bez pestek (polskich nie kalifornijskich!), 2 kwaśne jabłka ,10 ziarenek czarnego pieprzu, 2 liście laurowe , 6 ziarenek ziela angielskiego, sól ,pieprz

Przepis : 1 dzień : Grzyby na co najmniej 2 godziny moczyć w 1,5 litra wody. Potem wyjąć je, opłukać i pokroić w niezbyt cienkie kawałki- małe kapelusze na pół większe na kilka pasków, jedynie nóżki powinny być bardziej rozdrobnione. Kapustę zalać wodą, w której moczyły się grzyby, precedzoną przez gęste sitko lub filtr do kawy .Dodać grzyby, liście laurowe, pieprz ziarnisty oraz ziele angielskie i gotować godzinę na wolnym ogniu. Boczek , po umyciu usunięciu skóry i chrząstek, pokroić w półtoracentymetrową kostkę. Wrzucić do dużego płaskiego rondla i smażyć na średnim ogniu, dopóki nie wytopi się około 100 ml tłuszczu. Odlać 3 łyżki i zachować do smażenia szynki. Kiedy kawałki boczku zarumienią się i będą chrupkie, wyłowić je , a do rondla z wytopionym tłuszczem włożyć mięso pokrojone w trzycentymetrową kostkę .Wsypać łyżeczkę soli, pół łyżeczki pieprzu i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Mięso powinno puścić płyn. Dusić , dopóki płyn nie wyparuje, a potem odkryć rondel i ,ciągle mieszając, smażyć około 10 minut, aż mięso będzie lekko przypieczone. Wtedy połączyć z kapustą , gotować godzinę na wolnym ogniu, co jakiś czas mieszając drewnianą łyżką, i w razie potrzeby dolewając niewielkie ilości wody. Odstawić w zimne miejsce.**2 dzień :** Na odłożonym tłuszczu z oczku mocno przysmażyć szynkę pokrojoną w centymetrową kostkę. Wraz z tłuszczem dodać do bigosu i gotować na średnim ogniu, co jakiś czas dolewając trochę wody Często mieszać , uważając , by się nie przypalił. Niektórzy twierdzą , że prawdziwy bigos musi się przypalić, co nie jest prawdą. Jeśli się to zdarzy - a zdarza się prawie zawsze - należy go jak najszybciej przełożyć do drugie garnka, zanim zdąży przesiąknąć zapachem spalenizny. Po 1,5 godziny gotowania odstawić w zimne miejsce.

3 dzień : Śliwki opłukać, małe pokroić na połówki, większe na ćwiartki. Umyte jabłka obrać, pokroić na ćwiartki ,usunąć gniazda nasienne, drobno poszatковать i wraz ze śliwkami dodać do bigosu. Wlać trochę wody i gotować na niewielkim ogniu półtorej godziny. Dodanie śliwek jeszcze bardziej zwiększa ryzyko przypalenia, należy więc zwracać na to szczególną uwagę. Bigos przyprawić do smaku solą oraz pieprzem .Można go podawać z białym lub ciemnym pieczywem - jeszcze tego samego dnia, najlepiej jedna smakuje dzień później

BIGOS NA KAŻDĄ KIESZEŃ :

Składniki : 1 kg kwaśnej kapusty, 1 kg białej kapusty, 800 g dowolnego mięsa bez kości (im więcej będzie gatunków, tym lepiej), 500 g dowolnej kiełbasy, 2 duże lub 3 małe cebule, 150 ml oleju lub 150 g smalcu, 20 g grzybów, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 1 liść laurowy, 2 ziarenek ziela angielskiego, sól, pieprz

Przepis : Grzyby namoczyć w 0,5 litra wody i gotować na co najmniej 2 godziny. Potem wyjąć je, opłukać i pokroić w paski. Kapustę zalać wodą w której się moczyły, precedzić przez gęste sitko lub filtr do kawy. Wrzucić grzyby, liść laurowy, ziele angielskie i gotować na wolnym ogniu. Pół godziny później dodać poszatowaną białą kapustę, wlać 0,5 litra wody i gotować godzinę, w razie potrzeby uzupełniając niewielkimi ilościami wody. Tymczasem na dwóch trzecich tłuszczu zeszklić obraną i pokrojoną w drobną kostkę, cebulę, dodać pokrojone w dwucentymetrową kostkę mięso, płaską łyżeczkę soli oraz pieprz i dusić 45 minut pod pokryciem. Jeśli w rondlu zabraknie płynu, dolewać po kilka łyżek wody. Mięso połączyć z kapustą i gotować razem 1,5 godziny, w razie potrzeby uzupełniając wodą. Potem wrzucić przysmażoną na reszcie tłuszczu, pokrojoną w półcentymetrowe plastry kiełbasę i gotować jeszcze godzinę uważając by bigos się nie przypalał. Piętnaście minut przed końcem

dodać koncentrat pomidorowy i doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Bigos będzie lepszy jeśli jego przyrządzenie podzielimy, na 2-3 dni, nie jest to jednak konieczne. Podawać z białym lub ciemnym pieczywem

BIGOS PO MYŚLIWSKU :

Składniki : 2 kg kwaśnej kapusty, 600 g mięsa z dziczyzny, 300 g chudej wołowiny bez kości, 300 g wieprzowiny, 300 g kielbasy jałowcowej, 200 g wędzonego boczku, 200 g słoniny bez skóry, 60 g grzybów, 150 g suszonych śliwek bez pestek (polskich nie kalifornijskich!), 300-400 ml czerwonego wytrawnego wina, 10 ziarenek pieprzu, 2 liście laurowe, 4 ziarenka ziela angielskiego, 8 ziarenek jałowca, sól, pieprz

Przepis : 1 dzień : Grzyby na co najmniej 2 godziny moczyć w 1,5 litra wody. Potem wyjąć je, opłukać i pokroić w niezbyt cienkie kawałki- małe kapelusze na pół większe na kilka pasków, jedynie nożki powinny być bardziej rozdrobnione. Kapustę zalać wodą, w której moczyły się grzyby, przecedzoną przez gęste sitko lub filtr do kawy. Dodać grzyby, liście laurowe, pieprz ziarnisty, ziele angielskie oraz jałowiec i gotować godzinę na wolnym ogniu. Słoninę opłukać i po odcięciu skóry pokroić w drobną kostkę. W dużym płaskim rondlu smażyć ją na średnim, a potem nieco większym ogniu, dopóki nie powstaną złociste skwarki. Skwarki wyłowić i zachować wraz z kilkoma łyżkami tłuszczu, a do rondla włożyć mięso, wymyte i pokrojone w trzycentymetrową kostkę. Wsypać łyżeczkę soi, pół łyżeczki pieprzu i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu. Mięso powinno puścić płyn. Dusić, dopóki płyn nie wyparuje a potem rondel odkryć i ciągle mieszając, smażyć około 10 minut, aż mięso będzie lekko przypieczone. Wtedy połączyć z kapustą, gotować godzinę na wolnym ogniu, co jakiś czas mieszając drewnianą łyżką i w razie potrzeby dolewając niewielkie ilości wody. Odstawić w zimne miejsce. **2 dzień :** Boczek opłukać, i po usunięciu skóry oraz chrząstek, pokroić w centymetrową kostkę. Smażyć na 2 łyżkach tłuszczu ze skwarek (ale bez skwarek) dopóki nie stanie się złocisty i chrupki. Boczek wyłowić, a na pozostałym na patelni tłuszczu mocno przysmażyć pokrojoną w półtoracentymetrowe plasterki kielbasę. Dodać ją, wraz z tłuszczem, boczkiem oraz skwarkami, do bigosu i gotować na wolnym ogniu, co jakiś czas dolewając trochę wody. Często mieszać, uważając by się nie przypalił. Gdyby tak się stało, natychmiast - zanim przesiąknie zapachem spalenizny- przelożyć do innego garnka. Po 1,5 godziny gotowania odstawić w zimne miejsce. **3 dzień :** Śliwki opłukać, małe pokroić na półowki, większe na ćwiartki i dodać do bigosu. Wlać wino i gotować na niewielkim ogniu 1,5 godziny. Dodanie śliwek jeszcze bardziej zwiększa ryzyko przypalenia się, należy więc zwracać uwagę na to. Bigos przyprawić do smaku solą oraz pieprzem. Można go podawać - z białym lub ciemnym pieczywem - jeszcze tego samego dnia, najlepiej jednak smakuje następnego dnia

MACZANKA MAŁOPOLSKA :

Składniki : 500 g karkówki lub łopatki bez kości, 3 średnie cebule, 3 łyżki masła lub dobrego oleju, 1 płaska łyżka koncentratu pomidorowego, 1 łyżka mąki, 1 płaska łyżeczka papryki, 1 płaska łyżeczka kminku, 1 mały liść laurowy, 2 duże ogórki konserwowe, 8 kromek bułki wrocławskiej, krojonej skośnie, sól, pieprz

Przepis : Obraną cebulę pokroić w niezbyt cienkie krążki i zeszklić w rondlu na maśle lub oleju. Włożyć umyte mięso w całości, wrzucić łyżeczkę soli, kminek, liść laurowy oraz paprykę. Wlać 100 ml wody i dusić na niewielkim ogniu 1-1,5 godziny, co jakiś czas obracając mięso i dolewając niewielkie ilości wody. Kiedy wieprzowina jest miękka, a cebula się rozpada, dodać przecier pomidorowy, zmieszany z mąką i kilkoma łyżkami wody. Przyprawić do smaku solą oraz pieprzem i dusić jeszcze 10 minut. Mięso przelożyć na deseczkę i pokroić półcentymetrowe plastry. Jeśli w rondlu jest zbyt mało sosu, dodać tyle wody, by było go około 300 ml i zagotować. Na talerzach położyć po kromce bułki, na każdą kłaść mięso, cebulę z sosu oraz cienkie plasterki ogórka. Przykryć drugą kromką i zalać sosem

WATRÓBKİ DROBIOWE Z JABŁKAMI :

Składniki : 500 g kurzych wątróbek, 500 ml mleka, 2 średnie cebule, 2 jabłka, 4 łyżki masła, 4 łyżki dobrego oleju, 1 płaska łyżka cukru, sól, pieprz

Przepis : Wątróbki umyć i, po usunięciu najgrubszych błon łączących oba płaty, na co najmniej godzinę namoczyć w mleku. Potem je spłukać i zostawić na sicie. Jabłka obrać, pokroić w ćwiartki, a po usunięciu gniazd nasiennych w ósemki. Rozgrzać łyżkę masła i na średnim ogniu smażyć cząstki jabłek po 2 minuty z każdej strony. Dodać cukier, nieco zwiększyć ogień i smażyć jeszcze 2-3 minuty. Kiedy cukier zacznie się karmelizować, zdjąć patelnię z ognia. Na drugiej rozpuścić 2 łyżki masła wrzucić obraną i pokrojoną w cieniutkie krążki cebulę i usmażyć na jasnożółty kolor. Zdjąć z ognia, dodać jabłka i wymieszać. Wątróbki smażyć osobno na dość mocno rozgrzanym oleju, po 4 minuty z każdej strony. Jeśli nie ma pewności, czy są gotowe, rozciąć jedną - powinna być w środku różowa. Gdyby okazała się krwista, zmniejszyć ogień i smażyć jeszcze 3-4 minuty. Wątróbki przelożyć do jabłek oraz cebuli, wymieszać, posolić, oprószyć lekko pieprzem, dodać łyżkę masła i postawić na średnim ogniu na 1-2 minuty - na tyle tylko, by były gorące. Podawać na talerzach lub w kokilkach, z jasnym pieczywem

PODPALANE WATRÓBKİ DROBIOWE Z MALINAMI :

Składniki : 500 g kurzych wątróbek, 500 ml mleka, 400 g malin (mogą być mrożone), 50 ml wysokoprocentowej nalewki malinowej (abo brandy lub zubrówki), 1-2 łyżki masła, 4 łyżki dobrego oleju, 1 łyżeczka cukru, sól, pieprz

