

(9) Paszteciki z kapustą i grzybami

Ciasto:

40 dag mąki
3 dag drożdży
0,5 szklanki mleka
płaska łyżeczka cukru
1 jajko
sól
odrobina startej gałki muskatołowej
3/4 kostki margaryny
Przygotować ciasto drożdżowe.

Nadzienie:

40 dag kapusty kiszzonej
25 dag pieczarek
1 cebula
6 dag margaryny
1 jajko
pieprz

Przygotowanie:

Ugotować kapustę kiszoną dodać podsmażone pieczarki w tłuszczu odsmażyć cebule nie rumienić, dodać do kapusty, przyprawić do smaku, dodać surowe jajko. Ciasto rozwałkować, pokroić na prostokąty o wymiarach 8-10cm. Rozłożyć nadzienie, zawinąć, wstawić paluszki do nagrzanego piekarnika na wierzchu posmarować białkiem i piec. Podawać z czerwonym barszczem. Smacznego :)

Dorota Czajka



(19) Pierogi z kapustą i grzybami

Ciasto:

- * 1kg mąki
- * 2 jajka
- * sól
- * ciepła woda (ile "zabierze" mąka)
- * 3 łyżki oleju

Nadzienie:

Składniki:

- * ok. 80 dag kiszzonej kapusty
- * 10 dag suszonych grzybów
- * 2 cebule
- * 2 łyżki oleju
- * sól, pieprz

Do polania:

- * 1 duża cebula
- * 3-4 łyżki oleju

Przygotowanie:

Grzyby starannie opłukać, namoczyć przez noc, ugotować w wodzie, w której się moczyły, odcedzić, przepuścić przez maszynkę (wywar można użyć do zupy lub sosu) dodać grzyby, ostudzić. Następnie do grzybów wbić jajko i dobrze wymieszać., Kapustę gotować w małej ilości wody- do zagotowania trzymać pod przykryciem. Gdy zagotuje się odkryć na chwilę, po czym przykryć i dogotować. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, usmażyć na jasnozłoty kolor. Ugotowaną kapustę mocno odcisnąć, przepuścić przez maszynkę lub drobno posiekać, dodać podsmażoną cebulę z tłuszczem oraz grzyby, doprawić solą i pieprzem, wymieszać. Przygotować ciasto łącząc wszystkie składniki ze sobą. Wyrabiać ok

15 min. - do chwili, gdy w cieście zaczną pękać pęcherzyki powietrza (lub wyrabiać kilka minut w malakserze) Rozwałkować ciasto na cienki placek (ok. 2-3 mm) i wykrawać z niego np. szklanką kółka. Nałożyć farsz, zlepiać. Gotować w lekko osolonej wodzie ok. 3 min. od wypłynięcia na powierzchnię. Ugotowane pierogi ułożyć na ogrzonym półmisku, polać cebulką. Cebulę do polania pokroić w kostkę, zeszklić na oleju.

**WYKONAŁA MONIKA BUKOWSKA KL. II H
ZESPÓŁ SZKÓŁ MECHANICZNYCH RADZIEJÓW**



(38) Łazanki z kapustą i pieczarkami

Składniki:

250 g kiszonej kapusty (musi być porządnie kwaśna)

250 g pieczarek

cebula

makaron łazanki

sól, pieprz, oliwa

Ugotuj kapustę, odsącz. Pieczarki i cebulę posiekaj, podsmaż na oliwie. Dorzuć na patelnię kapustę i chwilę smaź. W międzyczasie ugotuj makaron - nie zapomnij dodać oliwy do wody, wtedy makaron nie sklei się. Ugotowany i odsączony makaron wrzuć na patelnię do kapusty z pieczarkami, wymieszaj i smaź przez chwilę. Dopraw do smaku. W wersji mięsnej, cebulę można podsmażyć z wędzonką lub kielbasą, dalej wszystko tak samo. Spotkałam się też z łazankami z mięsem, mięso gotuje się wtedy z kapustą do miękkości, potem kroci na drobne kawałeczki i dodaje do potrawy. Ja najbardziej lubię jednak takie postne łazanki bez mięsa.

WYKONAŁA ALEKSANDRA KRASECKA

ZESPÓŁ SZKÓŁ MECHANICZNYCH RADZIEJÓW



(48) Pierogi z serem

Składniki

Mąka,

dwa jajka,

sól,

tłuszcz (masło) ,

trochę wody,

żółtko,

cukier waniliowy.

Nadzienie:

Twaróg półtłusty, mielony,

cukier puder,

konserwowane morele, pokrojone w drobną kostkę,

bułka tarta.

Jeżeli chcemy pierogi na pikantnie ser, szczypiorek, sól.

Opis przygotowania

Z mąki, jaj, tłuszczu, szczypty soli, zagniatamy ciasto, dodajemy wody, by uzyskać odpowiednią konsystencję. Gotowe ciasto wałkujemy na większe placki, wycinając krążki lub trójkąty. Nadziewamy je zrobioną masą z twarogu wymieszanego z żółtkiem, cukrem waniliowym i pokrojonymi kawałkami moreli, po czym zaklejamy. Gotujemy do wypłynięcia na wierzch. Jeśli krążki były grubsze, gotujemy parę minut. Wyjęte z wody pierogi dajemy na sito. Po chwili można je lekko obtoczyć w bułce tartej i podsmażyć na maśle. Podajemy na ciepło, jeśli ktoś lubi bardziej słodkie, polewamy miodem, lub syropem z aroni.

WYKONAŁ RADEK MICHAŁOWSKI III

ZESPÓŁ SZKÓŁ MECHANICZNYCH RADZIEJÓW



(69) Krokiety z kapustą i grzybami.

Ciasto:

- 6 czubatych łyżek mąki

- 1 jajko

- ½ łyżeczki proszku do pieczenia

- ¾ szklanki mleka

- szczypta soli

Z przygotowanych produktów zrobić ciasto naleśnikowe z mąki, proszku do pieczenia, jajka, mleka i szczypty soli. Dobrze wymieszane zostawić na 15 minut, by zgęstniało. Średniej wielkości patelnię (najlepiej by służyła nam tylko do smażenia naleśników) postawić na gazie i mocno rozgrzać. Smarować nabitą na widelec skórka ze słoniny tak by patelnia się natłuściła. Wlewać średniej pojemności chochelkę ciasta i obracając patelnię rozprowadzać je po całym dnie. Postawić patelnię na gazie i usmażyć naleśnik z jednej, a następnie z drugiej strony (przewracać łopatką gdy ciasto zmatowieje i jest ścięte) Zdjąć z patelni na talerz.

Farsz:

- 35 dag pieczarek,

- 45 dag kwaszonej kapusty,

- 1 duża cebula,



- 3 łyżki ketchupu,
- 2 łyżki masła (masło można zastąpić olejem) ,
- sól i pieprz do smaku.

Przygotowanie farszu:

Obraną cebulę kroimy w drobna kostkę i podsmażamy na patelni z dwiema łyżkami masła, kiedy się zeszkli wrzucamy ją do garnka i dodajemy odgotowaną i pokrojoną kapustę oraz pieczarki pokrojone w kostkę i 3 łyżki ketchupu. Wszystko dusimy pod przykryciem ok. 15 minut, następnie ściągamy przykrywkę i trzymając wszystko na małym ogniu przez jakieś 15 minut, stale mieszając, pozwalamy odparować nagromadzoną wodę. Farsz odstawiamy, aby ostygł. Na naleśniki nakładamy farsz i zwijamy w kopertę, lub rulonik. Tak przygotowane krokiety obtaczamy w jajku, bulce tartej i smażymy na złoty kolor.

