

Wędrówki kulinarne

Roberta Makłowicza



SPIS TREŚCI

3. Smak Słowacji 4	31. Galicyjski smak 15	47. Parmeński smak 24
- Bryndzowe haluszki	- Barszcz ukraiński	- Funghi porcini
- Medaliony z jelenia w śliwownicy	- Wątróbki drobiowe po żydowsku	- Pasta fresca
- Tort kasztanowy	- Sałatka z czeremszy	- Rolada z wieprzowiny (zrazy)
	- Czeremsza na ciepło	
7. Staropolskim smakiem 5	32. Huculski smak 16	51. Emilia-Romania 25
- Żurek	- sznycle po galicyjsku...	- Kluseczki Pisarei
- Barszcz	- huculska sałatka	- Pierożki tortellini
- Kutia	- pierogi z bryndzą	
- Pasztet z zającą	- barszcz huculski	54. Grill ze smakiem 25
- Nadzienie do indyka	- banusz	- Sałatka warzywna z rusztu
		- Pstrąg z rusztu
8. Cesarski smak 7	34. Lwowski smak 17	- Żeberka z rusztu
- Sandacz z czosnkiem	- Gołąbki	
- Omlet cesarski	- Wareniki z makiem	55. Litewski Smak 26
- Kielbasa z ziemniaków	- Szpeclle – Spinatspaetzle	- Zupa ziemniaczano-makowa
		- Szczupak gotowany w barszczu
15. Smak grzybów 7	35. Opolski smak 18	- Sztuka mięsa w sosie grzybowym
- Zupa z grzybów...	- Wodzionka	
- Cielęcina z kurkami...	- Śląskie niebo	59. Pieniński smak 27
- Kruchy placek z grzybami	- Rolada wieprzowa	- Paprykarz ze szczupaka
		- Sałatka a'la Gundel
17. Tatarski smak 9	37. Czeski smak 19	- Kotlety schabowe po debreczyńsku
- Piróg z mięsem	- Zupa z flaczków	
- Cebulniki (pierogi...)	- Tradycyjne czeskie knedliki	60. Gorlicki smak 28
- Szaszłyk	- Pieczona golonka po czesku	- gołąbki z bystrzycy
		- bulion z tokajem...
19. Koszerny smak 10	38. Morawski smak 20	61. Smak kapusty 29
- Czulent	- Bramborowa polewka...	- Puree z kapusty...
- Pipki	- Twarożki ołomuńskie...	- Żeberka duszone...
- Maca z jajkiem	- Filety wieprzowe z brzoskwiniami	- Zapiekanka z brukselką...
		- surówka z kapusty...
23. Dworski smak 11	40. Smak Szampanii 21	62. Andaluzji smak 30
- Zupa cebulowa	- Zupa z kapusty i boczku	- Ajo blanco gaspacio
- Wołowina w piwie	- Sałata z boczkiem i grzankami	- Pesuga de pullo...
- Polewka piwna z twarogiem	- Raki w szampanie	
		64. Fiesta ze smakiem 31
26. U źródeł Wisły 12	43. Boże narodzenie ze smakiem 22	- Tuńczyk z jarzynami
- Żebrocza	- Kapusta z grochem	- Móżdżek wieprzowy w Sherry
- Żebrocza oryginalna z Wisły	- Fasolka ze śliwkami	- Sałatka z ośmiornic w sosie vinegret
- Kluski – gałuszki	- Gęś na kwaśnicy	- Mule z czosnkiem
	- Knedelki z makiem	- Małże w sosie czosnkowo winnym
29. Odświętny smak 13	44. „Wesela” smak 23	65. Smak ziemi obiecanej 32
- Chrzan	- Smalec	- boeff stroganoff
- Ćwikła wg Mikołaja Reja	- Wiejski rosół z kury	- ozory cielęce...
- Majonez	- Gęś nadziewana...	- kluski – spazle
- Sos zielony		
- Sos polski do mięs		
- Potrawka z prosięcia		

66. Dzieciństwo ze smakiem	33	84. Szwedzki smak	44	97. Smak Urugwaju	55
- Spaghetti z sosem pomidorowym		- dorsz z jarzynami		- Flaczki z ciecierzycą	
- Kurczak z frytkami		- wołowina po marynarsku		- Olla podrida	
- Mus czekoladowy		- wołownia a'la lindstorm		- Jagnięcina z rusztu	
67. Narty ze smakiem	34	86. Cztery pory smaku	45	98. Smak południowego Atlantyku	57
- Kotleciki cielęce		- Naleśniki z serem		- Mule	
- Omlet z bundzem		- Risotto jarzynowe		- Kalmary z ryżem	
- Zupa ziemnaczana z chrzanem		- Czarny bez w cieście		- Casuela	
- Piwo grzane		- Zupa kaczka			
70. Pszczyński smak	36	87. Kolejowy smak	47	100. Europejski smak	58
- zupa kminkowa		- Kurczak po pilzneńsku		- Mule w białym winie	
- kluseczki grysikowe		- Corn Chowder (zupa)		- Majonez estragonowy	
- knedel w serwecie		- Tagliatelle z tososia		- Zupa-krem angielski	
- ozorki wieprzowe...				- Królik w piwie	
72. Wielkanocny smak Podlasia	37	88. Marynarski smak	48	101. Smak Montevideo	59
- Pierogi z soczewicą		- Zrazy po nelsońsku		- Naleśniki	
- Schab z jajkiem		- Klops (meatloaf)		- Dulde De Leche – Krem	
- Kulebiak z kapustą		- Grysik		- Sos Pomarańczowy	
		- Grochówka		- Chimi Churri – Sos	
				- Guizo	
73. Modny smak	38	89. Gdynia ze smakiem	49	102. Kolonialny smak	60
- Zupa z bobu i kolendry		- Zupa nic		- Bolitas	
- Szparagi w sosie serowym		- Łosoś na desce		- Cannelloni	
- Tragliatelle z prawdziwkami		- Łosoś z rusztu		- Jesiotr z rzeki	
		- Zupa rybna			
74. Wiosenny smak	39	92. Bieszczadzki smak	50	103. Waloński smak	62
- Zupa wiosenna		- Zupa dzicza		- Cielęcina w piwie	
- Kluseczki ze szpinaku		- Karkówka dzicza		- Sałatka z Liege	
- Sałatka rzymska		- Pieczeń z dzika		- Królik w piwie	
- Zupa jarzynowa		- Schab z dzika			
78. Piwny smak	41	93. Cypryjski smak	52	107. Smak lotaryngii	63
- Zupa piwna z kapustą		- Wołowina w winie		- quiche lorraine	
- Wołowina w piwie		- Ośmiornica w winie		- zupa z dyni	
- Kurczak w piwie		- Smażone sardynki		- la potet lorraine	
		- Sałatka CHORIATIKI			
		- Dorada w winie			
81. Dancingowy smak	42	94. Leśny smak	53	108. Smak alzacji i lotaryngii	64
- Flaki po lwowsku		- Zupa gulaszowa z bażanta		- soczewica z boczkiem	
- Kotlety pożarskie		- Zupa gulaszowa z jelenina		- cielęcina z szatwą...	
- Banana heaven		- Ragout z zająca		- tarta z porami	
- Nowy Orlean					
82. Dawnych wspomnień smak	43	96. Pasterski smak	54	Przepisy dodatkowe	65
- Pierogi z kapustą...		- Klefiko		- murzyn	
- Eskalopki z sarny		- Gołąbki w liściach winogron		- schab z czosnkiem w białym winie i śmietanie	
- Suflet z Żubrówką		- Souvlaki			

Wędrówka 3 – Smak Słowacji

[bryndzowe haluszki] [medaliony z jelenia w sosie ze śliwowicy] [tort kasztanowy]

bryndzowe haluszki

Składniki:

- 1/2 kg mąki
- 1 jajko
- woda mineralna gazowana
- 10 dag wędzonej słoniny
- 1 kostka bryndzy

Plan działania:

- mąkę rozmieszać z jajkiem i wodą mineralną, której dodać tyle, aby powstało gęste ciasto
- przez rodzaj rondla, z dużymi (o średnicy ok. 1 cm) otworami w dnie, wlewać ciasto na wrzątek, cały czas mieszając.
- z wędzonej słoniny zrobić skwarki.
- ugotowane kluski wyjąć łyżką cedzakową, polać tłuszczem ze skwarkami.
- po wierzchu posypać pokruszoną bryndzą. posolić.

medaliony z jelenia w sosie ze śliwowicy

Składniki:

- 1 kg polędwicy z jelenia lub innej dziczyzny
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka musztardy
- 1 szklanka gęstej kwaśnej śmietany
- 1 -2 marchewki
- 1 cebula
- 1 mały seler
- 50 g śliwowicy
- 0,5 l bulionu wołowego
- 1 łyżeczki mąki
- sól, pieprz

Plan działania:

- polędwicę pokroić w grube plastry, lekko rozbić tłuczkiem,
- posolić, popieprzyć.
- na patelni rozgrzać masło, kłaść mięso, obsmażyć z obu stron ok. 1 min.
- zrumienione mięso zdjąć z patelni, a na patelnię dołożyć trochę masła i wrzucić jarzyny – dusić ok. 2 – 3 minut.
- posolić, popieprzyć, z powrotem włożyć mięso. polać śliwowicą i podpalić
- nie dopuścić do przypalenia się mięsa
- wlać bulion, przykryć i pozostawić na małym ogniu prze ok. 40 minut
- w razie potrzeby podlewać bulionem
- dodać osoloną kwaśną śmietanę, dokładnie wymieszaną z mąką, tak aby nie było grudek
- zwiększyć gaz, dodać musztardę, wymieszać. wyjąć mięso z patelni, ułożyć na półmisku, polać sosem.

tort kasztanowy

Składniki:

- 0,5 kg ugotowanych kasztanów jadalnych
- 8 żółtek
- 25 dag cukru
- wanilia
- 1/2 szklanki mielonych migdałów
- piana z 8 białek

Plan działania:

- kasztany jadalne pozbawić twardej, grubej skóry. wrzucić na wrzątek, gotować ok. 10 minut
- trochę schłodzić i na ciepło dokładnie obrać z cienkiej skórki
- kasztany zemiać, mieszać z cukrem, wanilią, żółtkami i zmielonymi migdałami
- potem bardzo delikatnie wymieszać z ubitą pianą z białek.
- ciasto podzielić na 2 części i upiec w średnio nagrzanym piekarniku. przełożyć masą, np. orzechową.
- takie surowe ciasto (masa) kasztanowe może też być doskonałym nadzieniem np. do indyka.

Wędrownka 7 – Staropolskim smakiem – wigilijne potrawy

[Żurek] [Barszcz] [Kutia] [Paszтет z zajaca] [Nadzienie do indyka]

żurek

Składniki:

- 1 – szklanka mąki pszennej razowej,
- 1 – szklanka mąki owsianej,
- 5 – ząbków czosnku,
- 5 – listków laurowych,
- sól,
- 3 litry – wody przegotowanej,
- kromka razowego chleba

Plan działania:

- Mąka pszenna i owsiana grubo zmielona ok. 10 łyżek wlać do garnka kamionkowego i zalać wodą letnią, przegotowaną, mieszając ją (woda najlepiej źródłana) po czym wrzucamy 5 listków laurowych i 5 ząbków czosnku
- odstawiamy na 3 dni w ciepłe miejsce

barszcz

Składniki:

- 1 kg – obranych i pokrojonych w plastry buraków ćwikłowych,
- 3 l. – przegotowanej wody,
- 5 – ząbków czosnku
- liść laurowy,
- sól,
- kromka chleba razowego

Plan działania:

- Buraczki pokrojone w plasterki zalewamy do pełna przegotowaną letnią wodę, - dorzucamy 5 ząbków czosnku i kilka listków laurowych, - po czym dokładamy kromkę chleba razowego (przyśpiesza fermentację), - przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce

kutia

Składniki:

- 15 dag – zmielonej pszenicy,
- 20 dag – maku,
- 1 – laski wanilii,
- 10 dag – miodu,
- 20 dag bakalii – ew. cukier puder do smaku,
- 100 ml. – słodkiej śmietanki

Plan działania:

- miód gryczany wrzucamy do makutry, dolewamy trochę gorącej wody i mieszamy,
- następnie dodajemy mak (który został sparzony wrzątkiem z mlekiem i dodaną wanilią, po czym został on przez maszynkę zmielony przez gęste sito tzw. paszтетowe 2 razy) i mieszamy wszystko ze sobą, żeby się połączyła i dodajemy bakalie (orzechy, rodzynki, migdały pocięte w paski),
- dodajemy zmieloną pszenicę, która wcześniej była podgotowana, (trzeba z niej splukać klej powstający w wyniku gotowania) i wszystko razem mieszamy,
- po czym dodajemy śmietankę i ok. 2 łyżeczki cukru pudru.
- wszystko wymieszać i odstawić na ok. 1 dzień do lodówki.

paszтет z zajaca

Składniki:

- przodek z zajaca wraz z podrobami,
- 25 dag – Podgardle wieprzowe – tłustej wieprzowiny,
- 50g – słoniny,
- 1 – cebula,
- pietruszka,
- marchewka,
- 2-3 – suszone grzybki,
- 1-2 – liście laurowe,
- 7-8 – ziarenek ziela angielskiego,
- 25 dag – watróbki cielęcej,
- 1 – bułka,
- 4 jajka,
- 1 – kieliszek koniaku,
- gałka muszkatołowa,
- wędzona słonina do wyłożenia formy,
- sól, pieprz

Plan działania:

- do garnka z wodą ok. 1 l. wkładamy przodek i podroby z zająca, podgardle wieprzowe, cebulę, marchewkę i pietruszkę, ziele angielskie kilka ziarenek, 3 liście laurowe i 2 suszone grzybki – wszystko razem gotujemy pod przykryciem ok. 1 i 1/2 godz. w połowie gotowania soląc.
- w między czasie wątróbkę cielęcą i słoninę nie wędzoną podlewamy wodą z wywaru i gotujemy razem ok. 10 min.
- bułkę podlewamy również odrobiną wywaru i moczymy ją.
- gdy wywar się zagotuje wszystkie składniki wyjmujemy z niego,
- dodajemy bułkę, wątróbkę i słoninę i mielimy pozostawiając wywar.
- po zmieleniu dodajemy wywar, który cały czas gotujemy aż straci ok. 1/3 objętości.
- do zmielonej masy dodajemy 4 jajka, imbir w proszku ok. 2 szczypty, kieliszek koniaku np. Napoleon,
- lub jakiegokolwiek inne Brandy i wyrabiamy ręcznie całość na jednolitą masę.
- brytfannę ciężką – głęboką nacieramy wędzoną słoniną i następnie wykładamy cieniutkie plasterki na dno i wkładamy masę do brytfanny.
- masą dokładnie wypełniamy całą brytfannę i przyklepujemy by nie tworzyły zakalce.
- następnie cały pasztet przykrywamy i wkładamy do piekarnika na ok. 1 i 1/2 godz. w temp. 180 C.

nadzienie do indyka

Składniki:

- 30 dag – wątróbki drobiowej najlepiej z indyka,
- 3 – bułki namoczone w mleku,
- 2 – całe jajka,
- garść rodzynek,
- 1 -pęczek pietruszki,
- 1 – łyżka masła,
- sól, pieprz

Plan działania:

- wątróbki drobiowe namoczone w mleku rozgniatamy nożem na papkę (boczną powierzchnią noża),
- dodajemy je do startej cebuli,
- następnie dokładamy namoczone rodzynki (aby zmiękły) – odsączając je,
- dodajemy bułkę namoczoną w mleku po odciśnięciu i pół pęczka zielonej pietruszki drobno pokrojonej,
- 2 jajka i masło miękkie, lub we wiórkach, aby się lepiej rozprowadziło,
- wszystko rozrabiamy na jednolitą masę i wypełniamy środek indyka, wcześniej soląc i pieprząc.

Wędrownka 008 – Cesarski smak

[sandacz z czosnkiem] [omlet cesarski] [kielbasa z ziemniaków]

sandacz z czosnkiem

Składniki:

- filety z sandacza (ze skórą),
- sól,
- sporo wyciśniętego czosnku,
- sos Worcester,
- mąką

Plan działania:

- filety przyprawiamy tylko z tej strony gdzie nie ma skóry!
- posypujemy rybę solą,
- nacieramy dość obficie czosnkiem,
- skrapiamy sosem Worcester i panierujemy obsypując mąką (także tylko z tej „bezskrónej” strony).
- opanierowaną stronę kładziemy na lekko rozgrzany tłuszcz na patelni (lekko rozgrzany, aby ryba się nam nie spaliła).

omlet cesarski

Składniki:

- 4 żółtka,
- 4 białka,
- 4 łyżki cukru,
- ok. 3-4 łyżek mąki,
- niecała szklanka mleka

Plan działania:

- żółtka ucieramy z cukrem,
- do masy dodajemy mąkę i rozcieramy ją równomiernie.
- następnie dodajemy mleko.
- z białek robimy pianę
- delikatnie dodajemy ją do masy, lekko mieszając, aby ostatecznie masa była pulchna i leciutka.
- smażymy omlet na masle – przed podaniem dzielimy łyżką na małe kawałki.

kielbasa z ziemniaków

Składniki:

- starte (dość grubo) ziemniaki,
- sól,
- majeranek,
- cebula,
- czosnek,
- jelito na kielbasę

Plan działania:

- do startych ziemniaków dodać sól i majeranek (utarty w reku).
- do tego posiekana i podsmażona cebulę, oraz posiekany czosnek.
- masę nalozyc do jelita, ugotować i podsmażyc

Wędrownka 15 – Smak grzybów

...

