

POLSKIE

PRZEPISY



Pierogi



- 2 szklanki maki
- 3/4 szklanki gorącej wody
- dwie tęczki oleju
- 1 jajko
- szczypta soli

bon appétit



Farsz:

- ugotowane ziemniaki
- ser biały
- usmazona cebulka pokrojona w kostkę
- sól
- pieprz



- wszystko je składniki połączyć
- wyrobić luźne ciasto
- rozwałkować cienko
- wykroić krążki szklanką
- nałożyć farsz
- skleić pierogi, zrobić falbankę

Uszka z grzybami

• ciasto zrobić tak samo jak na pierogi

Farsz:

- usmaż pieczarki
- ugotuj grzby suszone
- usmaż cebule
- wszystkie składniki zmiel
- połącz razem i dopraw solą i pieprzem

• rozwałkuje ciasto i szklką wykrawaj małe kraszki

• nałoż ciasto i lep małe pierszki końcówki skleję razem
• powstano małe uszki



- Mazurek -

- 200g mąki pszennej
- 50g mąki ziemniaczanej
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru z wanilią
- 150g masła
- 1 jajko

- migdały
- maso kajmakowe
- m&m
- orzechy
- rodzynki



- składniki ciasta wymieszane na jednolitą masę
- uformuje kształt Mazurka.
- udekoruj bakaliami.

Na Wielkanocnym stole nie może zabraknąć Mazurka.



Babka



2 kostki masła

2 kostki margaryny

1 1/2 cup cukru

3 cup mąki

8 jajek

1 proszek



- cukier : żółtka ubić z masłem i margaryną
- Proszek wymieszać z mąką i wymieszać z żółtkami
- ubić białka i dodać jedną łyżeczkę Cream of Tatar
- Do jednej miski odlać trochę ciasta i dodać kakao
- do obu kolorów ciasta dodać białko
- foremkę wysmaruj masłem
- wlej na przemian ciasto
- piec w 350°F, 1 godz 20 minut



* Bigos * *

- Kapusta
- Kapusta kiszona
- Mięso wołowe
- Pięć ziaren pieprzu
- liść lawrowy
- Pięć ziaren angielskich
- łyżka przecieru pomidorowego
- pół szklanki wina



- ugotuje kapuste kiszaną
- poszatkuj główkę kapusty i ugotuj w drugim garnku
- osobno ugotuj mięso
- po mesaj kapusty z mięsem
- dodaj wszystkie przyprawy i wino
- gotuj razem i mieszaj



Kapusta kiszona

- poszat kować kapuste
- włożyć kapuste do kamionki
- następnie posolić i ubić kapuste
- zamknąć naczynie do 3-4 tygodni
- w ziemnym pomieszczeniu
- kapusta musi być w wodzie





Placki ziemniaczane

bon
appetit

- 1/2 kg ziemniaków
- 1/2 łyżki mąki pszennej
- 1/4 cebuli
- 1 jajko
- sól
- olej roślinnej do smażenia



• ziemniaki obrać i zetrzeć
• dodać mąka
• dodać startą cebulę
• dodać jajko
• smażyć na Oleju małe placki



Pyry z gzi kiem



Albo ziemniaki z serkiem

- upiec ziemniaki
- biały ser wymieszać z solą, pieprzem, natką pietruski i szczypiorkiem
- przekrojone ziemniaki podawać z gziakiem