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 w Krotoszynie

Iłona Marszałek

(74) Pierogi z grzybami

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1 jajko
- szczypta soli

Farsz:

- 35 dag kapusty świeżej
- 35 dag kapusty kwaszonej
- 5 dag suszonych grzybów
- 2 cebule
- 2 łyżki oleju
- pieprz
- tarta bułka

Przygotowanie:

Wcześniej namoczone grzyby ugotować w tej samej wodzie ,pokroić. Kiszona kapustę odcisnąć, pokroić. Cebule zeszklić na oleju, dodać grzyby i kiszona kapustę, poddusić na małym ogniu ok. 40 min. Świeżą kapustę pokroić, dodać do garnka w połowie duszenia, farsz odparować, jeśli jest za rzadki dodać tarta bułkę, przyprawić. Do mąki wbić jajko, dodać 0,5 szklanki letniej wody i szczyptę soli, wyrobić ciasto, rozwałkować, wycisnąć kółka, na każdym ułożyć łyżeczkę farszu, zlepić brzegi, ugotować, odcedzić, podsmażyć na oleju.

Koło Gospodyń Wiejskich Ignacego Pogorzałe



(90) Krokiety z kapustą

Składniki na 10 porcji:

- 1 czubata szklanka ugotowanej na sypko kaszy
- 1 szklanka ugotowanych ziemniaków
- 1 szklanka zasmażonej kwaszonej kapusty
- 10 kapeluszy pieczarek
- 2 cebule
- 2 jaja
- sól, pieprz, kminek
- bułka tarta
- tłuszcz do smażenia

Sposób wykonania:

Na niewielkiej ilości tłuszczu podsmażyć rozdrobnioną cebulę, dodać oczyszczone, rozdrobnione grzyby. Kaszę, ziemniaki, zasmażoną kapustę oraz zasmażoną cebulę z grzybami przepuścić przez maszynkę lub rozbić w malakserze. Do masy dodać jajo, doprawić, wyrobić. Uformować 10 krokietów, panierować w roztrzepanym jajku i tartej bułce. Smażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu, rumieniąc z obu stron. Podawać do czerwonego barszczu lub z pikantnym sosem np. grzybowym, pieczarkowym.

Centrum Edukacji Zawodowej

uczennice klasy I Technikum Żywności i Gospodarstwa Domowego: Paulina Nowak i Julię Kosmowską

(91) Krokiety orzechowe

Składniki na 8 porcji:

- 2 czubate szklanki ugotowanej na sypko kaszy
- 1 szklanka posiekanych orzechów
- 2 jaja
- sól
- tarta bułka
- tłuszcz do smażenia (najlepiej oliwa i masło pół na pół)

Sposób wykonania:

Zmieloną kaszę połączyć z orzechami, dodać jajo, szczyptę soli. Całość wyrabiać, aż masa stanie się jednolita. Masę wyłożyć na wysypaną niewielką ilością tartej bułki stolnicę, uformować 8 krokietów, panierować w jajach i bułce tartej. Smażyć zaraz po przygotowaniu na dobrze rozgrzanym tłuszczu rumieniąc z obu stron. Podawać z dodatkiem grzybów w śmietanie.

Centrum Edukacji Zawodowej

uczennice klasy I Technikum Żywienia i Gospodarstwa Domowego: Paulina Nowak i Julię Kosmowską



(96) Wigilijne uszka z grzybami

ciasto:

- 1 szklanka mąki
- 1 jajo
- sól

nadzienie:

- 0,01 kg suszonych grzybów
- 1 cebula
- 1 jajo
- sól, pieprz, tłuszcz

Grzyby opłukać, ugotować, odcedzić, przepuścić przez maszynkę (wywar można użyć do zupy lub sosu) Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na tłuszczu na złoty kolor, dodać grzyby, ostudzić. Następnie wbić do grzybów jajo, dobrze wymieszać, doprawić solą i pieprzem. W dużym garnku nastawić wodę do gotowania uszek. Mąkę przesiać, wymieszać z jajem, solą i wodą, wyrobić niezbyt twarde ciasto. Rozwałkować, pokroić w kwadraty, nakładać nadzienie. Zlepić trójkąty, następnie dwa rogi ze sobą. Gotować we wrzącej osolonej wodzie. Po wyjęciu układać na półmisku i polewać masłem aby się nie posklejały.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp. przy ul. Wolności 12

Przepisy opracowali: Paulina Blek, Aneta Nowacka,, Michał Kubacki, Adam Paradowski



(98) Kruche pierożki do barszczu

- 0,2 kg mąki
- 0,12 kg masła
- 1 jajo lub 2 surowe żółtka
- 1 łyżka śmietany
- ½ łyżeczki soli

Wymienione składniki łączymy siekając je nożem, a następnie szybko zagniatamy ciasto, które powinno odpocząć w chłodnym miejscu przez 30 minut. Z dość cienko rozwałkowanego ciasta wycinamy kieliszkiem do wina kółka, na każde kółko nakładamy nieco farszu grzybowego (przygotowanego według przepisu na farsz do uszek) i ze złożonych przez pół kółek formujemy zgrabne pierożki, dokładnie zlepiając ich brzegi. Pierożki układamy na blasze i pieczemy w piekarniku na złoty kolor.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp. przy ul. Wolności 12

Przepisy opracowali: Paulina Blek, Aneta Nowacka,, Michał Kubacki, Adam Paradowski



(100) Pierogi z kapustą i grzybami

ciasto:

0,35 kg mąki
sól
woda

nadzienie:

0,4 kg kapusty kiszzonej
0,003 kg suszonych grzybów
2 cebule
1 jajko
2 łyżki masła
pieprz
zrumieniona na maśle cebula do polania pierogów



Nadzienie: grzyby umyć, zalać wodą na kilka godzin, po czym ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyły. Cebulę obrać opłukać, drobno posiekać, wrzucić na patelnię z rozgrzanym tłuszczem i lekko podrumienić. Kiszoną kapustę drobno posiekać, dodać do cebuli i uduścić do miękkości, początkowo w odkrytym rondlu, później pod przykryciem. Podczas duszenia płyn powinien całkowicie odparować. Udużoną kapustę wymieszać z jajkiem, dodać jak najdrobniej posiekane grzyby i przyprawić do smaku pieprzem. Gdy kapusta będzie zbyt ostra, można wsypać odrobinę cukru.

Ciasto: mąkę przesiać, uformować w wianuszek i wlewać powoli gorącą wodę (ok. szklanki) zarabiając nożem. Osolić i starannie wyrobić ciasto, aby było lśniąca, a na przekroju usiane drobnymi otworkami (przygotowane ciasto wałkuje się partiami, możliwie najcieniej). Następnie za pomocą szklanki wykroić szklanką kółka, nałożyć nadzienie i przeciwległe brzegi dobrze ze sobą skleić. Pierogi gotować we wrzącej osolonej wodzie. Po wyjęciu układać na półmisku i polewać cebulą zrumienioną na maśle aby się nie posklejały.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp. przy ul. Wolności 12

Przepisy opracowali: Paulina Blek, Aneta Nowacka, Michał Kubacki, Adam Paradowski

(.168) Pierogi z kapustą

Składniki:

Ciasto:

- o 2 szklanki mąki,
- o 1 jajko,
- o woda,
- o łyżeczka oleju.

Farsz:

- o 1 kg kapusty cukrowej,
- o 20 g suszonych grzybów,
- o 50 g cebuli,
- o tłuszcz,
- o sól, pieprz.

Sposób wykonania:

- o kapustę oberz z zewnętrznych liści, umyj, pokrój na części i ugotuj w osolonej wodzie. Po odcedzeniu zmiel w maszynce lub drobno posiekaj nożem.

