

Inne

(12) Śliwki w occie

1 kg śliwek - węgierki
zalewa - zagotować
1 szklanka octu 10 %
1 szklanka wody
40 dkg cukru
cynamon , goździk

wyk. śliwki ponakłuwać widelcem i zalać zalewą , na drugi dzień zlać, sam syrop zagotować i gorącym zalać śliwki.

Na trzeci dzień, wrzucić śliwki wraz z goździkami i cynamonem, krótko zagotować. Powkladać do słoików i zagotować.

Kazimiera Bardzik, Krotoszyn

(26) Szynka w galarecie

20 plastrów szynki konserwowej,
2 śmietankowe serki topione,
1 łyżka chrzanu,
1 łyżka majonezu,
1 łyżka śmietany,
1 kostka drobiowa,
5 łyżeczek żelatyny,
pieprz i sól,
oliwki, ogórek, pomidor, rzodkiewka do dekoracji



Rozgnieść widelcem serek topiony, dodać majonez, chrzan i śmietanę, dokładnie wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Na środku każdego plastra szynki umieścić porcję farszu i zwinąć rulonik. Ruloniki ułożyć na półmisku. Kostkę drobiową rozpuścić w 500ml.wrzątku,a gdy wywar lekko przestygnie, połączyć go z żelatyną. Tężejącą galaretą zalać ruloniki z szynki i wstawić na minimum 2godz.do lodówki.

Anna Michalak

(44) Wigilijne grzyby w cieście

U mnie Wigilia odbyła się już dziś - tak wyszło w tym roku, choć to akurat raczej smutna okoliczność. Jedną z moich ulubionych potraw, mogę nawet powiedzieć, że smakiem świąt z dawnych lat, są takie właśnie grzyby. Tej jesieni nazbieraliśmy ich sporo, więc mogę w pełni nacieszyć się tym daniem.

Składniki:

duże kapelusze suszonych grzybów
100 g mąki
1 jajko
łyżeczka soli
woda
oliwa do smażenia



Grzyby namocz w wodzie przez 2 godziny. Odlej wodę z moczenia i ugotuj grzyby w nowej wodzie (przez około 30-40 minut). Wodę z gotowania można zachować, ja zawsze dodaję ją do barszczyku. Z mąki, jajka, soli i wody przygotuj ciasto - podobnie, jak ciasto naleśnikowe, <http://mycuisine.blox.pl/resource/grzybywciescie.jpg>tylko gęstsze. Musi być też dość słone. Kapelusze maczaj w cieście i wykładaj na gorącą oliwę. Smaż na złoto, podawaj ciepłe!

Agnieszka Plachecka

(89) Gołąbki Wigilijne.

Składniki:

- 1 główka kapusty,
- 1 szklanka kaszy jęczmiennej drobnej,
- 2 cebule,
- 2 kg ziemniaków,
- ¼ szklanki oleju,
- sól,
- pieprz.



Przygotowanie:

1. Cebulę obieramy kroimy w drobną kostkę i szklimy na oleju.
2. Ziemniaki obieramy i gotujemy w osolonej wodzie. Po ugotowaniu odlewamy, wysypujemy kaszę, dodajemy zrumienioną cebulę, wlewamy olej, sól i pieprz do smaku. Wszystko razem dobrze ugnieść. Przykryć i zostawić na 20 minut.
3. Kapustę zaparzamy i oddzielamy liście. Farsz nakładamy na liście, dokładnie zwijamy, układamy w rondlu, podlewamy wodą z solą i pieprzem. Wstawiamy do piekarnika (180°C). Pieczemy 45 minut. Gołąbki najlepiej smakują zrumienione na oleju.