Kotlet

- schab
- jajko
- bułka tarta
- olej
- sól
- pieprz

- mięso rozbić na płasko
- obtoczyć w jajko i bułce
- smażyć na gorącym oleju

Kotlet nazwany też jest
sznyclem wiedeńskim



Fig. 1

orientale

Poppy
veronica



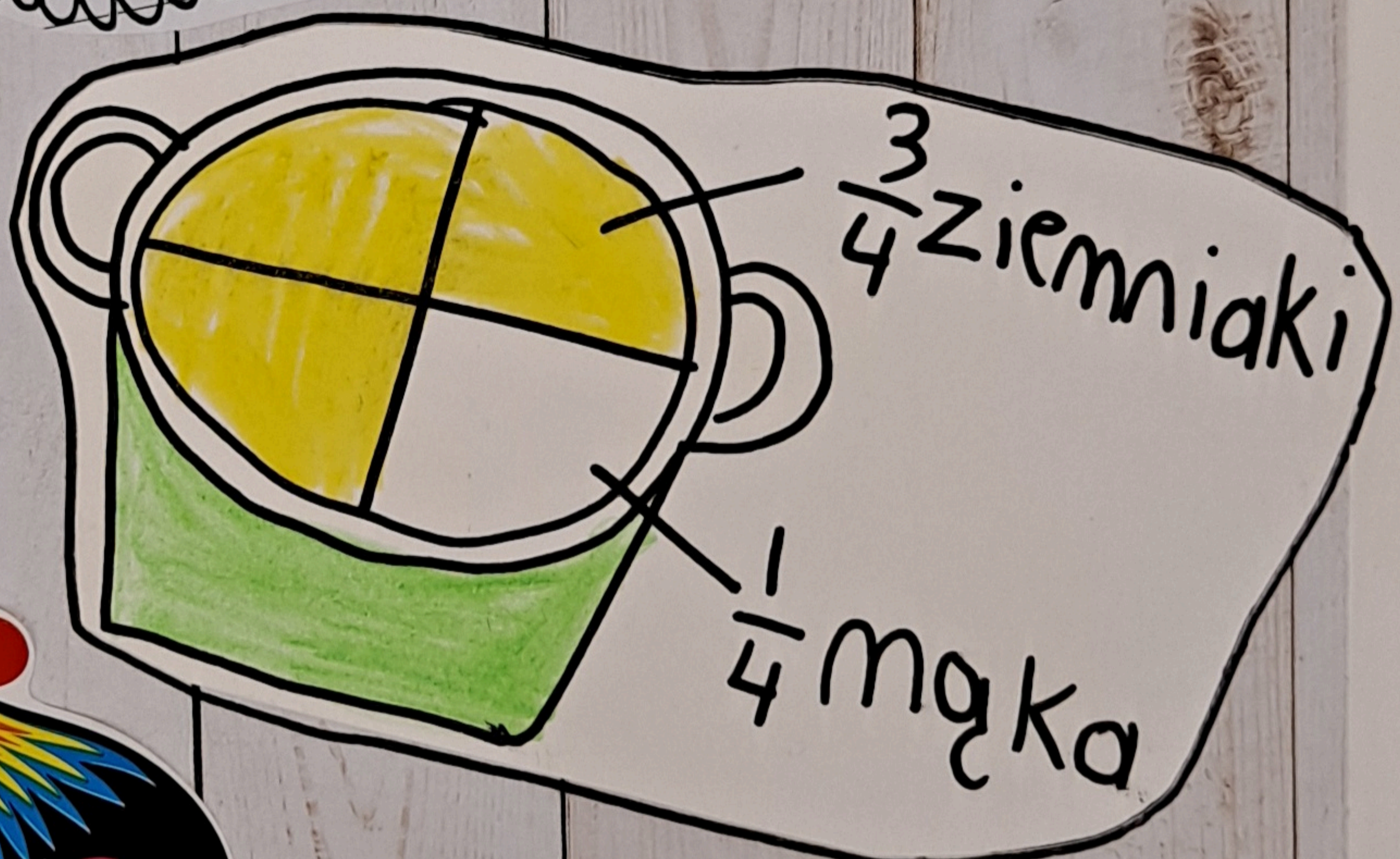
Kotlet
należy
do kuchni
Galicji