Suszone grzyby dokładnie umyj pod strumieniem bieżącej zimnej wody, namocz, a następnie ugotuj w tej samej wodzie. Grzyby osącz na sicie,

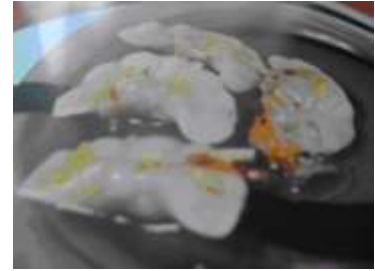
- o wystudź i drobno posiekaj. Cebulę pokrój w drobną kostkę i zrumień na tłuszczu na jasnołoty kolor, a następnie wraz z grzybami dodaj kapusty.
- o Całość duś przez kilka minut, od czasu do czasu mieszając, aż wyparuje nadmiar wody. Dobrze wymieszaj, dopraw solą i pieprzem do smaku.
- o Przygotuj ciasto na pierogi. Z mąki, jajka, ciepłej wody i oleju zagnieć ciasto, tak by nie było zbyt twarde. Następnie rozwałkuj je na cienki placek i szklanką wykroić z niego cienkie krążki. Na środek każdego krążka nakładaj farsz, uważając, by nie dostał się między brzegi zlepionych pierogów.
- o Zagotuj lekko osoloną wodę. Wrzucaj do niej pierogi i gotuj je jeszcze chwilę po wypłynięciu na powierzchnię.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp. przy ul. Wolności 12

Opracował: Patryk Precz, ul. Nowe Osiedle 38, 63-421 Przygodzice

(188) Pierogi z grzybami

0,5 kg mąki pszennej
5 jaj
0,125 l wody
0,2 kg suszonych grzybów
1 cebula
0,06 kg masła
sól, pieprz



Przygotowanie ciasta: z mąki, 3 jaj, soli i wody wyrobić ciasto. Jeżeli będzie za rzadkie, to dodać mąkę, a jeżeli za gęste, to dodać wodę. Ciasto wyłożyć na posypaną mąką stolnicę i cienko rozwałkować.

Przygotowanie nadzienia: grzyby suszone lub świeże obmyć, sparzyć i ugotować na miękko. Następnie drobno pokroić. Masło stopić, dodać umytą i posiekaną drobno cebulę, wrzucić grzybki, wbić 2 jaja, doprawić solą i pieprzem. Potrzymać jakiś czas na ogniu. Szklanką wykrawać krążki ciasta, wypełniać je przyrządzonym farszem, zlepić i wrzucać na wrzącą, osoloną wodę. Gotować do miękkości. Podawać polane stopionym masłem z cebulką.

Zespół Szkół Usługowych w Ostrowie Wlkp. przy ul. Wolności 12
Opracowała: Marlena Słomiana

(200) Krokiety z kapustą i grzybami

Ciasto na naleśniki:

1 l mleka
4 jajka
1/2 l wody (najlepiej mineralnej gazowanej)
łyżka oleju
mąka - ciasto musi być rzadsze niż na zwykłe naleśniki
sól do smaku

Upiec cienkie naleśniki. Wystudzić. Najlepiej z białek ubić pianę i dopiero dodać do ciasta - naleśniki będą pulchniejsze.

Nadzienie:

kapusta kiszona + grzyby suszone - pół/pół (kapusty może być więcej) Kapustę i grzyby ugotować osobno. Gdy trochę przestygnie razem zmiksować rozdrabniaczem, dodać maselko i przyprawy. Podgrzać do rozpuszczenia masła. Wystudzić. Rozsmarować nadzienie na całym naleśniku, uformować krokiet. Obtoczyć w jajku i bułce. Smażyć na oleju na złoty kolor. Można zrobić wcześniej i zamrozić a następnie odgrzać w mikrofalce lub piecyku.

Ewa Zielonka Okręglca

(209) Pierogi z grzybami

Składniki

grzyby świeże (mogą być Np. prawdziwki) ok. 90 dag
cebula ok. 15 dag
sól kilka szczypt
pieprz kilka szczypt
słonina ok. 10 dag
bułka tarta ok. 4 dag
mąka ok. 40 dag
jajko 1
woda 1/8 litra
masło ok. 4 dag
czerstwa bułka ok. 5 dag



Sposób przyrządzenia

Nadzienie: Grzyby opłukać, oczyścić, poszatkować w cienkie plastry, dodać z 3 łyżki wody i gotować przez jakąś godzinę pod przykryciem. Następnie odparować. Bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć. Cebulkę obrać, pokroić w krążki i usmażyć na patelni. Grzyby, bułkę oraz zasmażoną cebulkę zemieć, dodać sól, pieprz, utrzeć.

Ciasto do pierogów: mąkę przesiać na stolnicę, wbić jajko, dodać sól, wodę. Zagnieść wolne ciasto, starannie wyrobić. Podzielić na części, przykryć miską aby nie obeschło. Następnie każdą część ciasta wywałkować dosyć cienko, wykroić krążki o średnicy ok 5 cm (można do tego użyć szklanki jeśli nie posiadamy specjalnej foremki)

Na środek krążka nałożyć nadzienie, złożyć na pół, zlepić brzegi. Zlepione pierożki ułożyć na desce obsypanej mąką. W dużym garnku zagotować osoloną wodę. Kiedy woda zacznie wrzeć wrzucamy ostrożnie pierogi, mieszamy łyżką, przykryć. Kiedy pierogi "podpłyną" do góry, odkryć garnek i gotować ok 3 minut. Następnie pierogi wyjmujemy cedzakową łyżką na cedzak i przelewamy gorącą wodę, osączamy i układamy na półmisek. Słoninę kroimy w kosteczkę i smażymy na patelni aż będzie zrumieniona. Posypujemy nią pierogi. Gotowe :)

KGW Tarnowa Przewodnicząca Janina Wurst

(213) Paszteciki

Ciasto;

2,5 szkl.maki, 12 dag masła, pół szkl gęstej smietany, 3 dag drożdzy, 2 jajka, kminek, sol

Farsz;

0,5 kg kapusty kiszonej, 0,5 kg pieczarek, cebula, kminek, olej, sol, pieprz Drożdże rozetrzeć ze śmietaną, masło posiekać z mąką, wlać drożdże, wbić jajko, posolić, zagnieść i dokładnie wyrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. Pieczarki i cebule posiekać, podsmażyć na oleju. Kapustę ugotować, odcisnąć ,drobno pokroić, połączyć z pieczarkami, doprawić solą, pieprzem, kminkiem-chwile smażyć, ostudzić. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na kwadrat, pokroić w paski o szerokości 10cm. W każdy pasek-na całej jego długości- zawinąć farsz i dobrze zlepić brzegi. Kroić ukośnie na małe-3centymetrowe paszteciki. Posmarować je rozkłodonym jajkiem i posypać kminkiem. Ułożyć na natłuszczonej blasze, piec w piekarniku nagrzanym do temp 190stopni na złoty kolor- około 10min

Sławomira Puziak Jutrosin

(227) Uszka do barszczu

Składniki ciasta :

jajko, 25 dag mąki, szczypta soli ,woda , łyżeczka masła

Mąkę zagniatamy z jajkiem, solą ,wodą i masłem, aż będzie jednolite. Cienko rozwałkować i wykrawać kwadraty.

Farsz:

5 suszonych grzybków, łyżka tartej bułki, jajko, sól, pieprz ,cebulka

Grzybki moczyć przez noc, ugotować, drobno posiekać i dodać do podsmażonej drobno pokrojonej cebulki. Połączyć wszystkie składniki (tarta bułka, jajko, sól, pieprz) Na kwadracie ciasta położyć nieco nadzienia. Kwadrat składamy po przekątnej i dociskamy brzegi trójkątów. Uszka wrzucamy do osolonego wrzątku z dodatkiem oleju i gotujemy aż wypłyną.