Angelika Smogur

(101). Sos staropolski z suszonych grzybów

- szklanka suszonych grzybów
- cebula
- 2 łyżki masła
- łyżka mąki
- sól, biały pieprz



Oplukane grzyby zalewamy 3 szklankami wody stołowej lub oligoceńskiej, dodajemy pokrojonej na części cebulę, gotujemy na niewielkim ogniu, aż będą miękkie. Wywar cedzimy, odrzucamy cebulę, a grzyby rozdrabniamy w malakserze lub przepuszczamy przez maszynkę. Z masła i mąki przygotowujemy zasmażkę, uważając, by mąka się nie zrumieniła, tylko straciła smak surowizny, rozprowadzamy wywarem z grzybów, zagotowujemy, dodajemy zmielone grzyby, przyprawiamy do smaku solą i mialkim pieprzem. Sos ma piękny, ciemny kolor, niepowtarzalny aromat i konsystencję gęstej śmietany.

133). Borowiki w panierce

- 8 dużych kapeluszy suszonych borowików
- 3 łyżki mąki
- 1 jajo
- 4 łyżki bułki tartej
- sól, pieprz, tłuszcz



Kapelusze borowików dokładnie oczyścić, umyć, zalać zimną wodą i pozostawić na noc do namoczenia. Gotować 20 minut. Miękkie kapelusze odcedzić (wywar grzybowy przeznaczyć na zupę lub sos) i osuszyć. Posypać solą oraz pieprzem. Jajo roztrzepać, mąkę i bułkę tartą wysypać na oddzielne talerzyki. Rozgrzać tłuszcz na patelni. Obtaczać każdy kapelusz w mące, jajku i bułce. Smażyć powoli na złoty kolor.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

(138). Salátka z buraków

- 0,3 kg buraków
- 0,2 kg białej fasoli (z puszki)
- 0,2 kg kiszzonej kapusty
- cebula
- 3 łyżki oleju
- sól, pieprz



Buraki ugotować do miękkości, wystudzić, obrać i pokroić w słupki. Posiekać drobno kiszoną kapustę oraz cebulę. Odcedzić na sitku fasolę. Do pokrojonych buraków dodać wszystkie pozostałe składniki. Wymieszać. Sałatkę doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Na końcu polać olejem, wymieszać i schłodzić w lodówce.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

(141). Paszтет z suszonych grzybów

0,3 kg grzybów

0,5 l bułki tartej

0,125 l kremówki

4 jaja

gałka muskatołowa

sól, pieprz

łyżka masła

łyżka oleju

2 ząbki czosnku

duża cebula

mielone orzechy włoskie do wysypania formy



Grzyby namoczyć na noc, ugotować. Bułkę tartą wsypać do miski, dodać kremówkę, wymieszać i odstawić na godzinę. Ostudzone grzyby zemleć, dodać drobno pokrojoną cebulę przesmażoną na łyżce oleju i bułkę tartą wymieszaną wcześniej z kremówką. Następnie dodać jeszcze jaja, zmiażdżony czosnek i przyprawy do smaku. Wymieszać. Zbyt gęstą masę rozrzedzić kremówką, do za rzadkiej dosypać bułki tartej.

Keksową formę natłuścić masłem i wysypać mielonymi orzechami włoskimi. Nappełnić formę masą i piec około 40 minut w temp. 180°C. Podawać na ciepło lub na zimno.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

(161) Paszтет grzybowy

Składniki:

- 80 dag mrożonych borowików,
- 3 cebule,
- 4 kajzerki,
- 6 jajek,
- bułka tarta do formy,
- masło,
- sól, pieprz.

Sposób wykonania:

- Borowiki rozmrozić, kilka odłożyć. Resztę z pokrojonymi cebulami podsmażyć na maśle. Kajzerki namoczyć w śmietanie, odcisnąć.
- Wszystko zemleć, utrzeć z 6 żółtkami, doprawić pieprzem, solą i wymieszać z pianą z białek.
- Masę przełożyć do posmarowanej masłem i posypanej bułką formy. Całe grzyby wcisnąć w paszтет. Piec 50 minut w temp. 160°C.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp.

(232) Ziemiaki faszerowane grzybami

Składniki:

Ziemiaki surowe równej wielkości (ok.1 kg)

Farsz

30 dkg pieczarek lub grzybków suszonych

Pęczek pietruszki, cebula, sól, pieprz, masło do smażenia.