Przepis : Wątróbki umyć i, po usunięciu najgrubszych błon łączących oba płaty, na co najmniej godzinę namoczyć w mleku. Tymczasem przetrzeć przez sito dwie trzecie malin, zostawiając te najładniejsze. Opłukane i osuszone (najlepiej na papierowym ręczniku) wątróbki kłaść na dość mocno rozgrzany olej i smażyć po 4 minuty z

każdej strony. Żeby się przekonać ,czy są gotowe rozciąć jedną - powinna być w środku różowa Gdyby okazała się krwista, zmniejszyć ogień i smażyć jeszcze 3-4 minuty . Przełożyć na chwilę ,na sito, by odciekł tłuszcz ,a potem na inną patelnię, zalać alkoholem i podpalić. Dopóki unosi się płomień, lekko poruszać patelnię, by mieć pewność ,że cały alkohol się wypalił. Posolić oprószyć pieprzem, dodać masło, przecier malinowy i postawić na ogniu na 1-2 minuty - na tyle tylko by były gorące .Podawać przybrane malinami, na talerzach lub w kokilkach, z jasnym pieczywem

KASZANKA Z JABŁKAMI :

Składniki :500 g kaszanki, 2 kwaskowe jabłka, 2 łyżki masła, 1 łyżka suszonego majeranku, 1 płaska łyżka cukru, sól, pieprz

Przepis : Kaszankę podzielić na 4 równe porcje i upiec na grillu lub patelni do grillowania. W tym czasie obrać jabłko, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne i każdą ćwiartkę pokroić wzdłuż a trzy części Jabłka smażyć na rozgrzanym maśle około 6 minut. W połowie dodać cukier i majeranek Zakończyć smażenie wtedy gdy cukier zacznie się karmelizować. Jabłka podawać na talerzach obok kaszaki, doprawione do smaku solą i pieprzem

Salatki i sałaty

| [Tradycyjna sałatka jarzynowa](#) | [Sałatka jarzynowa z kukurydzą i porami](#) | [Sałatka ziemniaczana](#) | [Sałatka ziemniaczana z wędzonym boczkiem](#) | [Sałatka ziemniaczana z pomidorami i oliwkami](#) | [Sałatka ziemniaczana z rzodkiewkami i rzeżuchą](#) | [Sałatka ziemniaczana z rostbefem](#) | [Sałatka jajeczna z ogórkiem i rzodkiewkami](#) | [Sałatka jajeczna z szynką i szparagami](#) | [Sałatka jajeczna z krewetkami i ananasem](#) | [Sałatka z żółtego sera z papryką i jabłkami](#) | [Sałatka góralska z oscypkiem](#) | [Sałatka pieczarkowa](#) | [Sałatka pieczarkowa z kiszonym ogórkiem i rzodkiewką](#) | [Sałatka buraczana ze śliwkami i orzechami](#) | [Sałatka z jabłek i selera naciowego z boczkiem](#) | [Sałatka z bobu z suszonymi pomidorami i boczkiem](#) | [Sałatka z fasoli i selera naciowego](#) | [Sałatka z tuńczyka i kukurydzy](#) | [Sałatka śledziowa z ziemniakami i rzodkiewką](#) | [Sałatka śledziowa z ziemniakami i fasolką](#) | [Sałatka z wędzonej makreli](#) | [Sałatka z raków](#) | [Sałatka z łososia z porami i jabłkami](#) | [Sałatka z ryżu na ostro](#) | [Sałatka z ryżu z kurczakiem i suszonymi morelami](#) | [Sałatka z makaronu z wędzonym łososiem](#) | [Sałatka z kurczakiem , pieczarkami i owocami](#) | [Sałata "Więcej treści niż formy"](#) | [Sałata z cykorii z pomarańczą i wędzonym pstrągiem](#) | [Sałata "Czerwone Wierchy"](#) | [Sałata z camembertem i morelami](#) | [Czerwona sałata z camembertem](#) | [Sałata z kozim serem](#) | [Sałata z krewetkami królewskimi w czosnkowym maśle](#) | [Sałata z rakami i awokado](#) | [Sałata z piersią kurczaka w balsamicznym sosie](#) | [Sałata z tuńczykiem i grillowaną papryką](#) | [Sałata z poledwiczkami wieprzowymi](#) | [Sałata z piersią kaczki i pomarańczami](#) | [Sałata z wątróbkami drobiowymi i malinami](#) |

TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA :

Składniki : 5 średnich ziemniaków, 1 marchew, 1 mała pietruszka, 250 g mrożonego groszku lub 1 puszka (240 g po odsączeniu płynu), 3 duże ogórki konserwowe albo kiszone, 4 jajka, 1 kwaskowe jabłko, 1 łyżka musztardy (niekoniecznie) , 150-200 m majonezu, sól, pieprz, cukier, sok z cytryny lub ocet, kilka gałązek natki pietruszki

Przepis : Ziemniaki , marchew i pietruszkę wyszorować szczoteczka i dokładnie umyć. Zalać wrzątkiem i gotować około 25 minut. Łyżeczką sprawdzić, czy ziemniaki są wystarczająco miękkie. Wyjąć je, a marchew i pietruszkę gotować jeszcze 5-10 minut, sprawdzając je w ten sam sposób, co ziemniaki. Groszek zalać litrem osolonej wody, gotować 8 minut, odcedzić, i zostawić ją na sicie do odcieknięcia. Jajka ugotować na twardo, a kiedy wystygną, obrać ze skorupki i pokroić w niezbyt drobną kostkę. Ogórki pokroić w półcentymetrową kostkę (kiszone można obrać ze skóry, ale nie jest to konieczne). W taką samą kostkę pociąć oskrobaną marchew i pietruszkę oraz obrane jabłko. Ziemniaki pokroić w nieco większą kostkę. Jeśli skleją się podczas krojenia, co jakiś czas moczyć nóż w zimnej wodzie . Połączyć z jabłkami, jajkami, ogórkami oraz resztą warzyw, dodać pół łyżeczki soli, pieprz i sok z cytryny lub ocet do smaku. Wszystko przemieszać za pomocą dwóch widelców dodać musztardę oraz majonez i jeszcze raz dokładnie wymieszać. Udekorować gałązkami natki pietruszki

SAŁATKA JARZYNOWA Z KUKURDZĄ I PORAMI :

Składniki : 4 średnie ziemniaki, 1 marchew, 1 mała pietruszka, 1 puszka kukurydzy (po odsączeniu 250 g), 3 duże ogórki konserwowe, 2 połówki czerwonej papryki konserwowej, 3 jajka, 2 średnie pory (tyko białe i jasnozielone części), 150-200 ml majonezu, sól, pieprz ,cukier, sok z cytryny lub ocet

Przepis : Ziemniaki , marchew i pietruszkę wyszorować szczoteczka i dokładnie umyć. Zalać wrzątkiem i gotować około 25 minut. Łyżeczką sprawdzić, czy ziemniaki są wystarczająco miękkie. Wyjąć je, a marchew i pietruszkę gotować jeszcze 5-10 minut, sprawdzając je w ten sam sposób, co ziemniaki. Ugotowane na twardo i ostudzone jajka obrać ,ze skorupki i pokroić w niezbyt drobną kostkę. Ogórki ,paprykę, obraną marchew i pietruszkę pociąć w półcentymetrową kostkę. Ziemniaki pokroić w nieco większą kostkę. Jeśli skleją się podczas krojenia, co jakiś czas moczyć nóż w zimnej wodzie. Oczyszczone i splukane pory pokroić w 3-4 mm krążki, włożyć na sito i zalać wrzątkiem. Potrząsnąć sitem ,żeby pory jak najszybciej odciekły. Kukurydżę odcedzić i połączyć z jajkami, ogórkami i resztą warzyw, dodać pół łyżeczki soli, pieprz oraz łyżkę albo dwie soku z cytryny lub octu.

Przemieszać za pomocą dwóch widelców, dodać majonez, wszystko jeszcze raz dokładnie wymieszać i doprawić do smaku solą oraz pieprzem

SAŁATKA ZIEMNIACZANA :

Składniki : 750 g niewielkich ziemniaków, 2 średnie ogórki konserwowe, 1 mała czerwona cebula, 100 ml majonezu, 100 ml kwaśnej śmietany (18 lub 22 %) lub jogurtu naturalnego, sól, biały lub czarny pieprz, sok z cytryny lub ocet

Przepis : Ziemniaki starannie umyć, nieobrane zalać wrzątkiem i ugotować do miękkości, pilnując by się nie rozpadły. Miękkość najlepiej sprawdzać, wbijając w nie łyżeczkę. Odcedzić, a kiedy ostygną, obrać i pokroić w talarki mniej więcej czteromilimetrowej grubości. Ogórki z obraną cebulą pociąć w cienkie krążki. Delikatnie mieszając dwoma widelcami, połączyć z ziemniakami, majonezem i śmietaną. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny lub octem

SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z WEDZONYM BOCZKIEM :

Składniki : 750 g niewielkich ziemniaków, 1 większy ogórek konserwowy, 150 g surowego wędzonego boczku w plastrach, 1 płaska łyżka masła, 100-120 ml majonezu, sok z cytryny lub ocet, pół pęczka natki pietruszki lub szczypiorku, sól, pieprz

Przepis : Ziemniaki umyć szorując je szczoteczką. Nieobrane zalać wrzątkiem i ugotować do miękkości pilnując by się nie rozpadły. Miękkość sprawdzić, wbijając w nie łyżeczkę. Odcedzić, a kiedy ostygną, obrać i pokroić w talarki mniej więcej czteromilimetrowej grubości. Ogórek pokroić w cienkie plasterki, wymieszać z talarkami ugotowanych ziemniaków. Boczek pokrojony w centymetrowe paski podsmażyć na maśle, aż stanie się chrupki. Dodać do ziemniaków, kiedy jeszcze jest gorący, wraz z wytopionym tłuszczem. Połączyć z majonezem i używając dwóch widelców, wszystko wymieszać, starając się nie rozdrobnić ziemniaków. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny lub octem. Posypać opłukaną i posiekaną natką pietruszki lub szczypiorkiem

SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z POMIDORAMI I OLIWKAMI :

Składniki : 750 g niewielkich ziemniaków, 250 g pomidorów malinowych, 60 g czarnych oliwek bez pestek, 1 mała czerwona cebula, 3 łyżki oleju, 3 łyżki oliwy (najlepiej z pierwszego tłoczenia), 4 łyżki octu jabłkowego lub z białego wina, 1 łyżeczka musztardy, 1 pęczek natki pietruszki, sól, pieprz, cukier

Przepis : Ziemniaki starannie umyć, nieobrane zalać wrzątkiem i ugotować do miękkości pilnując by się nie rozpadły. Miękkość sprawdzić, wbijając w nie łyżeczkę. Odcedzić, a kiedy ostygną, obrać i pokroić w talarki mniej więcej czteromilimetrowej grubości. Oliwki podzielić wzdłuż na ćwiartki. Obraną cebulę pokroić w cienkie krążki a umyte pomidory na półki. Opłukaną natkę pietruszki posiekać, zostawiając kilka małych gałązek. Ziemniaki położyć na 4 płaskich talerzach. Na wierzchu rozłożyć cebulę, oliwki i pomidory. Wszystko równomiernie polać marynatą przyrządzoną z oleju, oliwy, octu oraz musztardy, doprawioną do smaku solą, pieprzem i szczyptą cukru. Ozdobić małymi gałązkami zielonej pietruszki

SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z RZODKIEWKAMI I RZEŻUCHĄ :

Składniki : 750 g niewielkich ziemniaków, 2 pęczki rzodkiewek, 2 opakowania rzeżuchy, 6 łyżek oleju, 2 łyżki octu jabłkowego lub z białego wina, sok z jednej cytryny, 1 płaska łyżka musztardy, 1 płaska łyżka kminku, sól, pieprz, cukier