Koło Gospodyń Wiejskich w Szzymanowie Sekretarz KGW Irena Bielicka Krzyśko

(250) Pierogi z kapustą i grzybami

Ciasto:

500 g mąki (ok. 3 szklanek) ,

250 ml wody lub mleka,

1 łyżka masła,

sól, 1 jajko.

Farsz:

800 g kiszonej kapusty,

50 g suszonych grzybów,

1 cebula,

100 g masła,

3 łyżki oleju,

sól, pieprz.



Grzyby moczymy w wodzie, przez co najmniej 2 godziny, następnie gotujemy do miękkości. Mąkę przesiewamy na stolnicę, w środku robimy dołek, wbijamy jajko i wlewamy łyżkę roztopionego masła. Powoli wlewamy też szklankę mleka lub wody (najlepiej ciepłej) Rozrabiamy ok. 15-20 minut aż powstanie jednolite, gładkie ciasto. W razie potrzeby dodać mąkę. Dobrze wyrobione ciasto powinno być elastyczne, gładkie a po jego przekrojeniu zobaczymy wgłębienia i dziurki wypełnione powietrzem. Pozostawiamy je na pół godziny przykrywając ręczniczką, aby „doszło”. Przygotowujemy farsz. Ugotowane grzyby odcedzamy i drobnutko siekamy. Kapustę odciskamy, (jeśli jest bardzo kwaśna to wcześniej przelewamy ją wodą) i dusimy w wywarze z grzybów z dodatkiem masła. Cebulę kroimy w kostkę i smażymy na oleju, dodajemy wraz z grzybami do

kapusty i dusimy razem, aż do odparowania płynu. Na koniec doprawiamy solą i pieprzem. Ciasto dzielimy na dwie, trzy porcje i walcujemy na grubość ok. 2 mm. Z ciasta wykrawamy okrągłe placuszki, na środek nakładamy farsz i dokładnie zlepimy brzegi. Pierogi wrzucamy do gotującej, posolonej wody, a po wypłynięciu gotujemy jeszcze 3 minuty i wyjmujemy łyżką cedzakową.

Jolanta Borowiak Bonikowo

(255) Kulebiak

Farsz:

0,5 kg filetu z mintaja,
pieczarki,
papryka,
1 szklanka ugotowanego ryżu,
cebula,
ciasto,
30 dag mąki,
10-20 dag masła
2 jajka,
szczypta soli.

Przygotowanie :

Z mąki, masła, jajek i soli zagnieść ciasto.

Farsz: rybę usmażyć, pokroić na drobne kawałki i zostawić do przestudzenia. Pieczarki przesmażyć z cebulą i papryką, dodać pokrojoną rybę. Na końcu dodać ryż i przyprawić. Ciasto rozwałkować i wyciąć z formy kształt ryby. Nałożyć na nią farsz, zlepzić i piec w temperaturze 200°C do zrumienienia.

**Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. E. Kwiatkowskiego 62-065 Grodzisk Wlkp. ul. Żwirki i Wigury 2
Ewelina Woźniak, Natalia Koszuta z klasy IV Technikum Gastronomicznego**



(267) Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki:

40 dag mąki
1 jajko
sól

Na farsz:

50 dag kiszzonej kapusty
5 dag suszonych podgrzybków
2 cebule
2-3 liście laurowe
4-5 ziaren ziela angielskiego
4 łyżki oleju
pieprz

Przygotowanie:

Grzyby umyć, zalać szklanką wody odstawić na noc. Ugotować je w tej samej wodzie, posiekać. Kapustę drobno pokroić, zalać niewielką ilością wody oraz wywarem z grzybów. Gotować z dodatkiem liści laurowych, ziela angielskiego i pieprzu 30 minut. Cebule obrać, posiekać, usmażyć na 3 łyżkach oleju, dodać do kapusty razem z grzybami. Gotować 20 minut ostudzić i doprawić. W tym czasie mąkę przesiać na stolnicę, dodać szczyptę soli i jajko. Wlać tyle wody by zagnieść miękkie ciasto. Podzielić ciasto na 2 części, kolejno rozwałkować na grubość około 2 mm. Wykroić szklanką krążki o średnicy około 7 cm. Po środku każdego ułożyć łyżkę farszu i zalepić brzegi. Pierogi wrzucać partiami 8 na osolony wrzątek. Gotować 2-3 minuty od momentu wypłynięcia. Osączyć i włożyć do miski z łyżką oleju. Można podawać z podsmażoną cebulą.

Koło Gospodyń Wiejskich w Jaskółkach Gmina Raszków Łucja Karolewska



(269) Pierogi drożdżowe z makiem smażone

Składniki:

50 dag mąki
3 dag drożdży
jajko
szczypta soli
łyżeczka cukru
olej

Przygotowanie:

Drożdże rozetrzeć z łyżeczką cukru. Mąkę, jajko i sól zagnieść wraz z drożdżami dolewając szklankę ciepłej wody. Ciasto przykryć, odstawić do wyrośnięcia. W tym czasie mak zalać wrzątkiem, gotować 5 minut, osączyć i trzykrotnie zemleć. Wymieszać z miodem, masłem i posiekаныmi bakaliami. Ciasto rozwałkować, szklanką wycinać krążki, napęlnić farszem i lepić pierogi. W głębokiej patelni rozgrzać olej. Smażyć pierogi z obu stron na złocisty kolor, osączyć z tłuszczu.

Koło Gospodyń Wiejskich w Jaskólkach Gmina Raszków Lucja Karolewska

(280) Pierogi z kapustą i grzybami

Ciasto

- 1 kg mąki
- Woda, sól
- 1,5 łyżki oleju

Farsz

- ½ kg kiszzonej kapusty
- Garść suszonych grzybów
- 2 cebule
- 2-3 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki masła lub oleju
- Pieprz.

Kapustę odciskamy i wkładamy do garnka. Wlewamy szklankę, dodajemy grzyby i łyżkę masła. Gotujemy godzinę na małym ogniu. Cebulę kropimy i smażyjemy na maśle. Dodajemy kapustę z grzybami i smażyjemy 10 minut. Doprawiamy i studzimy. Kapustę, grzyby i cebulę mielimy, dodajemy bułkę tartą i mieszamy. Z mąki, oleju i wody zarabiamy ciasto. Rozwałkowujemy po kawałku na cienki placek. Szklanką wyciskamy kółka. Na kółka z ciasta nakładamy farsz, brzegi zostawiamy wolne. Sklejamy pierogi i palcami robimy falbankę. Do osolonej i wrzącej wody z olejem wrzucamy kilka pierogów po wypłynięciu chwilę jeszcze gotujemy.

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W KORYTNICY Magdalena Milewska-Wiatrak

(285) Pierogi z kapustą i grzybami

CIASTO: 35 dag mąki, jajo

NADZIENIE: 1 kg kapusty cukrowej Duża cebula

6 suszonych grzybów Łyżka masła

Jajo

Sól, pieprz



Kapustę drobno posiekać i lekko osolić. Wymoczone grzyby ugotować. Podsmażyć na maśle pokrojoną cebulę, dodać kapustę, podlać wywarem z grzybów i dusić do miękkości. Ugotowane na twardo jajko posiekać z grzybami i dodać do kapusty. Następnie wymieszać i doprawić do smaku solą i pieprzem. Z mąki, jajka i pół szklanki ciepłej wody zagnieść ciasto. Po wyrobieniu cienko rozwałkować i wyciąć szklanką krążki. Na każde nakładać nadzienie i mocno zlepiać brzegi. Gotować pierogi w osolonej wodzie ok. 4 minuty. Podawać polane stopionym masłem.