Przygotowujemy farsz: cebulę i pieczarki drobno siekamy ,podsmażamy ,często mieszając ,aż wyparuje sok.

Lekko przyprawiamy do smaku ,łączymy z zieleniną.

Z ziemniaków ścinamy wierzchy ,wydrążamy łyżeczką środki ziemniaków i nappełniamy farszem.

Ziemiaki nappełnione farszem możemy podawać na 3 sposoby :

- upiec we folii aluminiowej,

- ugotować na parze,
 - zapiec w naczyniu żaroodpornym, wysmarowanym masłem .
- Ugotowane lub upieczone faszerowane ziemniaki podać z sosem koperkowym lub polane masłem z tartą bułką, posypać koperkiem lub pietruszką.

Koło Gospodyń Wiejskich w Szymanowie

(244) Suszone kapelusze z grzybów zapiekane w mące

składniki

- suszone kapelusze grzybów,
- 3 lub 4 łyżki mąki,
- 1 średnia cebula,
- sól, pieprz do smaku,
- olej do smażenia.

sposób przyrządzenia

1. Grzyby umyć, włożyć do miski, zalać wodą.
2. Przycisnąć talerzykiem tak aby równomiernie były zanurzone.
3. Pozostawić na noc.
4. Następnie w tej samej wodzie ugotować do miękkości.
5. Gdy zrobią się miękkie, odcedzić i pozostawić na sitku aby osiąkły.
6. Na patelni rozgrzać olej, dodać pokrojoną w kostkę cebulę i podsmażyć.
7. Następnie dodać grzyby obtoczone w mące.
8. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
9. I dalej podsmażyć.



Stasińska Mirosława

(270) Rolada ziemniaczana

Składniki:

- 1 opakowanie wafli suchych
- 2 kg ziemniaków
- 1 kostka margaryny
- 1 szklanka ciepłego mleka
- peczęk świeżego lub 1 op. Suszonego koperku
- sól
- pieprz
- przyprawa do ziemniaków
- ½ kg grzybów
- 1 cebula
- olej
- 3 jaja
- bułka tarta



Przygotowanie:

Ziemniaki obieramy i gotujemy. Odcedzamy i dusimy z margaryną, mlekiem i koperkiem. Dodajemy sól, pieprz oraz przyprawę do ziemniaków do smaku. Mieszymy. Gorącą masę rozsmarowujemy na waflach na grubość ok. 1 cm. Przygotowujemy farsz grzybowy. Grzyby myjemy, osuszamy i kroimy w plasterki. Cebulę drobno kroimy. Na patelni rozgrzewamy olej, wrzucamy cebulę i smażymy na złoty kolor. Do cebuli dodajemy grzyby, oraz sól i pieprz do smaku. Mieszając dusimy na małym ogniu około 20 minut, aż płyn odparuje. Farsz grzybowy nakładamy na gorącą masę ziemniaczaną na brzegu wafli. Od razu zwijamy każdy wafel jak roladę. Odstawiamy by ostygły. Zimne rolady kroimy w plastry grubości mniej więcej 1 cm, obtaczamy je w rozkłóconym jajku i bułce tartej. Smażymy na gorącym oleju na złoty kolor.

Koło Gospodyń Wiejskich w Jaskólkach

(297) Ziemniaki puree

Składniki:

- Składniki:
- 1 porcja

3 średnie ziemniaki
1/2 łyżki masła
3 łyżki mleka
1 łyżka usiekanego koperku

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać, umyć i ugotować. Odcedzić. Utluc ziemniaki na puree. Dodać mleko, masło, koperek. Wymieszać.

Kolo Gospodyń Wiejskich Wtorek

(305) Kawa po kapitańsku na koniec Wieczery Wigilijnej

1 łyżeczkę kawy zalać niepełną szklanką wody. Następnie ubić mocno 2 żółtka z 4 czubatymi łyżkami cukru. Włożyć do kawy do pełna (można dodać rum lub inny alkohol).

