

„Grzyb w brukselce z polskim mięsem w panierce” z kaszą z wielkopolskich zbóż oraz surówką ze swojskich warzyw.

1/2 kg pieczarek,
1/2 kg brukselki,
1 kg mięsa wieprzowego, sól, pieprz,
zioła wg uznania,
2 jajka,
bułka tarta,
olej do smażenia.

Wykonanie: Oczyszczone grzyby umyć, usunąć trzonki z których można przygotować sos. Następnie blanszować. Brukselkę umyć, również blanszować. Mięso najlepiej łopatkę zmielić, dodać jajko, doprawić do smaku, wyrobić na gładką masę. Pieczarkę złączyć z brukselką a następnie zawinąć mielone mięso. Panierować w bułce tartej i smażyć na oleju. Podawać z kaszą i surówką z warzyw.

Kasza gotowana

2 szk. kaszy,
4 szk. wody,
1 łyżeczka soli.

Wykonanie: Kaszę przepłukać zimną wodą 2 – 3 razy. Wodę zagotować, dodać sól a następnie kaszę i gotować do odparowania wody. Następnie kaszę przełożyć do termosu i w taki sposób kasza może czekać do podania do kilku godzin.

Surówka z kapusty białej i marchwi

1 kg kapusty,
2 marchwie,
1 łyżeczka soli,
3 łyżki cukru,
1 łyżka gorczycy,
¼ szk. oleju,
¼ szk. octu,
2 ząbki czosnki.

Wykonanie: Kapustę i marchew poszatковать. Z pozostałych składników przygotować zalewę. Gorącą zalewę wlać do warzyw. Wymieszać i jak przestygnie dodać drobno pokrojony czosnek. Taką surówkę można włożyć do słoików i przechowywać w lodówce do tygodnia.