Współfinansowane przez Samorząd Województwa Opolskiego

Zadanie pn. „Nurtem Stobrawskich Smaków – przepiśnik kulinarny”
jest współfinansowane ze środków Samorządu Województwa Opolskiego.

Nurtem Stobrawskich Smaków
Przepiśnik Kulinarny

Publikacja wydana w ramach projektu pn. „Nurtem Stobrawskich Smaków – przepiśnik kulinarny” realizowanego przez:

Fundację FELICITATEM
ul. Kraskowska 22, 46-243 Borkowice

w partnerstwie z

Stowarzyszeniem Lokalna Grupa Działania „Dolina Stobrawy”
ul. Moniuszki 4, 46-200 Kluczbork

Zdjęcia: I.K. Boboryk

ISBN: 978-83-959692-1-8

Nakład: 2000 egz.
Wydanie I, 2021

Publikacja bezpłatna

Projekt, skład, druk i oprawa:
Grafpol Agnieszka Blicharz-Krupińska
ul. Żmudzka 21, 51-354 Wrocław
www.argrafpol.pl

Współfinansowane przez Samorząd Województwa Opolskiego

Zadanie pn. „Nurtem Stobrawskich Smaków – przepiśnik kulinarny” jest współfinansowane ze środków Samorządu Województwa Opolskiego.

Nurtem

Stobrawskich Smaków

Przepiśnik Kulinarny

Głównym celem publikacji jest propagowanie idei „Opolskie ze smakiem” poprzez promocję sieci Dziedzictwo Kulinarne Opolskie oraz potraw tradycyjnych, regionalnych i lokalnych w powiązaniu z pielęgnowaniem tożsamości kulturowej, tradycji lokalnych, promocji dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego na obszarze Opolszczyzny.

Harynki w cebulowym sosie z pieczonymi ziemniakami

Autor potrawy: Kamil Onyśków

Potrawę serwuje:

Restauracja Nad Stawem
Pl. Targowy 1
46-243 Bogacica
77 414 86 67
nad.stawem.pl
nad@stawem.pl

Składniki:

Filety śledziowe a'la matias, cebula, ocet winny, sól, pieprz, ziemniaki, masło, sól morska, oliwa z oliwek, śmietana 12%, cukier

Wykonanie:

Filety śledziowe moczymy w zimnej wodzie, aby pozbyć się nadmiaru soli (proces ten powinien trwać około 3 h, przy dwukrotnej wymianie wody).

W międzyczasie myjemy ziemniaki, układamy na blasze do piekarnika wyłożonej papierem do pieczenia. Ziemniaki doprawiamy z zewnątrz solą morską, pieprzem oraz oliwą z oliwek.

Pieczemy ok. 50-55 minut (w tym czasie ziemniaki powinny się upiec do miękkości w 160 stopniach)

Podczas gdy ziemniaki pieką się, możemy przystąpić do przygotowania sosu cebulowego.

Cebulę obieramy z łupin, kroimy w „piórka" i wrzucamy do miski. Do cebuli dodajemy cukier, sól, pieprz, oraz ocet winny. Mieszamy razem. Po wymieszaniu łączymy ze śmietaną 12%. Doprawiamy do smaku.

Filety śledziowe kroimy w 2 cm kawałki, układamy na talerzach, polewamy śmietaną cebulową. Podajemy z ziemniakami w mundurkach.

Bałabuchy

Autor potrawy: Dwona Jurczyk

Potrawę serwuje:

Eventy „Koło Roku" organizowane przez Spółdzielnię Socjalną Perunica i Stowarzyszenie Animacji Lokalnej Arkona
www.perunica.pl

Składniki:

Ciasto: 1 kg mąki pszennej, szklanka ciepłego mleka, ¾ szklanki oleju, 3 jajka, szczypta soli, 5 dkg drożdży, szczypta cukru
Nadzienie: 2 szklanki kaszy gryczanej, 20 dkg białego sera, 1 cebula, masło klarowane, sól, pieprz, majeranek

Wykonanie:

Pokruszyć drożdże, wsypać 2 łyżki mąki oraz szczyptę cukru. Do tego dodać 3 łyżki ciepłego mleka. Dokładnie wymieszać i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.