Helena Karbowska

(318) Sałatka świąteczna

2 banany
2 jabłka
śliwki z kompotu
1 pomarańcza
brzoskwinie z kompotu
sok z 1 cytryny
majonez
kieliszek koniaku
imbir
gałka muszkatołowa

Wszystkie składniki pokroić w plasterki. Do salaterki wrzucić banany i jabłka, skropić sokiem z cytryny, następnie wrzucić resztę składników i doprawić imbirem, gałką muszkatołową, majonezem, resztą soku z cytryny i wlać kieliszek koniaku. Dobrze wymieszać.

Maria Chudobska,

(323) Pierś indycza nadziewana serem smażonym

1,5 opakowania sera smażonego
1,5 kg piersi indyka
przyprawa do indyka
sól
pieprz i pieprz ziołowy
0,5 kostki masła
1 jajko
liście bazylii świeże
1 papryka czerwona
1 papryka żółta



Paprykę umyć i pokroić w cienkie paski. Bazylie myjemy i zostawiamy całe listki. Pierś indyczą przekrawamy tak, aby powstała kieszeń. Pierś nacieramy w środku i na zewnątrz przyprawami. Gdy mięso jest już przyprawione dodajemy do środka nadzienie wykonane z roztopionego sera smażonego z 2 łyżkami masła i jajkiem oraz papryką i bazylią. Kieszeń napełniamy do ¾ objętości tak, aby zeszyć. Zeszyta pierś wkładamy do rękawa piekarniczego i wkładamy tam resztę masła, zawiązujemy rękaw i wkładamy pieczeń do naczynia żaroodpornego. Piec w nagrzanym piekarniku do 180° C, około 70 minut. Dodatkiem do dania może być żurawina.

Zespół Szkół Zawodowych im. Stefana Bobrowskiego

(332) Wigilijne kotlety grzybowo – orzechowe

Składniki:

- 10 suszonych grzybów
- 1 duża cebula
- 3-4 kromki pszennej bułki

- 2-3 łyżki śmietanki
- 2 jaja ugotowane na twardo
- 3-4 łyżki masła
- szklanka posiekanych orzechów włoskich
- szklanka bułki tartej
- 2 jaja
- sól, pieprz

Przygotowanie

Umyte grzyby namoczyć na noc, następnego dnia ugotować, odcedzić. Bułkę namoczyć w śmietance. Na patelni stopić łyżeczkę masła, zeszklić posiekaną cebulę i bułkę przepuścić przez maszynkę, dodać drobno pokrojone jaja, orzechy, żółtka i 1-2 łyżek przesianej przez sito bułki tartej. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, dokładnie wymieszać. Z białek ubić sztywną pianę. Wymieszać z przygotowaną masą. Formować kotleciki w kształcie krążków. Obtaczać w bułce tartej. Smażyć na stopionym maśle lub oleju. Podawać do gorących dań rybnych i kapusty z grochem i grzybami.

Sebastian Bargenda

(378) Pieczarki panierowane w zalewie octowej

-1 kg pieczarek (same średnie kapelusze)

Pieczarki umyć, osuszyć, skropić sokiem z cytryny. Moczymy w rozbitym i roztrzepanym jajku, w bułce tartej, smażymy na oleju. Usmażone pieczarki zalewamy gorącą zalewą, wykonaną w następujący sposób:

- 3 szkl. wody
- 1 szkl. octu
- 4 łyżki cukru
- sól do smaku
- cebula, liść laurowy, ziele angielskie

Tresa Nawrocka, Wilczygóra

(388) Gołąbki z kaszą

- 40 dag ugotowanej na sypko kaszy jaglanej
- 2-3 łyżki oleju
- 8-10 liści kapusty włoskiej
- 5 dag suszonych grzybów
- ½ pęczka natki
- 2 duże marchewki
- ½ selera
- duża cebula
- 300 ml bulionu warzywnego
- liść laurowy
- ziele angielskie