Przepis : Ziemniaki starannie umyć, nieobrane zalać wrzątkiem i ugotować do miękkości pilnując by się nie rozpadły. Miękkość sprawdzić, wbijając w nie łyżeczkę. Odcedzić, a kiedy ostygną, obrać i pokroić w talarki mniej więcej czteromilimetrowej grubości. Oczyszczone rzodkiewki umyć i pociąć w krążki. Z oleju, octu, musztardy, soku z cytryny i kminku przyrządzić sos, doprawić go do smaku solą, pieprzem i cukrem. Ziemniaki połączyć z rzodkiewkami i rzeżuchą, odciętą mniej więcej centymetr nad podłożem na którym rośnie. Wlać sos i wszystko dokładnie wymieszać ale niezbyt energicznie, tak by nadmiernie nie kruszyć ziemniaków

SAŁATKA ZIEMNIACZANA Z ROSTBEFEM :

Składniki : 750 g niewielkich ziemniaków, 12 cienkich plasterów rostbefu, na przykład przyrządzonego według przepisu ROSTBEF NA ZIMNO lub inną pieczeń wołową (220-250 g), 2 ogórki konserwowe, 4 łyżki sosu tatarskiego gotowego lub przyrządzonego według przepisu na SOS Tatarski, 1 łyżka musztardy, 4 łyżki oleju, 2 łyżki octu jabłkowego lub z białego wina, sól, pieprz, cukier, pół pęczka dymki

Przepis : Ziemniaki starannie umyć, nieobrane zalać wrzątkiem i ugotować do miękkości pilnując by się nie rozpadły. Miękkość sprawdzić, wbijając w nie łyżeczkę. Odcedzić, a kiedy ostygną, obrać i pokroić w talarki mniej więcej czteromilimetrowej grubości. Rozłożyć na dużych płaskich talerzach, układając je na przemian z cienkimi plasterkami ogórków. Skropić równomiernie sosem przyrządzonym z musztardy, octu, oleju, pieprzu, soli oraz szczypty cukru. Posypać opłukaną i drobno pokrojoną dymką. Rostbef pokroić w jak najdłuższe paski centymetrowej szerokości. Umieścić je na środku talerzy nadając im kształt gniazdka, w które nałożyć po łyżce sosu tatarskiego

SAŁATKA JAJECZNA Z OGÓRKIEM I RZODKIEWKAMI :

Składniki : 8 jajek, 2 duże lub 3 mniejsze ogórki konserwowe 1 łyżeczka rzodkiewek, 3 łyżki majonezu, 1 łyżeczka musztardy, 2 łyżki jogurtu naturalnego, sól, pieprz, sok z cytryny, pół łyżeczki szczypiorku lub dymki

Przepis : Jajka ugotować na twardo i ostudzić . Po zdjęciu skorupki, przekroić wzdłuż na ćwiartki , a ćwiartki w poprzek na 3 części. Ogórki przeciąć wzdłuż na pół, a potem w poprzek na kawałki 3-4 milimetrowej grubości . Oczyszczone i wymyte rzodkiewki pokroić na cienkie talarki. wszystko delikatnie przemieszać, dodać majonez połączony z jogurtem i musztardą, ponownie wymieszać i doprawić do smaku solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny. Posypać opłukanym i drobno pokrojonym szczypiorkiem lub dymką

SAŁATKA JAJECZNA Z SZYNKI I SZPARAGAMI :

Składniki : 8 jajek, 150-180 g chudej gotowanej szynki w kawałku, 1 puszka lub słoik białych szparagów (150-180 g po odsączeniu), 4-5 łyżek majonezu, sól, biały pieprz, sok z cytryny , 1 łyżeczka koperku

Przepis : Jajka ugotować na twardo i ostudzić . Po zdjęciu skorupki, przekroić wzdłuż na ćwiartki , a ćwiartki w poprzek na 3 części. Szynkę pokroić w cienkie słupki półtoracentymetrowej długości, a szparagi na dwucentymetrowe kawałki. Koperek opłukać i posiekać ,zostawiając kilka gałązek. Szynkę wymieszać z majonezem, siekanym koperkiem, solą , białym pieprzem oraz sokiem z cytryny, dodać szparagi i przemieszać za pomocą dwóch widelców Na koniec dodać jajka i znów ostrożnie wymieszać. Udekorować gałązkami koperku

SAŁATKA JAJECZNA Z KREWETKAMI I ANANASEM :

Składniki : 8 jajek, 200 g krewetek koktajlowych z zalewy, 4 krążki ananasa (może być z puszki) , 3 łyżki majonezu, 2 łyżki jogurtu naturalnego, 1 płaska łyżeczka ostrego curry

Przepis : Jajka ugotować na twardo i ostudzić . Po zdjęciu skorupki, przekroić wzdłuż na ćwiartki , a ćwiartki w poprzek na 3 części. Ananasa pokrojonego w 7-8 mm kostkę połączyć z krewetkami i majonezem zmieszany z jogurtem i curry. Dodać jajka, dwoma widelcami delikatnie przemieszać , doprawić solą, białym pieprzem oraz sokiem z cytryny i ponownie wymieszać

SAŁATKA Z ŻÓŁTEGO SERA Z PAPRYKĄ I JABŁKAMI :

Składniki : 250g łagodnego, żółtego sera (ementalera lub goudy), 1 mała czerwona papryka i 1 mała zielona papryka, 1 jabłko, 30-40 g orzechów włoskich, 2 łyżki majonezu, 2 łyżki naturalnego jogurtu, sól, pieprz, sok z cytryny

Przepis : Ser pokroić w cienkie (około 3x3 mm) słupki o długości 2 centymetrów. Na takie same kawałki pociąć opłukane, obrane i pozbawione gniazd nasiennych jabłko. Natychmiast skropić je sokiem z cytryny, żeby nie ściemniało. Papryki umyć, przekroić na pół , usunąć nasiona oraz białe części znajdujące się wewnątrz strąków i pociąć w niezbyt długie paski. Paprykę połączyć z serem i jabłkiem, dodać drobno posiekane orzechy oraz zmieszany z jogurtem majonez i dokładnie wymieszać. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny

SAŁATKA GÓRALSKA Z OSCYPKIEM :

Składniki : 1 sałata głowiasta lub karbowana, 2 małe oscypki lub jeden większy (razem 100-120 g), 6 średnich ziemniaków (500-600 g) ,4 jajka, 1 łyżeczka rzodkiewek, 4 małe ogórki kiszone ,3 łyżki płynu z ogórków kiszonych, 1 łyżka ostrej musztardy, 2 łyżki octu winnego lub soku z cytryny, 6 łyżek oleju, 1 płaska łyżka suszonego majeranku, sól, pieprz

Przepis : Z musztardy, oleju, octu lub cytryny, płynu z kiszonych ogórków i pieprzu przyrządzić sos Ziemniaki wyszorować szczoteczka i dokładnie je umyć. Zalać wrzątkiem i gotować około 25 minut. łyżeczką sprawdzić czy są wystarczająco miękkie (nie powinny się rozpadać), odcedzić i po wystygnięciu pokroić w talarki. Pooddzielać liście sałaty, opłukać je i zostawić na sicie, żeby odciekły. Jajka ugotować na twardo, a kiedy ostygną obrać ze skorupki i podzielić wzdłuż na ćwiartki. Oczyszczone i umyte rzodkiewki pociąć w niezbyt cienkie plasterki, podobnie jak ogórki. 4 duże miseczki wyłożyć liśćmi sałaty, a na nich ułożyć połowę ziemniaków przemieszanych z rzodkiewkami i ogórkami. Posypać połową startego oscypka i zalać połową sosu. Następnie włożyć do misek pozostałe wymieszane warzywa, posypać resztą oscypka i zalać resztą sosu. Na wierzchu ułożyć ćwiartki jajek

SAŁATKA PIECZARKOWA :

Składniki : 400 g małych pieczarek, 3 nieduże ogórki konserwowe, 1 cebula, 3-4 łyżki majonezu, 1 łyżka soku z cytryny lub 1 łyżka octu, sól ,pieprz , cukier, pół łyżeczki szczypiorku lub dymki

Przepis : Pieczarki oczyścić, opłukać n, na 2 minuty zalać wrzątkiem i odcedzić. Kiedy odciekną, poszatkować je, połączyć z pokrojonym w bardzo cienkie słupki ogórkami oraz drobno posiekaną cebulą. Dodać ocet lub cytrynę, majonez, dokładnie wymieszać i przyprawić do smaku solą, pieprzem oraz cukrem. Posypać opłukanym posiekanym szczypiorkiem lub dymką

SAŁATKA PIECZARKOWA Z KISZONYM OGÓRKIEM I RZODKIEWKĄ :

Składniki : 300 g małych pieczarek, 2 ogórki kiszone ,1 łyżeczka rzodkiewek, 2 łyżki majonezu, 2 łyżki kwaśnej śmietany, sól, pieprz, ocet lub sok z cytryny, pół łyżeczki koperku

Przepis : Pieczarki oczyścić, opłukać, na 2 minuty zalać wrzątkiem i odcedzić. Kiedy odciekną, poszatkować.

Ogórki przekroić wzdłuż na ćwiartki, a potem w poprzek na kawałki 2-3 mm grubości. Rzodkiewki pociąć w cienkie plasterki - jeśli są duże, najpierw przekroić je na pół. Pieczarki połączyć z ogórkami i rzodkiewkami. Dodać majonez oraz śmietaną, dokładnie wymieszać i przyprawić do smaku solą, pieprzem, cukrem i octem lub sokiem z cytryny. Posypać opłukanym i posiekany koperkiem

SAŁATKA BURACZAA ZE ŚLIWKAMI I ORZECHAMI :

Składniki :600 g małych buraków, 200 g suszonych śliwek bez pestek - polskich nie kalifornijskich, 80-100 g łuskanych orzechów włoskich, 150-200 ml majonezu, 2 ząbki czosnku, sól, sok z cytryny

Przepis : Buraki umyć , wyszorować szczoteczką, zalać wrzątkiem i gotować około 1,5 godziny. Po ostudzeniu obrać i pokroić w cienkie talarki. Śliwki zalać wrzątkiem, po 2 minutach odcedzić, osuszyć na papierze kuchennym i pociąć w paski. Połączyć z burakami, posiekanymi orzechami i wymieszać. Dodać przeciśnięty przez prasę czosnek, majonez, ponownie wymieszać i doprawić do smaku solą oraz sokiem z cytryny

SAŁATKA Z JABŁEK I SELERA NACIOWEGO Z BOCZKIEM :

Składniki :3 kwaskowe jabłka, 4 łydgi selera naciowego, 1 por, 50 g orzechów włoskich, 100g wędzonego surowego boczku w plasterkach, 3 łyżki oleju, 3 łyżki octu jabłkowego lub z białego wina, skórka starta z połowy sparzonej cytryny, pół pęczka natki pietruszki, sól, pieprz, cukier

Przepis : Plasty boczku pokroić w dwucentymetrowe kawałki, usmażyć na łyżce oleju tak ,by stały się chrupkie, ale nie przypalone, Odsączyć na kuchennym papierze. Jabłka umyć, nieobrane podzielić na ćwiartki, wyciąć gniazda nasienne i każdą ćwiartkę pociąć wzdłuż na cztery części. Natychmiast skropić łyżką octu , żeby nie ściemniały. Umyty seler pokroić na trzycentymetrowe kawałki, a oczyszczoną białą część pora na krążki dwumilimetrowej grubości. Z reszty oleju, 2 łyżek octu, skórki cytrynowej, posiekanej natki pietruszki , soli, pieprzu i cukru przyrządzić sos i zalać nim jabłka wymieszane z warzywami. Wierzch posypać posiekanymi orzechami i skwarkami z boczku

SAŁATKA Z BOBU Z SUSZONYMI POMIDORAMI I BOCZKIEM :

Składniki :400 g młodego bobu, 80-100 g suszonych pomidorów z zalewy, 15 g chudego surowego boczku wędzonego w plasterkach, 4 łyżki oliwy, 2-3 łyżki octu z białego wina, 2 ząbki czosnku, sól, pieprz

Przepis : Bób wrzucić do 1,5 litra wrzącej wody i gotować 25-30 minut. Pięć minut przed końcem gotowania wsypać łyżkę soli Po odcedzeniu można opłukać zimną wodą, żeby szybciej ostygł Na patelni rozgrzać łyżkę oliwy i usmażyć na niej boczek , przekrojony w poprzek na centymetrowe kawałki. Kiedy się przyrumieni, połączyć go, wraz z wytopionym tłuszczem , z bobem oraz suszonymi pomidorami pociętymi w bardzo cienkie paski. Dodać ocet , resztę oliwy , przeciśnięty przez prasę czosnek wymieszać i doprawić do smaku solą oraz pieprzem