[Zupa ze świeżych grzybów] [Cielęcina z kurkami lub rydzami] [Kruchy placek z grzybami]

zupa ze świeżych grzybów

Składniki:

- 1/2 kg świeżych grzybów
- 1 litr wywaru z jarzyn
- 1 mała cebula
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka mąki
- 2 żółtka
- 1/2 szklanki słodkiej śmietanki
- kieliszek porto
- siekane: natka pietruszki i koperek
- sól, pieprz

Plan działania:

- W garnku lekko zeszklić na maśle dość drobno posiekaną cebulę.
- Wrzucić pokrojone w kawałki grzyby, lekko rozmieszać, zwiększyć ogień pod garnkiem i pozostawić na 10 minut aby się to podduśilo.

- Delikatnie osolić ale nie za wiele bo dodawany będzie wywar jarzynowy (nigdy mięsny bo zepsuje smak grzybów) przygotowany wcześniej (może być z kostki).
- Popieprzyć świeżo zmielonym pieprzem, wsypać mąkę w celu zagęszczenia całości i dokładnie rozprowadzić.
- Zestawić garnek z ognia i wlać wywar jarzynowy mieszając aby nie powstały grudki.
- Wstawić na ogień i gotować pół godziny pod przykryciem.
- Dodać kieliszek porto i zmniejszyć ogień pod garnkiem.
- W miseczce przygotować śmietankę, dodać do niej żółtka i dokładnie rozmieszać a następnie delikatnie wlewać do zupy stale mieszając.

cielęcina z kurkami lub rydzami

Składniki:

- 1/2 kg cielęciny bez kości
- 1 kg grzybów
- łyżka masła
- 1/2 szklanki białego, wytrawnego wina
- szklanka gęstej słodkiej śmietanki
- sól, pieprz

Plan działania:

- Cielęcinę pokroić na małe paseczki, mniej więcej jednakowej wielkości, w poprzek włókien i wrzucić na patelnię na rozgrzane masło odrobinę osolić i podsmażyć na ostrym ogniu około 2-3 minut.
- Kiedy mięso się podrumieni dodajemy oplukane kurki (grzybów nie moczyć tylko delikatnie oplukać pod bieżącą wodą).
- Wszystko trzeba przemieszać jeszcze osolić i popieprzyć białym pieprzem a następnie podlewamy dość obficie białym winem.
- Gdy wino prawie całkowicie wyparuje znaczy to, że możemy przystąpić do kolejnego etapu.
- Dodajemy wtedy około łyżeczki mąki i dokładnie mieszamy a następnie dolewamy słodkiej śmietanki.
- Wszystko mieszamy do zagotowania a potem już tylko spożywamy ze smakiem

kruchy placek z grzybami

Składniki:

- Ciasto:

- 25 dkg mąki
- 1/2 kostki masła
- 3 łyżki wody, sól

-

- Farsz:

- 10 dkg kurek
- 10 dkg podgrzybków
- 10 dkg rydzów lub opieniek
- 1 mała cebula
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 szklanki bulionu
- 2 łyżki masła
- 300 ml słodkiej śmietanki
- 5 jajek
- gałka muszkatołowa
- sól, pieprz

Plan działania:

- Nadzienie:

- Na patelni zeszklić cebulę z drobno pokrojonym czosnkiem i dodać bardzo brubo pokrojone grzyby, posolić, popieprzyć i wszystko podsmażyć jakieś 5 minut.
- Wlać bulion jarzynowy w takiej ilości aby w ciągu 15 minut prawie w całości wyparował na dużym ogniu.
- Grzyby w tym czasie się podduszą i zmiękną.

- Ciasto:

- Ciasto przygotować jak do tarty, rozwałkować, przełożyć do nasmarowanej formy i rozgniatając rozprowadzić po całej formie nie pomijając brzegów tak aby powstała równa, niezbyt gruba warstwa.
- Następnie ciasto dość gęsto ponakłuwać widelcem aby ciasto podczas podpiekania się nie wyrzuciło.
- Tak przygotowane ciasto wkładamy na 10 minut do średnio nagrzanego piekarnika w celu podpieczenia bo gdybyśmy położyli farsz na surowe ciasto to by nam nie urosło.

- Farsz ciąg dalszy:

- Kiedy bulion już prawie całkowicie wyparuje gasimy ogień i dodajemy słodką śmietankę oraz najlepiej świeżo startą gałkę muszkatołową w niewielkiej ilości.
- Jajka roztrzepujemy w miseczce jak na jajecznicę i dodajemy do grzybów a następnie dodajemy posiekaną natkę pietruszki i mielony pieprz.
- Całość trzeba starannie wymieszać i wylać na podpieczone wcześniej ciasto równomiernie rozprowadzając na całości.
- Wsadzamy to do piekarnika na 15-20 minut (180 C) do momentu gdy masa zupełnie się zetnie a wtedy placek jest już dobry.

Wędrownka 17 – Tatarski smak

...
[piróg z mięsem] [cebulniki (pierogi z mięsem)] [szaszłyk]

piróg z mięsem

Składniki:

- ciasto:

- mąka,
- woda,
- 4 całe jaja sól,
- 1,5 kostki masła

- farsz:

- wołowina,
- papryka ostra w proszku,
- pieprz turecki w proszku,
- cebula,

- alternatywnie:

- jabłka,
- rodzynki,
- cukier,
- sok z cytryny

Plan działania:

- ciasto:

- mąkę przesiać, wrzucić do miski, dodać jaja, posolić, zagnieść, dolewając wody ile zabierze,
- po zagnieceniu tak jak na makaron wyłożyć, podzielić na cztery równe części i podsypując mąką wałkować każdą część na 4 cienkie placki,
- potem przekładać ścierkami, żeby nie wyschły podsypując mąką

- farsz:

- mięso pokroić w drobną kostkę, cebulę drobno posiekać,
- do mięsa dodać cebuli, posolić, dodać papryki, dodać pieprzu i dokładnie wymieszać

- alternatywnie:

- jabłka drobno pokroić, wymieszać z rodzynkami, podsypać cukrem i skropić sokiem z cytryny
- następnie:
- plastry ciasta wykładać jeden po drugim (na drugi) wszystkie cztery, uprzednio smarując dokładnie roztopionym masłem;
- po wyłożeniu i wysmarowaniu wszystkich położyć na to no farsz i zawinąć w watek, który po zwinięciu w koło wkładamy do produkcji albo okrągłej formy i pieczemy w piekarniku ok. 2 godz.

cebulniki (pierogi z mięsem)

Składniki:

- ciasto:

- mąka,
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej,
- szklanka mleka,
- 1 jajko,
- sól

- farsz:

- wołowina,
- dużo cebuli,
- sól, pieprz,
- masło

Plan działania:

- ciasto:

- przesiać mąkę, dodać sody oczyszczonej wymieszanej z mlekiem, jajko i sól, wymieszać i zagnieść,
- następnie wyłożyć rozwałkować na waleczek, który zostanie pokrojony w kostki, kulki rozrobić w rękach

- farsz:

- mięso posiekać, albo zmielić, dodać sól, dodać cebuli i pieprzu, wymieszać
- następnie każdą kulkę ciasta rozwałkować w mały placuszek i wkładać doń farsz zaklejać jak zwykły pieróg
- potem jeszcze koronkowo zalepić brzeg, układać na blasze wysmarowanej masłem,
- piec w piekarniku ok. 40 min. w temp. 180-200 st., aż do zezłocenia ciasta

szaszłyk

Składniki:

- jagnięcia, albo wołowina albo każde inne mięso oprócz wieprzowiny, - cebula, - papryka surowa, - oliwa, - sól i pieprz

Plan działania:

- mięso pokroić w poprzek włókien,
- a następnie w kostkę, włożyć do miski, popieprzyć i posolić i marynować przez 1 godz. w oliwie,
- następnie dodać cebuli pokrojonej w plastry i papryki wymieszać i marynować przez kolejną godzinę
- po wyjęciu ponabijać na rożny i piec nad żarem smarując oliwą około 20 min

Wędrownka 19 – Koszerny smak

[Czulent] [Pipki – Duszone Gęsie Żołądki] [Materbrajt – Maca Z Jajkiem]

czulent

Składniki:

- 1 kg kaszy pęczak
- 1 kg mięsa wołowego
- 4 główki czosnku
- 0,5 kg cebuli
- 1 kg fasoli czerwonej
- 4 jajka
- sól, pieprz
- czerwona mielona papryka
- gęsi lub kaczy smalec

Plan działania:

- Namoczyć (oddzielnie) pęczak i fasolę.
- Na tłuszczu zezłocić cebulę i przełożyć bez tłuszczu do miseczki () dokładnie).
- Dodać smalcu na patelnię i obsmażyć mięso pokrojone w durzą kostkę.
- Pod koniec smażenia dodać paprykę.
- Do rondla włożyć fasolę, dodać mięso razem z tłuszczem, popieprzyć.
- Dodać cebulę, cały czosnek (w łupinie). Posypać pęczakiem, posolić.
- Włożyć całe wyszorowane jajka.
- Dodać trochę wody.
- Przykryć i włożyć do pieca.
- Piec bardzo długo (do 5-u godzin) w małej temperaturze (120-160).

pipki – Duszone Gęsie Żołądki

Składniki:

- 1 kg gęsi lub indyczych żołądków
- 1 kg cebuli
- 2 główki czosnku
- gęsi lub kaczy tłuszcz (ew. oliwa)
- sól, pieprz, curry

Plan działania:

- Żołądki sparzyć kilkakrotnie (6) na sitku.
- Sitko dokładnie przepłukać i sparzyć żołądki jeszcze raz.
- W rondlu na smalcu zezłocić cebulę, wycisnąć do niej czosnek.
- Zamieszać.
- Włożyć żołądki, zamieszać.
- Dodać odrobinę wody, zamieszać.
- Posolić, popieprzyć, dodać łyżeczkę curry, wymieszać.
- Jeżeli trzeba dodać trochę wody, zamieszać.
- Przykryć i dusić na ogniu, kontrolując miękkość i czy nie brakuje wody.
- Dusić około 1-1,5 godziny aż do 80% miękkości.
- Włożyć do piekarnika na 15-20 minut.
- Kontrolować miękkość i wodę.
- Gdy są już miękkie odkrywamy i dusimy jeszcze w piekarniku około 10 minut aż zbrazowieją.
- Podawać z bułką chałką i surówką z tartej rzepy

materbrajt – Maca Z Jajkiem

Składniki:

- 1 paczka macy
- 1 szklanka mleka
- 2 jajka
- 0,5 kostki masła
- sól, cukier
- gorąca woda

Plan działania:

- Połamać macę dolać gorącej wody tak aby zmiękła.
- Roztrzepać jajka z mlekiem.
- Rozmiękczoną macę dodać do jajek i dokładnie wymieszać.
- Rozgrzać masło na patelni.
- Włać macę z jajkami na patelnię i smażyć kilka minut na ostrym ogniu z dwu stron.
- Pokroić tak jak tort i na talerz.
- Posypać cukrem.
- Można położyć konfitury lub posolić.

Wędrówka 23 – Dworski smak

[Zupa cebulowa] [Wołowina w piwie] [Polewka piwna z twarogiem]

zupa cebulowa

Składniki:

- 1 kg cebuli (posiekana w półplasterki)
- 1 kostki masła
- 1 l wody
- szklanka białego wytrawnego wina
- sól, pieprz
- 10 dag startego żółtego sera
- 4 pszenne grzanki
- szczypta gałki muszkatołowej

Plan działania:

- Rozpuścić w garnku masło, dodać do niego cebulę. Cebulę należy zeszklić (trochę bardziej niż zeszklić, nieco poddusić). Do podduszonej cebuli należy dodać wody, białego wina, soli i gałki muszkatołowej. Zawartość powinna się gotować godzinę na małym ogniu.
- Pieczywo należy podsmażyć na maśle tak aby powstały grzanki.
- Zupę podajemy w talerzu z grzanką posypaną serem, można to jeszcze zapiec.

wołowina w piwie

Składniki:

- 1 kg wołowiny na pieczeń
- 6 sporych cebul (posiekanych)
- 1 l jasnego lekkiego piwa
- 2 łyżki oleju (lub oliwy)
- 2 łyżki masła
- łyżeczka mąki
- 2 łyżki gruboziarnistej musztardy (najlepiej francuska)
- łyżeczka cukru, sól, pieprz
- 8 kromek chleba

Plan działania:

- Wołowinę należy pokroić w plastry, posolić z obu stron i bardzo obficie popieprzyć (świeżo zmielonym pieprzem). Mięso będzie się długo dusić, więc nie trzeba go rozbijać tłuczkiem, można lekko rozklepać tępą stroną noża. Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć mięso z obu stron. Gdy mięso jest obsmażone można je przełożyć do garnka. Do tego co pozostało na patelni dodajemy masła i wrzucamy cebulę. Cebulę szklimy na wolnym ogniu, powinna się ona wymieszać z tłuszczem pozostałym ze smażenia mięsa. Gdy cebula jest zeszkłona wrzucamy ją również do garnka. Na patelnię ponownie dajemy masło i odrobinę mąki, mąką powinna się równomiernie rozprowadzić z masłem, patelnię zdejmujemy na chwilę z ognia i dolewamy zimne piwo, cały czas mieszamy, tak aby nie zrobiły się grudki. Do piwa dodajemy odrobinę cukru i wstawiamy na ogień tak aby się zagotowało. Gdy piwo się zagotuje wlewamy je do garnka z mięsem i cebulą, całość dusimy na małym ogniu 2 godziny. Można także podpiec, ale to nie jest konieczne.
- Kładziemy na talerzu 2 kromki chleba, smarujemy je musztardą, na to kładziemy mięso i polewamy sosem.

polewka piwna z twarogiem

Składniki:

- 3 l jasnego, lekkiego piwa
- 1 l wody
- 3 goździki
- łyżeczka cynamonu w proszku lub kory cynamonowej
- 4 żółtka
- 10 dag cukru
- kostka tłustego twarogu

Plan działania:

- Gotujemy wodę, dodajemy do niej piwo i korzenie (goździki i cynamon), to się powinno zagotować.
- W międzyczasie trzemy żółtka z cukrem, powinna powstać pulchna masa.
- Bierzymy na chochlę odrobinę wrzątku z garnka, czekamy chwilę (aby żółtka się nie ścięły) i mieszamy z żółtkami. Jak żółtka są już dobrze rozarte można przelać je do garnka, ale NIE MOŻNA DOPUŚCIĆ ABY CAŁOŚĆ PONOWNIE SIĘ ZAGOTOWAŁA, w tym celu należy przed przelaniem żółtek wyłączyć gaz. Żółtka przelewamy cały czas mieszając, zupa powinna zgęstnieć, a nie ściąć się.
- Na koniec należy pokroić w kostki twaróg (tłusty, ale niezbyt kwaśny), i rozłożyć je na talerze. Twaróg zalewamy zupą i gotowe.
- Zupa ta jest słodka, więc można powiedzieć, że to swoisty rodzaj staropolskiego zabajone. Niegdyś się ją jadało na śniadania, ale w dzisiejszych czasach można to danie przyrządzić na deser.

Wędrówka 26 – U źródeł Wisły

[Żebrocza] [Żebrocza oryginalna z Wisły] [Kluski – gałuszki]

żebrocza

Składniki:

- 2 kg – ziemniaków,
- 1,5 l – mleka,
- 0,5 kg – ryżu,
- 2 cebule,
- 0,5 kg – mielonego mięsa wieprzowego i wołowego,
- czosnek, sól, pieprz, przyprawa do zup, papryka

Plan działania:

- moje notatki w przypadku tej potrawy są zbyt mizerne,
- żeby napiąć jak się to robi – wynika z nich tylko, że jest
- to rodzaj palca – bo piecze się około 2h, a podawać można
- z zasamżaną kapustą.
- Z tego co wymyśliłem trzeba produkty przygotować tak jak do innych potraw
- [ugotować ryż, itd.] – wszystko wymieszać i do pieca – temp. około 150 stopni.

PS.

I te mięso wieprzowe to ma być boczek.
Ziemniaków się nie gotuje i nie było tam ryżu.
Ziemniaki się tarkuje tak jak na placki.
Wszystko się miesza i piecze w prodiżu, dość długo....
Bardzo smaczna ta żebrocza tylko dość tłusta i ciężkostrawna.