Koło Gospodyń Wiejskich Przybysławice Przew. Eugenia Przygoda

(292) Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki:

Ciasto:

- 1kg mąki
- 2 jajka
- sól
- ciepła woda (ile "zabierze" mąka)
- 3 łyżki oleju

Nadzienie:

- ok. 80 dag kiszonej kapusty
- 10 dag suszonych grzybów
- 2 cebule
- 2 łyżki oleju
- sól, pieprz

Do polania:

- 1 duża cebula
- 3-4 łyżki oleju



Przygotowanie:

Grzyby starannie opłukać, namoczyć przez noc, ugotować w wodzie, w której się moczyły, odcedzić, przepuścić przez maszynkę (wywar można zużyć do zupy lub sosu) dodać grzyby, ostudzić. Następnie do grzybów wbić jajko i dobrze wymieszać., Kapustę gotować w małej ilości wody- do zagotowania trzymać pod przykryciem. Gdy zagotuje się odkryć na chwilę, po czym przykryć i dogotować. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, usmażyć na jasnożółty kolor.

Ugotowaną kapustę mocno odcisnąć, przepuścić przez maszynkę lub drobno posiekać, dodać podsmażoną cebulę z tłuszczem oraz grzyby, doprawić solą i pieprzem, wymieszać. Przygotować ciasto łącząc wszystkie składniki ze sobą. Wyrabiać ok. 15 min. - do chwili, gdy w cieście zaczną pękać pęcherzyki powietrza (lub wyrabiać kilka minut w malakserze) Rozwałkować ciasto na cienki placek (ok. 2-3 mm) i wykrawać z niego np. szklanką kółka. Nałożyć farsz, zlepić. Gotować w lekko osolonej wodzie ok. 3 min. od wypłynięcia na powierzchnię. Ugotowane pierogi ułożyć na ogrzonym półmisku, polać cebulką. Cebulę do polania pokroić w kostkę, zeszklić na oleju.

KGW Wtorek- Przewodnicząca Danuta Królak

(315) Paszteciki z kapustą

Ciasto:

- 40 dag mąki
- 3dag drożdży
- ½ szkl. mleka
- plaska łyżka cukru
- jajko
- odrobina startej gałki muskatołowej
- ¼ kostki masła roślinnego

nadzienie:

- 40 dag kapusty kiszonej
- 5 dag suszonych grzybów lub 25 dag pieczarek
- 1 cebula
- 6 dag masła roślinnego
- pieprz
- jajko

Ugotować kapustę w małej ilości wody, odparować i posiekać. Dodać drobno pokrojone, ugotowane suszone grzyby lub podsmażone w małej ilości tłuszczu pieczarki. Na tłuszczu podsmażyć cebulę nie rumieniąc jej. Do podsmażonej cebuli włożyć kapustę z grzybami. Wymieszać, mocno podgrzać i doprawić do smaku pieprzem. Zestawić z ognia, dodać surowe jajko i szybko wymieszać. Ciasto rozwałkować i pokroić na prostokąty o wymiarach 8 na 10 cm. Rozłożyć na prostokąty ciepłe nadzienie z kapusty, zwinąć paszteciki. Ułożyć do powtórnego wyrośnięcia na wysmarowanej tłuszczem blasze.

Wyrośnięte paszteciki posmarować spienionym białkiem, wstawić do upieczenia. Upieczone i wystudzone paszteciki zawinąć w folię aluminiową i włożyć do lodówki (można je nawet zamrozić) Odgrzewać wkładając do piekarnika. Podawać z barszczem.

Kolo Gospodyń Wiejskich w Łagiewnikach

(324) Pierogi

Ciasto:

- 1 kg mąki
- 1 jajko
- 3-4 łyżki oliwy
- gorąca woda

Połączyć wszystkie składniki- wyrobić ciasto aż będzie odchodziło od rąk.

Nadzienie- kapusta z pieczarkami

- 1 kg kapusty kwaszonej
- 1 kostka bulionu grzybowego
- 1 kostka bulionu z liściem laurowym i zieleń angielskim
- 1 cebula
- 1/3 kostki masła
- 50 dag pieczarek
- sól, pieprz do smaku

W ½ litra wrzątku rozpuścić kostki, włożyć kapustę i ugotować. Pieczarki oczyścić, pokroić i obgotować. Cebulę pokroić i zeszklić na maśle. Połączyć z pieczarkami, przyprawić solą i pieprzem, podsmażyć. Pieczarki połączyć z kapustą i razem gotować 10-15 minut. Wszystko drobno pokroić. Farsz nakładać na ciasto i wycinać pierogi.



Nadzienie: z ziemniakami i serem

- 1 kg ziemniaków
- 1/3 kostki masła
- 1 cebula
- 30 dag sera białego półtłustego
- sól, pieprz do smaku

Ziemniaki ugotować i dobrze uduścić. Cebulę pokroić, zeszklić na maśle, dodać do ziemniaków. Dodać pokruszony biały ser, sól, pieprz. Wszystko razem połączyć. Farsz nakładać na ciasto i wycinać pierogi. Pierogi wkładamy do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem łyżki oliwy. Kiedy wypłyną na wierzch gotujemy 2-3 minuty. Odcedzamy. Podajemy polane masłem z cebulą.

Koło Gospodyń Wiejskich- Wielowieś Halina Lis

(326) Wigilijne pierogi z kaszą gryczaną

Składniki:

- 2 szklanki mąki
- 1 jajko
- łyżka oliwy
- sól, woda

Farsz:

- szklanka kaszy gryczanej
- 25 dag chudego twarogu
- 1 duża cebula
- 5 łyżek masła
- 2 szklanki wody
- szczypta soli i pieprzu

Wykonanie

Z podanych składników wyrobić ciasto.

Na farsz: W dwóch szklankach osolonej wody ugotować kaszę. Obraną cebulę drobno posiekać i przyrumienić na ciemnożółty kolor. Do kaszy dodać twaróg. Wymieszać, zalać tłuszczem z połową przyrumienionej cebuli, przyprawić. Dokładnie wymieszać. Z wyrobionego ciasta wycinać krążki, nakładać farsz. Pierogi wrzucać na wrzącą wodę i gotować do wypłynięcia. Podawać z resztą przyrumienionej cebuli.

Robert Gola, Radłów

(363) Wigilijna potrawa „Kulebiak” Drożdżowe ciasto plawine

- 10 dag drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- sól
- 1 jajko
- 1/2 szklanki gęstej śmietany
- 25 dag masła roztopionego
- 0,5 kg mąki

Wszystko połączyć i wrzucić do zimnej wody aż urośnie i wypłynie na wierzch. Stolnicę posypujemy mąką i rozwałkujemy i tnjemy na paski 20 cm na paski kładziemy farsz.

FARSZ

1,5 kg kapusty kiszonej płuczemy i wrzucamy do garnka 1 szkl. Wody 1 szkl. Oleju i przujemy pod pokrywką. Do drugiego garnka wrzucamy 30 dag grzybów suszonych, parzymy i odlewamy. Dodajemy 1 szkl. Oleju, pieprz, sól i też parujemy. Na patelni też lejemy olej i 20 dag pokrojonej cebuli szklimy. Łączymy cebulę+ grzyby+ kapustę i nakładamy dość grubo na ciasto przygotowane i zawijamy wałek dobrze go uciskamy i ostrym nożem delikatnie kroimy z ukosa jak kopytka. Ciasto na wierzch smarujemy jajkiem, pieczemy w piecyku 180 stopni 1 godz. Można podać gorące, może być zimne.