Do miski wsypać resztę mąki, szczyptę soli, wbić jajka, wlać wyrośnięty rozczyn oraz resztę mleka i olej. Ciasto trzeba wyrabiać do czasu, aż będzie odchodzić od rąk. Wyrobione ciasto przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia.

W międzyczasie trzeba zrobić nadzienie. Na maśle klarowanym zeszklić drobno pokrajaną cebulę. Uprażyć kaszę gryczaną i do wystudzonej dodać biały ser i smażoną cebulę z tłuszczem z patelni. Doprawić solą, pieprzem i majerankiem.

Kiedy ciasto wyrośnie trzeba rozwałkować je na grubość około 4-5 cm. Szklanką lub kubkiem wykroić bułeczki. Górą zrobić dołek i w ten dołek dać około jedną lub dwie łyżki nadzienia. Nadzienie zakleić dokładnie i uformować bułkę.

Górę bułek posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec w 180 stopniach przez około 30 minut. Ilość bułek zależna jest od ich wielkości.

Oberiba na gęsto

Autor potrawy: Sylwia Skoczylas, „Stara Karczma"

Potrawę serwuje:

„Stara Karczma",
46-280 Chocianowice 35
tel. 77 413 27 25

Składniki:

Kalarepa, cebula, masło, koperek, mąka, sól, pieprz

Wykonanie:

Kalarepy obrać z wierzchniej skórki, pokroić w kostkę. Obrać cebulkę, posiekać drobno i zeszklić na maśle (powinna zachować jasny kolor). Dodać kalarepę, podlać kilkoma łyżkami wody i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu aż zmięknie. Wtedy wsypać siekany koperek, lekko opruszyć mąką, zagotować. Podawać do tłuczonych ziemniaków i klopsików mielonych.

Polywka

Autor potrawy: Urszula Jurczyk

Składniki:

1 l maślanki, ½ l wody, 1-2 ząbki czosnku, 2 łyżeczki masła, 1 mała cebula, 4 łyżki gęstej śmietany 18%, 2 łyżki mąki pszennej, sól, maggi

Wykonanie:

Do maślanki z wodą dodać czosnek pokrojony w cienkie plasterki i zagotować mieszając, by białko nie przywarło do dna. Gotować przez 5 minut. 2 łyżki mąki roztrzepać w ¼ szklanki wody, mieszając połączyć z zupą i doprowadzić do wrzenia. Pokrojoną w kostkę cebulę zrumienić na maśle i dodać do zupy. Doprawić do smaku solą i maggi. Do śmietany dodać 2 łyżki zupy, dobrze wymieszać i połączyć z zupą mieszając. Podawać z rozdrobnionymi ziemniakami ugotowanymi w mundurkach.

Zupa grzybowa

Autor potrawy: Załoga kuchni Karczmy Myśliwskiej z 20-letnim doświadczeniem

Potrawę serwuje:

Restauracja „Karczma Myśliwska"
Szumirad 9, 46-275 Szumirad
tel. 774139414
tel. kom. 539301015
www.szumirad.pl
www.karczma-mysliwska.eu

Składniki na 4 porcje:

100g kurek, 100g podgrzybków, 100g borowików, 100g boczku wędzonego (chudego), 50g cebuli (pokrojonej w drobną kostkę), 400 ml mleka, 1łyżka masła, 400ml wywaru grzybowego

Wykonanie:

Kurki blanszujemy, odcedzamy i zalewamy 100ml zimnego mleka. Borowiki i podgrzybki gotujemy aby uzyskać wywar. Rozgrzewamy masło, wrzucamy pokrojony w paseczki boczek i lekko podsmażamy, dodajemy pokrojoną cebulę i całość podsmażamy aż cebula się zeszkli. Kurki, podgrzybki, borowiki odcedzamy i kroimy w większą kostkę, następnie dorzucamy do boczku z cebulką. Na małym ogniu podsmażamy całość, dolewamy 400 ml wywaru z grzybów i pozostałe 300 ml mleka, całość zagotowujemy. Doprawiamy solą i pieprzem, można posypać świeżym koperkiem lub natką pietruszki.