żebrocza oryginalna z Wisły

oryginalna żebrocza – podana przez mieszkankę Wisły

Składniki:

- 8 dużych ziemniaków potrzeb.,
- 1 litra mleka zagotować,
- 1 kubek 0,25 ryżu ugotować,
- 1 kubek kaszy grubej (nie pęczak) na półtwardo ugotować.
- 2 duże cebule podsmażyć,
- 1 kg boczku podsmażyć,
- 1 kostkę smalcu rozpuścić

Plan działania:

- Ziemniaki potarte spażyć wrzącym mlekiem,
- dodać ciepły ryż, kaszę, cebulę, boczek, smalec roztopiony (wszystko ciepłe).
- Wymieszać wszystkie składniki, posolić, dodać pieprzu, majeranku (do smaku), wymieszać.
- Włożyć do brytfanny posmarowanej tłuszczem (może być naczynie szklane, żaroodporne).
- Można jeszcze dodać wędzone kawałki żeberka, boczku, wędzonki.
- Dać do piekarnika, piec najmniej 2 godziny.
- Gdyby było za suche, dodać jeszcze smalcu (polać po górze).

kluski – gałuszki

Składniki:

- 1 kg – ziemniaków,
- 1 szk. – mąki pszennej,
- 15 dkg – boczku,
- 1 jajko,
- 1 cebula,
- sól.

Plan działania:

- ziemniaki zatrzeć na tarce,
- dodać przesianą mąkę, jajko i zagnieść ciasto.
- wkładać do wrzątku łyżką, a ugotowane kluski polać zeszkłąną cebulą i skwarkami.

KILKA INFORMACJI:

Kiedyś tradycyjne kluski przygotowywano głównie z mąki – od XIX wieku najważniejszym składnikiem tej potrawy są ziemniaki. Tzw. kluski białe albo guminowe, zwane też niemieckimi, wyrabiane są z tloczonych, gotowanych ziemniaków, zmieszanych z mąką ziemniaczaną, jajkiem i solą. Przygotowuje się także tzw. kluski polskie – utarte, surowe ziemniaki miesza się z gotowanymi i dodaje pszennej mąki. W Cieszyńskim popularne są również gałuszki sporządzane z tartych, odcisniętych ziemniaków.

Wędrownka 29 – Odświętny smak

[Chrzan] [Ćwikła wg Mikołaja Reja] [Majonez] [Sos zielony] [Sos polski do mies] [Potrawka z prosięcia]

chrzan

Składniki:

- 1 duża laska startego chrzanu,
- 1 łyżka masła,
- 1/2 szkl. słodkiej śmietanki,
- sok z cytryny - ok. 1/2,
- 1 surowe żółtko,
- sól,
- cukier - ok. 1 łyżeczki

Plan działania:

- W rondlu rozpuścić lekko masło,
- wrzucić chrzan, zamieszać i doprawić do smaku: solą, sokiem z cytryny i cukrem.
- Zalać śmietanką, wymieszać i podgrzewać kilka min. – nie wolno zagotować!
- Zdjąć z ognia, dodać 1-2 łyżki „sosu” do surowego żółtka i dobrze rozprowadzić, po czym wlać do garnka i dokładnie cały czas mieszać.
- Zahartowane żółtko sprawi, że potem w sosie się nie zetnie.
- Po ostudzeniu włożyć do lodówki, aż całość zgęstnieje.
- Jeśli chcemy mieć gęstszy sos, dodajemy więcej żółtek.

ćwikła wg Mikołaja Reja

Składniki:

- kilka upieczonych w łupinach czerwonych buraków,
- 2 łyżki soku z cytryny lub 1 łyżka octu,
- 1 łyżka kminku,
- 4 łyżki chrzanu,
- 1 kieliszek zakwasu buraczanego,
- 1 kieliszek czerwonego i wytrawnego wina,
- sól

Plan działania:

- Buraczki upiec w skórce, obrać i zetrzeć na tarce do mizerii.
- Do miski z mizerią buraczaną wsypać sparzony wrzątkiem kminek (zrobi się miększy i zjadliwy),
- zalać całość winem, a następnie sokiem buraczanym.
- Całość skropić sokiem z cytryny.
- Następnie dodać chrzan, posolić i wszystko dokładnie, acz delikatnie wymieszać.
- Przełożyć do słoików i odstawić na ok. 2 dni w chłodne miejsce, aby dojrzała. Ew. wtedy dosłodzić, ale cukrem pudrem.

majonez

Składniki:

- 1 szkl. oleju,
- 1 żółtko,
- 1/2 łyżki octu winnego estragonowego,
- sól i pieprz biały

Plan działania:

- Do miski wbić żółtko, skropić octem, popieprzyć i posolić.
- Dokładnie całość wymieszać, na gładką emulsję.
- Następnie po troszeczkę dolewać olej i ucierać na gładką masę.
- Z czasem można zwiększać ilość dodawanego oleju.
- jeśli majonez się nam zważy, można:
 - 1. dodać 1 łyżkę gorącej wody i wszystko bardzo szybko wymieszać na jednolitą masę.
 - 2. W osobnej misce rozetrzeć żółtko i stopniowo, ciągle mieszając, dodawać zważoną masę.

sos zielony

Składniki:

- majonez wg Makłowicza,
- 1 łyżka posiekanego szpinaku,
- 1/2 pęczka posiekanej naci pietruszki,
- szczypta estragonu,
- ocet winny,
- sól i pieprz
- Majonez:
 - 1 szkl. oleju,
 - 1 żółtko,
 - 1/2 łyżki octu winnego estragonowego,
 - sól i pieprz biały

Plan działania:

- Majonez:

- Do miski wbić żółtka, skropić octem, popieprzyć i posolić.
- Dokładnie całość wymieszać, na gładką emulsję.
- Następnie po troszeczkę dolewać olej i ucierać na gładką masę.
- Z czasem można zwiększać ilość dodawanego oleju.
- jeśli majonez się nam zważy, można:
 - 1. dodać 1 łyżkę gorącej wody i wszystko bardzo szybko wymieszać na jednolitą masę.
 - 2. W osobnej misce rozetrzeć żółtka i stopniowo, ciągle mieszając, dodawać zważoną masę.

- Sos:

- Szpinak sparzyć, wycisnąć.
- Zieleninę posiekaną dodać do majonezu, skropić octem winnym, ew. doprawić do smaku.
- Dokładnie wymieszać.

sos polski do mies

Składniki:

- 3 jaja na twardo,
- sok z 2 cytryn,
- 1/4 l kwaśnej śmietany,
- 2 pęczki posiekanego szczypiorku,
- 1 łyżka utartej cebuli,
- 1/2 pęczka posiekanej naci pietruszki,
- 1/2 łyżki tartego chrzanu,
- sól,
- cukier puder,
- pieprz biały

Plan działania:

- żółtka w misce rozetrzeć z sokiem z cytryny na jednolitą masę.
- dodać chrzan, siekany szczypiorek, siekaną natkę pietruszki, startą cebulę i śmietanę.
- Wszystko dokładnie rozmieszać, aby ładnie wszystko się połączyło.
- Doprawić szczyptą cukru pudru, solą i pieprzem.
- Na samym końcu dodajemy drobno posiekane białka, które zageszczą sos.
- Wstawić do lodówki na 2-3 h, aby smaki przeszły się nawzajem.

potrawka z prosięcia

Składniki:

- 4 porcje prosiaka,
 - 3 marchewki,
 - 3 pietruszki,
 - 2 pory,
 - seler,
 - ziele angielskie,
 - liście laurowe
- #### **- Sos:**
- 2 szkl. śmietany,
 - 2 żółtka,
 - 4 łyżki soku z cytryny,
 - 2-3 łyżki startego chrzanu,
 - 1 łyżka cukru,
 - sól i pieprz

Plan działania:

- Mieso:

- Ugotować mocny warzywny bulion, aż lekko ściemnieje (ok. 1 h).
- Do gotującego się wywaru włożyć białe, oczyszczone kawałki szynki prosiaka,
- dodać liście laurowe i ziele angielskie, popieprzyć.
- Gotować, aż mięso będzie całkowicie miękkie (też ok. 1 h).

- Sos:

- 2-3 chochelki bulionu wlać na patelnię,
- dodać chrzan, trochę soku z cytryny, dobrze wymieszać.
- W osobnym kubeczku zahartować łyżką gorącego bulionu śmietankę i wlać ją do sosu, cały czas mieszając.
- Następnie wlewamy do sosu żółtka i szybko je rozprowadzamy dokładnie w sosie – nie zetna się, bo sos nie jest bardzo gorący.
- Teraz dopiero przekładamy patelnię na mały gaz i dość energicznie mieszając, delikatnie podgrzewamy całość, aż sos zgęstnieje.
- Nie wolno zagotować, bo żółtka się zetną!

Wędrownka 31 – Galicyjski smak

[Barszcz ukraiński] [Wątróbki drobiowe po żydowsku] [Salátka z czeremszy] [Czeremsza na ciepło]

barszcz ukraiński

Składniki:

- kapusta posiekana biała 1/2
- ziemniaki w kostkę około 5-6 szt. gotowane
- burak gotowany siekany 2 – 3 szt.
- fasolka biała gotowana 15-20 dag
- olej 2 łyżki
- marchew 1 szt.
- śmietana 2 łyżki
- pomidorowa pasta
- cebula 2 szt.
- pietruszka zielona

Plan działania:

- Do wrzacej wody w garnku należy wrzucić posiekana kapustę.
- W tym czasie cebulkę posiekana w półplasterki smażyć na oleju na patelni.
- Po około 5-6 min. do kapusty należy dodać ziemniaczki w kawałkach i gotować.
- W tym czasie do cebuli na patelni dodać pomidorową pastę i marchew tartą, buraczki w kawałkach i od razu śmietankę 2 łyżki i to wszystko podsmażyć.
- Do garnka po około 15 min. wrzucić fasolkę i zawartość patelni. - Wszystko gotować 2-3 min.
- Pietruszkę siekana dla smaku do gara i można konsumować.
- Sól i pieprz wedle uznania.

wątróbki drobiowe po żydowsku

Składniki:

- wątróbki z indyka lub kaczki (w ostateczności kurze) 0,5 kg
- gęsi smalec 2 łyżki
- cebula 2 szt.
- czosnek 2-3 ząbki
- rodzynki moczone w wodzie 1 słuszną garść
- migdały w płatkach lub w całości 1 mała garść
- olej
- szczypta cynamonu

Plan działania:

- Na patelni wrzucić gęsi smalec i wątróbki moczone w mleku razem z 2 cebulami siekanymi i mieszać (nie solić – stwardnieją!!!).
- Dodajemy pieprz i 1 min smażyć.
- Teraz dodajemy czosnek siekany i słuszną garść rodzynek + migdały (niezbyt dużo).
- Na koniec szczypta cynamonu lub dwie.
- Wszystko wymieszać i smażyć, aż wątróbki stracą swój różowy kolor, czyli będą OK.
- Na koniec dodajemy sól i gotowe.

salátka z czeremszy

Składniki:

- dziki czosnek lub zwany niedzwiedzim – rosnący w lasach 1 pokazny pęczek (ceniony również w Austrii – znany jako barlau)
- gęsta kwaśna śmietana
- ogórek 2 szt.
- pomidory 2 szt.
- sól, pieprz
- majonez 2 łyżki
- jaja starte 2 szt.

Plan działania:

- całą czeremszę posiekać grubo!!! (nie tak jak sprzedawany jest w Polsce szpinak tzn. rozrywany granatem i do tego bronowany)
- i wrzucamy do miski, w której znajdują się 2 jaja starte na grubej tarce.
- Teraz dodajemy 2 pomidory w kawałeczkach + ogórek starty.
- Dodajemy śmietanę, sól, pieprz (nie dużo), wymieszać i smaczniego.
- można jeszcze taką salatkę zrobić z miesem lub kielbasą.
- Fantastyczna salátka, która znika błyskawicznie.

czeremsza na ciepło

Plan działania:

- Na patelni rozgrzewamy masło i czeremszę siekamy niezbyt dokładnie.
- Wrzucamy na patelnię, dodajemy 4 pomidory posiekane bez skórki i dusimy 2-3 min.
- Na koniec przyprawiamy solą i pieprzem, galka muszkatołowa świeżo tartą do smaku.
- Na to wszystko naturalny jogurt jako dopełniacz, lub gęsty kefir.

Wędrownica 32 – Huculski smak

[sznycle po galicyjsku z grzybami] [huculska salatka] [pierogi z bryndza] [barszcz huculski] [banusz]

sznycle po galicyjsku z grzybami

Składniki:

- mięso wołowe i wieprzowe 60 dag
- jajo 2 szt.
- cebula starta 1 szt.
- cebula pokrojona w kostke 1 szt.
- bułka namoczona w mleku 1 szt.
- sól, pieprz
- masło
- prawdziwki namoczone i siekane 10 dag
- bułka tarta (szklanka)

Plan działania:

- mięso wołowe i wieprzowe, 2 jaja, cebulę starta i bulke namoczona w mleku wyrabiamy na jednolita masę.
- Po wyrobieniu masy czas na zrobienie farszu.
- W tym celu na patelni wrzucamy masło, cebulę w kostke, grzyby posiekane i dusimy 5-10 min. na małym ogniu.
- Dodajemy pieprz, sól.
- Formujemy kulki z miesa i rozklepujemy,
- nakładamy farsz, zawijamy.
- Obtaczamy w bulce tartej i smażymy na tłuszczu.

huculska salatka

Składniki:

- grzyby, cebula, olej

Plan działania:

- grzyby siekamy w duze kawałki,
- dodajemy cebulę pokrojona w półplastry,
- skrapiamy olejem i dodajemy olej.

pierogi z bryndza

Składniki:

- bryndza
- mąka
- jaja
- woda

Plan działania:

- robimy z mąki, jaj i wody ciasto, jak na ruskie pierogi.
- Wykrawamy z rozwalkowanego ciasta plastry,
- nadziewamy bryndza i gotujemy w wodzie okolo 5 min.
- Po wyciągnięciu z wody układamy na talerzu i na wierzch polewamy gęstą śmietaną.

barszcz huculski

Składniki:

- białe buraki 4 szt.
- kawałek wedzonki 15-20 dag
- sól, pieprz
- cebula 1 szt.
- masło
- warzywa jak w barszczu ukraińskim

Plan działania:

- W garnku gotujemy wedzonke pokrojona w kostke i wrzucamy warzywa.
- Po okolo 10-15 min. dodajemy tarte buraki białe i dalej razem gotujemy, az zmiękna.
- Na patelni podsmażamy cebulke pokrojona w plasterki i dodajemy do garnka.
- Teraz należy posolić, dodać pieprz i gotowe.

banusz

Składniki:

- 2 szklanki śmietany
- 2 szklanki mąki kukurydzianej
- bryndza
- sól

Plan działania:

- gotujemy śmietane w garnku (nie spalić!) i dodajemy sól.
- gdy śmietana będzie gorąca wsypujemy kaszkę kukurydziana powoli garścią, stale mieszając, tak aby nie zgęstniała za bardzo.
- nie może być to żelazo-beton tylko posiadać konsystencję masła.
- tak wykonana mamalyge przekładamy na talerz i posypujemy bryndzą.

Wędrownka 34 – Lwowski smak

[*Gołąbki*] [*Wareniki z makiem*] [*Szpecele – Spinatspaetzle*]

gołąbki

Składniki:

- 40 dkg mielonej wieprzowiny,
- 50 dkg kaszy gryczanej,
- 20 dkg boczku,
- 2 jajka,
- 1 szklanka śmietany, 2 szklanki bulionu
- pomidory lub koncentrat,
- kapusta raczej spora

Plan działania:

- Ugotować kaszę gryczaną
- Kapustę obrać z liści i optukać, największe liście odłożyć
- Wymieszać mięso, jaja i kaszę
- Sprytnie ułożyć farsz i zawinąć
- Największe liście ułożyć na spodzie
- Poukładać gołąbki i zalać bulionem, pomidorami i śmietaną
- Przykryć dużymi liśćmi i na 2 godziny.

wareniki z makiem

Składniki:

- Ciasto:

80 dag, 0,5 l mleka, 1 jajko,

- Farsz:

40 dag maku, 10 dag – sparzonych rodzynek, 5 dag orzechów włoskich, sok z cytryny, cukier do smaku, 3 łyżki masła, 2-3 łyżki miodu

Plan działania:

- Mak zaparzamy (krótko gotujemy), przepuszczamy dwa razy przez maszynkę do mięsa (drobne sitko).
- Dodajemy orzechy i smażone rodzyнки, sok z cytryny i trochę cukru.
- Z mąki, jajek i mleka zarobić ciasto i wyrobić tak by było miękkie i elastyczne.
- Rozwałkujemy ciasto na bardzo cienko i wykrawamy okrągłe kawałki.
- Nadziewamy farszem i lepimy pierogi.
- Gotujemy, polewamy masłem i miodem.

szpecele – spinatspaetzle

Składniki:

- 1 kg – mąki,
- 15 jaj,
- 100g – szynki [surowej],
- 100g – ementalera
- 0,5 szkl. śmietany,
- masło, woda, sól – ewentualnie szpinak 8 łyżek stołowych

Plan działania:

- Zmieszać mąkę z jajkami, [szpinakiem], wodą i solą.
- Odstawić na 10 minut.
- Po uformowaniu drobnych kluseczek ugotować w osolonej wodzie.
- Do roztopionego masła dodać pokrojoną w kostkę szynkę i śmietanę.
- Po krótkim podgrzaniu poleać „szpecele” tak przygotowanym sosem.