SAŁATKA Z FASOLI I SELERA NACIOWEGO :

Składniki :250 g białej fasoli perłowej, 250 dag ciemnej fasoli (czerwonej lub czarnej, można użyć fasoli z puszki), 1 seler naciowy, 3 ząbki czosnku, 5 łyżek oleju, sok z połowy cytryny, sól, pieprz

Przepis : Białą i ciemną fasolę przygotować osobno. Opłukać je , namoczyć na 2 godziny w zimnej wodzie (można na dłużej, nawet na noc), o objętości co najmniej trzy razy większej niż fasola. Gotować w tej samej wodzie około 1,5 godziny. Pod koniec gotowania wsypać po łyżeczce soli. Odcedzić, a kiedy fasola wystygnie, dodać seler naciowy - razem z liśćmi - pokrojony w półtoracentymetrowe kawałki, olej ,sok z cytryny, przeciśnięty przez wyciskarkę lub zmiądzony nożem czosnek, sól i pieprz

SAŁATKA Z TUŃCZYKA I KUKURYDZY :

Składniki :2 puszki tuńczyka w sosie własnym lub w oleju, 1 puszka kukurydzy (po odsączeniu 240 g), 1 mała czerwona i 1 mała zielona papryka, 1 mała cebula, 2 ząbki czosnku, 1 łyżeczka musztardy, 4 łyżki oliwy, 2-3 łyżki octu z białego wina lub soku z cytryny, sól, pieprz, cukier

Przepis : Obraną cebulę bardzo drobno posiekać , dodać musztardę, przeciśnięty przez prasę czosnek, ocet lub sok z cytryny, sól , pieprz oraz szczyptę cukru. Wymieszać i powoi , nadal mieszając, wlać oliwę . Papryki przekroić na połówki po usunięciu nasion i białych części znajdujących się wewnątrz strąków pokroić w cienkie, niezbyt długie paski. Tuńczyka odsączyć , lekko rozdrobnić widelcem, wymieszać z papryką i odcedzoną kukurydzą. Zalać wcześniej przygotowanym sosem, ponownie wymieszać i przyprawić do smaku solą oraz pieprzem

SAŁATKA ŚLEDZIOWA Z ZIEMNIAKAMI I RZODKIEWKĄ :

Składniki :4 filety śledziowe typu matjes, 5 średnich ziemniaków, 1 pęczek rzodkiewek, 1 kwaskowe jabłko, 1 mała cebula, 150 ml kwaśnej śmietany, sok z 1 cytryny, pół łyżeczki cukru, sól i pieprz do smaku, pół pęczka szczypiorku lub dymki

Przepis : Ziemniaki umyć, zalać wrzątkiem i gotować około 20 minut. Łyżeczką sprawdzić, czy są wystarczająco miękkie. Odcedzić , a kiedy wystygną, obrać i pokroić na talarki. Jabłka umyć i , nieobrane, podzielić na ćwiartki. Usunąć gniazda nasienne i każdą z ćwiartek pokroić wzdłuż na 4 części. Jabłka natychmiast skropić połową soku z cytryny, żeby nie ściemniały. Oczyszczone i umyte rzodkiewki pociąć w cienkie talarki (jeśli są małe, można w

ćwiartki). Obraną cebulę pokroić w jak najcieńsze krążki. Filety śledziowe opłukać letnią wodą i pokroić w dwucentymetrowe kawałki. Ziemniaki, śledzie, rzodkiewki, jabłka i cebulę połączyć, wymieszać i zalać sosem przyrządzonym ze śmietany, soli, pieprzu, cukru i reszty soku z cytryny. Posypać umyte i posiekany szczypiorkiem lub dymką

SAŁATKA ŚLEDZIOWA Z ZIEMNIAKAMI I FASOLKA :

Składniki : 4 filety śledziowe typu matjes, 5 średnich ziemniaków, 250 g zielonej fasolki szparagowej, 1 kwaskowe jabłko, 1 mała cebula, 4 łyżki oleju, sok z 1 cytryny, pół łyżeczki cukru, sól i pieprz do smaku

Przepis : Ziemniaki umyć, zalać wrzątkiem i gotować około 20 minut. Łyżeczką sprawdzić, czy są wystarczająco miękkie. Odcedzić, a kiedy wystygną, obrać i pokroić w niezbyt cienkie talarki. Fasolkę pozbawić włókien, opłukać, pokroić na 4 centymetrowe kawałki i 8-10 minut gotować w osolonej wodzie, po czym odcedzić. Jabłka umyć i, nieobrane, podzielić na ćwiartki. Usunąć gniazda nasienne i każdą z ćwiartek pokroić wzdłuż na 4 części. Natychmiast je skropić sokiem z cytryny, żeby nie ściemniały. Obraną cebulę pociąć w jak najcieńsze krążki. Filety śledziowe opłukać letnią wodą i pokroić w kawałki szerokości 3 cm. Ziemniaki, fasolkę, jabłka, cebulę i śledzie połączyć, wymieszać i zalać sosem przyrządzonym z oleju, soli, pieprzu, cukru i reszty soku z cytryny

SAŁATKA Z WĘDZOINEJ MAKRELI :

Składniki : 2 wędzone makrele (razem 600-700 g), 1 duże lub 2 małe kwaskowe jabłka, 3 ogórki konserwowe, 1 cebula, 3 łyżki majonezu, 2 łyżki kwaśnej śmietany lub jogurtu, sól, pieprz, sok z cytryny

Przepis : Makrelę, po usunięciu skóry i ości, pokroić w centymetrową kostkę. Umyte i obrane jabłka podzielić na ćwiartki, wyciąć gniazda nasienne i pokroić w półcentymetrową kostkę tak jak ogórki. Obraną cebulę drobno posiekać. Makrelę połączyć z jabłkiem, ogórkami, cebulą, majonezem i śmietaną. Wymieszać, doprawić do smaku solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny

SAŁATKA Z RAKÓW :

Składniki : 300 g raków z zalewy, pół długiego ogórka sałatkowego, 1 pęczek rzodkiewki, 1 pęczek koperku, 2 łyżki majonezu, 1 łyżka kwaśnej śmietany, 1 łyżeczka keczupu, sól, biały pieprz, cukier, sok z cytryny

Przepis : Raki odcedzić. Umyty ogórek obrać i pokroić w 6-7 milimetrową kostkę. Oczyszczone i opłukane rzodkiewki pociąć w cienkie talarki, jeśli są duże - w połówki talarek. Opłukany koperek posiekać, zostawiając kilka najładniejszych gałązek. Majonez połączyć ze śmietaną, keczupem i posiekany koperką. Raki, ogórek, rzodkiewkę i sos wymieszać, doprawić do smaku solą, białym pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny. Sałatkę podawać udekorowaną gałązkami koperku

SAŁATKA Z ŁOSOSIA Z PORAMI I JABŁKAMI :

Składniki : 600 g filetu z surowego łososia, 2 pory (tyko białe i jasnozielone części), 1 duże kwaskowe jabłko, 100 ml majonezu, 50 ml kwaśnej śmietany lub naturalnego jogurtu, sok i skórka z 1 cytryny, sól, biały pieprz, pół pęczka koperku

Przepis : Filet z łososia opłukać, wysuszyć, skropić połową soku z cytryny, oprószyć solą, włożyć do naczynia żaroodpornego i na 25 minut wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Wyjąć i zostawić w chłodnym miejscu do ostygnięcia. Tymczasem obrać umyte jabłka, podzielić na ćwiartki i po usunięciu gniazd nasiennych pokroić w półtoracentymetrową kostkę. Od razu skropić resztą soku z cytryny, żeby nie ściemniało. Pory oczyścić, opłukać i pociąć w krążki szerokie na 3-4 mm. Zalać wrzątkiem i natychmiast odcedzić, potrząsając energicznie sitem, żeby jak najszybciej odciekła woda. Odłożyć kilka najładniejszych gałązek koperku, resztę opłukać i posiekać. Z łososia wybrać tylko kawałki różowego mięsa i pokroić je w centymetrową kostkę. Połączyć z jabłkami i porami, dodać wymieszany ze śmietaną majonez, posiekany koperek oraz skórkę startą ze sparzonej cytryny. Wymieszać i doprawić do smaku solą i białym pieprzem. Udekorować gałązkami koperku.

SAŁATKA Z RYŻU NA OSTRO :

Składniki : 250 g ryżu długoziarnistego (może być w torebkach), 200 g mrożonego groszku, po 1 małej papryce - czerwonej i żółtej, 200 g gotowanej, wędzonej szynki w kawałku, 1 małe kwaskowe jabłko, sok z połowy cytryny, 5 łyżek oleju, 4 łyżki octu z białego wina, 1 pęczek szczypiorku, 3 łyżki ostrego sosu sojowego, pieprz cayenne, sól, cukier

Przepis : Ryż wrzucić do 2 litrów osolonego łyżką soli wrzątku i gotować na średnim ogniu 18 minut. Odcedzić na sicie i pozostawić do ostygnięcia. Groszek wrzucić do niewielkiej ilości osolonego płaską łyżeczką soli wrzątku, gotować 5-6 minut i odcedzić. Umytą paprykę podzielić na pół usunąć nasiona oraz znajdujące się wewnątrz strąków białe części i pokroić w półcentymetrową kostkę. Natychmiast skropić sokiem z cytryny. Szynkę pokroić na takie same kawałki. Szczypiorek umyć i drobno posiekać. Połowę pozostawić a połowę zmieszać z ryżem, groszkiem, papryką, jabłkami i szynką. Dodać marynatę przyrządzoną z oleju, octu, sosu sojowego, pieprzu cayenne, soli oraz cukru. Starannie wymieszać. Sałatkę podawać posypaną resztą szczypiorku

SAŁATKA Z RYŻU Z KURCZAKIEM I SUSZONYMI MORELAMAMI :

Składniki : 250 g ryżu długoziarnistego (może być w torebkach), 200-250 g mięsa gotowanego lub pieczonego

kurczaka (bez skóry), 150 g suszonych moreli, 100 ml białego wytrawnego wina 1 mała zielona papryka, 1 płaska łyżka curry, 5-6 łyżek oleju, sok z połowy cytryny, sól, pieprz

Przepis : Ryż wrzucić do 2 litrów osolonego łyżką soli wrzątku i gotować na średnim ogniu 18 minut. Odcedzić na sicie, a kiedy wystygnie, przełożyć do miski, wsypać curry i dokładnie wymieszać. Morele opłukać. Zalać winem, zagotować, od razu zdjąć z ognia i zostawić w winie. Kiedy wystygną , wyjąć i pociąć w paski. Paprykę przekroić na połówki i po usunięciu nasion i białych części pociąć w półcentymetrową kostkę. Mięso z kurczaka pokroić w centymetrową kostkę , połączyć z ryżem, morelami i papryką. Wlać olej, wino, w którym moczyły się morele, wymieszać i przyprawić do smaku solą , pieprzem oraz sokiem z cytryny

SAŁATKA Z MAKARONU Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM :

Składniki :250 g makaronu (spiralek lub rurki), 200 g wędzonego łososia w plastrach, pół długiego ogórka sałatowego, 4 łyżki majonezu, 1 łyżeczka musztardy, 1 łyżka octu jabłkowego lub białego wina, sok z 1 cytryny, 1 pęczek koperku, sól, pieprz

Przepis : Makaron ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu tyle ,że czas gotowania skrócić o 2 minuty. Odcedzić i zahartować, zalewając go na sicie zimną wodą. Zostawić do ostygnięcia. Umyty ,ale nieobrany ogórek przekroić wzdłuż na pół, a potem na półkrażki grubości 3-4 mm Koperki posiekać , zostawiając kilka małych gałązek do dekoracji. Majonez wymieszać z musztardą , octem, sokiem z cytryny i doprawić do smaku solą i pieprzem. Zimny makaron połączyć z łososiem, pokrojonym w centymetrowe , niezbyt długie paski, ogórkiem, oraz posiekanym łososiem, ogórkiem oraz posiekanym koperkiem ,zalać majonezowym sosem i wymieszać. Ozdobić gałązkami koperku