Koło Gospodyń Wiejskich Włodzimierów Przew. Zofia Łębkowska

(365) Pierogi z kapustą i grzybami (pieczarki)

- Ciasto pierogowe:** -2 szkl. Mąki
-1 szkl ciepłego mleka
- Nadzienie:** -50 dag kapusty kiszonej
-25 dag pieczarek
-cebula
-sól, pieprz
-masło

Z wymienionych składników zagnieść ciasto. Ciasto nie może być twarde. Nadzienie przygotowujemy z kapusty kiszonej gotowanej przyprawionej, podsmażoną cebulką, solą pieprzem. Do kapusty dodajemy podsmażone i pokrojone drobno pieczarki. Ciasto cienko wałkujemy, wycinamy szklanką krążki, nakładamy farsz, sklejamy. Gotujemy w osolonej wodzie z dodatkiem oleju (1 łyżka) Po ugotowaniu podajemy polane stopionym masłem. Do picia podajemy barszcz.

Koło Gospodyń Wiejskich Bukowiec Górny Grzesiak Janina

(382) Kluseczki do zupy rybnej

- 3 łyżki tartej bułki
- 2 jajka
- mięso z ryby (z zupy)
- mała cebula,
- łyżka masła
- łyżka posiekanej natki pietruszki
- sól, pieprz

Ugotowane w zupie mięso z ryby przepuścić przez maszynkę, wymieszać z tarta bułką i jajkiem, dodać posiekaną i podduszoną na maśle cebulę, posiekaną natkę pietruszki, sól i pieprz do smaku. Wszystkie składniki dokładnie połączyć i kłaść łyżką maleńkie kluseczki na gotujący się rosół. Gotować ok. 4 minuty.

Koło Gospodyń Wiejskich Wróżewy Robak Maria,

(401) Paszteciki wigilijne do barszczu

Ciasto: - 1 kostka margaryny „palmy”

- ½ kg mąki
- 3 jajka
- ½ szkl. śmietany ukwaszonej
- 10 dag drożdży



- szczypta soli
- kminek + 1 jajko

nadzienie: - 80 dag kapusty kiszzonej

- 4 dag suszonych grzybów
- 3 cebule
- 7 ziaren jałowca
- olej, sól, pieprz

Na stolnicę sypujemy mąkę, drożdże, margarynę i siekamy, robimy dołek, dodajemy jajka i śmietanę i sól. Szybko zagniatamy. Formujemy kule, wrzucamy do garnka z zimną wodą, czekamy około 30 minut aż wypłynie. Kapustę płuczemy, podlewamy w garnku wodą i gotujemy 15 minut. Grzyby płuczemy i namaczamy, gotujemy około 20 minut. Cebulę kroimy w kostkę i smażymy. Następnie ostudzoną kapustę odciskamy, drobno kroimy na desce i smażymy na patelni, dodajemy cebulę i pokrojone w kosteczkę, podsmażone grzyby. Całość doprawiamy solą, pieprzem i startym jałowcem. Kule ciasta kroimy na połowę, wałkujemy dwa kwadraty, nakładamy farsz, robimy paszteciki. Układamy na wysmarowanej tłuszczem blasze smarujemy rozmąconym jajkiem i posypujemy odrobiną kminku. Pieczemy ok. 20 minut w temp. 180 stopni.

Alicja Michalska, Kruchowo

(404) Paszteciki

ciasto: - 2,5 szkl. mąki

12 dag masła

pół szkl. gęstej śmietany

3 dag drożdży

2 jajka

kminek, sól

Farsz:- 50 dag pieczarek

cebula

kminek

olej

sól, pieprz

Drożdże rozetrzeć ze śmietaną, masło posiekać z mąką, wlać drożdże, wbić jajko, posolić, zagnieść i dokładnie wyrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. Pieczarki i cebulę posiekać i podsmażyć na oleju. Kapustę ugotować, odcisnąć, drobno pokroić, połączyć z pieczarkami, doprawić solą pieprzem, kminkiem, chwilę smażyć, ostudzić. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na kwadrat, pokroić w paski o szerokości 10 cm. W każdy pasek – na całej jego długości – zawinąć farsz i dobrze zlepować brzegi. Kroić ukośnie na małe (3 centymetrowe) paszteciki. Posmarować je rozkłóconym jajem i posypać kminkiem. Ułożyć na natłuszczonej blasze, piec w piekarniku nagrzanym do temp. 190 stopni na złoty kolor (ok. 10 minut)

Sławomira Puziak, Jutrosin

(426) Paszteciki z kapustą i grzybami

40 dag mąki

3 dag drożdży

1/2 szklanki mleka

płaska łyżka cukru

jajko

sól

3/4 kostki masła roślinnego

nadzienie: 40dag kapusty kwaszonej, 5 dag suszonych grzybów lub 1/2 kg pieczarek, 1 cebula, 1 łyżka masła roślinnego, pieprz, 1 jajko

Przygotować ciasto drożdżowe, na końcu dodać roztopiony tłuszcz i dobrze wyrobić, odstawić do wyrośnięcia. Ugotować kapustę w małej ilości wody, odparować, posiekać, dodać drobno pokrojone grzyby lub podsmaż one pieczarki. Na tłuszczu podsmażyć cebulę włożyć kapustę z grzybami, wymieszać, mocno podgrzać i przyprawić do smaku. Zestawić z ognia, dodać surowe jajko i szybko wymieszać. Ciasto rozwałkować i pokroić na

prostokąty, na każ dym rozłożyć ciepłe nadzienie i zawinąć w ruloniki. Pozostawić do powtórnego wyrośnięcia. Posmarować roztrzepanym białkiem i upiec. Podawać z barszczem.

Kolo Gospodyń Wiejskich w Miejskiej Górcie

(433) Pierogi ruskie

ciasto:

50dag mąki
3 żółtka
3 łyżki oleju
trochę soli
1 szklanka gotującej wody

farsz:

50dag ziemniaków
50 dag sera białego
3 cebule zeszlone na oleju
5 dag tłuszczu, sól, pieprz

Ugotowane ziemniaki zemleć razem z serem przez maszynkę cebule posiekać i zeszklić na oleju. Wlać do mielonych ziemniaków i sera. Doprawić solą i pieprzem.

Do mąki dodać 3 żółtka, 3 łyżki oliwy, trochę soli. Zalać 1 szklanką wrzącej wody. Zagnieść ciasto. Wyrobione ciasto rozwałkować i wykrawać krążki. Na środek kraska nałożyć farsz, złożyć na pół i dobrze zlepić brzegi.

Wrzucić na wrzącą wodę i gotować 3 min, aż do wypłynięcia na wierzch. Polać tłuszczem.

Kolo Gospodyń Wiejskich w Miejskiej Górcie

(439) Paszteciki z kapustą

Ciasto:

- 40 dag mąki
- 3 dag drożdży,
- 1/2 szklanki mleka,
- płaska łyżka cukru,
- 1 jajko,
- sól,
- odrobina gałki muszkatołowej,
- 3/4 kostki masła roślinnego.

Nadzienie:

- 40 dag kapusty kwaszonej,
- 5 dag suszonych grzybów lub 25 dag pieczarek,
- 1 cebula,
- 6 dag masła roślinnego,
- 1 jajko,
- pieprz.

Przygotować ciasto drożdżowe, dodać do wyrobionego już ciasta stopiony tłuszcz i jeszcze wyrobić. Odstawić do wyrośnięcia.

Ugotować kapustę w małej ilości wody, odparować, posiekać i dodać małą ilość tłuszczu. Cebulę podsmażyć na tłuszczu nie rumieniąc jej. Do podsmażonej cebuli włożyć kapustę z grzybami. Wymieszać, mocno podgrzać i przyprawić do smaku pieprzem. Zestawić z ognia, dodać surowe jajko i szybko wymieszać.