Wędrownka 35 – Opolski smak

[wodzionka] [slaskie niebo] [rolada wieprzowa]

wodzionka

Składniki:

- czosnek 4-5 ząbków
- sól 1 łyżeczka
- masło 3-4 łyżki
- pieczywo (np. 2-3 bułki)

Plan działania:

- Czosnek rozgniatamy, dodajemy sól, wrzucamy do garnka z wrzatkami i gotujemy około 10 min.
- W tym czasie przesmażamy pieczywo pokrojone w drobną kostkę na masle.
- Tak wykonane grzanki wrzucamy do garnka i zupa już jest gotowa.

slaskie niebo

Składniki:

- wędzonka (np. boczek) 70 dag
- śliwki 20 dag
- powidła 3 łyżki
- sól
- mąka 2 łyżki
- kluski drożdżowe (pampuchy) 6-7 szt.

Plan działania:

- Wędzonkę wrzucamy do garnka z wrzatkami i gotujemy z połową śliwek około 20 min.
- Następnie wyciągamy mięso i odstawiamy na bok.
- W tym czasie na parze gotujemy kluski drożdżowe około 10 min.
- Do powidel dodajemy trochę wywaru, mieszamy razem i wlewamy do garnka, w którym gotowało się mięso.
- Dodajemy szczyptę soli i zaklepkę maczną (woda z mąką – około pół szklanki wody i 2 łyżki mąki) i wszystko gotujemy.
- Mięso kroimy w grube plastry, kładziemy na talerz z kluskami, polewamy sosem i ozdabiamy śliwkami.

rolada wieprzowa

Składniki:

- szynka wieprzowa 70 dag
- cebula siekana 2 szt.
- surowy boczek 15 dag
- ogórki (koniecznie konserwowe) 3 szt.
- sól, pieprz
- musztarda (francuska najlepsza)
- olej
- śmietana 0,5 l
- mąka 2-3 łyżki

Plan działania:

- cebulę, boczeczek i ogórki wrzucamy do maszynki i mielimy.
- Szynkę kroimy w plastry, rozbijamy tłuczkiem, solimy, pieprzymy i smarujemy musztardą.
- Nakładamy farsz i zawijamy, wiążemy nitką lub spinamy szpilką kuchenną.
- Obsmażamy faszerowaną szynkę na patelni, podlewamy wodą (około 1 szklanka) i dusimy.
- Teraz do niewielkiego naczynia wlewamy śmietanę, solimy, dodajemy mąkę, mieszamy i hartujemy płynem z patelni.
- Teraz powoli wlewamy na patelnię stale mieszając.
- Następnie gotujemy około 10 min.
- Roladki wieprzowe podajemy koniecznie z kluskami śląskimi.

Wędrownka 37 – Czeski smak

[zupa z flaczków] [tradycyjne czeskie knedliki] [pieczona golonka po czesku]

zupa z flaczków

Składniki:

- 40 dag flaczków gotowanych i posiekane
- czosnek gnieciony 2 ząbki
- majeranek 1 łyżeczka
- słodka papryka 1 łyżeczka
- mąka 2 łyżki
- cebula 2 szt. posiekane
- bulion 1 litr
- masło

Plan działania:

- cebulę w garnku przez chwilę przesmażamy na masle na złoty kolor,
- do cebuli dodajemy make i zasmażamy.
- Pod koniec zasmażania dodajemy paprykę słodką i dobrze mieszamy.
- Dodajemy stopniowo bulion stale mieszając (nie za gorący) i gotujemy kilkanaście minut.
- Dodajemy flaczki, tak aby zupa nie była za gęsta.
- Teraz gnieciony czosnek, majeranek, trochę soli, więcej pieprzu.
- Kilka minut gotować i już można podawać.
- Do tego dania polecany jest klasyczny czeski rochlik.

tradycyjne czeskie knedliki

Składniki:

- pieczywo pokrojone w drobna kostkę (np. 2 bułki)
- 30 dag mąki
- 1 szklanka mleka
- drożdże
- jajo 1 szt.
- masło

Plan działania:

- masło rozgrzewamy na patelni i rumienimy pieczywo drobno pokrojone w drobna kostkę.
- Tymczasem w misce make mieszamy z mlekiem, drożdżami, jajem, solą i ugniatamy ciasto.
- Ciasto ma być dość gęste, ale odklejając się swobodnie od dłoni.
- Dodajemy bułki zrumienione na masle i ponownie zagatamy.
- Posypujemy mąką, ścierką na wierzch i odstawiamy w ciepłe miejsce, aby wyrosło.
- Po 20-30 min. deske posypujemy mąką i ciasto na desce.
- Formujemy walek nieco mniejszy niż garnek, w którym będziemy gotować, gdyż ciasto jeszcze trochę urosnie.
- Knedel wrzucamy do wody i gotujemy około 20 min. co jakiś czas obracając go w wodzie.
- Następnie wyłowić knedel, pokroić w plastry, godzinę odczekać i podsmażyć je na masle.
- Do tego polecany jest gulasz mięsny.

pieczona golonka po czesku

Składniki:

- golonka surowa (ważne, aby była surowa!!!)
- kminek,
- grilowe przyprawy,
- czosnek w proszku
- ziele angielskie

Plan działania:

- natrzeć golonkę ziołami i włożyć do piekarnika.
- Piec pod przykryciem, podlewać piwem.
- Po około 2 godz. można podawać golonczkę z kiszoną kapustą i szklaneczką piwa.

Wędrownka 38 – Morawski smak

[bramborowa polewka – zupa ziemniaczana] [twarożki ołomunskie w cieście piwnym] [filety wieprzowe z brzoskwiniami]

bramborowa polewka – zupa ziemniaczana

Składniki:

- 2 szt. cebuli
- 1 litr bulionu
- 30 dag wędzonej kielbasy (najlepsza morawska)
- 2 łyżeczki kminku
- 2 ząbki czosnku
- 40 dag ziemniaków pokrojonych w drobną kostkę
- 3-4 łyżki mąki
- masło
- sól, pieprz, papryka słodka w proszku
- natka pietruszki

Plan działania:

- Wrzucamy do garnka posiekana cebulka, przesmażamy na tłuszczu, dodajemy kielbase wędzona pokrojona w plastry i mieszamy.
- Następnie dodajemy 2-3 łyżeczki kminku i 2 ząbki gnieczonego czosnku oraz papryka słodka i zasmażamy.
- Teraz możemy wlać bulion i wrzucić ziemniaki.
- Gdy ziemniaki prawie będą miękkie robimy zasmażkę.
- W tym celu na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy mąkę i zasmażamy.
- Teraz należy ostrożnie zahartować tak aby nie powstały grudki i delikatnie wlewamy do garnka, stale mieszając.
- Dla smaku dodajemy sól, pieprz i natkę pietruszki na wierzch.
- smacznego.

twarożki ołomunskie w cieście piwnym

Składniki:

- 10 twarożków ołomunskich (tradycyjne morawskie wianeczki)
- 1 szklana mąki,
- 1 jajko
- sól
- olej

Plan działania:

- Do mąki dodać należy piwo, jajko, sól i rozrobić na gładkie ciasto (konsystencja dość gęsta).
- Następnie należy odstawić na 10 min.
- Po tym czasie smażyć na oleju słonecznikowym twarożki namoczone w cieście wcześniej przygotowanym.

filety wieprzowe z brzoskwiniami

Składniki:

- filety wieprzowe 4-5 szt.
- sól, pieprz
- czosnek 4-5 ząbków
- wino białe wytrawne 1 kieliszek
- słodka śmietanka 18% 1 szklanka
- 4 brzoskwinie, natka pietruszki
- masło
- 2-3 łyżki cukru
- śliwowica 1 szklanka

Plan działania:

- schab wieprzowy bez kości kroimy na grubsze kotlety,
- delikatnie nożem rozbijamy (na prawdę delikatnie) i dodajemy sól oraz pieprz.
- Podsmażamy filety na patelni z czosnkiem (w ząbkach).
- Po około 5-10 min. dodajemy wino wytrawne białe (najlepsze morawskie).
- Czekamy teraz, aż wyparuje całe wino i jak zniknie to dodajemy śmietankę słodką.
- śmietana zgęstnieje i stworzy sos.
- Na drugiej patelni 4 brzoskwinie smażyć na masle z cukrem, tak aby powstało coś w rodzaju karmelu.
- Do owoców dodajemy szklankę śliwowicy i podpalamy (ostrożnie!).
- Kotlety na talerzyk, sos i brzoskwinie, posypujemy mięso zieloną pietruszką
- i smacznego.

Wędrówka 40 – Smak Szampanii

[zupa z kapusty i boczku] [salata z boczkiem i grzankami] [raki w szampanie]

zupa z kapusty i boczku

Składniki:

- kapusta włoska (mediolanska) - 1 szt.
- gotowane ziemniaki - 6 szt.
- boczek wędzony – 25 dag
- goździki - 2 szt.
- cebula - 2 szt.
- sól, pieprz
- oliwa

Plan działania:

- wierzchnie liście kapusty wyrzucamy, wycinamy głąb i kapuste tniemy na ćwiartki.
- Wrzucamy kapuste do garnka z wodą, boczkiem w całości, ziemniaki i cebulę w plasterkach.
- Dopraviamy goździkami, solą i pieprzem. [goździków nie więcej niż 2 szt].
- Gotujemy wszystko na małym ogniu około 1,5 godziny.
- Po tym czasie wyciągamy boczki na deskę i kroimy część na kawałki [nie za małe], z których po podsmażeniu wyjdą skwarki.
- Skwarki do zupki i smacznego.

salata z boczkiem i grzankami

Składniki:

- salata „endywia kedzierzawa” - 1 szt. [to taka postrzepiona]
- boczek – 10 dag
- pieczywo białe - 1 bagietka
- oliwa - 2 łyżki
- pieprz, sól
- czosnek - 2 ząbki
- ocet winny
- musztarda ostra - 2 łyżki

Plan działania:

- salate rwiemy na kawałki i wrzucamy do miski.
- W tym czasie na jednej patelni smażymy boczki w kostkę, tak aby powstały skwarki,
- a na drugiej smażymy bagietkę w kawałeczkach (grzanki).
- Następnie przygotowujemy sos: gnieciony czosnek mieszamy z niewielką ilością octu winnego, musztardą i podsmażamy.
- ściągamy patelnię z ognia i gdy będzie letnia dodajemy oliwę powoli, (aby się nie zważyło) stale mieszając, tak aby powstał jednorodny sos.
- Sos dodajemy do salaty i mieszamy z grzankami.
- Wszystko posypujemy skwarkami.
- Zamiast grzanek można użyć smażonych ziemniaków w kawałkach.

raki w szampanie

Składniki:

- raki - 1,5 kg
- oliwa
- koniak - 1 kieliszek
- czosnek - 1 ząbek
- szampan - 0,5 but.
- sól, biały pieprz
- natka pietruszki
- masło - 6 łyżek

Plan działania:

- raki myjemy i wyciągamy czarna zylkę niejadalną.
- raki z dodatkiem soli i białego pieprzu podsmażamy na oliwie, aż zczzerwienieją.).
- W tym momencie wlewamy koniak i podpalamy.
- Jak się wypali to posypujemy natką pietruszki i zalewamy szampanem.
- Kilka minut dusimy.
- Wrzucamy 2-3 łyżki masła i jak się rozpuści to wyciągamy łyżką cedzakową do naczynia.
- Teraz czas na sos.
- Przelewamy zawartość patelni do garnka małego i dodajemy 2 łyżki masła, podgrzewamy i polewamy raki, posypujemy je natką pietruszki

Wędrówka 43 – Boże narodzenie ze smakiem

[Kapusta z grochem] [Fasolka ze śliwkami] [Gęś na kwaśnicy] [Knedelki z makiem]

kapusta z grochem

Składniki:

- 1 kg – kapusty kiszzonej,
- 0,5 kg – grochu całego,
- 2 – marchewki,
- 1 – pietruszka,
- 1 – cebula,
- 1 – łyżka masła,
- 1 – łyżka mąki,
- sól, pieprz

Plan działania:

- groch dzień wcześniej namoczony wkładamy do garnka z wodą z moczenia i dodajemy ok. 1/2 l wody,
- do drugiego garnka wkładamy do wrzącej wody kapustę z jarzynami z listkiem, marchewką, pietruszką, ziele angielskie i gotujemy,
- po zagotowaniu kapustę przecedzamy do drugiego garnka wodę z kapusty odstawiamy np. na kwaśnicę, dodajemy groch z wodą na wierzch kapusty, solimy i pieprzymy. (można do kapusty dodać zasmażkę na boczku) wszystko mieszamy.

fasolka ze śliwkami

Składniki:

- 0,5 kg – fasoli Jasiek – średniej wielkości,
- 0,5 kg – śliwek,
- kilka goździków,
- sól, cukier

Plan działania:

- namoczoną wcześniej fasolkę Jaś-drobną wrzucamy do garnka razem z wodą, w której się moczyła i gotujemy,
- śliwki – bez pestek, suszone dodajemy już do gotującej się wody,
- dodajemy do nich 2 łyżki cukru i 3-5 goździków,
- a do fasoli, gdy będzie podgotowana soli.
- gdy wszystko jest miękkie łączymy ze sobą.

gęś na kwaśnicy

Składniki:

- 0,5 – gęsi,
- 0,5 kg – kiszzonej kapusty,
- 2 – marchewki,
- 1 – pietruszka,
- 1 – cebula,
- 3-4 – grzyby suszone,
- 2-3 liście laurowe,
- kilka ziaren ziela angielskiego,
- sól, pieprz

Plan działania:

- gęś pokroić i włożyć do garnka z wodą gotującą dodać warzywa, liść laurowy, 3 ziarenka ziela angielskiego, posolić i przykryć do zagotowania,
- w drugim garnku gotujemy we wrzącej wodzie kapustę kiszoną pod przykryciem,
- po zagotowaniu odsączamy i drobno kroimy i wrzucamy do wywaru i gotujemy do zagotowania ok. 5-10 min.,
- w międzyczasie gotujemy ziemniaki [ok. 1 kg obrane – w całości] i wodę z nich wlewamy do wywaru,
- same ziemniaki wkładamy bezpośrednio na talerz i zalewamy je kwaśnicą.
- w rondelku podtapiamy masło dodajemy 1 i 1/2 łyżki mąki i rozmieszamy i smażymy na złoty kolor.
- do zupy wlewamy wywar z kapusty i dodajemy zasmażkę, którą najpierw łączymy z częścią wywaru i po wymieszaniu wlewamy do zupy i gotujemy do wrzenia.

knedelki z makiem

Składniki:

- 1 kg – ugotowanych ziemniaków,
- 30 dag – mąki,
- 1 – jajko,
- 30 dag – maku,
- 1 – łyżka masła,
- 2 – łyżki miodu,
- 5 dag – rodzynek i orzechów, migdałów

Plan działania:

- ziemniaki osolone i ugotowane i zmielone w maszynce łączymy z mąką pszenną,
- dodajemy jajko i łączymy wszystko ze sobą i wyrabiamy ciasto bez wody.
- mak sparzony i zmielony 2 razy, dodajemy do roztopionego masła w garnku,
- dodajemy miód spadziowy i bakalie.
- po przesmażeniu musi wszystko wystygnąć i rozpoczynamy formowanie knedli.
- ciasto dzielimy na kawałki i w dłoni formujemy plasterki, w które wkładamy po łyżeczce farszu zawijając ciastem dookoła formujemy kulki.
- następnie gotujemy w posolonej wodzie ok. 7 min. poki nie wypłyną na wierzch.