SAŁATKA Z KURCZAKIEM , PIECZARKAMI I OWOCAMI :

Składniki :1 duży podwójny filet z piersi kurczaka (500-600 g), 750 ml bulionu drobiowego lub 2 kostki bulionowe taka sama ilość wody, 200 g małych pieczarek, 3 łydzy selera naciowego, 2 świeże małe brzoskwinie (mogą być z puszki), 1 kiwi, 4 łyżki majonezu, 2 łyżki kwaśnej śmietany, 1 łyżka octu z białego wina, sok z 1 cytryny, 1 płaska łyżeczka ostrego curry, sól, pieprz, cukier, 4 duże liście sałaty lodowej

Przepis : Wybrać 4 dorodne liście sałaty lodowej, opłukać i pozostawić na sicie ,żeby odciekły. Umytą pierś kurczaka umieścić we wrzącym bulionie i gotować na średnim ogniu 18-20 minut. Wyjąć i zostawić do ostygnięcia. Opłukane łydzy selera pokroić na półcentymetrowe kawałki, liście odkładając do dekoracji. Pieczarki oczyścić , umyć , splukane na sicie wrzątkiem , a kiedy woda odcieknie, poszatkować i skropić połową soku z cytryny. Majonez połączyć ze śmietaną, octem oraz curry i przyprawić do smaku solą, pieprzem oraz cukrem. Pierś kurczaka pokroić w dwucentymetrową kostkę. Połączyć z selerem, pieczarkami i wymieszać z sosem. Umyć owoce, Kiwi obrać i pokroić w talarki. Brzoskwinie - niedobraną - podzielić na pół ma po usunięciu pestki na ćwiartki. Każdą z ćwiartek pokroić wzdłuż na trzy części, natychmiast skrapiając resztą soku z cytryny, żeby owoc nie ściemniał. Na czterech talerzach umieścić po liściu sałaty i do każdego nakładać porcję sałatki, Udekorować kiwi, brzoskwiniami i liśćmi selera.

SAŁATA "WIECEJ TREŚCI NIŻ FORMY" :

Składniki :1 główka sałaty głowiastej lub karbowanej, 150 g młodego szpinaku lub roszonej, 2 duże lub 3 małe pomidory, 150 g wędzonego surowego oczku w plasterkach, 4 jajka, 12 cienkich kromek bagietki, 1 łyżka masła, 4 łyżki oleju, 4 łyżki octu jabłkowego lub z białego wina, sól ,pieprz , cukier

Przepis : Ugotować jajka na twardo i po zdjęciu skorupki podzielić na ćwiartki. Pooddzielać liście sałaty oraz szpinaku, opłukać i zostawić na sicie , żeby odciekła woda. Umyte pomidory przekroić na pół i po usunięciu stwardniałej części przy szypułce pokroić na ósemki. Olej zmieszać z octem i doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Na płaskich talerzach ułożyć porozrywane na mniejsze kawałki liście sałaty i szpinaku, na nich umieścić jajka i pomidory. Wszystko zalać sosem. Na dużej patelni roztopić połowę masła i usmażyć pokrojony w centymetrowe paski boczek, aż stanie się chrupki ,ale nie przypalony. Gorące skwarki rozsypać na sałacie. Na patelnię włożyć resztę masa i usmażyć kromki bagietki - po 1,5 minuty z każdej strony. Gorące grzanki ułożyć na sałacie

SAŁATA Z CYKORII Z POMARAŃCZĄ I WĘDZONYM PSTRAGIEM :

Składniki :2 średnie cykorie, 2 pomarańcze, 200 g filetów z wędzonego pstrąga bez skóry, 100 ml kwaśnej śmietany, 1 łyżka tartego chrzanu, 2 łyżki octu jabłkowego lub octu z białego wina, 3 łyżki oleju, sól, biały pieprz , cukier, sok z cytryny

Przepis : Filety z pstrąga pociąć na skośne, około trzycentymetrowe kawałki. Skropić sokiem z cytryny i lekko oprószyć białym pieprzem. Cykorię opłukać i poobcinać liście, starając się usunąć twarde gorzkie części przy nasadzie. Na 10 minut zanurzyć w letniej wodzie, osłodzonej łyżką cukru. Zetrzeć skórkę ze sparzonej pomarańczy i połączyć ją z chrzanem i śmietaną. Obie pomarańcze obrać ostrym nożem, tak, by na miększu niepozostały ani błony ,ani białe części owoców. "Wyfiletować" je, to znaczy pokroić w cząstki, pozbawione błon. Odsączone liści cykorii ułożyć na 4 talerzach. Ocet zmieszać z olejem, doprawić do smaku solą, białym pieprzem oraz cukrem i zalać tym cykorię. Na środku umieścić filety z pstrąga, a na każdym kawałku odrobinę pomarańczowego chrzanu. Dookoła dekoracyjnie rozłożyć cząstki pomarańczy

SAŁATA "CZERWONE WIERCHY" :

Składniki : 2 sałaty dębowe (lub inne czerwone), 4 pomidory, 2 małe czerwone cebule, 1 oscypek 120-150 g, 8 kromek bułki wrocławskiej, 2 łyżki masła, 4 łyżki oleju, 2 łyżki octu jabłkowego lub z białego wina, 1 płaska łyżeczka słodkiej papryki, sól, ostra sproszkowana papryka

Przepis : Liście sałaty oddzielić od siebie i umyć. Kiedy odciekną, rozedrzeć na mniejsze kawałki. Umyte pomidory przekroić na pół, a po usunięciu stwardniałych kawałków pociąć na ósemki, obraną cebulę pokroić w bardzo cienkie krążki. Sałatę przemieszać z cebulą oraz pomidorami, ułożyć na talerzach lub w dużej misce i zalać olejem zmieszany z octem, doprawionym do smaku solą i kilkoma szczyptami ostrej papryki. Posmarowane masłem kromki bułki ułożyć na blasze wyłożonej folią aluminiową lub papierem do pieczenia. Posypać je startym oscypkiem i na 7-8 minut włożyć do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Zaraz po wyjęciu z piekarnika oprószyć je słodką papryką i pokroić ostrym nożem na półtoracentymetrowe kwadraty. Rozłożyć je na sałacie i podawać, póki grzanki są gorące

SAŁATA Z CAMEMBERTEM I MORELAMI :

Składniki : 1 sałata głowiasta lub karbowana, 200 g moreli , 5 łyżek oliwy, 3 łyżki octu jabłkowego lub z białego wina, 1 płaska łyżka musztardy, sól, pieprz, cukier, 150 g camemberta, 12 cienkich kromek bagietki, 2 łyżki masła

Przepis : Oddzielić od siebie liście sałaty, wypłukać i zostawić na sicie, żeby odciekły. Przyrządzić sos : do musztardy wlewać ciekłą strużką, ciągle mieszając, najpierw oliwę, potem ocet. Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Morele umyć, podzielić na połówki, a po usunięciu pestek na ósemki i zalać je połową sosu. Sałatę rozerwać na kawałki i ułożyć na talerzach. Na blasze wyłożonej papierem lub aluminiową folią ułożyć kromki bagietki, posmarować masłem , a na wierzchu umieścić kawałki camemberta . Włożyć do nagrzanego do 220 stopni piekarnika i piec 5-6 minut. Wyjąć kiedy tylko ser zacznie się topić. Morele i grzanki ułożyć na sałacie i wszystko równomiernie skropić resztą sosu.

CZERWONA SAŁATA Z CAMEMBERTEM :

Składniki : 150 g camemberta, 1 sałata dębowa lub inna czerwona, 1 czerwona papryka, 1 pęczek rzodkiewek, 100 g pomidorów malinowych. 1 czerwona cebula, 2 pomarańcze, 4 łyżki oleju, sok z jednej cytryny, sól, pieprz , cukier

Przepis : Oddzielić od siebie liście sałaty, wypłukać i zostawić na sicie, żeby odciekły. Obraną cebulę pokroić w cienkie talarki. Oczyszczone rzodkiewki umyć i pokroić na ćwiartki. Pomarańcze obrać ostrym nożem tak, by na miąższu nie pozostały błony ani białe części owoców. "Wyfiletować" je, to znaczy pokroić w pozbawione błon cząstki , zbierając sok. Zmieszać go z sokiem z cytryny, olejem, doprawić do smaku solą , pieprzem i cukrem. Na dużych talerzach ułożyć porozrywane na mniejsze kawałki liście sałaty, na nich rozrzuć paski papryki, rzodkiewki i krążki cebuli. Na środku umieścić ser pokrojony w wąskie kliny, a dookoła rozłożyć cząstki pomarańczy. Wszystko zalać sosem

SAŁATA Z KOZIM SEREM :

Składniki : 150 g koziego sera, 1 sałata głowiasta, 1 duża lub dwie małe cebule, 1 zielona papryka, 4 pomidory, 4 łyżki oliwy, sok z połowy cytryny, 1 gałązka świeżego rozmarynu lub pół łyżeczki suszonego , sól, pieprz , cukier

Przepis : Oddzielić od siebie liście sałaty, wypłukać i zostawić na sicie, żeby odciekły. Umytą paprykę przekroić na pół, usunąć nasiona oraz białe, znajdujące się wewnątrz strąków części i pociąć ją na cienkie paski. Pomidory umyć i podzielić na ósemki. Oliwę zmieszać z sokiem z cytryny, bardzo drobno posiekanym rozmarynem i doprawić do smaku solą, pieprzem oraz szczyptą cukru. Obraną cebulę pokroić w cienkie talarki. Na dużych talerzach ułożyć porozrywane na kawałki liście sałaty, na nich rozrzuć krążki cebuli i pomidory, a na tym pokruszony ser. Wszystko równomiernie zalać sosem

SAŁATA Z KREWETKAMI KRÓLEWSKIMI W CZOSNKOWYM MAŚLE :

Składniki : 300 g surowych obranych krewetek (mogą być mrożone), 1 sałata głowiasta lub karbowana, 1 sałata dębowa, 4 pomidory, 2 łyżki oliwy, 100 ml oleju, 2 łyżki masła, 3 ząbki czosnku, 1 pęczek natki pietruszki, sól, pieprz , sok z cytryny

Przepis : Liście sałaty oddzielić od siebie i umyć Kiedy odciekną, rozerwać na kawałki, ułożyć na dużych płaskich talerzach i skropić oliwą oraz sokiem z cytryny. Umyte pomidory przeciąć na pół, a po usunięciu stwardniałych części przy szypułce pokroić na ósemki. Cząstki pomidora umieścić na liściach sałaty tak, by tworzyły kręgi. Oprószyć je solą i pieprzem. Krewetki opłukać i dokładnie osuszyć na papierowym ręczniku. Włożyć je na mocno rozgrzany olej i smażyć na dość silnym ogniu 5-6 minut. Potem przełożyć na sito i przez chwilę energicznie nim potrząsać, żeby pozbyć się oleju. Na drugiej patelni na małym ogniu roztopić masło , dodać opłukaną i drobno posiekaną natkę pietruszki, przeciśnięty przez prasę czosnek i pół łyżeczki soli. Włożyć krewetki i trzymać na patelni tylko tak długo, żeby się ponownie podgrzały. Krewetki, wraz z czosnkowo-pietruszkowym masłem, nałożyć na środek talerzy. Sałatę podawać , póki krewetki są gorące

SAŁATA Z RAKAMI I AWOKADO :

Składniki : 1 mała sałata lodowa, 1 małe radicchio lub inna czerwona sałata, 2 niewielkie awokado, 1 pęczek rzodkiewek, sok z 1 cytryny. 5 łyżek oliwy. 200 g raków z zalewy, sól, biały pieprz , cukier