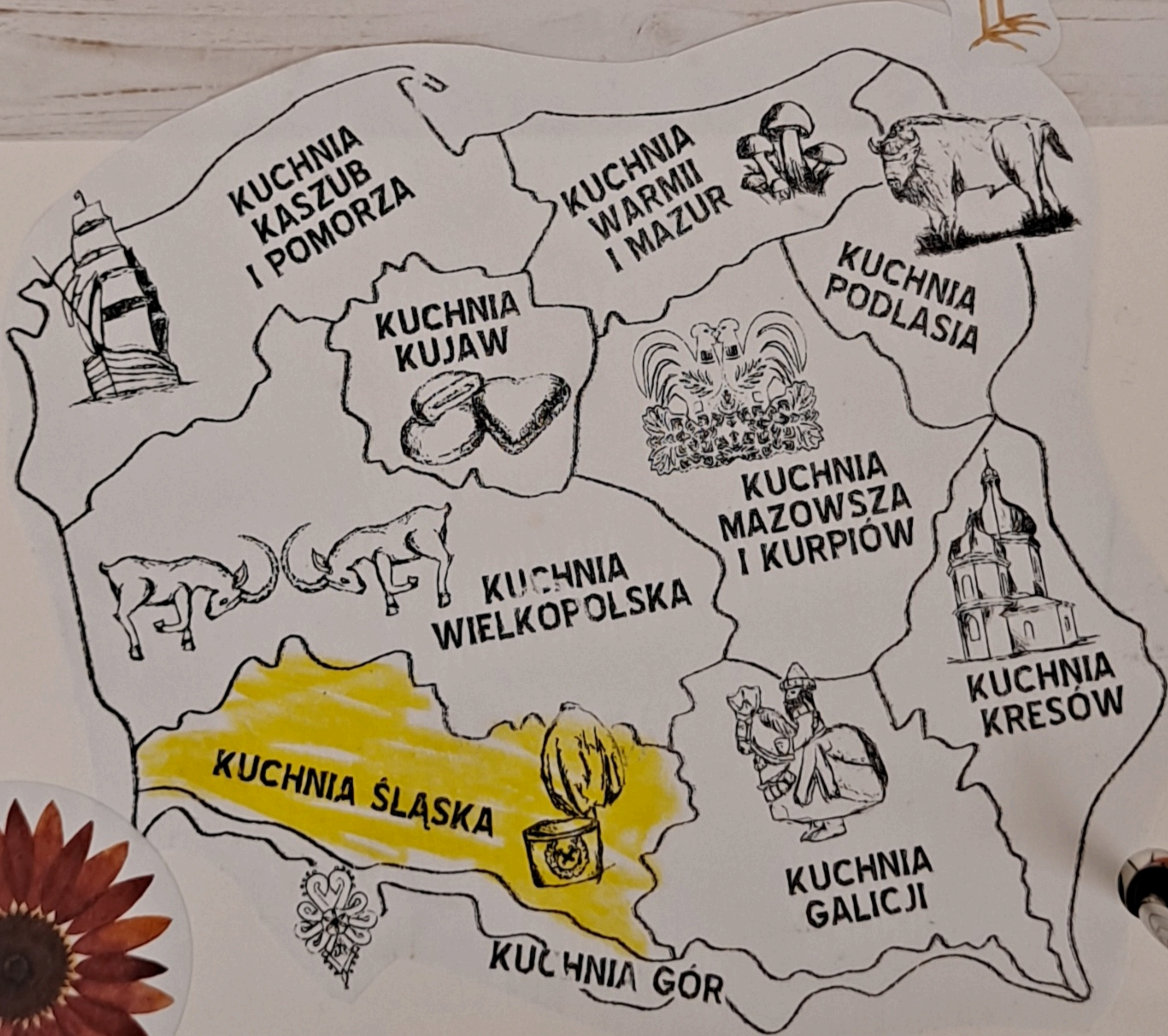


Kluski Śląskie



- ugotowane ziemniaki
- mąka ziemniaczana
- jajko





Ciastka

- 350g maki
- 200g masła
- 3 żółtka
- 150g cukru pudru
- 2 łyżki wanilii





Faworki



- 2 szklanki maki
- 4 żółtka
- tyżka spirytusu lub octu
- 1/2 szklanki kwaśnej śmietany







SMACZNEGO