Wędrownka 44 – „Wesela” smak

[smalec] [wiejski rosół z kury] [gęś nadziewana kaszą krakowską]

smalec

Składniki:

- słonina (wędzona),
- skwarki,
- jabłko,
- cebula,
- sól, pieprz,
- majeranek

Plan działania:

- wszystko pokroić, do gara wytopić i zlać do stoika

wiejski rosół z kury

Składniki:

- na rosół:
- pół kury,
- jarzyny (marchew, seler, pietruszka, cebula),
- sól, pieprz,
- antrykot wołowy,
- 2 ziarna ziela angielskiego,
- 1 liść laurowy
- na makaron:
- 0,5 kg mąki,
- 2 żółtka,
- ewentualnie 1 łyżka wody

Plan działania:

- pół kury i antrykot do gara i zalać zimną wodą,
- wrzucić 1 liść laurowy i 2 ziarna ziela angielskiego,
- doprowadzić do wrzenia, następnie odszumić,
- po zagotowaniu wrzucić jarzyny, (cebula powinna być opalona nawet do czerni nad ogniem – nada rosółowi kolor)
- ciasto ugnieść, rozwałkować, obficie przesypując mąką zwijąć,
- po zwinięciu kroić od środka na cienkie paski, rozsypać i pozostawić do wyschnięcia co najmniej przez godzinę
- makaron wrzucić wprost do rosółu, podawać

gęś nadziewana kaszą krakowską

Składniki:

- cała gęś z podrobami,
- jarzyny, (marchew, seler, pietruszka, cebula),
- sól, pieprz,
- majeranek,
- czosnek w ząbkach,
- koperek świeży,
- 30 dag kaszy krakowskiej,
- 1 jajko,
- masło,
- liść laurowy,
- 3 ziarna ziela angielskiego,
- grzyby – najlepiej prawdziwki (wcześniej namoczone),
- nici i igła

Plan działania:

- gęś wypatroszyć i wyfiletować tak by wyjąć szkielet korpusu i kości nóg,
- nacina się skórę i mięso ostrożnie i delikatnie, wyjmując szkielet,
- potem to samo z nogami, filet zostawić, nasmarować go z zewnątrz czosnkiem i majerankiem odrobnie tłuszczu zostawić, przyda się do pieczenia,
- kości i szkielet polać i zalać zimną wodą wrzucić podroby i ugotować wywar,

- dodać liść laurowy i 3 ziarna ziela angielskiego,
- wrzucić grzyby wraz z roztworem moczenia, trochę soli,
- gotować na małym ogniu jakieś 40 minut
- kaszę rozetrzeć z jajkiem tak żeby wszystkie ziarna były jajkiem oblepione,
- grzać na bardzo małym ogniu tak żeby była całkiem sucha,
- wywar po zagotowaniu zlać, wyłowić grzyby i podroby, posiekać bardzo drobno,
- dodać do kaszy, zalać posolonym gorącym wywarem nad kaszę o jeden palec na płask i wymieszać dokładnie,
- włożyć do rozgrzanego piekarnika na 30 minut,
- potem ostudzić, musi być sypkie, dodać posiekany koperek i pokrojone masło i wymieszać dokładnie,
- wypchać gęś, nie do oporu bo kasza pęcznieje i gęś może pęknąć,
- zaszyć i piec w brytfance

Wędrownka 47 – Parmeński smak

[*Funghi porcini*] [*Pasta fresca*] [*Rolada z wieprzowiny {zrazy}*]

funghi porcini

Składniki:

- PENETTE,
- czosnek, pietruszka,
- parmezan,
- trufle [prawdziwki]
- oliwa truflowa [jeśli nie ma to trzeba się ratować tym, co jest],
- czerwona papryka.

Plan działania:

- grzyby wrzucić na patelnię,
- dodać czosnek i pokrojoną pietruszkę,
- oliwę, sól, pieprz, czerwoną paprykę,
- dusić,
- ugotować PASTĘ i wrzucić do sosu [tak każda włoska szkoła]
- smacznego...

pasta fresca

Składniki:

- szynka parmeńska surowa [ok 120 zł/kg],
- ser parmezan,
- sałata
- ser SCAMORZA [to jest krowi ser] lub MOZARELLA

Plan działania:

- szynkę pokroić na cienkie plasterki,
- położyć na to sałatę,
- posolić, popieprzyć,
- posypać tartym PARMEZANEM,
- MOZARELLĄ,
- i na 10 minut do pieca [wg. szkoły fryburskiej: 2 zdrowaśki]

„sałata w oryginalnym przepisie to radicchio (czerwone, małe główki podobne do naszej kapusty), trudna do dostania zastępuje ją czasem z powodzeniem czerwona cykorria

rolada z wieprzowiny (zrazy)

Składniki:

- 70 dkg – szynki wieprzowej,
- 1 – cebula,
- 15 dkg – surowego boczku,
- 1-2 – ogórki konserwowe,
- 1 szkl. – wody lub bulionu,
- 0,5 szkl. śmietany.

Plan działania:

- szynkę pokroić na cienkie, długie palstry,
- posolić, popieprzyć, posmarować musztardą,
- do środka włożyć kawałki ogórka i boczku i zawinąć, spiąć,
- obsmażyć,
- wrzucić do garnka,
- podlać bulionem i chwilę dusić,
- śmietaną zaprawić solą i mąką – zahartować
- i dodać do zrazów i jeszcze podusić,
- smacznego...

Wędrówka 51 – Emilia – Romania

[Kluseczki Pisarei] [Pierożki tortellini]

kluseczki Pisarei

Składniki:

- 1 kg – mąki,
- 2 szkl. – bułki tartej,
- 1 jajko,
- woda.
- sos:
- 1 łyżka masła,
- oliwa z oliwek [oczywiście EXTRA VIRGINE],
- warzywa [marchewka, cebula, seler naciowy],
- fasolka [boulitti] szara,
- sos pomidorowy,
- ser [parmezan]

Plan działania:

- wymieszać ciasto na kluseczki,
- powrzucać do wrzątku,
- chwilę pogotować po wypłynięciu.
- SOS: na rozgrzaną oliwę z oliwek wrzucić warzywa,
- fasolkę, zalać sosem pomidorowym,
- połączyć kluseczki i posypać tartym serem,

pierożki tortellini

Składniki:

- 1 kg mąki
- 8 jaj
- 0 wody!!!

Plan działania:

- zagnieść ciasto,
- sprytnie kleić te małe pierożki,
- jako farsz wsadzać co komu do głowy lub do ręki wpadnie,
- gotować chwilę po wypłynięciu,

Wędrówka 54 – Grill ze smakiem

[Sałatka warzywna z rusztu] [Pstrąg z rusztu] [Żeberka z rusztu]

sałatka warzywna z rusztu

Składniki:

- 1 bakłażan
- 2 cukinie
- 1 główka czosnku
- 1 kg pomidorów
- 1 łyżka octu winnego
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- sól, pieprz

Plan działania:

- Cukini odcinamy ogonek, przecinamy na pół,
- bakłażany podobnie lecz tniemy w plastry (jak są gorzkie to solimy, by puściły sok) smarujemy oliwą i kładziemy na ruszcie wraz z całym zębkiem czosnku.
- Najszybciej ściągamy bakłażany, następnie czosnek (aż się zwęgli łupka), najdłużej cukinia.
- Pomidory kroimy na 8, bakłażany na 4, cukinia w kostkę, obrany czosnek, oliwa ocet, sól, pieprz i wszystko mieszamy.
- Można dodać pieczoną paprykę, ser feta.

pstrąg z rusztu

Składniki:

- 4 pstrągi
- 100 g bekonu w plastrach
- gałązka rozmarynu
- 1 pęczek pietruszki
- 1 cytryna
- 6 ząbków czosnku
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- sól, pieprz

Plan działania:

- Rybę myjemy, a następnie suszymy najlepiej papierowym ręcznikiem.
- Kroimy czosnek, pietruszkę oraz rozmarynu i faszujemy rybę (posoloną i popieprzoną wewnątrz i na zewnątrz).
- Całą rybę smarujemy oliwą, a następnie obkładamy bekonem.
- Gotową posypujemy rozmarynem, skrapiamy cytryną i oliwą.
- Najlepiej piec w specjalnych drutach [folii to zostawić warstwę powietrza]

żeberka z rusztu

Składniki:

- 1 kg wieprzowych żeberek
- 4 ząbki czosnek
- 1 łyżka łagodnego proszku chili
- 4 łyżki oliwy (oleju)
- kilkanaście kropli tabasco
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżka octu winnego
- sól, pieprz

Plan działania:

- Żeberka kroimy w porcje i wkładamy do miski.
- Wsypujemy mieszankę chili (nie ostrego), siekany czosnek, tabasco, oliwa, pieprz i dokładnie mieszamy.
- Odstawiamy w chłodne miejsce na 2 godziny.
- Wstawiamy na ruszt, a octem zmieszany z miodem smarujemy mięso, aby uzyskać glazurę.
- sposób na paprykę:
- Paprykę przypalamy na ruszcie i wkładamy w papierowy worek lub folie przeznaczoną do pieczenia.
- Zostawić na kilka minut. Bez problemu skórka schodzi.

Wędrownka 55 – Litewski Smak

[Zupa ziemniaczano-makowa] [Szczupak gotowany w barszczu] [Sztuka mięsa w sosie grzybowym]

zupa ziemniaczano-makowa

Składniki:

- 1 szk. Maku
- 5 łyżek cukru
- 5 ziemniaków
- 4 łyżki masła
- woda

Plan działania:

- Gotujemy ziemniaki.
- Ucieramy mak z odrobiną wody na makowe mleczo w razie potrzeby dolać troszke wrzątku.
- Dodać cukier i utrzeć.
- Dodać do ziemniaków (w wodzie w której się gotowało) dodać masła, nadal delikatni podgrzewać przez kilka minut.
- Podawać z ciemnym chlebem.

szczupak gotowany w barszczu

Składniki:

- 1 kg szczupaka
- 1 litra barszczu
- 1 marchewka
- 1 rzepa
- 1 burak
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka mąki
- 1 liść laurowy
- 1 łyżeczka kminku
- 1 szk. śmietany
- 2 łyżki masła
- sól, pieprz

Plan działania:

- Szczupaka nasolić i natrzeć kminkiem, odstawić na 1 godziny.
- Robimy wywar z warzyw: burak, rzepa, marchew, czosnek, liść dodajemy do barszczu gotować razem 1 godziny
- po czym wyciągamy jarzyny z wywaru.
- Do wywaru dodajemy szczupaka na ok. 1 godz.
- Biała zasmażka:
- masło rozpuścić, dodać mąkę i zasmażyć, dodać śmietanę. Wyjmujemy szczupaka,
- a do wywaru dodajemy zasmażkę ciągle mieszając, aby otrzymać sos.
- Gotujemy w garnku podłużnym, a szczupaka wkładamy na podkładzce (jak ktoś oglądał to pewnie wie jaki to garnek)

sztuka mięsa w sosie grzybowym

Składniki:

- 1 kg polędwicy wołowej
- 1 litr bulionu
- 5 prawdziwków suszonych moczonych
- 2 cebulę
- 1 marchewka
- 1 rzepa
- 1 seler
- 50 g masła
- 1 szk. śmietany
- sól, pieprz

Plan działania:

- Rzepę, marchew, seler wrzucamy na 30 min by oddały smak do bulionu.
- Odcisnięte grzyby siekamy.
- Do bulionu dodajemy polędwicę max 30 minut.
- Na maśle szklimy cebulę i grzyby pieprzymy i dusimy 3-4 minut, dolewamy wodę z grzybów i trochę bulionu.
- Do śmietany odrobinę mąki i soli, dodajemy do sosu i zagotujemy.
- Polędwicę (lekko różowawy w środku) odcedzamy i kroimy w plastry.

Wędrownka 59 – Pieniński smak

[Paprykarz] [Sałatka] [Kotlety]

paprykarz ze szczupaka zwany inaczej GULASZKA

Składniki:

- szczupak – 800g,
- słoniny – 100g,
- 2 pomidory,
- 1 cebula,
- śmietana,
- papryka słodka i ostra,
- kminek,
- kluski:
- mąka, jajko, woda mineralna gazowana, sól

Plan działania:

- słoninę rozgrzać na patelni, następnie zeszklić na niej cebulę, potem dosypać paprykę;
- dodać posiekane pomidory, kminek i odrobinę wody – dusić 10 min;
- dorzucić rybę i trzymać jeszcze 20 min, żeby ryba się rozpadła;
- posoloną śmietaną dodać do całości – wymieszać;
- całość przyozdobić kleksem śmietany i posypać słodką papryką

sałatka ze szparagów a'la Gundel

Składniki:

- szparagi,
- fasolka,
- grzyby,
- pomidory,
- papryka świeża [żółta i czerwona],
- ogórek,
- cytryna,
- oliwa z oliwek – 0,5 szkl.

Plan działania:

- ugotować szparagi;
- obrać fasolkę i dorzucić do gotujących się szparagów tak, aby jednocześnie się ugotowały;
- grzyby obsmażyć na oliwie z oliwek;
- pomidory spażyć, obrać ze skóry i pokroić na drobne kawałki;
- grzyby posolić, popieprzyć i do miski;
- pokroić papryki [żółtą i czerwona] oraz ogórka
- dodać szparagi
- a na koniec sok z jednej cytryny.

kotlety schabowe po debreczyńsku

Składniki:

- schab,
- kielbaski debreczyńskie [od biedy inne kielbaski lub nic],
- wędzona słonina,
- cebula,
- pomidory,
- papryka świeża,
- papryka słodka,
- sól,
- pieprz,
- woda

Plan działania:

- rozbijamy kotlety;
- szklimy cebulę;
- kotlety przed wrzuceniem na patelnię posolić i popieprzyć, następnie lekko obsmażyć;
- dodać debreczynki, słodką paprykę, pomidory bez skórki i świeżą paprykę;
- posolić i popieprzyć całość, dodać trochę wody i dusić z 15 min.

Wędrowka 60 – Gorlicki smak

[*gołąbki z nieodległej bystrzycy*] [*bulion z tokajem – biecz stary*]

gołąbki z nieodległej bystrzycy

Składniki:

- biała włoska kapusta,
 - sól, pieprz,
 - bułka tarta,
 - marchew,
 - pietruszka,
 - jaja,
 - kielbasianka – zmielona wieprzowina,
 - czosnek i cebula
- sos:
- masło,
 - śmietana,
 - posiekany czosnek,
 - mąka,
 - bulion,
 - masa pomidorowa,
 - sól, pieprz

Plan działania:

- gołąbki:
- wszystko drobno posiekane lub zmielone,
 - wymieszać dodając bułkę tartą do jednolitej masy o zwartej konsystencji, tak aby dało się lepić klopsy,
 - formować i obtaczać w mące, rzucać na rozgrzany olej obsmażyć,
 - przełożyć do garnka i dusić w bulionie około 15 min.
- sos:
- roztopić masło, dodać posiekany czosnek, poddusić, nie spalić,
 - dodać mąki, zrobić jasną zasmażkę, nie robić grud, dokładnie mieszać,
 - dodać pasty pomidorowej i dokładnie wymieszać,
 - dodać odrobiny bulionu z gołąbków, dalej mieszać dokładnie,
 - dodać posolona, rozbita trzepaczką śmietanę, z powrotem zagotować,
 - dodać sól i pieprz

bulion z tokajem – biecz stary

Składniki:

- kość wołowa na wywar,
- wołowina,
- grzyby,
- cebula,
- czosnek,
- wątróbki drobiowe,
- liść laurowy,
- ziele angielskie,
- pieprz czarny,
- marchewka,
- pietruszka,
- gałka muszkatołowa,

- pomidory,
- włoska kapusta i seler,
- sól,
- tokaj półslodki (furmit)

Plan działania:

- wywar z kości – przecedzony, wrzucamy kawał wołowiny,
- grzyby, czosnek i wątróbki drobiowe, liść laurowy, ziele angielskie i pieprz czarny, marchewka, pietruszka, gałka muszkatołowa, pomidory
- po zagotowaniu zdjęć szum z rosółu,
- cebula i czosnek – na patelni, bez tłuszczu podsmażyć na rumiany kolor,
- wrzucić do garnka
- pietruszka, marchewka liść laurowy, pieprz i ziele angielskie, włoska kapusta i seler, wątróbki, sól
- gotować 2 hrs na niedużym ogniu,
- dodać grzyby i pomidory i jeszcze gotować 0,5 h
- bulion przecedzić, dodać 3/4 szklanki tokaju furmit (półslodki), nie gotować, podawać

Wędrownka 61 – Smak kapusty

[Puree z kapusty i ziemniaków] [Żeberka duszone w kapuście] [Stampot – zapiekanka z brukselką] [surówka z kiszanej kapusty]

puree z kapusty i ziemniaków

Składniki:

- 1 kg – ziemniaków,
- 1 główka kapusty,
- 1 główka czosnku,
- 10 kielbasek [pietruszkowo-czosnkowych] – lub co kto lubi
- 0,5 l – mleka
- 0,25 kostki masła

Plan działania:

- ugotować kartofle,
- obrać czosnek o dodać do gotujących się ziemniaków,
- wykroić głąba z kapusty,
- a kapuste ładnie, drobno posiekać i dodać do kartofli i czosnku,
- mleko lekko podgrzać,
- odcedzić to, co w garze następnie dodać: masło, gałkę muszkatołową, sól, pieprz,
- wszystko sprytnie udusić podlewając mlekiem – żeby wyszło puree,
- kielbaski obsmażyć na patelni

żeberka duszone w kapuście

Składniki:

- 1 kg żeberek wieprzowych,
- 0,5 kg białej kapusty,
- 0,5 kg kiszanej kapusty,
- 1 cebula,
- 3 ząbki czosnku,
- 20 dkg boczku
- bulion, mąka, olej,
- kminek, liście laurowe, ziele angielskie,
- sól i pieprz [tradycyjnie świeżo mielony]

Plan działania:

- żeberka wrzucić do garnka – niech się obsmażą,
- potem sporo posolić i popieprzyć [trochę mniej]
- dodać pokrojoną w kostkę cebulę i dusić,
- białą kapustę poszatkować i do mięsa,
- dodać przyprawy [kminek – tyżeczkę, liście laurowe – 1, ziele angielskie – 3],
- wrzucić kapustę [jedną i drugą],
- podlać bulionem i niech się dusi,
- boczek pokroić w kostkę i obsmażyć na patelni,
- skwarki dodać do kapusty,
- a na wytopionym tłuszczu zrobić zasmażkę dodając trochę mąki,
- chwilę jeszcze podusić i smacznego...

stampot – zapiekanka z brukselką

Składniki:

- 0,5 kg brukselki,
- 0,5 kg mielonego wieprzowo-wołowego,
- 0,25 kg pomidorów,
- 3 jajka,
- 1 bułka zwykła i bułka tarta,

- kwaśna śmietana,
- 20 dkg – żółtego sera – GOUDA,
- 1 cebula,
- papryka w proszku
- gałka muszkatołowa [nie oczna]

Plan działania:

- brukselkę ugotować, ale na półtwardo [lub wg. szkoły FRYBURSKIEJ na półmiękkko],
- do mielonego dodać namoczoną bułkę [tak jak na kotlety mielone],
- a potem pokrojoną w kostkę cebulę, 1 jajko, sól, pieprz, gałkę,
- uformować pulpeciki [mocząc ręce i deseczkę] i obsmażyć je na patelni,
- naczynie do zapiekania wysmarować masłem i osypać bułką tartą,
- na dno włożyć odcedzoną brukselkę potem klopsiki,
- na górę pomidory bez skórki pokrojone w kosteczkę,
- wszystko polać sosem: [tarty ser, kw. śmietana, 2 jajka, gałka, sól i pieprz],
- i do pieca na 0,5h w temperaturze 150-180 stopni
- i smacznego

surówka z kiszanej kapusty

Składniki:

- kapusta kiszona,
- oliwa z oliwek,
- kminek,
- cukier,
- czerwona słodka mielona papryka,
- sól, pieprz.