Przepis : Rzodkiewki oczyścić, umyć ,bardzo drobno posiekać i połączyć z oliwą oraz sokiem z cytryny Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Oddzielić liście sałaty, umyć je , a kiedy odciekną, rozerwane na mniejsze kawałki położyć na dużych talerzach, tak by zielone tworzyły krąg zewnętrzny , a czerwone wewnętrzny. Polać je równomiernie połową sosu z rzodkiewek. Awokado obrać , przekroić na pół a po usunięciu pestek ,każdą połówkę przeciąć wzdłuż na 6 części. Ułożyć je gwiazdkście a talerzach. Na środku umieścić odsączone z zalewy raki, tak by zakrywały tylko połówki cząstek awokado. Raki i awokado polać resztą sosu

SAŁATA Z PIERSIA KURCZAKA W BALSAMICZNYM SOSIE :

Składniki :1 duży podwójny filet z piersi kurczaka (500-600 g), 750 ml bulionu drobiowego lub dwie kostki rosółowe i taka sama ilość wody, 1 sałata głowiasta lub karbowana, 100 g świeżego młodego szpinaku lub rukoli, po 1 małej papryce - żółtej i czerwonej. 150 g pomidorów koktajlowych , 1 pęczek bazylii, 4 łyżki octu balsamicznego, 6 łyżek oliwy z oliwek, sól, pieprz , cukier

Przepis : Liście sałaty i szpinaku porozdzielać, umyć i zostawić na sicie ,żeby odciekły. Umytą pierś kurczaka umieścić we wrzącym bulionie i gotować na średnim ogniu 15-20 minut. Umytą paprykę pokroić na pół, usunąć gniazda nasienne oraz białe części znajdujące się wewnątrz strąków i pokroić je w cienkie paski. Wymyte pomidory podzielić na połówki. Liście sałat i szpinaku lub rukoli ułożyć na dużych płaskich talerzach, a na nich równomiernie rozłożyć paprykę i pomidory. Z oliwy, octu balsamicznego, umytej i bardzo drobno posiekanej bazylii, soli ,pieprzu i szczypty cukru zrobić sos. Jeszcze gorące mięso kurczaka pokroić w skośne, 2-centymetrowe paski, natychmiast włożyć do sosu i wymieszać. Kawałki piersi ułożyć na środku talerzy a pozostałym sosem skropić sałatę. Podawać póki mięso jest ciepłe

SAŁATA Z TUŃCZYKIEM I GRILOWANA PAPRYKA :

Składniki :2 puszki tuńczyka w sosie własnym lub w oleju, 1 sałata głowiasta lub karbowana, po 2 duże papryki - żółte i czerwone, 6 łyżek oliwy, 4 łyżki octu z czerwonego wina lub 3 łyżki octu balsamicznego, 2-3 gałązki świeżego majeranku, tymianku lub oregano, 4 ząbki czosnku

Przepis : Umytą paprykę przekroić na pół, a po usunięciu nasion oraz białych części znajdujących się wewnątrz strąków, każdą podzielić jeszcze na 4 części. Paprykę ułożyć na wyłożonej folii lub papierem blasze, zewnętrzną stroną do góry. Wstawić na najwyższą półkę piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec około 10 minut, aż skórka zacznie się przypalać. Po wyjęciu z piekarnika paprykę przykryć ściereczką zmoczoną w zimnej wodzie. Kiedy papryka wystygnie, ściągnąć z niej skórę. Na mocno rozgrzaną oliwę wrzucić przekrojone wzdłuż na pół ząbki czosnku oraz paprykę. Po 2 minutach smażenia wlać ocet, dodać gałązki ziół, posolić, oprószyć pieprzem. Dusić minutę i zdjąć z ognia. Liście sałaty oddzielić od siebie i umyć. Kiedy odcieknie z nich woda, rozerwać na kawałki, ułożyć na dużych płaskich talerzach i oprószyć solą. Na środku umieścić kopczyki z odsączonego i lekko rozdrobnionego widelcem tuńczyka , a dookoła rozłożyć paprykę, kładąc na przemian żółtą i czerwoną. Może być ciepła lub zimna. Tuńczyka i sałatę polać zalewą z papryki

SAŁATA Z POŁĘDWICZKAMI WIEPRZOWYMI :

Składniki :2 małe połówki wieprzowe (około 500 g), 1 sałata lodowa, 1 sałata dębowa, 3 łodygi selera naciowego, 2 kwaskowe jabłka, 1 łyżka masła, 2 łyżeczki cukru pudru, 1 łyżeczka suszonego majeranku, 4 łyżki octu jabłkowego. 4 łyżki oleju, sól, pieprz , cukier

Przepis : Oddzielić od siebie liście sałaty, umyć i zostawić na sicie, żeby odciekły. Z połówki usunąć błony oraz tłuszcz, posolić, oprószyć pieprzem, polać łyżką oleju i włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec 25 minut. Z reszty oleju, octu, soli oraz pieprzu przyrządzić sos. Umyte łodygi selera pociąć na centymetrowe kawałki. Nieobrane jabłka podzielić na ćwiartki, a po usunięciu gniazd nasiennych pokroić na szesnastki Dużą patelnię umieścić na średnim ogniu i po dwie minuty z każdej strony smażyć cząstki jabłek, oprószone cukrem pudrem i majerankiem. Na talerzach ułożyć porozrywane liście sałaty, na nich rozrzucić kawałki selera; na środku umieścić pokrojone w skośne plastry , połówki ,a dookoła ułożyć cząstki jabłek. Wszystko polać sosem i podawać , póki mięso jest ciepłe

SAŁATA Z PIERSIA KACZKI I POMARAŃCZAMI :

Składniki :2 małe piersi kaczki bez kości (500-600 g), 1 sałata głowiasta lub karbowana, 1 sałata dębowa, 3 duże pomarańcze, 3 łyżki oleju, 2 łyżki octu balsamicznego, 1 łyżka sosu sojowego. 50 ml likieru pomarańczowego lub nalewki (w ostateczności może być brandy), sól, pieprz, cukier

Przepis : Piersi kaczki nasolić , oprószyć pieprzem i zostawić na co najmniej 2 godziny (mogą stać przez noc w lodówce), po czym odwrócone skórą do góry, na 18-20 minut wstawić w naczyniu żaroodpornym do piekarnika nagrzanego do 220 stopni. Zanim piersi zaczną się piec, oddzielić od siebie liście sałaty, umyć je i zostawić na sicie, żeby odciekła woda. Kiedy kaczka jest w piekarniku, obrać ostrym nożem pomarańcze, ta by na miększu nie pozostały ani błony ani części owoców. "Wyfiletować" je tzn. pokroić pozbawione błon cząstki , zbierając sok. Połowę soku zostawić, a połowę zmieszać z olejem, octem balsamicznym oraz sosem sojowym i doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Na dużych talerzach ułożyć porozrywane na mniejsze kawałki liście sałaty, a na nich "filety" z pomarańczy , środek pozostawiając wolny. Kacze piersi, wraz z tłuszczem, który się z nich wytopił, przełożyć na umieszczoną na ogniu patelnię - skórą do góry .Od razu polać alkoholem i podpalić. Dopóki unosi się płomień, potrząsać delikatnie patelnią, żeby cały alkohol się wypalił. Gdy płomień zgaśnie wlać resztę soku

pomarańczowego - nie więcej niż 5 łyżek - i smażyć na silnym ogniu jeszcze przez 2-3 minuty. Piersi szybko przełożyć na deseczkę, pokroić w ukośne plastry ułożyć na środku talerzy z sałatą . Mięso i sałatę skropić przygotowanym wcześniej sosem i podawać , póki piersi są ciepłe

SALAATA Z WATRÓBKAMI DROBIOWYMI I MALINAMI :

Składniki :500 g wątróbek drobiowych, 500 ml mleka, 1 łyżka masła, 4 łyżki oliwy, sałata głowiasta lub karbowana, 100 g rozspanki lub młodego szpinaku, 300 g malin (mogą być mrożone), 2 łyżeczki cukru pudru, 2 łyżki octu balsamicznego

Przepis : Umyte wątróbki namoczyć w mleku na co najmniej pół godziny. W tym czasie przetrzeć przez sito opłukane maliny, zostawiając kilkanaście najładniejszych. Do malinowego przecieru dodać cukier puder, ocet balsamiczny i 2 łyżki oliwy Oddzielić od siebie liście sałaty ,przebrać rozspankę albo szpinak, umyć i zostawić na sicie, żeby odciekła woda. Na dużych talerzach ułożyć porozrywane na kawałki liście sałaty i szpinaku. Oprószyć solą i pieprzem. Wątróbki wyjąć z mleka, opłukać i po odsączeniu wody podzielić na niezbyt małe kawałki. Smażyć a średnim ogniu na dwóch łyżkach oliwy i maśle, po 4-5 minut z każdej strony. Pod sam koniec smażenia osolić. Ułożyć na liściach sałaty i polać malinowym sosem. Udekorować malinami i podawać póki wątróbki są ciepłe

[Dodatki do zup](#)

[|Uszka z grzybami](#) | [|Uszka z mięsem](#) | [|Paszteciki z ciasta francuskiego z mięsem](#) | [|Paszteciki z ciasta francuskiego z grzybami](#) | [|Paszteciki z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami](#)| [|Paszteciki drożdżowe z grzybami](#) | [|Paszteciki drożdżowe z mięsem](#) | [|Paszteciki drożdżowe z kapustą i grzybami](#) | [|Krokiety z mięsem](#) | [|Krokiety z pieczarkami](#) | [|Krokiety z kapustą i grzybami](#) | [|Lane ciasto](#) | [|Kluski kładzione](#) | [|Klusieczki francuskie](#) | [|Zielone klusieczki francuskie z kaszą manną](#) | [|Klusieczki z orzechami laskowymi \(lub migdałami\)](#) | [|Klusieczki z pstrąga](#) | [|Kostka z kaszy manny](#) | [|Biało-zielona kostka z kaszy manny](#) | [|Pomarańczowa kostka z kaszy manny](#) | [|Makaron naleśnikowy](#) | [|Groszek ptysiowy](#) | [|Kostka z omlotu biszkoptowego](#) |

USZKA Z GRZYBAMI :

Składniki : Ciasto: 200 g mąki,; 1 jajko; 50-100 ml gazowanej wody mineralnej; sól. Farsz: 100 g grzybów suszonych (borowiki lub podgrzybki); 1 cebula ; 3 łyżki masła; 1 płaska łyżka bułki tartej ; sól; pieprz; 1 łyżka masła do polania uszek

Przepis : Grzyby namoczyć na co najmniej 2 godziny. Następnie opłukać je i zalać wodą w której się moczyły, przecedzoną przez gęste sito lub filtr do kawy. Gotować około godziny, tak aby pod koniec nie pozostało prawie nic płynu. Obraną i pokrojoną w krążki cebulę zrumienić na połowie masła. Grzyby zemleć wraz z cebulą w maszynce do mięsa lub rozdrobnić w malakserze, ale na jednolitą papkę. Na patelni roztopić resztę masła, włożyć masę grzybową i ciągle mieszając, podsmażać 5-8 minut (w zależności od konsystencji; farsz nie może być za rzadki). Dodać łyżkę bułki tartej, doprawić do smaku solą oraz pieprzem i ostudzić. Mąkę wysypać na stolnicę, zrobić wgłębienie, w które wbić jajko i wsypać szczyptę soli. Zagnieść gładkie ciasto, dodając wodę mineralną. Ciasto na uszka powinno być gęstsze niż na pierogi, ale nieco rzadsze niż na makaron. Rozwałkować cienko i okrągłą foremką, kieliszkiem lub wąską szklanką wykrawać koła. Na środek każdego nakładać łyżeczką zimny farsz , zlepiać jak pierogi, po czym łączyć ze sobą oba końce. Lepienie będzie o wiele łatwiejsze , jeśli farsz przygotowuje się poprzedniego dnia i po ostudzeniu ulepi z niego kulki wielkości małego orzecha laskowego, które na noc umieści się w lodówce. Uszka są tym lepsze , im są mniejsze i im więcej jest farszu w stosunku do ciasta. Ulepione uszka wkładać do trzech litrów osolonego wrzątku. Kiedy woda ponownie zakipi, zmniejszyć ogień. Gdy wypłyną , gotować jeszcze minutę, odcedzić łyżką cedzakową, położyć na dużym płaskim talerzu i polać łyżką stopionego masła