Ciasto rozwałkować i pokroić na prostokąty o wymiarach 8 na 10 cm. Rozłożyć na prostokąty ciepłe nadzienie z kapusty i zawinąć paszteciki. Ułożyć paszteciki do powtórnego wyrośnięcia na wysmarowanej tłuszczem blaszce. Wyrośnięte paszteciki posmarować spienionym białkiem i upiec na złoty kolor. Podawać z barszczem.

Kolo Gospodyń wiejskich Wijewo



(448) Krokiety

Produkty:

Ciasto:

- 2 szkl. Wody
 - 2 szklanki
 - 3 jajka
 - 1/2 szklanki oliwy
 - sól
- mąka wg gęstości ciasta

Farsz:

- 1,5 kg pieczarek
 - 0,5 kwaszonej kapusty
 - 1 cebula
 - olej do smażenia
- sól, pieprz, magii w płynie wegeta do smaku

Sposób wykonania:

Farsz

Pieczarki pokroić w paski i usmażyć w małej ilości tłuszczu. Kapustę ugotować, odcisnąć, zmielić razem z usmażonymi pieczarkami maszynce na drobnej siatce, doprawić do smaku. Wcześniej usmażyć 1 drobno pokrojoną cebulę. Wszystko razem zmieszać i przesmażyć.

Ciasto:

Do dzbanka wlać wodę, mleko, sól, rozbić jajka, wlać oliwę wszystko dobrze wymieszać. Dosypywać powoli mąkę, aż ciasto nabierze gęstości naleśnikowej. Usmażyć naleśniki na patelni beztłuszczowej. Na środek naleśnika układać farsz nałożyć oba boki do środka zwiąć w rulonik. Po nałożeniu wszystkich naleśników rozbić 1 jajko maczać krokiety i obtaczać w tartej bułce. Smażyć aż będą rumiane na mocno rozgrzanym tłuszczu. Podawać z barszczem czerwonym.

Koło Gospodyń Wiejskich w Brzeźnie, Teresa Kołodziejczak



(449) Pierogi z kapustą i grzybami

Ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 1 szklanka ciepłej wody
- 1 jajko
- szczypta soli

Farsz:

- 1,5 kg pieczarek
 - 0,5 kwaszonej kapusty
 - 1 cebula
 - olej do smażenia
- sól, pieprz, magii w płynie wegeta do smaku

Sposób wykonania:

Farsz

Pieczarki pokroić w paski i usmażyć w małej ilości tłuszczu. Kapustę ugotować, odcisnąć, zmielić razem z usmażonymi pieczarkami maszynce na drobnej siatce, doprawić do smaku. Wcześniej usmażyć 1 drobno pokrojoną cebulę. Wszystko razem zmieszać i przesmażyć.

Ciasto

Z mąki, soli, wody i jajka zagnieść luźno ciasto, rozwałkować wykrawać dużą szklanką krążki i nakładać farsz, zlepiać pierogi. Ugotować, podawać ze zarumienioną cebulą.

Koło Gospodyń Wiejskich w Brzeźnie, Teresa Kołodziejczak



(453) Pierogi z kapustą i grzybami

Ciasto:

- ok. 1 kg mąki
- woda
- 1,5 łyżki oleju
- sól

Farsz:

- 1/2 kg kiszzonej kapusty
- garść suszonych grzybów

2 cebule
2-3 łyżki bułki tartej
2 łyżki masła lub oleju
pieprz

Kapustę odciskamy, gdy jest zbyt kwaśna płuczemy i wkładamy do garnka. Wlewamy 1 szklankę wody, dodajemy umyte grzyby i łyżkę masła. Gotujemy 1 godzinę na wolnym ogniu. Cebulę kroimy- smażymy na maśle- dodajemy kapustę z grzybami i smażymy jeszcze 10 minut mieszając. Cebulę mielimy razem z kapustą i grzybami i poprawiamy. Dodajemy tartą bułkę i mieszamy.

Z mąki, oleju i wody zarabiamy ciasto, aż będzie gładkie i elastyczne, rozwałkowujemy po kawałku na cienki placek, podsypujemy mąką. Szklanką wycinamy kółka. Na kółka nakładamy farsz, brzegi zostawiamy wolne. Dokładnie sklejamy i palcami robimy falbankę- odkładamy na ściereczkę. W garnku gotujemy wodę z solą i łyżką oleju. Gdy zacznie wrzeć, wrzucamy kilkanaście pierogów, mieszamy drewnianą łyżką, gotujemy jeszcze chwilę i wyjmujemy łyżką cedzakową.

Koło Gospodyń Wiejskich- Raszków, Przewodnicząca Halina Pudys

(465) Łazanki z grzybami

3,5 szkl. mąki
4 duże jajka
świeżo starta bułka
2-3 łyżki stopionego masła
sos:
3 dag suszonych grzybów
3 łyżki masła
1 mała cebula drobno posiekana
2 łyżki mąki
3 żółtka lub ½ szkl. gęstej śmietany
sól, pieprz

Starannie umyć grzyby, zalać ciepłą wodą, odstawić na noc. Następnego dnia grzyby ugotować do miękkości, odcedzić, wywar odstawić. Grzyby pokroić w paski, przełożyć na talerzyk. Mąkę przesiać do miski, zrobić dołek, wlać roztrzepane jajka, zamieszać nożem i zagnieść twarde ciasto (gdyby było za twarde dodać ½ łyżki wody) Wygniatać przez 3-5 minut, przykryć i odstawić na 30 minut. Zagotować duży garnek wody. Ciasto bardzo cienko rozwałkować i pozostawić, aby przeschło. Pokroić w paski, a następnie kwadratowe łazanki. Wrzucić do posolonej, gotującej się wody. Gotować, aż do wypłynięcia, następnie przepłukać zimną wodą. Piekarnik nagrzać do 180° C. Masło roztopić w rondlu, wrzucić cebulę, smażyć aż będzie szklista. Wsypać mąkę, stale mieszając trzymać na ogniu, aż mąka nabierze złotego koloru. Zasmażkę cebulową rozprowadzić wywarem z grzybów, mieszając doprowadzić do zagotowania, przestudzić. Dodać grzyby, żółtka lub śmietanę (o temperaturze pokojowej) , wymieszać. Łazanki wymieszać z sosem, przełożyć do żaroodpornego naczynia wysmarowanego masłem, wyrównać i posypać bułką tartą, pokropić masłem. Piec 15-20 minut.

Teresa Wojtaszek Janków Zaleśny

(471) Uszka do barszczu czerwonego

½ kg mąki pszennej
2 żółtka
5 dag masła
szczypta soli
ok. ½ litra gorącej wody

Przesiać mąkę na stolnicę, na środku zrobić otwór, dodać sól oraz tłuszcz. Jedną ręką nożem rozrabiać ciasto, polewać po środku gorącą wodą. Pod koniec dodać żółtka i wyrobić ciasto. Wykrawać kieliszkiem.

Ugotować kapustę kiszoną. Dodać zeszlone 2 cebule oraz suszone grzyby uprzednio sparzone. Nakładać na wykrojone placuszki i związać w kształcie wianuszka. Wrzucić do osolonej, gotującej wody. Gotować około 15 minut.

Koło Gospodyń Wiejskich Jaroszewice Rychwalskie, Irena Jagodzińska

(472) Pierogi z serem nadziewane

½ kg mąki pszennej
2 żółtka
5 dag masła
szczypta soli
ok. ½ litra gorącej wody



Presiać mąkę na stolnicę, na środku zrobić otwór, dodać sól oraz tłuszcz.