Plan działania:

- kapuste pokroić [co by nie jeść anielskich włosów – kto oglądał wie o co cho],
- dodać pozostałe składniki
- i zająć się tą bombą witaminową,

Wędrownka 62 – Andaluzji smak

[ajo blanco gaspacio – chłodnik] [pesuga de pullo al. jerez]

ajo blanco gaspacio – chłodnik

Składniki:

- migdały – nie gorzkie! – 150 g,
- namoczona bułka,
- cebula,
- czosnek,
- ocet z cherry,
- oliwa z oliwek,
- woda,
- 200 g winogron,
- sól

Plan działania:

- migdały obrane sparzyć,
- bułkę odcisnąć dokładnie z wody, dodać cała cebulę i czosnek, migdały i ocet winny, oliwa z 1 tłoczenia – zmiksować na papkę, gładką, gęstą masę,
- dodać wody, wymieszać, doprawić solą, zmieszać do płynnej konsystencji,
- schłodzić (1-2 hrs);
- podawać z obranymi i wypestkowanymi winogronami,
- kłaść na wierzch chłodnika przecięte na pół

pesuga de pullo al. jerez

Składniki:

- oliwa,
- bulion z kurczaka,
- brandy de jerez,
- cherry,
- czosnek,
- piersi z kurczaka (500 g),
- papryka czerwona,
- mąka,
- tymianek,
- sól, pieprz

Plan działania:

- oliwa na patelnię, kurcze piersi pokrojone w kostkę odsączyć, obtoczyć w mące, posolić i na rozgrzanej patelni; podsmażyć,
- po wyjęciu wrzucić mięso do miski, oliwę zostawić na patelni,
- na patelni włączyć kieliszek półwytrawnego cherry, dolać szklankę bulionu z kurczaka,
- gotować aż połowa płynu wyparuje (zredukować),
- mięso doprawić tymiankiem i pieprzem;
- posiekać czosnek i dodać do sosu – gotować, dodać mięso do sosu – dusić 10 min.,
- na 1 min. przed końcem gotowania dodać oliwki nadziewane czerwoną papryką – przecięte na pół;
- podawać z białym pieczywem

Wędrownka 64 – Fiesta ze smakiem

*[Tuńczyk z jarzynami] [Mózdzek wieprzowy w Sherry] [Sałatka z ośmiornic w sosie vinegret]
[Mule z czosnkiem – Małże w sosie czosnkowo winnym]*

tuńczyk z jarzynami

Składniki:

- 2 – plastry fileta z tuńczyka,
- 1 – cebula,
- 1 – zielona papryka,
- 1 – czerwona papryka,
- 400 g – pomidorów,
- 4-6 – ziemniaków,
- 1 – szklanka białego wina,
- szczypta ostrej papryki w proszku,
- sok z cytryny,
- oliwa
- sól, pieprz

Plan działania:

- na patelnię z oliwą (niezbyt mocno nagrzaną) wrzucamy cebulę pokrojoną w pół krążki,
- mieszając dodajemy zieloną i czerwoną paprykę pokrojoną wzdłuż w paski 3-4 cm grub.
- dusimy to razem ok. 2 – 3 min
- ziemniaki kroimy w cienkie plasterki i dokładamy na patelnię i dusimy ok. 2 – 3 min.
- dodajemy czosnek niezbyt drobno posiekany solimy i pieprzymy.
- następnie dodajemy pomidory w kawałkach lub pastę pomidorową.
- kroimy tuszkę z tuńczyka w kawałki w poprzek włókien na kawałki 5x 6 -7 cm i wrzucamy na patelnię i solimy i pieprzymy wszystko,
- dolewamy białego wina dość sporo oraz skrapiamy sokiem z 1/2 cytryny,
- przykrywamy i dusimy wszystko do miękkości ok. 1/2 godz.
- przed nałożeniem na talerz całą potrawę należy polać oliwką

mózdzek wieprzowy w Sherry

Składniki:

- 500 g – mózdzku,
- 1 – cebula posiekana w kostkę,
- 1 – marchewka pokrojona w słupki,
- 200 g – grzybów -pieczarek,
- 1- ząbek czosnku posiekany,
- 1 – szklanka wytrawnej sherry,
- pęczek pietruszki posiekanej,
- oliwa,
- biały pieprz, sól

Plan działania:

- na lekko rozgrzanej na patelni oliwie dorzucamy cebulę i marchewkę i dusimy je.
- mózdzek przed podaniem musimy opłukać, aby usunąć części kości i krwi i gotować przez kilka minut po tym czasie należy z niego usunąć błony i w tym stanie nadaje się do dalszej obróbki,
- grzyby siekamy w paseczki grub. 1/2 cm – [nie myć ich tylko przetrzeć pędzelkiem],
- następnie dodajemy drobno posiekany czosnek i wszystko razem dusimy ok. 2 – 3 min.
- po zblanszowaniu dodajemy drobno posiekaną pietruszkę i nalewamy spory kieliszek sherry wytrawnego,
- wszystko razem dusimy ok. 10 min i następnie dodajemy mózdzek, solimy i pieprzymy białym pieprzem świeżo zmielonym i przez kilka minut dusimy bez przykrycia – Nie za długo aby wszystko się rozpadło

Sałatka z ośmiornic w sosie vinegrette

Składniki:

- 1 – ośmiornica,
- 1 – cebula pokrojona w kostkę,
- 1 – czerwona papryka pokrojona w bardzo drobną kostkę,
- 2 – jajka na twardo pokrojone w kostkę,
- pęczek natki pietruszki poszatkowaną drobno,
- liść laurowy,

- oliwa,
- ocet winny dobry
- sól i pieprz

Plan działania:

- przygotować ośmiornice przez ok. 1 – 2 godz w zależności od wielkości z liściem laurowym i solą,
- następnie kroimy w talarki grub. do ok. 0,5 cm.
- wszystkie składniki łączymy z sobą dodając do nich dużą ilość octu winnego i oliwki,
- pieprzymy i w ostateczności solimy.
- przed podaniem należy na ok. 1 godz. wstawić do lodówki aby się wszystko przegryzło.

mule z czosnkiem – małże w sosie czosnkowo winnym

Składniki:

- 1 kg – małży w muszlach,
- 1 – cebula pokrojona w kostkę,
- 5-6 ząbków czosnku pokrojone w kostkę,
- 2 – szklanki białego wina,
- 1 – papryczka chilli pokrojone w kawałki 1 cm,
- 2 – łyżki bułki tartej,
- pęczek natki pietruszki poszatkowanej,
- oliwa,
- sól

Plan działania:

- oliwę rozgrzać na patelni pozostawiając jej część, na niezbyt rozgrzany tłuszcz dodać cebulę, czosnek aby się zeszkliły,
- następnie paprykę lżejszą, natkę pietruszki, wsypać bułkę tartą i wlać białe wino i niech się wszystko podgotuje kilka minut,
- do sosu wsypujemy świeże mule i gotujemy do czasu aż się otworzą ok. 2 – 3 min.
- potem dolewamy resztę oliwy i potrawa jest gotowa,
- podawać z sosem i np. bułką lub z bagietką.

Wędrownka 65 – Smak ziemi obiecanej

[boeff strogonoff] [ozory cielęce w sosie karmelowym] [kluski – spazle]

boeff strogonoff

Składniki:

- polędwica wołowa,
- mąka,
- masło,
- cebula,
- pasta pomidorowa,
- słodka papryka w proszku,
- sól, pieprz,
- śmietana

Plan działania:

- mięso (nie solić) pokroić w paski długości wskazującego palca,
- omączyć, obsmażyć na roztopionym maśle dość krótko, na mocnym ogniu
- wlać bulion wołowy, do tego startą cebulę, gotować 5 minut,
- do tego pasta pomidorowa – nie za dużo 1,5 łyżki, słodka papryka w proszku,
- wymieszać, posolić, popieprzyć, zagotować, na końcu dolać śmietanę, wcześniej ją posolić, żeby się nie zwarzyła

ozory cielęce w sosie karmelowym

Składniki:

- ozory wołowe,
- liść laurowy,
- ziele angielskie,
- miód,
- karmel,
- masło,
- jarzyny i przyprawy
- masło,
- mąka jasna,
- cukier,
- woda,
- rodzynki,
- migdały,
- ocet winny,
- pieprz, sól

Plan działania:

- ozory – gotować 1,5 hrs w posolonej wodzie,
- na wóół miękke ozory wyjąć i obrać, do wywaru wrzucić jarzyny i przyprawy
- obrane ozory z powrotem wrzucić do bulionu i gotować 40 min. do absolutnej miękkości
- sos:
- 1/2 kostki masła – rozpuścić i zrobić zasmażkę z jasnej mąki,
- do tego dolać bulionu, kilka chochli, jeżeli wywar gorący do zasmażka zimna i odwrotnie, nie robić grud, konsystencja rzadkiego sosu,
- karmel:
- z cukru i wody – wody 2 razy mniej niż cukru, na ostrym ogniu mieszając do karmelizacji,
- wlać do sosu, ma być nie ciągnący się, gotować dalej, dorzucić rodzynki i migdały oraz octu winnego,
- gotować aż zgęstnieje, dodać trochę pieprzu do sosu
- ozorki kroić w skośne plastry, układać i polewać sosem

kluski – spazle

Składniki:

- szczypior,
- mąka – 25 dkg,
- woda mineralna gazowana,
- masło,
- śmietana,
- bulion,
- jaja,
- cebula,
- kurki,
- bulion drobiowy,
- śmietana,
- sól, pieprz

Plan działania:

- mąkę i jedno jajko rozrabiać na ciasto dolewać wody gazowanej tyle ile zabierze,
- wyrobić na ciasto twardsze niż do klusek kładzionych, konsystencja ciągnąca się,
- dosolić, szczypiorek posiekać dodawać do ciasta i mieszać ciasto przykryć i odstawić na 15 min.
- sos:
- roztopić masło, wrzucić drobno posiekaną cebulę i zblanszować,
- dorzucić kurki i smażyć do wrzenia, dolać bulionu drobiowego – szklanke, gotować ok. 15-20 min.,
- do śmietany dodać nieco mąki i wody, wymieszać i posolić i dodać do sosu,
- popieprzyć, zagotować intensywnie, ciasto porcjami wrzucać do wrzątku jak kluski kładzione,
- gotować do wypłynięcia, pol. sosem

Wędrowka 66 – Dzieciństwo ze smakiem

[Spaghetti z sosem pomidorowym] [Kurczak z frytkami] [Mus czekoladowy]

spaghetti z sosem pomidorowym

Składniki:

- 1 puszka Włoskich pomidorów [posiekanych],
- szczypta suszonego OREGANO,
- ser PARMEZAN -świeżo starty,
- 3-4 łyżki oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia,
- 1/2 szklanki gęstej słodkiej śmietany,
- 0,5 kg makaron spaghetti,
- główka czosnku,
- sól i pieprz

Plan działania:

- na patelni o grubym dnie-ciężkiej dodajemy oliwy, i czosnek (całe ząbki z łupinami)
- po zrumienieniu wyjmujemy go, zmniejszamy ogień i dodajemy do oliwy pomidory (można również razem z czosnkiem dodać pokrojoną na pół cebulę, którą należy po zrumienieniu wyjąć) i 2 szczypty suszonego oregano (świeże dodajemy na końcu, suszone na początku)
- zwiększamy ogień wszystko ma się poddusić – pyrkać przez ok. 40 min
- w garnku do wrzącej, b. dużej i osolonej ilości wody dodajemy w całości makaron.
- słodką – gęstą śmietaną posoloną zahartować z częścią sosu i następnie dodać do sosu i podgotować,
- na samym końcu dodać soli i świeżo zmielonego pieprzu,
- odcedzić makaron niezbyt dokładnie,
- następnie do makaronu w garnku dodajemy sos tak by cały makaron był nim oblepiony.
- podawać w miseczkach lub w głębokich talerzykach
- na wierzch dodać trochę świeżo startego parmezanu.

kurczak z frytkami

Składniki:

- Kurczak:

- 1 – wiejski kurczak,
- 1- główka czosnku,
- 1 – pęczek świeżego OREGANO,
- 0,5 – kostki masła,
- sól i pieprz

- Frytki:

- 1 kg – ziemniaków,
- olej do smażenia,
- szczypta cukru,
- sól

Plan działania:

- Do środka kurczaka wsadzamy ząbki czosnku – nie obrane i pęczek oregano,
- kurczaka z obu stron posolić i popieprzyć natrzeć kurczaka masłem,
- trochę masła wsadzić do środka do kurczaka.
- Kurczaka wsadzić do pieca w brytfannie.
- Frytki pokroić w paski do miski z wodą wysypać łyżeczkę cukru i wymieszać (cukier zrobi skorupkę na ziemniakach, dzięki czemu będą one chrupiące),
- frytki wysypać do frytkownicy gdy ziemniaki są jakby ugotowane w mało nagrzanym tłuszczu, wyjąć z frytkownicy zwiększyć temp. tłuszczu ok. 190 ,
- można dodać 2 ząbki czosnku i dopiero ponownie włożyć frytki do frytkownicy.
- Po odciknięciu z tłuszczu wysypać je na talerzyk.
- Wyjąć kurczaka z pieca i podawać z frytkami.

mus czekoladowy

Składniki:

- 2 – tabliczki gorzkiej czekolady,
- 3 – łyżki cukru pudru,
- 4 – jajka,
- 2 – łyżki masła,
- 4 – łyżki wody,
- 6 – łyżek ubitej śmietany

Plan działania:

- W garnku roztopić czekoladę na niedużym ogniu,
- do żółtek dodać połowę cukru pudru i rozetrzeć je na jednolitą masę.
- Czekoladę co jakiś czas wymieszać i po dodaniu masła powinna być ciągnąca,
- całą czekoladę dodajemy do naczynia z cukrem pudrem i dokładnie mieszamy na jednolitą masę.
- Następnie ubić śmietanę z kremówki tortowej 36%, jeśli jest gęsta to nie trzeba.
- Ubijamy białka jajek z odrobiną soli, po ubiciu połączyć je z resztką cukru pudru delikatnie mieszając,
- do czekolady dodać ubitą śmietanę tak aby czekolada nie zastygła następnie połączyć pianę z czekoladą mieszając wszystko razem.
- pozostawić Mus na ok. 2 godz. w chłodnym miejscu do zastygnięcia.