Zupa rybna północ - południe

Autor potrawy: Dorota Bartosik

Potrawę serwuje:

Gospodarstwo Rybackie „Markowe"
tel. 602 37 68 14
www.gospodarstwomarkowe.pl
https://www.facebook.com/GospodarstwoMarkowe

Składniki:

1 filet z karpia „Markowego", 4 szkielety z karpia „Markowego", 8 krewetek, 4 omułki (opcjonalnie), 1 pęczek kolendry, 1 średnia cebula, 2 marchewki, 1 pietruszka, 1 mały seler, 1 mały por, 1 papryka czerwona, 5 ziaren ziela angielskiego, 3 liście laurowe, sól, pieprz do smaku, ½-1 łyżeczki imbiru, ½-1 łyżeczki curry, sos sojowy do smaku, 200 ml mleka kokosowego

Wykonanie:

Szkielety karpia wypłucz i włóż do garnka z wrzącą wodą, następnie dodaj cebulę, ziele angielskie, liść laurowy i gotuj przez ok. 1 godzinę. Gotowy wywar odcedź przez gęste sito tak aby nie przedostały się ości.

Obrane warzywa pokrój w kostkę, a por w talarki i wrzuć do wywaru i gotuj na wolnym ogniu, kolendrę posiekaj i odstaw.

Filet pokrój na paski o szerokości 3 cm i długości 5 cm, krewetki obierz, omułki wymyj.

Jeżeli warzywa z wywaru są już al dente dodaj przygotowane wcześniej fileciki, krewetki i omułki oraz przyprawy. Zupę gotuj jeszcze przez 5-6 minut, na koniec dodaj mleko kokosowe i posyp kolendrą.

Danie dla 4 osób

Czas przygotowania 1,5 godziny

Zupa piwna

Autor potrawy: Janusz Jurczyk

Potrawę serwuje:

Eventy „Koło Roku" organizowane przez Spółdzielnię Socjalną Perunica i Stowarzyszenie Animacji Lokalnej Arkona www.perunica.pl

Składniki:

ok. 3 litry wywaru mięsno-warzywnego, jak na porządny rosół, 5 średnich marchwi, 2 cebule, ½ kg boczku wędzonego, 2 piwa pszeniczne, papryka wędzona, papryka słodka, majeranek, czosnek, pieprz, sól, liść laurowy, ziele angielskie, kminek, słodka śmietana 30% od ½ do pełnej szklanki, grzanki

Wykonanie:

Smak zupy zależy od jakości rosołu, na którym jest przyrządzana. Należy go przygotować wcześniej.

Cebulę i boczek pokroić w drobne słupki i przesmażyć na niewielkiej ilości tłuszczu. Dodać do nich marchew, startą na grubej tarce i również przesmażyć. Na patelnie dodawać kolejno paprykę w proszku, kminek i czosnek. Kiedy całość będzie zeszklona dodać do wywaru i gotować. Zupę przyprawiać pozostałymi przyprawami, wlać piwa pszeniczne i gotować do czasu aż marchew zmięknie. Na końcu zabielić śmietaną 30%.

Zupa najpyszniejsza jest z grzankami.

Wodzionka

Autor potrawy: Iwona Boboryk

Składniki:

pokrojony w kostkę czerstwy chleb, wrzątek, podsmażona cebula na tłuszczu (najlepiej na smalcu ze skwarkami), czosnek, sól, pieprz liść laurowy ziele angielskie, można dodać maggi.

Wykonanie:

Wysuszony pokrojony w kostkę chleb, dodajemy podsmażoną cebulę, czosnek najlepiej roztarty z solą lub posiekany, zalewamy wrzątkiem. Na koniec opcjonalnie dodajemy resztę przypraw.