USZKA Z MIESEM :

Składniki : Ciasto: 200 g mąki,; 1 jajko; 50-100 ml gazowanej wody mineralnej; sól . Farsz : 280-300 g gotowanej wołowiny z rosółu; 1 duża cebula, 3 łyżki masła; sól ; pieprz. 1 łyżka masła do polania uszek

Przepis : Obraną cebulę pokroić w krążki, zarumienić na 2 łyżkach masła i wraz z mięsem przepuścić przez maszynkę do rozdrobnić w malakserze. Mięso przełożyć na patelnię, w której smażyła się cebula , dodać łyżkę masła i podsmażać 4-5 minut na małym ogniu. Przyprawić solą oraz pieprzem i dalej przyrządzać według przepisu na **USZKA Z GRZYBAMI**

PASZTECIKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z MIESEM :

Składniki : Ciasto: 600g gotowego ciasta francuskiego lub składniki potrzebne do jego przyrządzenia, podane w przepisie na CIASTO FRANCUSKIE I i CIASTO FRANCUSKIE II; 1 jajko . Farsz: 400 g gotowanej wołowiny z rosółu; 2 małe cebule; 4 łyżki masła; sól ; pieprz

Przepis : Obraną cebulę pokroić w krążki zrumienić na 2 łyżkach masła i wraz z mięsem przepuścić przez maszynkę lub rozdrobnić w malakserze. Mięso przełożyć na patelnię w której smażyła się cebula, dodać resztę

masła i podsmażać 4-5 minut na małym ogniu. Przyprawić do smaku solą oraz pieprzem i dalej przyrządzać według przepisu PASZTECIKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z GRZYBAMI

PASZTECIKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z GRZYBAMI :

Składniki : Ciasto: 600g gotowego ciasta francuskiego lub składniki potrzebne do jego przyrządzenia, podane w przepisie na CIASTO FRANCUSKIE I i CIASTO FRANCUSKIE II; 1 jajko . Farsz : 150 g grzybów suszonych (borowiki lub podgrzybki) ; 2 małe cebule; 2 jajka; 3 łyżki masła ; 2 łyżki bułki tartej ; sól ; pieprz

Przepis : Grzyby namoczyć na co najmniej 2 godziny. Potem opłukać i zalać wodą, w której się moczyły, precedzoną przez gęste sito lub filtr do kawy, Gotować około godziny , tak by pod koniec nie pozostało prawie nic płynu. Obraną i pokrojoną w krążki cebulę zrumienić na 2 łyżkach masła. Tłuszcz pozostawić na patelni. Grzyby zemleć wraz z cebulą w maszynce do mięsa lub rozdrobnić w malakserze, ale nie na jednolitą papkę. Na patelni roztopić resztę masła i ciągle mieszając, podsmażać na nim masę grzybową, dopóki nie uzyska właściwej konsystencji. Kiedy trochę ostygnie, dodać jajka, tartą bułkę, wymieszać i doprowadzić do smaku solą oraz pieprzem. Ciasto kupione lub przygotowane, rozwałkować na grubość 5-6 mm, nadając mu kształt prostokąta o wymiarach mniej więcej 30x40 cm. Przełożyć na blachę, wyłożoną papierem do pieczenia, i nałożyć farsz - tak ,żeby utworzył biegnący po środku pas, równoległy do dłuższych boków i zajmujący nieco mniej niż połowę powierzchni płatu ciasta. Oddzieli białko od żółtka i rozbełtanym białkiem dokładnie posmarować oba dłuższe brzegi. Ciasto złożyć na pół, w ten sposób by posmarowane brzegi zetknęły się ze sobą, i mocno je docisnąć. Ostрым nożem pociąć skośnie na trzycentymetrowe kawałki , których przed pieczeniem nie należy od siebie oddzielać. Resztę białka zmieszać z żółtkiem oraz łyżeczką wody i za pomocą pędzelka lub kuchennego papieru posmarować paszteciki. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 stopni i piec, aż staną się ciemnozłote - około 20 minut. Jeśli są przygotowane na długo przed podaniem, skrócić czas pieczenia o 4-5 minut. Wyjąć z piekarnika, kiedy są jasnozłote i przed serwowaniem wstawić ponownie na 5-6 minut

PASZTECIKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI :

Składniki : Ciasto: 600g gotowego ciasta francuskiego lub składniki potrzebne do jego przyrządzenia, podane w przepisie na CIASTO FRANCUSKIE I i CIASTO FRANCUSKIE II; 1 jajko. Farsz: 400 g kapusty kiszzonej; 60-80 g grzybów suszonych; 1 cebula; 4 łyżki masła; 1 mały liść laurowy; sól ; pieprz

Przepis : Grzyby namoczyć na co najmniej 2 godziny. W tym czasie kapustę zalać 200 ml wody, dodać liść laurowy i gotować godzinę na wolnym ogniu . Odcedzić, a kiedy ostygnie , posiekać. Namoczone grzyby opłukać i zalać wodą, w której się moczyły, precedzoną przez gęste sito lub filtr do kawy. Gotować około godziny tak by pod koniec nie pozostało prawie nic płynu. Obraną i pokrojoną w krążki cebulę zrumienić na 2 łyżkach masła i wraz z grzybami zemleć w maszynce do mięsa lub rozdrobnić w malakserze. Na patelni roztopić resztę masła, włożyć kapustę oraz grzyby i ciągle mieszając, podsmażać 7-8 minut. Dalej przyrządzać według przepisu na PASZTECIKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z GRZYBAMI.

PASZTECIKI DROŹDZOWE Z GRZYBAMI :

Składniki : Ciasto : 300 g mąki; 150 ml mleka; 25 g drożdży; 1 płaska łyżeczka cukru; 3 łyżki masła; 2 jajka; sól. Farsz : 150 grzybów suszonych (borowiki lub podgrzybki); 2 małe cebule; 2 jajka ; 3 łyżki masła; 2 łyżki bułki tartej ;sól ; pieprz

Przepis : Farsz przygotować według przepisu na PASZTECIKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z GRZYBAMI. Kiedy moczą się grzyby można zacząć przygotowywać ciasto. W misce o co najmniej dwulitrowej pojemności wymieszać drożdże z cukrem, Po 4-5 minutach kiedy staną się płynne , wlać letnie mleko, wsypać 100 g mąki, szczyptę soli i dokładnie wymieszać, żeby nie było grudek. Przykrytą ściereczką miskę umieścić w ciepłym miejscu. Kiedy rozczyń 3-4 krotnie zwiększy objętość, a na jego powierzchni będą ukazywać się duże pęcherzyki, dodać resztę mąki, 1 jajko i wyrabiać ręką około piętnastu minut, pod koniec wlewając rozpuszczone letnie masło. Z ciasta uformować kulę, oprószyć j a mąka i ponownie zostawić w ciepłym miejscu. Kiedy podwoi objętość (po 30-40 minutach) , rozwałkować je na stolnicy na grubość 5-6 mm. Jest wiele sposobów na formowanie pasztecików z drożdżowego ciasta. Najprostszy polega na tym ,że rozwałkowane ciasto kroi się na kwadraty dowolnej wielkości, na środek nakłada się farsz, po czym składa się je po przekątnej tak ,że powstają trójkąty. Można także wycinać koła i po nałożeniu na ich środek nadzienia przykrywać je drugim kołem. Zarówno w jednym ,jak i w drugim przypadku ważne jest to by dokładnie zlepiać brzegi, Uformowane paszteciki , za pomocą pędzelka lub papierowego ręcznika, posmarować jajkiem zmieszonym z łyżką wody, umieścić na 25-30 minut w ciepłym miejscu, po czym wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni. Piec 30-35 minut

PASZTECIKI DROŹDZOWE Z MIĘSEM :

Składniki : Ciasto : 300 g mąki; 150 ml mleka; 25 g drożdży; 1 płaska łyżeczka cukru; 3 łyżki masła; 2 jajka; sól . Farsz: 400 g gotowanej wołowiny z rosółu; 2 małe cebule; 4 łyżki masła; sól; pieprz.

Przepis : Ciasto przyrządzić według przepisu na PASZTECIKI DROŹDZOWE Z GRZYBAMI .W czasie kiedy rośnie, przygotować farsz zgodnie z przepisem na PASZTECIKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z MIĘSEM. Paszteciki formować i piec według przepisu na PASZTECIKI DROŹDZOWE Z GRZYBAMI

PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI :

Składniki : Ciasto : 300 g mąki; 150 ml mleka; 25 g drożdży; 1 płaska łyżeczka cukru; 3 łyżki masła; 2 jajka; sól .
Farsz : 400 g kapusty kiszzonej; 60-80 g grzybów suszonych; 1 cebula; 4 łyżki masła; 1 mały liść laurowy; sól; pieprz

Przepis : Przygotować farsz według przepisu na PASZTECIKI CIASTA FRANCUSKIEGO Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI .
Kiedy grzyby i kapusta się gotują, zacząć przyrządzać ciasto - według przepisu na PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z MIĘSEM. Paszteciki formować i piec tak jak paszteciki drożdżowe z mięsem.

KROKIETY Z MIĘSEM :

Składniki : 8 naleśników przyrządzonych według przepisu Na naleśniki bez piany; 400 g chudej gotowanej wołowiny bez kości z rosółu; 2 łyżki masła; 2 jajka; 4 łyżki bułki tartej; 4 łyżki oleju lub 3 łyżki sklarowanego masła do smażenia krokietów; sól, pieprz

Przepis : Obraną cebulę pokroić w krążki , zrumienić na 1 łyżce masła i wraz z mięsem przepuścić przez maszynkę lub rozdrobnić w malakserze. Na patelni roztopić resztę masła, włożyć zmieloną wołowinę i przysmażyć 4-5 minut na małym ogniu. Przyprawić solą oraz pieprzem i dalej przyrządzać według przepisu na KROKIETY Z PIECZARKAMI

KROKIETY Z PIECZARKAMI :

Składniki : 8 naleśników przyrządzonych według przepisu na Naleśniki bez piany ;300 g pieczarek, 2 łyżki masła; 3 jajka; 4 łyżki bułki tartej; 4 łyżki oleju lub 3 łyżki sklarowanego masła do smażenia krokietów; sól; pieprz

Przepis : Pieczarki oczyścić, jeśli są duże, obrać ze skórki. Poszatkować , opłukać i odsączyć na sicie. Cebulę lub szalotkę zeszklić na łyżce masła, dodać jeszcze jedną łyżkę masła oraz pieczarki i nieco zwiększyć ogień, tak by się smażyły, a nie dusiły. Kiedy się przyrumienią, zemleć w maszynce do mięsa lub rozdrobnić w malakserze. Dodać jedno jajko, wymieszać i doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Grzybową masę nałożyć na naleśniki tak, by na każdym pozostał około centymetrowy pierścień nieposmarowany farszem. Brzegi naleśników z dwóch przeciwległych stron założyć do środka tak, by zakładki w najszerszym miejscu miały około 3 centymetrów, po czym zwinąć naleśnik w niezbyt ścisły rulonik - prostopadle do zakładek - i lekko przypłaszczyć. Obtoczyć je najpierw w rozbełtanych jajkach, potem w bułce tartej i smażyć na średnim ogniu tak ,by się zarumieniły - po 2-3 minutach z każdej strony

KROKIETY Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI :

Składniki : 8 naleśników przyrządzonych według przepisu na Naleśniki bez piany ; 400 g kapusty kiszzonej; 60-80 g grzybów suszonych;1 cebula; 4 łyżki masła; 1 mały liść laurowy; sól; pieprz

Przepis : Przygotować farsz według przepisu na PASZTECIKI DROŻDŻOWE Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI. Dalej przyrządzać według przepisu na KROKIETY Z PIECZARKAMI

LANE CIASTO :