Wędrownka 67 – Narty ze smakiem

[Kotleczki cielęce] [Omlet z bundzem] [Zupa ziemnaczana z chrzanem] [Piwo grzane]

kotleczki cielęce

Składniki:

- 50 g cielęciny bez kości (zgrabny kawałek cielęciny)
- 100 g oscypka
- 2 jajka
- Bułka tarta
- Mąka
- Sól

Plan działania:

- Kotlec powinien być wycięty dokładnie w poprzek włókien, nie wzdłuż bo wtedy mięso będzie tykowane.
- Gdy kotlety są pocięte trzeba je lekko rozbić, i przygotować panierkę.
- Do jajek należy dodać tartego sera żeby powstało coś w stylu 'breji', jeśli jest to za gęste można dodać trochę mleka lub wody.
- Mięso należy obtoczyć w mące, w masie jajeczno-serowej (mięso nie było solone ale jajka były), następnie w bułce tartej. Trzeba mocno uklepać aby ser się nie odkleił.
- Rozgrzać masło na patelni, kotlet otrząpać z nadmiaru tartej bułki i położyć na patelni.
- Smażyć z obu stron, tak by było rumiane, pycha.
- Rozkroić bułkę, posmarować masłem, włożyć kotleta, można jeszcze dodać plasterek oscypka. Pyszna kanapka zamiast obiadu w górach.

omlet z bundzem

Składniki:

- Omlet w wersji wysokogórskiej z bundzem - (nie omlet francuski-gruby, smażony z jednej strony, ale cienki smażony z obu stron)
- 6 jajek
- 200 g bundzu
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 łyżka masła
- sól
- pieprz

Plan działania:

- Szczypiorek należy drobno posiekać, bundz też należy pokroić w kostkę.
- To wszystko potem zostanie dodane do masy jajecznej.
- Wbić jajka, posolić, popieprzyć, dodać szczypiorek i bundz i wszystko dokładnie wymieszać. Masa powinna być dokładnie wyrobiona (mieszać widelcem), chodzi o to aby jak najwięcej powietrza dostało się do środka, będzie on przez to pulchniejszy.
- Roztopić masło na patelni, na bardzo gorącą patelnię wlać masę i dokładnie rozprowadzić, powinna się ona od razu od spodu ściąć, potem można zmniejszyć gaz.
- Omlet nie musi być bardzo gruby. Jak się przysmaży należy go przewrócić, powinien być rumiany (jeśli przy przewracaniu się rozpadnie nic nie szkodzi i tak będzie wkładany między bułki).
- Wielozłarnistą bułkę przekroić, posmarować masłem, włożyć chłodny omlet, zawinąć w folię i gotowe do zabrania w góry.

zupa ziemniaczana z chrzanem

Składniki:

- 6 ziemniaków
- 1 łyżka chrzanu (tarty, ale bez śmietany, może być ze stoiczka)
- 1 cebula (tarta)
- 100g boczku
- 1 szklanka śmietany
- 1,5 l bulionu
- 1 łyżki mąki
- majeranek
- sól

Plan działania:

- Danie można przygotowywać na kuchence turystycznej.
- Zagotować wodę, ziemniaki pokroić w ćwiartki (jeśli są małe), ziemniaki ugotować na pół miękko, dodać kostki bulionowe, chrzan, majeranek (roztarty nad garnkiem – 2 garście).
- Jak ziemniaki zmiękną, zdjęć garnek z kuchenki, na patelni lekko podsmażyć boczek (surowy wędzony – pokrojony w drobną kostkę, dodać go do zupy, którą należy znowu postawić na gaz,
- Ostatnia rzecz – zagęszczanie
- Śmietana, mąka i dokładnie wymieszać, tak żeby nie było grudek, trzeba zahartować – lekko posolić, dodać trochę zupy, wymieszać i dodać do zupy.
- Kiedy całość się zagotuje, zupa zgęstnieje, dodać świeżo zmielonego pieprzu i można jeść.
- Od tradycyjnej ziemniaczanki różni się tym, że dodano chrzanu, poza tym jest zrobiona na Kasprowym, ale smakuje w każdych warunkach.

piwo grzane

Składniki:

- 1/2 l piwa
- 4 żółtka
- 3 łyżki cukru
- 2 goździki
- cynamon

Plan działania:

- Do żółtek dosypać cukru, dość dużo, tyle co na kogel mogel, potem dodać odrobinę cynamonu, 2 / 3 goździki i ucierać na 'białą masę' (kogel mogel).
- W dość dużym garnku należy zagotować wodę, przygotować drugie naczynie (np. stalowe), takie by można było postawić je na tym z wodą i żeby dno garnka nie dotykało wrzątku, powinna być przerwa ok. 5 cm.
- Garnek z masą postawić na garnku z wrzątkiem, dodać jasne piwo cały czas mieszając, cały czas gotować i mieszać, lecz nie doprowadzić do wrzenia bo wtedy żółtka by się ścięły.
- To jest rodzaj zabajone, z tym że klasyczny włoski deser zabajone robi się z wina marsala?.
- Gdy płyn zgęstnieje na kremową pianę można podawać w pucharkach i pić.
- Można dodać owoce.

Wędrownka 70 – Pszczyński smak

[zupa kminkowa] [kluseczki grysikowe] [knedel w serwecie] [ozorki wieprzowe w sosie sardelowym]

zupa kminkowa

Składniki:

- 3 paczuszki kminku
- 1,5 l bulionu (najlepiej cielęcego ale może być z kurczaka lub wołowy)
- 1 szklanka mleka
- 2 żółtka
- 1/2 szklanki śmietanki
- sól, pieprz

Plan działania:

- kminek wsypać do garnka zawierającego odrobinę wody,
- wlać mleko i gotować na wolnym ogniu przez 40 minut do godziny.
- precedzić wywar wlać do innego garnka,
- dodać bulion, podgrzewać. w międzyczasie zrobić kluseczki grysikowe

kluseczki grysikowe

Składniki:

- 150 g kaszy manny
- 2 jajka
- 1 łyżka masła
- sól

Plan działania:

- grysik wsypać do miski, wbić do niego jajka, dodać masło, rozetrzeć, posolić. masę dokładnie wymieszać, pozostawić do napęcznienia.
- do wrzącej zupy wkładać ciasto grysikowe przy pomocy łyżki namoczonej w zupie.
- ugotować zupę doprawić śmietanką i żółtkami
- w tym celu żółtka wymieszać ze śmietanką, posolić, zahartować odrobiną gorącej zupy i wlać delikatnie mieszając do zupy
- doprawić pieprzem.

knedel w serwecie

Składniki:

- 5 -6 czerstwych bułek
- 100 g surowej szynki wędzonej
- 3 jajka
- 1/4 l mleka
- 100 g masła
- bułka tarta
- sól

Plan działania:

- bułki namoczyć w mleku
- do miski wbić jajka, dodać masło, utrzeć na jednolitą masę
- dodać odcisnięte z mleka bułki, dalej ucierać
- szynkę pokroić w paseczki
- do miski z masą wsypać tyle bułki tartej aby całość uzyskała dość twardą konsystencję,
- posolić, dodać szynkę, jeszcze chwilę wyrabiać.
- serwetę wysmarować masłem, posypać tartą bułką
- przełożyć masę na serwetę, ciasno zwinąć w rulon, zaszyć. włożyć do wrzątku, ugotować. wyciągnąć ostrożnie rulon z garnka na półmisek, pozostawić knedel w serwecie aż do ostudzenia
- rozwinąć z serwety, pokroić w dość grube plastry
- na patelni rozgrzać masło, smażyć plastry knedla do zrumienienia
- przełożyć na półmisek na plastry knedla wyłożyć ozorki wieprzowe.

ozorki wieprzowe w sosie sardelowym

Składniki:

- 2 ozorki wieprzowe
- 3 marchewki
- 2 pory
- 1 cebula
- 1 pietruszka
- 1 selera
- 1 łyżka masła
- 6 filecików z sardeli (anchois)
- 1 szklanka śmietanki
- sól, pieprz

Plan działania:

- ozorki włożyć do garnka z wrzątkiem, dodać warzywa, posolić, gotować kilka godzin do miękkości
- ugotowane obrać ze skórki
- na patelni roztopić masło i wyłożyć na nią fileciki z sardeli
- dusić do ich rozpadnięcia się.
- wlać słodką, gęstą śmietankę kremówkę. gotować do zagęszczenia
- ozorki pokroić w plastry, dodać do sosu. posypać pieprzem

Wędrownka 72 – Wielkanocny smak Podlasia

[Pierogi z soczewica] [Schab z jajkiem] [Kulebiak z kapusta]

pierogi z soczewica

Składniki:

Ciasto:

- 3 szkl. mąki,
- 1/4 szkl. wody,
- 1/4 szkl. mleka,
- 1 jajo,
- sól

Farsz:

- 1/2 kg zielonej soczewicy,
- 20 g boczku wędzonego,
- 3 cebulę,
- sól i pieprz

Plan działania:

Farsz:

- Soczewice bez moczenia ugotować,
- wymieszać z cebulą poszatkowaną i duszoną na skwarkach i przyprawami do smaku.

Ciasto:

- Mąkę wsypać do miski, zrobić mały dół.
- Wbić jajo, posolić, dodać mleko i wodę i całość dobrze wyrobić na sprężyste ciasto.
- Ciasto rozwałkować, wykrawać szklanką kółka, nakładać farsz i zlepić pierogi.
- Wrzucić na wrzątek osolony, przemieszać i ugotować.
- podawać z omastą zrobioną z cebulki i boczku.

schab z jajkiem

Składniki:

Schab:

- 1 kg schabu wieprzowego,
- 3 jaja,
- sól i pieprz, curry

Puree ziemniaczane:

- 1 kg ziemniaków,
- 1/4 szkl. siemienia lnianego mielonego,
- masło

Sos śliwkowy:

- 1 szkl. bulionu z kostki,
- 1 łyżka masła,
- 2 łyżeczki mąki,
- sól i pieprz

Plan działania:

Schab:

- Schab oczyścić z ew. błonek i zbędnych tłuszczów,
- wyciąć w środku kieszeń i nafaszerować ją jajami.
- Wierzchną część posolić, pieprzem i łagodnym curry (tego ostatniego nie za dużo).
- masło rozpuścić na patelni i obsmażyć na gorącym szybko mięso, aby podczas pieczenia nie puszczało soków.
- Przełożyć schab do brytfanki, polać tłuszczem z patelni i włożyć do pieca na ok. 1 1/2 h.

Puree ziemniaczane:

- Ziemniaki odcedzić, dodać masło i uprażone na patelni mielone siemie lniane.
- Dokładnie rozgnieść całość tłuczkiem.
- Siemie nada cudowny, orzechowy posmak puree.

Sos śliwkowy:

- śliwki wypestkować, pociąć bardzo drobno, przełożyć do garnka.
- śliwki zalać bulionem i gotować przez kilkanaście min., aż zmiękna.
- Zrobić na patelni zasmażkę:
- rozpuścić masło,
- dodać mąkę i dokładnie, szybko rozprowadzić różgą.
- Zdjąć z ognia i wlać zimne śliwki (ciągle intensywnie mieszając) wg zasady: zimna zasmażka – gorący wywar lub na odwrót.
- Ponownie postawić na gazie – gdy się zagotuje, odpowiednio zgęstnieje.

kulebiak z kapusta

Składniki:

- Ciasto:

- 3 szkl. mąki,
- 1/2 szkl. mleka,
- 3 g drożdzy,
- 1/4 kostki masła,
- 1 łyżeczka cukru,
- 2 jaja,
- sól

- Farsz:

- 1/2 kg kapusty kiszzonej,
- 10 dag suszonych grzybów,
- 10 dag słoniny,
- 2 cebulę,
- sól i pieprz

plan działania:

- Farsz:

- Kapuste kiszona ugotować z grzybami,
- okrasic pocięta cebulka podsmażona na skwarkach.
- Zmieszać i doprawić do smaku.

- Ciasto:

- Mąkę wsypać do miski.
- Mleko podgrzać ze szczyptą cukru, a masło osobno rozpuścić.
- Zrobić zaczyn z mleka i drożdzy – dobrze wymieszać i wlać do miski z mąką.
- Wbić 1 jajko i 1 żółtko i całość dość dobrze wymieszać łyżką.
- Następnie wlać masło, wymieszać łyżką, a potem dokładnie ręką, aż ciasto zacznie odchodzić od ręki.
- Zostawić do wyrosnięcia na ok. 20-40 min., aż ciasto podwoi swoją objętość.
- Gdy już urosnie dostatecznie, ciasto wyłożyć na deskę lub blat lekko rozwałkować na prostokąt,
- podsypując z dwóch stron trochę mąką.
- Posmarować wierzch rozkłóconym białkiem (aby kulebiak się nie rozlatywał)
- wyłożyć farsz rozprowadzając go równo po całej powierzchni.
- Następnie zwinąć – zrolować kulebiak jak roladę (dłuższym bokiem do środka).
- Włożyć kulebiak do keksówki, wierzch lekko spłaszczyć.
- Piec ok. 40 min., w temp. 180C.

Wędrownica 73 – Modny smak

[Zupa z bobu i kolendry] [Szparagi w sosie serowym] [Trągiatelle z prawdziwkami]

zupa z bobu i kolendry

Składniki:

- 0,5 kg bobu (może być mrożony)
- 1 pęczek kolendry
- 1 główka czosnku
- 2 łyżki oliwy
- 1 kostka bulionu
- 1 szklanka słodkiej śmietany
- sól, pieprz
- masło
- pieczywo na grzanki

Plan działania:

- Gotujemy bób razem z czosnkiem i kostką jarzynową.
- Po ugotowaniu odcedzamy warzywa,
- a wywar zostawiamy, gdyż to będzie podstawa zupy.
- Bób należy wyluskać z twardych łupin.
- Obrany bób dusimy 2-3 minuty na oliwie na małym ogniu,
- następnie dodajemy kolendry (nie za dużo, gdyż jest bardzo aromatyczna) i miksujemy.
- Gdy mamy już masę dodajemy do niej wywar (powstały z gotowania bobu),
- śmietankę, sól, pieprz, dokładnie mieszamy i gotujemy (chwilkę).
- Pieczywo kroimy w kosteczki i smażymy na maśle, na małym ogniu,
- gdy są już gotowe dodajemy je do zupy i gotowe.

szparagi w sosie serowym

Składniki:

- 0,5 kg szparagów (mrożone, w Polsce są jedynie w ofercie dla restauracji)
- 200 g sera Gruyere (starty, może być inny ser, ale powinien być pikantny i tłusty)
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki masła

- 3 szklanki mleka
- 1 cytryny
- gałka muszkatołowa

Plan działania:

- Szparagi gotujemy na parze.
- Sos, który przyrządzimy jest odmianą sosu beszamelowego, z dodatkiem sera to sos moure?.
- W garnku rozpuszczamy masło, ale tak aby się nie przypaliło, następnie dodajemy mąkę,
- nie powinna się ona zrumienić, gdyż sos beszamelowy jest sosem bardzo jasnym.
- Ilość masła powinna być identyczna z ilością mąki.
- Masło i mąkę mieszamy tak, żeby nie było grud.
- Zdejmujemy garnek z ognia i dodajemy mleko (zimne!, zasada: do gorącego – zimne, do zimnego – ciepłe),
- cały czas mieszamy.
- Garnek spowrotem wstawiany na ogień,
- dodajemy przypraw (gałka muszkatołowa powinna być starta bezpośrednio przed dodaniem,
- bo wtedy jest najbardziej aromatyczna) i mieszamy co jakiś czas.
- Dodajemy soku z cytryny, odrobinę cukru (najmodniejszy jest brown sugar) i ser.
- Ser musi się całkowicie rozpuścić w sosie,
- dodajemy odrobinę pieprzu i mieszamy.
- Ugotowane na parze szparagi przekładamy do przygotowanej uprzednio foremki (tzn. wysmarowanej masłem),
- polewamy sosem i zapiekamy.
- Na wierzchu powinna się utworzyć chrupiąca skorupka.

trajiatelle z prawdziwkami

Składniki:

- 250 g trajiatelle (włoski makaron – nitki)
- 200 g mrożonych prawdziwków (żeby zachowały one swój smak muszą być mrożone od razu w temperaturze 70 stopni C)
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oliwy
- 1/2 szklanki białego, wytrawnego wina
- 1 pęczek pietruszki
- 1/2 szklanki śmietany
- 150 g parmezanu
- sól, pieprz

Plan działania:

- Na rozgrzaną patelnię dodajemy oliwę i masło (więcej oliwy, masła wystarczy pół łyżki,
- bez oliwy masło by się przypaliło),
- dodajemy cebulę i smażyjemy ją, tak aby ją jedynie lekko zeszklić.
- Grzyby kroimy na spore plastry i dodajemy je do zeszkłonej cebuli,
- całość dusimy.
- Siekamy czosnek i dodajemy na patelnie (mniej więcej w połowie czasu duszenia się grzybów),
- zaraz potem zwiększamy ogień i dodajemy wino.
- Gdy wino zniknie z patelni,
- danie solimy pieprzymy (świeżo zmielonym pieprzem)
- i zmniejszamy radykalnie ogień.
- Dodajemy słodką śmietankę 12%,
- mieszamy, gdy śmietanka się trochę wygotuje, całość zgęstnieje.
- Gotujemy makaron.
- Makaron wkładamy na czystą patelnię, polewamy sosem i mieszamy,
- podgrzewamy, dodajemy natkę pietruszki.
- Sos powinien się idealnie trzymać makaronu.
- Przekładamy danie na talerz i posypujemy świeżo startym parmezanem.