Rolada z jelenia faszerowana leśnymi grzybami

Autor potrawy: Załoga Restauracji „Karczma Myśliwska" w Szumiradzie

Potrawę serwuje:

Restauracja „Karczma Myśliwska"
Szumirad 9, 46-275 Szumirad
tel. 774139414
tel. kom. 539301015
www.szumirad.pl
www.karczma-mysliwska.eu

Składniki na 4 porcje:

600g udźca z jelenia (oczyszczonego z błon), 500g mleka (do marynaty), 2 ząbki czosnku (do marynaty), gałązka rozmarynu(do marynaty), 150g borowików, 150g podgrzybków, 100g cebuli (pokrojona w kostkę), 70g masła (do smażenia), 1 ząbek czosnku.

Wykonanie:

Mięso myjemy i kroimy na 150g plastry, wkładamy do marynaty na kilka godzin. Rozgrzewamy masło, podsmażamy cebulę, dodajemy pokrojony w plasterki czosnek i smażymy. Następnie dodajemy pokrojone grzyby i nadal smażymy na wolnym ogniu. Mięso wyciągamy z marynaty , osuszamy, rozbijamy, doprawiamy, solą i pieprzem. Układamy farsz na mięsie i formujemy roladę. Kładziemy na roladę 20g masła, zawijamy powstały zraz (z tym 20g masła) w folię aluminiową jak cukierek. Pieczemy ok. 125min. w temp. 1250 C. Zrazy można serwować z kluskami śląskimi i modrą kapustą wg uznania lub upodobania.

CATERING
Karczma
Myśliwska
SZUMIRAD

Pulpety z karpia „Markowego” w sosie serowym

Autor potrawy: Joanna Bartosik

Potrawę serwuje:

Gospodarstwo Rybackie „Markowe”
tel. 602 37 68 14
www.gospodarstwomarkowe.pl
https://www.facebook.com/GospodarstwoMarkowe

Składniki:

2 filety z karpia „Markowego”, 1 pęczek natki pietruszki, 1 duża cebula, 1 ząbek czosnku, sól, pieprz do smaku, ½ łyżeczki imbiru, masło klarowane, olej do smażenia, 1 mała bulka żytnia, 200 ml śmietany 34%, 1 jajko, 200 g sera pleśniowego

Wykonanie:

Filety z karpia zmiel dwukrotnie. Mięso dopraw solą i pieprzem.

Obierz warzywa, cebulę i czosnek, a następnie drobno pokrój lub zetrzyj na tarce, pietruszkę posiekaj, bułkę namocz w wodzie. Warzywa duś na maśle i odstaw do wystygnięcia. Następnie dodaj do mięsa. Bułkę odciśnij z nadmiaru wody dodaj do mięsa i warzyw, następnie wymieszaj wraz z jajkiem i przyprawami.

Z powstałej masy formuj kulki następnie obsmaż na oleju po 1 minucie z każdej strony. Podsmażone pulpety przełóż do rondla zalej śmietaną i dodaj drobno pokrojony ser. Piekarnik rozgrzej do temperatury 180 , włóż rondel i pozostaw na ok 15-20 minut.

Danie dla 4 osób

Czas przygotowania 1 godzina

Karp krogulniański z pieczarkami

Autor potrawy: Danuta Gryl

Składniki:

Składniki: 3 szt. karpia (1-1, 3 kg); 1 ½ -2 kg pieczarek; 1 kg cebuli; 1 kostka masła; 1 kg bułki tartej do panierowania; 3 jajka; 1 l oleju do smażenia; przyprawy: pieprz, sól

Wykonanie:

Sprawionego karpia pokroić w dzwonka o szerokości 2,5 cm. Oprószyć pieprzem i solą, wymieszać. Odstawić na dwie godziny. Doprawione dzwonka panierujemy w jajku i tartej bułce. Smażymy na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Obraną cebulę i pieczarki kroimy w plasterki. Cebulę dusimy na maśle. W trakcie duszenia dodajemy pokrojone pieczarki, doprawiamy do smaku. Dusimy razem. Pozostałą z duszenia wodę pozostawiamy do wykorzystania w dalszej części przepisu. Następnie przekładamy w rondlu lub naczyniu żaroodpornym na przemian warstwami: farsz cebulowo-pieczarkowy, usmażone dzwonka karpia. Pierwszą i ostatnią warstwę stanowi farsz. Podlewamy małą ilością wody pozostałej z duszenia farszu. Przykrywamy i dusimy w piekarniku około 1,5h w 140 stopniach.