Grzyby namoczyć, ugotować do miękkości. Odcedzić, drobno pokroić, dodać do kaszy. Liście kapusty gotować 1 minutę w osolonym wrzątku. Wyjąć, ostudzić. Wszystkie warzywa obrać. Na tarce o dużych oczkach zetrzeć marchewkę i seler. Cebule pokroić w drobną kostkę. Na patelni rozgrzać olej. Na nim zeszklić cebulę. Dodać starte warzywa i mieszając dusić ok. 4-5 minut. Następnie całość dołożyć do kaszy, wymieszać. Przyprawić do smaku solą i pieprzem oraz szczyptą cukru. Łyżką nabierać przygotowany farsz, układać na liściach kapusty, zawijać. Na dno garnka ułożyć kilka liści kapusty. Na nich ciasno układać przygotowane gołąbki, zalać bulionem. Dodać liść laurowy i ziele angielskie. Gotować po przykryciu ok. 25-30 minut. Gołąbki z kaszy jaglanej można przygotować kilka dni przed wigilią a na stół serwować je przysmażone na złoty kolor na oleju.

Dorota Ligocka

(418) Gołąbki z kaszy gryczanej i sera

- 1 kg kapusty białej
- 25 dkg kaszy gryczanej
- 10 dkg tłuszczu
- 20 dkg sera twarogowego

- 5 dkg cebuli
- szklanka wywaru z włoszczyzny
- cukier, majeranek, pieprz, sól

Kapustę sparzyć wrzątkiem. Kaszę gryczaną ugotować na sypko i ostudzić. Drobną posiekaną cebulę przesmażyć w tłuszczu. Wymieszać z kaszą i twarogiem. Farsz przyprawić do smaku i zawijać w liście kapusty. Gołąbki podlać wywarem z włoszczyzny i dusić w piekarniku. Podawać polane sosem koperkowym lub śmietanowym z ziemniakami.

Koło Gospodyń Wiejskich, Walentynowo

(431) Gołąbki poznańskie

- 1/2 kg mięsa mielonego
- 70 dag kapusty białej
- 2 całe jajka
- 1 szklanka kaszki manny
- 1 cebula drobno pokrojona
- 1 ząbek czosnku
- 1 pęczek natki pietruszki

sos: 4 szklanki wody, 2 kostki rosółowe, 1 koncentrat pomidorowy

Kapustę zetrzeć na tarce jarzynowej, na grubych oczkach. Dodać pozostałe składniki i razem wymieszać.

Formować jak klopsy. Potem obtoczyć w mące, jajku i bułce tartej, smażyć z obu stron na gorącym tłuszczu.

Zagotować składniki na sos, włożyć usmażone gołąbki i dusić około 40 minut.

Koło Gospodyń Wiejskich w Miejskiej Górcie,

(451) Sałatka wigilijna – postna

Produkty:

- paczka uszek z grzybami i kapustą (ok. 15 sztuk)
- 1 cebula (może być czerwona)
- 1 świeży ogórek
- 1 puszka kukurydzy
- 2 pomidory
- 1 -2 łyżeczki majonezu
- 2 łyżki przyprawy Tzatziki
- sól, pieprz do smaku



Sposób przyrządzenia:

Uszka ugotować w lekko osolonej wodzie i pozostawić do ostygnięcia. Cebulę pokroić w drobną kosteczkę, lekko posolić, odstawić na 5 minut. Ogórek i pomidory pokroić w kostkę. Do półmiska wrzucić wszystkie wyżej wymienione produkty. Wszystko wymieszać.

Koło Gospodyń Wiejskich w Brzeźnie

(480) Bułki cebulowo – grzybowe

Składniki:

- 0.5 kg mąki
- 1 jajko
- 1 szkl. mleka
- 0,5dag drożdży
- 2łyżeczki cukru
- 2 duże cebule
- 20dag grzybów (lub pieczarek)

Wykonanie:

Dwie duże cebule i grzyby(pieczarki) pokroić w kostkę. Mleko rozrobić z drożdżami dodać, mąkę, jajko i cukier. Wszystkie składniki dobrze wyrobić poczekać, aż wyrośnie. Piec ok.15-20min. W temp. 180 °C

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Józefa Marcińca Koźmin Wlkp



(492) Buleczki z kminkiem

Składniki:

- 60 dag mąki pszennej,
- 5 dag drożdży,
- 1/4 kostki masła,
- 1 szklanka mleka,
- 1 jajko,
- 1 łyżeczka soli,
- 1 łyżeczka cukru,
- 1 łyżeczka kminku.