Jedną ręką nożem rozrabiać ciasto, polewać po środku gorącą wodą. Pod koniec dodać żółtka i wyrobić ciasto. Nadzienie: 1 kostkę białego sera śmietankowego rozbić i utrzeć z cukrem (wg uznania) i ubitymi białkami i łyżką mąki ziemniaczanej.

Rozwałkować ciasto i wykrawać szklanką lub przyrządem, nadziewać i zlepić. Wrzucić do osolonej, gotującej wody. Gotować około 15 minut. Wyjąć i rozłożyć osobno, polać roztopionym masłem.

Koło Gospodyń Wiejskich Jaroszewice Rychwalskie, Irena Jagodzińska

(476) Kulebiak z kapustą i grzybami

Składniki:

Ciasto drożdżowe:

- *250 ml mleka
- *500 g mąki
- *1 żółtko
- *20 g drożdży
- *1 łyżka masła
- *2 łyżki oleju
- *po 1 łyżeczce: soli i cukru

Farsz:

- *500 g kiszonej kapusty
- *250 g pieczarek
- *1 cebula
- *3 łyżki oleju
- *sól, pieprz
- *natka pietruszki



Sposób przygotowania:

Drożdże zalewamy ciepłym mlekiem i gdy „ruszą”, mieszamy z masłem, olejem, cukrem i solą. Dodajemy mąkę i wyrabiamy ciasto. Gdy odchodzi od ręki przykrywamy je lnianą ściereczką i pozostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Podsmażamy na oleju kapustę, pieczarki i cebulę. Odparowujemy, żeby farsz był gęsty i doprawiamy solą oraz pieprzem. Wyrośnięte ciasto wałkujemy na stolnicy, nakładamy farsz, a następnie zalepiamy. Tak przygotowane ciasto ozdabiamy, a następnie smarujemy żółtkiem lub polewamy roztopionym masłem, po czym wkładamy do rozgrzanego nagrzanego do 180°C piekarnika i pieczemy ok. 45 minut. Bardzo dobry jest farsz świąteczny sporządzony z kapusty kiszonej i ugotowanych, zmielonych, suszonych grzybów.

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH im. Józefa Marcińca Koźmin Wlkp.

Kamila Durak, Agata Chmielarczyk, Julita Kaszuba

(483) Kulebiak

Składniki:

- 50 g świeżych drożdży
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka cukru
- 3 szklanki mąki pszennej
- 2 żółtka
- 1 łyżeczka soli
- 450 g kapusty
- 300 g pieczarek
- 2 cebule
- na wierzch; białko, gruba sól, kminek



Wykonanie:

Najpierw przyrządzić nadzienie: kapustę U90tować i odcedzić, pieczarki pokroić i udusić na maśle, cebulę pokroić drobno i zeszklić na maśle. Wymieszać składniki, doprawić solą i pieprzem. W misce zasypać drożdże cukrem i zostawić do rozpuszczenia. Następnie wbić żółtko, wsypać cukier sól. Wszystkie składniki wymieszać łyżką. Wlać ciepłe mleko z olejem oraz wsypać mąkę. Wymieszać ciasto dokładnie łyżką aż będzie odstawało od brzegów miski, posypać je po wierzchu mąką, uformować w misce kulę. Do większej miski lub zlewu nalać dobrze ciepłej wody, ale nie gorącej. Wstawić miskę do wody, przykryć ściereczką i zostawić na porożdźmy. Kiedy ilość ciasta podwoi się wyjąć na stolnicę i lekko zarobić. Podzielić ciasto dwie części, rozwałkować dwa okrągłe placki. Tortownicę wysmarować tłuszczem, wyłożyć pierwszym plackiem, nałożyć nadzienie, przykryć drugim plackiem. Zostawić na kilka minut do wyrośnięcia, następnie posmarować rozmąconym białkiem i posypać solą i kminkiem. Piec ok. 1 godz. w temperaturze 180 stopni C. Podawać na ciepło.

ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH im. Józefa Marcinka Koźmin Wlkp.

Paulina Bajodek, Ewelina Cugier

(497) Kulebiak z kapustą i grzybami

Składniki:

• Ciasto:

35 dag mąki,
1/2 szklanki mleka,
3 dag drożdży,
5 dag tłuszczu,
1 jajko,
tłuszcz do formy.

Nadzienie:

75 dag kapusty białej,
2 dag grzybów suszonych lub 10-15 dag pieczarek,
2 łyżki smalcu lub innego tłuszczu,
1 duża cebula, Sól, pieprz.

Przygotowanie

Kapustę pokroić i udusić w małej ilości wody. Grzyby umyć, ugotować i drobno posiekać. Cebule podsmażyć na tłuszczu. Wszystko połączyć, doprawić solą i pieprzem.

Drożdże rozetrzeć z mlekiem i łyżką mąki. Pozostawić do wyrośnięcia. Dodać jajko i resztę mąki, wyrabiać ciasto. Dodać roztopiony ciepły tłuszcz i wyrabiać dalej, aż ciasto zacznie odstawać od ręki. Odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na oproszoną mąką stolnicę i rozciągnąć rękami na prostokątny płatek. Powierzchnię wyrównać wałkiem. Wzdłuż dłuższego boku prostokąta ułożyć nadzienie, zwinąć i zlepiać brzegi ciasta białkiem lub wodą. Ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze i pozostawić do wyrośnięcia. Posmarować jajem, w kilku miejscach głęboko nakłuć widelcem. Piec około 1 godz. w temp 180°C. Upiec na złoty kolor. Podawać na gorąco pokrojony w poprzek na grube kawałki.

Grażyna Osuch-Nowicka, Sapieżyn



(503) Pierogi Kasieńki ze słodką kapustą i grzybami

Ciasto na pierogi:

1 kg mąki wrocławskiej
1 jajko
½ litra bardzo ciepłej wody
szczypta soli

Zagnieść i wyrobić ciasto na pierogi.

Farsz: 100 g suszonych podgrzybków zamoczyć na noc w zimnej wodzie. Następnego dnia odcedzić, zalać nową wodą ze solą i gotować 1,5 godziny. Przekręcić grzyby przez maszynkę (tarcz z dużymi oczkami)

Średniej wielkości główka słodkiej kapusty, przekrojona na pół i ugotowana w wodzie ze solą. \

Następnie odsączyć i również przekręcić przez maszynkę. 4 średnie cebule drobno posiekać i zeszklić na maśle (1/2 kostki) Do cebuli dodać zmielone grzyby i zmieloną kapustę oraz przyprawić (2 płaskie łyżeczki pieprzu, 1 łyżka soli) Lepić pierogi i wrzucać na wrzątek.

Gotowe pierogi polać roztopionym masłem

Koło Gospożyn Wiejskich, Parkowo



(506) Paszteciki grzybowe do barszczu

Ciasto:

1 kg mąki wrocławskiej, 1 kostka margaryny, 4 całe jajka, 1 kostka drożdży, 1 szklanka mleka, szczypta soli. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku i pozostawić aby wyrosły. Margarynę roztopić. Mąkę wsypać do miski, dolać roztopioną margarynę, dolać drożdże z mlekiem i sól, ostatecznie dodać jajka i zagnieść ciasto. Ciasto rozwałkować, kroić na kwadraty, nakładać farsz i zlepić rogi. Przed włożeniem do pieca paszteciki posmarować rozbełtanym jajkiem, aby się świeciły.

Farsz:

1 kg pieczarek usmażyć, 3 duże cebule zeszklić na maśle. Pieczarki dodać do cebuli przyprawić przyprawą do pizzy i zapiekane. Zmieszać przez maszynkę lub rozdrobnić w malakserze. Wmieszać do tego 30 dag startego żółtego sera i 1 całe jajko.

Koło Gospodyń Wiejskich, Parkowo