Tak przyrządzoną potrawę zostawiamy na kilka godzin, do pełnego ostygnięcia, by ryba przesiąkła farszem i przyprawami. Potrawę można spożywać na ciepło i zimno.

Autor potrawy: Kordula Moś

Składniki:

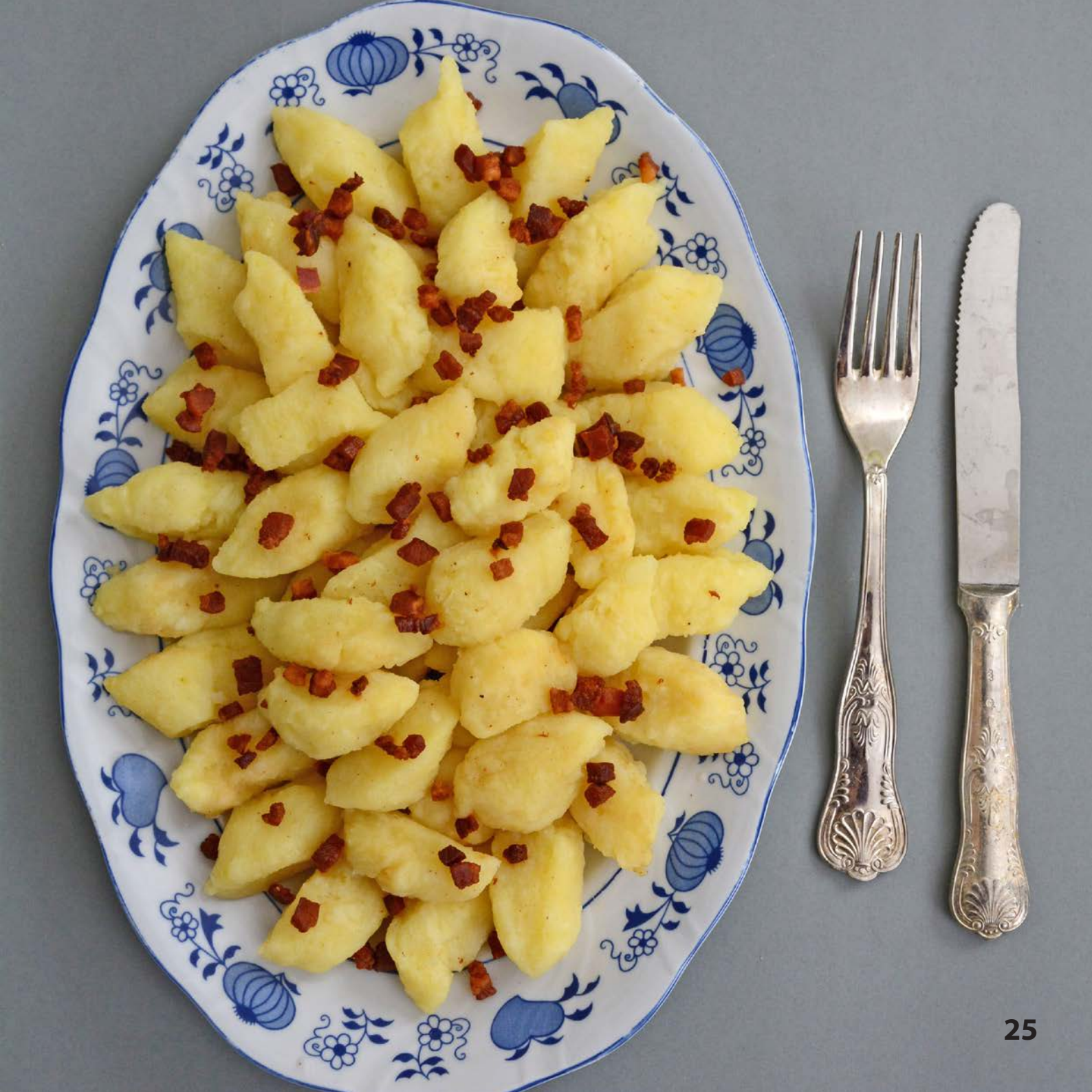
1 kg ziemniaków, 125 g mąki ziemniaczanej, słonina/boczek wędzony, smalec, sól, maślanka

Wykonanie:

Ziemniaki gotujemy z solą tak aby były miękkie. W międzyczasie kroimy w kostkę słoninę lub boczek i na odrobinie wytapiamy go na skwarki.