Przygotowanie

Drożdże, cukier i łyżeczkę mąki rozpuścić w mleku, i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Po 20 minutach dodać pozostałą mąkę, jajko, sól i stopione masło. Wyrabiać ciasto, aż zacznie odstawać od rąk. Przykryć i ponownie odstawić w ciepłe miejsce. Gdy ciasto dobrze wyrośnie, dodać kminek i jeszcze raz zagnieść. Uformować podłużne lub okrągłe bułki, ułożyć na blasze wyłożonej pergaminem, poczekać aż wyrosną. Piec ok. 25 minut w temperaturze 180 stopni

Grażyna Osuch-Nowicka, Spaieżyn

(494) Kasza Gryczana z sosem grzybowym \\\

Składniki:

- szklanka kaszy gryczanej palonej,
- 1,5 szklanki wrzątku ,
- łyżka masła,
- sól.

Sos:

- 20 -25 dkg pieczarek,
- 2 suszone grzyby,
- 1 średnia cebula pokrojona w cienkie piórka,
- 1 łyżka sosu grzybowego Knorr,
- 1 szklanka wody,
- sól, pieprz,
- olej i masło do smażenia.



Przygotowanie

W garnku roztopić łyżkę masła, wsypać kaszę i chwilę podsmażyć na małym ogniu. Następnie zalać kaszę wrzątkiem, posolić do smaku i gotować na niewielkim ogniu do chwili, gdy kasza wchłonęła cały płyn. Wtedy zawinąć w koc, robiąc jakby termos, w którym kasza dochodzi i nie wystygą.

Umyte pieczarki pokroić najpierw na połówki, a później w cząstki. Grzyby suszone włożyć do dobrze ciepłej wody, żeby zmiękły, a następnie pokroić je w paseczki. Na rozgrzanym w rondelku oleju podsmażyć cebulkę, a kiedy zacznie nabierać koloru, włożyć łyżkę masła i dodać przygotowane pieczarki, ogień trochę zwiększyć i smażyć do chwili, gdy cebula i pieczarki staną się lekko złociste. Wówczas dołożyć pokrojone suszone grzyby, dodać łyżkę sosu grzybowego Knorra i podlać szklanką wody. Wszystko wymieszać i dusić, aż sos nabierze właściwej konsystencji i smaku. Gorącą kaszę polać sosem.

Grażyna Osuch-Nowicka, Spaieżyn

(505) Ziemniaki zapiekane po nelsonsku - Agnieszka Mikołajczak

1 kg ziemniaków , 4 jajka , 2 cebule ,
sos grzybowy.

Ziemniaki i jajka ugotować – pokroić w talarki

Cebulkę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle.

W naczyniu żaroodpornym układać warstwowo

- ziemniaki – jajka – cebulka – ziemniaki - wszystko zalać sosem grzybowym przygotowanym z suszonych grzybków.

Zapiekać w piekarniku 45 minut.

Koło Gospoń Wiejskich, Parkowo



(510) Sałatka warstwowa z kalafiora - Joanna Pawlicka

1 średni kalafior – podgotować z odrobiną cukru ,octu i soli. Wystudzić i pokruszyć na kawałki . W szklanej misce układać warstwowo – kalafior - pokrojone w średniej wielkości kawałki warzywa - ogórek zielony – pomidory - papryka żółta. Jajka ugotowane pokrojone w cząsteczki, na wierzch ser feta appetita . Wszystko zalać sosem przygotowanym z majonezu i jogurtu naturalnego

Koło Gospodyń Wiejskich, Parkowo