Składniki : 50 g mąki; 2 jajka; sól

Przepis : Wodę (2 litry) osoloną czubatą łyżeczką soli, doprowadzić do wrzenia, najlepiej w garnku o szerokim dnie. Mąkę dokładnie wymieszać z 1 jajkiem. Kiedy znikną grudki, dodać następne jajko i mieszać jeszcze 2-3 minuty. Wlewać do wrzącej wody, jednocześnie łyżką odgarniając na boki kluseczki wypływające na powierzchnię. Ważne jest , by zrobić to w miarę szybko, w przeciwnym razie, zanim wylejemy ciasto do końca, te pierwsze zaczną się już rozgotowywać. Z drugiej strony, jeśli się wyleje zbyt dużo ciasta jednocześnie, mogą powstać gliniaste grudki. Dobrze jest wlewać przez lejek. Odcedzić 2 minuty po zakończeniu wlewania i spłukać na sicie zimną wodą. Ciasto można gotować bezpośrednio w zupie. Oszczędza to wprawdzie czas, ale zupa na tym nie zyskuje

KLUSKI KŁADZONE :

Składniki : 120 g mąki; 1 jajko; sól

Przepis : Wodę (2 litry) osoloną czubatą łyżeczką soli, doprowadzić do wrzenia, najlepiej w garnku o szerokim dnie. Mąkę dokładnie wymieszać z 1 jajkiem i dwiema łyżkami wody aż znikną grudki. Dodać 3-4 łyżki wody i mieszać jeszcze 4-5 minut. Nabierać po trochu ciasta na bok zanurzonej w wodzie łyżki i kłaść na wrzątek podłużne kluseczki >Najlepiej mieć pod ręką kilka łyżek, ponieważ ciasto łatwo do nich przywiera. Ważne jest, by wkładać je na wodę jak najszybciej. Gotować 4 minuty, odcedzić i polać na sicie zimną wodą

KLUSECZKI FRANCUSKIE :

Składniki : 60 g mąki; 2 jajka; 1 łyżka masła; sól

Przepis : Wodę (2 litry) osoloną czubatą łyżeczką soli, doprowadzić do wrzenia, najlepiej w garnku o szerokim dnie. Żółtka oddzielić od białek. Masło utrzeć i ,dalej ucierając ,wlać cienkim strumyczkiem rozbełtane żółtka. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie, tak ,żeby nie opadła, przemieszać ją z maślano - jajeczną masą i przesianą przez sitko mąką. Nabierać po trochu ciasta na bok zanurzonej w wodzie łyżki i kłaść na wrzątek podłużne kluseczki. Należy to robić tak szybko ,jak to tylko możliwe, ponieważ te , które są kładzone na

początku, mogą się rozgotowywać. Kluseczki gotować 3 minuty. Wybierać łyżeczką cedzakową; drewnianą lub plastikową i umieszczać na talerzu. Po minucie, dwóch nieco go przechylić i odlać wodę, która się na nim zebrała

ZIELONE KLUSECZKI FRANCUSKIE Z KASZĄ MANNA :

Składniki :30 g kaszy manny; 30 g mąki; 1 łyżka masła; 2 jajka; 2 łyżeczki bardzo drobno posiekanej natki pietruszki; sól

Przepis : Przyrządzić tak samo jak KLUSECZKI FRANCUSKIE tylko zamiast mąki, użyć mąki zmieszanej z kaszą maną i dodać drobno posiekaną natkę pietruszki

KLUSZECZKI Z ORZECHAMI LASKOWYMI (LUB MIGDAŁAMI) :

Składniki :40 g mąki; 50 g zmielonych orzechów laskowych lub migdałów; 2 jajka; skórka starta z 1 cytryny ; gałka muszkatołowa; sól

Przepis : W płaskim rondlu zagotować 2 litry wody z dodatkiem łyżeczki soli. Żółtka oddzielić od białek. Mąkę, zmielone orzechy albo migdały i żółtka wymieszać dokładnie z 3 łyżkami wody. Dodać szczyptę soli i gałki muszkatołowej oraz skórkę startą ze sparzonej cytryny. Masę połączyć z ubitymi na sztywną pianę białkami i przemieszać dokładnie ale nie gwałtownie ,żeby piana nie opadła, łyżką moczoną w zimnej wodzie kłaść na wrzątek podłużne kluseczki o kształcie i wielkości małej śliwki. Gotować w niezbyt kipiącej wodzie 4 minuty. Odcedzać łyżką cedzakową (najlepiej drewnianą lub plastikową) i układać na talerzu albo półmisku, tak ,żeby się nie stykały. Po chwili odlać wodę, która się zebrała

KLUSECZKI Z PSTRAGĄ :

Składniki :1 średni pstrąg (300- 400 g); 2 płaskie łyżeczki kaszy manny; 2 jajka; 2 łyżki mleka lub chudej słodkiej śmietany ; pół pęczka natki pietruszki; 1 łyżeczka soku z cytryny ; sól ; biały pieprz

Przepis : Pstrąga umyć. Jeśli to konieczne; wypatroszyć. Ułożyć w płaskim rondlu, zalać wrzątkiem gotować około 10 minut. Wyjąć z wody, a kiedy wystygnie, dokładnie usunąć skórę i ości, pozostawiając tylko jasne kawałki. Zmiksować je wraz z żółtkami i mlekiem lub śmietaną. Dodać kaszę manną, wypłukaną i bardzo drobno posiekaną natkę pietruszki, sól, biały pieprz oraz kilka kropli soku z cytryny. Gdyby masa okazała się zbyt gęsta, dodać łyżkę albo dwie śmietany lub mleka .Połączyć z białkami ubitymi na sztywną pianę . łyżką moczoną w zimnej wodzie kłaść na wrzątku podłużne kluseczki o kształcie i wielkości małej śliwki. Natychmiast zmniejszyć ogień i gotować w niezbyt kipiącej wodzie 4 minuty. Odcedzać łyżką cedzakową (najlepiej drewnianą lub plastikową) i układać na talerzu albo półmisku, tak ,żeby się nie stykały.

KOSTKA Z KASZY MANNY :

Składniki :100 g kaszy manny; 1 łyżka masła; sól

Przepis : Odmierzyć 3 razy więcej wody, niż wynosi objętość kaszy. Trzy czwarte wody zagotować ,a resztę dokładnie wymieszać z kaszą. Wlać do wrzątku i ,mieszając, gotować 15 minut. Pod koniec dodać masło i posolić do smaku. Ciepłą kaszę rozłożyć na blasze, wyłożonej papierem do pieczenia. Rozsmarowywać na grubość centymetra i moczonym w wodzie nożem wyrównać powierzchnię. Na pół godziny wstawić do piekarnika nagrzanego do 120 stopni. Kiedy kasza ostygnie, pokroić ją w centymetrową kostkę i dodawać do rosółu i innych czystych zup.

BIAŁO-ZIELONA KOSTKA Z KASZY MANNY :

Składniki :150 g kaszy manny; 2 łyżki masła; 1 łyżka bardzo drobno posiekanej natki pietruszki lub jednego łyżka przetartego mrożonego szpinaku; sól

Przepis : Odmierzyć 3 razy więcej wody, niż wynosi objętość kaszy. Trzy czwarte wody zagotować , a resztę dokładnie wymieszać z kaszą. Wlać do wrzątku i ,mieszając, gotować 15 minut. Pod koniec dodać masło i posolić do smaku. Kaszę podzielić na dwie części. Jedną połączyć z posiekaną natką i szpinakiem i dokładnie wymieszać. Białą i zieloną ciepłą kaszę rozłożyć na blachach, wyłożonych papierem do pieczenia. Rozsmarować na grubość centymetra i nożem moczonym w wodzie wyrównać powierzchnię. Na pół godziny wstawić do piekarnika nagrzanego do 120 stopni. Kiedy kasza ostygnie, pokroić w centymetrową kostkę i dodawać do rosółu, innych czystych zup lub kremów

POMARAŃCZOWA KOSTKA Z KASZY MANNY :

Składniki :150 g kaszy manny; 2 łyżki masła; 40 g startego parmezanu; skórka starta z 1 sparzonej pomarańczy; sól; gałka muszkatołowa

Przepis : Odmierzyć 3 razy więcej wody , niż wynosi objętość kaszy. Trzy czwarte wody zagotować, resztę dokładnie wymieszać z kaszą. Wlać do wrzątku ,i mieszając, gotować 15 minut. Zdjąć z ognia, dodać skórkę pomarańczową, parmezan i doprawić do smaku solą oraz startą gałką muszkatołową. Rozsmarować na grubość centymetra i nożem moczonym w wodzie wyrównać powierzchnię. Na pół godziny wstawić do piekarnika nagrzanego do 120 stopni. Kiedy kasza ostygnie , pokroić w centymetrową kostkę. Można także wykrawać foremkami do ciasta małe koła, gwiazdki lub inne kształty. Wtedy jednak należy ją rozsmarować na blasze cieniej - na grubość 5-6 mm .Dodawać do rosółu, innych czystych zup lub zup kremów.

MAKARON NALEŚNIKOWY :

Składniki : 2 jajka; 6 łyżek mąki; 125 ml mleka; 125 ml gazowanej wody mineralnej; 1 łyżeczka bardzo drobno posiekanej natki pietruszki; 2 łyżki oleju lub dwie łyżki roztopionego sklarowanego masła

Przepis : Jajka dokładnie wymieszać z mąką i mlekiem. Kiedy znikną wszystkie grudki, wlać wodę mineralną , dodać natkę, dwie szczypty soli i jeszcze raz wymieszać. Dużą patelnię, umieszczoną na średnim ogniu ,za pomocą pędzelka lub wacika dokładnie posmarować tłuszczem. Wlać tyle ciasta ,żeby pokryło dno patelni. Gdyby go było za dużo, zlać nadmiar. Smażyć po 1,5 - 2 minuty z każdej strony na złoty kolor .Ostudzone naleśniki zwinąć w rulonik i pokroić w poprzek na jak najcieńsze paseczki. Dodawać do rosółu i innych czystych zup

GROSZEK PTYSIOWY :

Składniki : 150 g mąki; 80 g masła; 3 duże lub 4 małe jajka; sól

Przepis : W rondlu o grubym dnie zagotować 180 ml wody. Dodać masło, szczyptę soli i zmniejszyć ogień do minimum. Wsypać mąkę i szybko mieszać, uważając , by ciasto nie przywierało do dna. Po 5 minutach, nie przerywając mieszania, rondel zdjąć z ognia. Kiedy ciasto nieco ostygnie, dodać 1 jajko i dopiero gdy całkowicie połączy się z masą, wbić następne. W ten sam sposób dodać pozostałe i mieszać jeszcze 5 minut. Za pomocą worka cukierniczego lub łyżeczki nakładać na wyłożoną papierem blachę porcje ciasta wielkości małego łuskanego orzecha laskowego, zachowując między nimi dość dużą odległość, ponieważ ciasto w czasie pieczenia ponad dwukrotnie zwiększa objętość. Blachę włożyć do piekarnika nagrzanego do 200 stopni i piec 10 - 12 minut na złoty kolor. Groszek ptysiowy dodawać do czystych lub przecieranych zup

KOSTKA Z OMLETU BISZKOPTOWEGO :

Składniki : 4 jajka; 2 łyżki cukru pudru; 2 łyżki masła; 4 łyżki mąki; sól; 4 łyżki sklarowanego masła do smażenia (na niesklarowany omlet będzie się przypalał)

Przepis : Miękkie masło rozetrzeć z cukrem pudrem i powoli, wciąż rozcierając , wlać rozbełtane żółtka. Białka ubić na sztywną pianę, dodając szczyptę soli. Delikatnie, ale dokładnie przemieszczać je z masą maślano-żółtkową. Połowę sklarowanego masła roztopić na patelni postawionej na średnim ogniu. Wlać połowę ciasta i nieco zmniejszyć ogień. Jeśli będzie zbyt duży , omlet przypali się na zewnątrz, a w środku będzie surowy. Po mniej więcej 4 minutach przewrócić go na drugą stronę i smażyć jeszcze 2-3 minuty. Wyłożyć na talerz, patelnię przetrzeć papierem kuchennym i smażyć następny. Kiedy omlety ostygną, pociąć je ostrym nożem na półtoracentymetrowe kwadraty .Podawać do zup owocowych