Po ugotowaniu ziemniaków odlewamy wodę i tłuczkiem gorące ziemniaki dobrze gnieciemy dodając powoli mąkę ziemniaczaną. Dodawanie mąki powinno się robić na małym ogniu tak aby cała masa mogła się połączyć. Masa jest gotowa kiedy nie widać resztek mąki jak również otrzymana masa ma klejącą konsystencję. Z wymienionej masy formujemy 4cm/szer. wałeczki i drewnianym nożem kroimy je na kopytka . Kopytka wkładamy do miski lub garnka z przykryciem i oblewamy gorącym roztopionym boczkiem z smalcem. Całość przykrywamy i podrzucamy tak aby każde kopytko obtoczone było słoninką.

Potrawę można posypać świeżym szczypiorkiem. Do potrawy dodaje się dobrą, schłodzoną maślankę do popicia.



Pierogi z mięsem

Autor potrawy: Koło Gospodyń Wiejskich w Miechowej

Potrawę serwuje:

Pierogi przygotowane
przez Koło Gospodyń Wiejskich w Miechowej
tel. 601393503 – Jadwiga Olszak

Składniki:

Ciasto: 1kg mąki, 3 szklanki maślanki, sól
Farsz: 1 ½ kg mięsa (np. łopatka),
ok. 50 dkg ziemniaków, 2 jajka, 1 duża cebula, sól, pieprz

Wykonanie:

Mięso na farsz ugotować, cebulę pokroić w kostkę i przesmażyć. Ziemniaki obrać i ugotować, następnie przecisnąć przez praskę. Ugotowane mięso i przesmażoną cebulę zmielić i dokładnie wymieszać. Odłożyć 1/4 część mięsa. W wolne miejsce dodać ziemniaki w takiej objętości ile wyjęliśmy mięsa. Następnie dodać 2 jajka, i odłożone mięso oraz sól i pieprz do smaku. Dokładnie wszystko wymieszać.

Mąkę na ciasto wsypać do miski, dodać maślankę i sól. Zagnieść ciasto, tak by było gładkie i jednolite. Ciasto podzielić na części i kolejno rozwałkowywać każdą z nich na cienki placek (o grubości około 2-3 mm) i za pomocą szklanki wykrawać kółka. Na kółka nakładać farsz i zlepiać pierogi.

Pierogi gotować w wodzie z dodatkiem soli i oleju.

Pierogi podawać polane okrasą. Okrasę przygotowujemy podsmażając na smalcu drobno pokrojony boczek wędzony, poduszoną kiełbasę i cebulkę.

Kućmok

Autor potrawy: Anna Jurczyk-Miżejewska

Potrawę serwuje:

Eventy „Koło Roku" organizowane przez Spółdzielnię Socjalną Perunica i Stowarzyszenie Animacji Lokalnej Arkona www.perunica.pl

Składniki:

1 kg ziemniaków, 4 cebule średniej wielkości, 4 jajka, ½ szklanki mąki pszennej, sól i pieprz do smaku, 3 ząbki czosnku

Wykonanie:

Ziemniaki zetrzeć na drobnej tarce. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Odcedzić nadmiar wody z ziemniaków i wszystkie składniki dobrze wymieszać. Na posmarowaną i wysypaną bułką tartą blaszkę wyłożyć powstałą masę. Piec w 180 stopniach około 1.5 godziny. Po przestudzeniu pokroić w grubą kostkę i podsmażyć na kwaśnej śmietanie. Można też podawać z sosem grzybowym.

Szpajza

Autor potrawy: Elżbieta Wnukowicz

Składniki:

Składniki: 4 jajka,,15 – 20 dag cukru,2 cytryny, 2 łyżeczki żelatyny, 6 łyżek ciepłej wody, bita śmietana do dekoracji, opcjonalnie kompot truskawkowy i łyżeczka kwasku cytrynowego, lub 2 łyżeczki kakao

Wykonanie:

Wykonanie: Żółtka bardzo dokładnie utrzeć z cukrem (najlepiej drewnianym tłuczkiem), tak żeby nie było grudek cukru. Dodać sok z cytryny i rozpuszczoną żelatynę. Na końcu dodać ubite białka. Dobrze wymieszać i wlać do salaterek. Schłodzić, żeby żelatyna w kremie stwardniała. Podawać udekorowane kleksem bitej śmietany.

Opcje: Zamiast soku z cytryny dodać kwasek cytrynowy. Żelatynę rozpuścić w kompocie truskawkowym. Kakao rozpuścić w wodzie i rozpuścić w tym żelatynę. Można zrobić trzykolorowe.

Lody o smaku śmietanowo-miodowym z migdałami

Autor potrawy: Mieszkanka Olesna

Składniki:

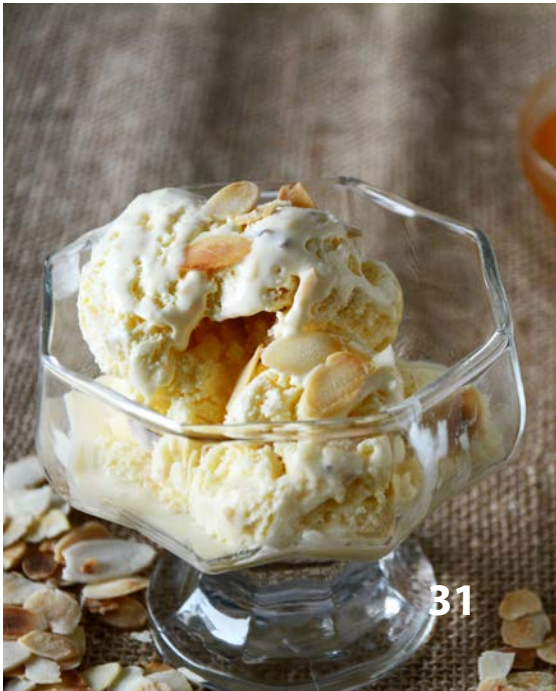
0,5 l śmietany 30%, 4 jajka, 50g cukru, 100 g miodu, płatki migdałowe

Wykonanie:

Jajka ubijamy z cukrem na jednolitą masę. Stopniowo dodajemy miód nieustannie mieszając. Następnie dodajemy uprażone wcześniej migdały. Ubijamy śmietanę na sztywno. Małymi partiami dodajemy do masy, bardzo delikatnie mieszając do połączenia się składników.

Masę przelać do pojemnika, przykryć, umieścić na jedną dobę w lodówce by schłodzić.

Schłodzoną masę przelać do maszyny do lodów i dalej postępować według instrukcji jej producenta. Przełożyć do pojemniczka, przykryć i włożyć na kilka godzin do zamrażarki.



Cukerkuchen

Autor potrawy: Kordula Moś

Składniki:

500 g mąki pszennej, 50 g drożdży świeżych, 150 g cukru, 3 jajka (jedno całe, dwa żółtka), 50 g margaryny, 500 ml mleka, masło, szczypta soli

Wykonanie:

Do garnuszka wlać 250ml mleka dodać dwie łyżki cukru i rozgrzać na piecu na ok. 30-40 stopni, tak aby cukier w mleku się rozpuścił. Rozgrzane mleko z cukrem zdjąć z pieca i dodać rozkruszone drożdże. Całość pozostawić i poczekać, aż zaczyn z drożdży zacznie rosnąć.

W międzyczasie do miski wsypać mąkę, szczyptę soli oraz 100 g cukru. Margarynę rozgrzać na piecu i dodać do mąki z cukrem a na koniec rosnące mleko z drożdżami. Z wszystkie składniki wymieszać i wyrobić ciasto drożdżowe. Jeżeli ciasto będzie za gęste to należy dodać ciepłego mleka tak, aby ciasto było elastyczne i dobrze się ciągnęło. Tak wyrobione ciasto rozłożyć równo na blachę, którą wcześniej należy posmarować margaryną i obsypać mąką.

Na górę ciasta rozłożyć pokrojone w kawałki masła w odstępach 10 cm oraz rozsypać po całym cieście pozostały cukier. Można również posypać ciasto do smaku cynamonem.

Ciasto pozostawić, aby urosło a następnie piec w piekarniku rozgrzanym do 180^{0}C (góra-dół) przez ok. 30-40 min - tak aby z góry kolor był mocno złoty.

Ciasto należy spożywać ciepłe, zimne już nie jest takie dobre można je podgrzewać przed jedzeniem.

Pierniczki świąteczne

Autor potrawy: Irena z Olesna

Składniki:

1 kg mąki pszennej, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, ½ łyżeczki sody, 4 jajka, 50 dkg cukru pudru, 20 dkg masła, 4 łyżki miodu prawdziwego, 4 łyżki stołowe rumu, 1-2 przyprawy do piernika

Wykonanie:

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać i zagnieść z nich ciasto. Następnie ciasto rozwałkować. Wykrawać foremkami pierniczki i położyć na wysmarowanej tłuszczem blasze i posmarować je odrobiną wody. Piec około 10 minut w temperaturze 180^{0}C, aby się lekko zazłociły.

Rozmącić 1 jajko z odrobiną mleka i posmarować jeszcze gorące, przyozdobić pierniczki i pozostawić do wyschnięcia.

Piernik

Autor potrawy: Irena Szulc z Borek Wielkich

Składniki:

1 jajko, ½ kostki masła, 1 szklanka cukru, 1 szklanka mleka, 2 łyżki kakao, 1 przyprawa do piernika, 2 łyżki dżemu porzeczkowego, 2 szklanki mąki pszennej, 1 ½ łyżki sody oczyszczonej

Wykonanie:

Masło utrzeć z cukrem, dżemem, kakao i przyprawami. Dodać jajko i to utrzeć na jednolitą masę, a następnie dodać mąkę, mleko i sodę. Ciasto wylać na blachę i piec około 40 w temp. 200 stopni C.

Ciasto „Piernik”

Autor potrawy: Koło Gospodyń Wiejskich „AleBabki!” w Szymonkowie

Potrawę serwuje:

KGW „AleBabki!” w Szymonkowie
tel. 662 565 812
e-mail: agnieszka.kowcz@wp.pl

Składniki:

Ciasto: 3 jajka, 1 ½ szklanki cukru, 3 szklanki mąki, 20 dag miodu, ½ szklanki śmietany 18%, 2 łyżki zimnej wody, 20 dag margaryny, 1 łyżeczka sody, 1 przyprawa do piernika, 1 łyżka kakao
Masa budyniowa: 1 łyżka mąki pszennej, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, cukier wanilinowy, 8 dag cukru, ½ l mleka, 1 kostka margaryny
Polewa: 4 łyżki kakao, 4 łyżki cukru, jajko, ½ kostki margaryny

Wykonanie:

Ciasto:

Margarynę ucierać z cukrem, dodając żółtka, miód, wodę, śmietanę, mąkę zmieszaną z sodą, kakao i przyprawę. Z białek ubić pianę i delikatnie wymieszać z ciastem. Piec w temperaturze 150-160° przez 40 – 60 minut. Po upieczeniu i wystudzeniu przekroić i przełożyć masą budyniową. Wierzch polać polewą.

Masa budyniowa:

Z ½ litra mleka odlać ¾ szklanki. Resztę zagotować z cukrem i margaryną. Do ¾ szklanki mleka dodać mąkę. Wymieszać wszystko razem i ugotować budyń.

Polewa:

Kakao, cukier i jajko zmieszać. Dodać do tego gorącą, rozpuszczoną margarynę. Wymieszać wszystko mikserem.

Fundacja FELICITATEM
ul. Kraskowska 22
46-243 Borkowice
e-mail: fundacjafelicitatem@gmail.com