Wędrownica 74 – Wiosenny smak

[Zupa wiosenna] [Kluseczki ze szpinaku] [Sałatka rzymska] [Zupa jarzynowa toskańska (aqua cotta)]

zupa wiosenna

Składniki:

- 500 g białej fasoli perłówki (z wł. camellini) świeżej lub z puszki,
- 3-4 listki szalwi,
- 2 małe ostre papryczki,
- 4 pomidory,
- 3 łyżki oliwy,
- 4 szkl. bulionu jarzynowego,
- 4 ząbki czosnku,
- parmezan do starcia,
- sól, pieprz

Plan działania:

- Fasolę świeżą moczyć całą noc.
- Oliwę wlać na patelnię,
- wrzucić na letniej oliwę grubo posiekany czosnek, papryczkę i szalwię (smażyć ok. 4-5 min. na małym ogniu).
- Przez ten czas te aromatyczne przyprawy oddadzą oliwie smak.
- Do nie odcedzonej fasoli dodać bulion i gotować.
- Posiekać obrane pomidory,
- dodać do oliwy z lekko podzłożonym czosnkiem (pamiętać) i resztę przypraw.
- Wszystko połączyć i dusić 3-4 min.
- Pomidory dodać do fasolki, gotować ok. 5 min.
- Posolić, popieprzyć, dodać ew. troszkę oliwy.
- Już na talerzu posypać startym parmezanem.

kluseczki ze szpinaku

Składniki:

- Ciasto:

- 2 żółtka,
- 2 pęczki szpinaku,
- 1 szkl. kaszy mannej (grysik) lub bułki tartej,
- 250g twarożku kremowego lub RICOTTA,
- gałka muszkatołowa,
- sól, pieprz

- Sos:

- 150 dag masła,
- parmezan,
- Sos inny:
- 15-20 dag szynki,
- parmezan,
- 1 filiżanka kwaśnej śmietany,
- 3 łyżki stołowe gęstej śmietany,
- sól ziołowa do smaku

Plan działania:

- Obciąć korzonki ze szpinaku, ew. przepłukać i wrzucić do osolonego wrzątku na 2-3 min.
- Odsączyć wygniatając na durszlaku z wody (na dnie zostanie piasek ze szpinaku), drobno posiekać.
- Do szpinaku dodać twarożek, żółtka i grysik.
- Należy pamiętać, aby kaszki mannej lub bułki tartej dodawać po trochu, aby uzyskać konsystencję klusek kładzionych.
- Doprawić do smaku gałką muszkatołową, solą i pieprzem.
- Odstawić na 0,5 h, aby grysik w masie napęczniał (z bułką tartą można natychmiast gotować).
- Zagotować wodę z odrobiną soli.
- Zamoczoną we wrzątku łyżką kłaść na wodę kluski, krótko gotować.

- Sos:

- Masło lekko zrumienić na patelni,
- połączyć nasze kluseczki, posypać startym parmezanem.

- Inny sos:

- Do roztopionego masła dodać pokrojoną w kostkę szynkę i obydwa rodzaje śmietany.
- Po krótkim podgrzaniu połączyć 'szpeckle' tak przygotowanym sosem.
- Posypać tartym serem
- Kluski można też ułożyć w wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym,
- posypać parmezanem i zapiec.

sałatka rzymska

Składniki:

- 1 sałata rzymska (taka z długimi liśćmi, podobna do kapusty pekińskiej),
- 2 ząbki czosnku,
- 2 łyżki oliwy z oliwek,
- parmezan

Plan działania:

- Na patelni rozgrzać mocno olej,
- wrzucać partiami oderwane od nasady sałaty liście.
- Uwaga! Pryska!
- Smażyć, a raczej zblanszować tylko chwilę, z 2 stron.
- W międzyczasie szybko posiekać czosnek i posypać sałatę.
- Bardzo szybko podsmażyć.
- Ściągnąć sałatę z patelni na talerz,
- posypać tartym parmezanem.
- Podawać do pieczywa.
- Można zamiast siekać czosnku, dodać w całości na oliwę (letnią!) przed smażeniem sałaty.
- Po obrumieniu wyciągnąć z patelni. Nada on aromatu oliwie i wtedy nie trzeba go jeść.

zupa jarzynowa toskańska (aqua cotta)

Składniki:

- 1 cebula,
- 2-3 ząbki czosnku,
- 3 pomidory,
- 1 marchewka,
- 2 ostre papryczki (peperencino),
- 0,5 pęczka selera naciowego,
- 1 pęczek botwinki,
- 4 żóltka,
- 2 łyżki oliwy,
- parmezan,
- czerstwawe pieczywo, np. ciabatta

Plan działania:

- Na letnią oliwę w garnku wsypać pokrojony seler,
- poszatkowaną cebulę i startą na tarce marchewkę.
- Dusić wolno, nie rumieniąc.
- Botwinkę pozbawić ogonków, posiekać.
- Do garnka wkroić czosnek, dodać botwinkę, posiekane pomidory i roztarte w rękach papryczki.
- Dusić ok. 5-8 min.
- Następnie zawartość garnka zalać gorącą wodą (żadnych kostek rosółowych) i gotować przez ok. 35-40 min. Po tym czasie dosolić i dopieprzyć do smaku.
- Żóltka roztrzepać i wlać, aby się ścięły.
- Zrobić grzanki, ale nie ciąć w kostkę, tylko obsmażyć całe dość grube kromki na gorącej oliwie, z 2 stron.
- Można ząbek czosnku lekko naciąć i posmarować gotowe już grzanki.

Wędrownka 78 – Piwny smak

[Zupa piwna z kapustą] [Wołowina w piwie] [Kurczak w piwie]

zupa piwna z kapustą

Składniki:

- kiszona kapusta
- kiełbasa
- boczek
- cebula
- mielona papryka
- bulion
- piwo

Plan działania:

- do garnka wlać piwo i bulion [0,5l / 0,5l], włożyć kapustę i zagotować
- boczek pokroić w kostkę i obsmażyć na patelni
- kiełbasę pokroić w plasterki
- pokrojoną cebulę wrzucić do boczku
- boczek, cebulę, kiełbasę i paprykę wrzucić do zupy

wołowina w piwie

Składniki:

- 0,5l piwa karmelowego
- 700g wołowiny
- 100g boczku
- musztarda
- tymianek
- l. laurowy
- ziele angielskie
- 2 marchewki
- szalotka – mała cebula
- masło
- mąka

Plan działania:

- boczek pokroić, wrzucić na patelnię i obsmażyć
- do tego samego naczynia wołowina – szybko obsmażyć ze wszystkich stron
- pokroić szalotkę i wrzucić do mięsa
- do piwa dodać tymianek i pozostałe przyprawy oraz pokrojoną marchewkę [w kostkę lub plastry] obsmażony bekon, musztardę
- dosiść to wszystko około godziny

kurczak w piwie

Składniki:

- 1 kurczak
- 0,5l piwa
- 2 kieliszki destylatu z ciemnego piwa
- 100g pieczarek [ciemnych]
- 1/2 szkl. śmietany [creamfresh]
- 1 ł. masła
- 3 cebulki z octu

Plan działania:

- masło rozgrzać na patelni
- kawałki kurczaka obsmażyć na średnim ogniu ze wszystkich stron
- posiekać pieczarki i wrzucić do kurczaka
- destylat wlać na patelnię i BOOM!!!
- dodać cebulki
- podlać wszystko piwem
- dodać śmietanę [posolić, zahartować]

Wędrownka 81 – Dancingowy smak

[Flaki po lwowsku] [Kotlety pożarskie] [Banana heaven – Nowy Orlean]

flaki po lwowsku

Składniki:

- 1kg flaków
- 5 łyżek masła
- 2 łyżki mąki
- 3 łyżki parmezanu
- 3 łyżki bułki tartej
- imbir
- czerwona papryka
- l. laurowe
- majeranek
- szczypta gałki muszkatołowej
- marchewka
- pietruszka
- seler naciowy
- cebula
- kapusta

Plan działania:

- do ugotowanych flaczków dodać l. laurowy i pieprz
- warzywa [marchew, pietruszka, seler] posiekać na grubej tarce i dusić na maśle
- dodać do flaczków imbir i czerwoną paprykę
- na maśle zeszklić cebulę dodać mąkę – wymieszać z wywarem i zahartować
- dodać zrumienioną bułkę tartą,
- flaczki połączyć lub wymieszać z cebulą, b. tartą, posypać pieprzem i parmezanem

kotlety pożarskie

Składniki:

- 4 piersi z kurczaka [zmielone]
- 3 jajka
- 5 łyżek masła
- groszek zielony
- papryka

Plan działania:

- oddzielić żółtka od białka
- utrzeć 2 żółtka z masłem
- białka ubić na pianę [z dodatkiem soli]
- mięso wymieszać z bułką tartą, żółtkiem i pianą [ale B. DELIKATNIE]
- z mięsa formować sznycelki [małe kotleciki] obtoczyć w żółtku i mące
- kotleciki samżyć na maśle,
- na drugiej patelni obsmażyć groszek na maśle

banana heaven – Nowy Orlean

Składniki:

- 2 banany
- szczypta cynamonu

- 2 łyżki brown sugar
- masło
- 1/4 l skou ze świeżych pomarańczy
- rum lub likier bananowy

Plan działania:

- masło na patelnię i na małym gazie
- + cukier i wymieszać
- + cynamon
- + banany pokrojone na pół
- + sok pomarańczowy
- i grzać aż wszystko zgęstnieje
- flambiować rumem
- podawać z lodami wanilowymi
- a jako dodatek może być przenne pieczywo namoczone w mleku
- i obtoczone w cynamonie i obsmażone na maśle

Wędrownka 82 – Dawnych wspomnień smak

[Pierogi z kapustą rakami i smardzami] [Eskalopki z sarny] [Suflet z Żubrówką]

pierogi z kapustą rakami i smardzami

Składniki:

- Farsz:
- 2 cebulę
- 2 łyżki oleju
- 10 g suszonych smardzów
- 200 g kiszanej kapusty
- 100 g szyjek rakowych
- majeranek, tymianek
- sól, pieprz
- Sos rakowy:
- 8-10 raków
- 2 cebulę
- 2 łyżki oliwy
- 1 kieliszek białego wina
- 2 szklanki śmietany (kwaśnej)
- 1 kieliszek wódki
- masło, sól, pieprz

Plan działania:

Przygotowanie farszu:

- Na rozgrzaną patelnię wlać olej, dodać drobno posiekaną cebulkę, niech się lekko zezłoci po czym dodać lekko przesiekane szyjki rakowe. (Jak się robi szyjki – gdy raki są podgotowane, palcami zmiąć chitynkę i z odwołka wyjąć szyjkę rakową, usuwając również czarną żyłkę)
- Kapustę nieco przesiekać i dodać na patelnię, smardze posiekać na drobno i również dodać na patelnię, następnie dodać zioła (nie siekać tylko rwać rękoma lub rozcierać).
- Gdy farsz się wymiesza i wysmaży trzeba go ostudzić, po czym dodać 1 surowe jajko. Należy też go odrobinę go doprawić solą i białym pieprzem, po czym całość wymieszać.
- Zrobić ciasto na pierogi (rozwałkować tak aby powstał kwadrat).
- Gdy ciasto jest gotowe należy na płachtę ciasta rozkładać kupki farszu (nie za dużo aby nie wylatywał), gdy już jest nałożony jeden rząd kupek farszu trzeba zawinąć kawałek ciasta, tak żeby farsz był pokryty z obu stron, tak przygotowane ciasto można odkrawać szklanką i zlepić boki tak, żeby powstały pierogi.
- Ten opis jest może nieco skomplikowany, zatem pierogi można formować także swoim sprawdzonym sposobem.
- Zagotować wodę, dodać do niej odrobinę oleju i nieco ją posolić, wrzucić pierogi i gotować.

Przygotowanie sosu:

- Skorupki raków lekko rozgnieść i wrzucić raki rozgrzane na masło (na patelnię), chwile je poddusić i dodać drobno posiekaną cebulkę. Raki z cebulą smażyć chwilę po czym zalać całość białym wytrawnym winem. Wino musi odparować (musi zredukować swą objętość mniej więcej o 2/3). Sos musi się dusić dość długo, gdy już wino odparuje dodać kwaśną śmietanę i zioła (tymianek i majeranek, z przewagą majeranku). Sos może się gotować nawet dwie godziny, na końcu skorupki raczej się odcedza. Na samym końcu dodajemy tarki? (chodzi o wódkę), ale robimy to, gdy już zdejmujemy sos z ognia, tak żeby aromat tarki? nie wyparował. Sos powinien być jednorodny, wszystko powinno się doskonale rozprowadzić.

eskalopki z sarny

Składniki:

- Mięso:
- 650g schabu sarny
- 50 ml miodu
- 150 ml wódki
- 2 łyżki orzeszków pini (sosny śródziemnomorskiej)
- listki laurowe, goździki
- majeranek, rozmaryn

- 8-10 ziaren jałowca
- 2 łyżki masła klarowanego
- 100 g chałki
- sól, pieprz
- Sos:
- 2 łyżki brusznicy
- 1 łyżka borówek
- 2 kieliszki czerwonego wina
- 1 łyżka czerwonego octu winnego
- 1 szklanka wywaru z dziczyzny
- sól, biały pieprz

Plan działania:

- Na wstępie należy połączyć miód z wódką. Najpierw trzeba miód rozgrzać, wlać go do garczka i podgrzewając go nadać mu płynną konsystencję, należy przy tym jednak uważać by miód się nie skarmelizował. Tylko gęsty miód pod wpływem temperatury rzadnie, gdy jest rzadki trzeba go natychmiast zdjąć z ognia. Teraz dolewać wódkę, cały czas mieszając.
- Włożyć mięso do miski po czym zalać je przygotowanym wcześniej miodem z wódką. Dodać kulki jałowca (przed dodaniem należy je rozgnieść), 3 liście laurowe, goździki (nie za dużo) i ziola.
- Mięso powinno się marynować 48 godzin.
- Gdy mięso jest już zamarynowane, należy wyjąć je z zalewy położyć na deseczce i pokroić wzdłuż włókien, lekko ukośnie. Ponieważ mięso jest bardzo delikatne, nie ma sensu rozbijać go tłuczkiem, można je rozgnieść lekko dłońią.
- Rozgrzać tłuszcz na patelni i smażyć mięso 1 minutę z każdej strony, po czym flambirujemy (polać alkoholem i zająć ogniem), patelnię zdjąć z ognia i eskalopki zdjąć z patelni.
- Z orzeszków, zmielonej chałki robimy chrupiącą skórkę, tzn. oblepiamy eskalopki i wkładamy na maksymalny ogień na chwilę do piekarnika.
- Żeby to wszystko co podczas smażenia mięsa przywarło do patelni się nie zmarnowało, dokonujemy deglasacji tzn. zalewamy patelnię czerwonym wytrawnym winem i gotujemy, mieszając, tak żeby wszystko z dna odpadło. Następnie całość przelewamy do garczka i sporządzamy z tego wywaru sos. Do wywaru dodajemy brusznicę i borówek, gotujemy tak, żeby owoce się rozpadły, do tego dodajemy jeszcze wywar z gotowanych kości i wszystkich ościapów z dziczyzny (ciemny, gęsty) coś w rodzaju sosu hiszpańskiego. Całość gotujemy aby było jednolite i przepięknej konsystencji.
- Tak przygotowane danie (eskalopki z sosem) możemy podać z plackami ziemniaczanymi i smażonymi z cebulką borowikami.

suflet z żubrówką

Składniki:

- Suflet:
- 4 jajka
- 1 łyżka cukru
- 1 kieliszek żubrówki
- 1 łyżka stopionego masła
- Sos:
- 200g malin
- 200ml koncentratu z jabłek

plan działania:

- Naczynie, w którym będziemy piec suflęt, smarujemy masłem, poczym obsypujemy odrobiną cukru. Bierzymy jajka, oddzielamy białka od żółtek. Białka ubijamy na sztywną pianę, a do żółtek dodajemy żubrówki, całość bardzo delikatnie mieszamy, tak żeby piana nie opadła. Masę wlewamy do wcześniej przygotowanego naczynia i pieczemy w temperaturze 180 stopni (nie otwierać piekarnika w czasie pieczenia, bo suflęt opadnie) przez ok. 11 minut (czas zależy od wielkości naczynia, 11 minut to naczynie – miseczka ma pojemność ok. 300 ml).
- Suflet pieczemy a w tym czasie można przygotować sos, robimy o ze skondensowanego soku jabłkowego i malin.
- Po upieczeniu suflету i przyrządzeniu sosu, w suflecie na czubku robimy otwór przez który wlewamy sos, sos opada na dno, a cały suflęt przesiąka jego smakiem.
- Każdemu czasami należy się odrobina luksusu.

Wędrownica 84 – Szwedzki smak

[dorsz z jarzynami] [wołowina po marynaraku] [wołowina a'la lindstorm] [kanapka szwedzka – smolduch]

dorsz z jarzynami

Składniki:

- 4 filety z dorsza
- 4 marchewki
- 2 białe rzodkiewki
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki masła
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 1 łyżeczka kawioru
- 1 szklanka wody
- sól, pieprz

Plan działania:

- Filety z dorsza posolić, popieprzyć i pozostawić w chłodnym miejscu na godzinę i 40 minut.

- W garnku rozpuścić masło.
- Jarzyny pokroić w grube paseczki, wrzucić na masło, dolać trochę wody i dodać cukier.
- Przykryć tak, aby para miała ujście (aby woda odparowała).
- Uduśić.
- Filety ułożyć na odwróconym do góry dnem talerzu i położyć na patelni lub garnku z gotującą się wodą.
- Przykryć i od momentu zagotowania podgrzewać 10 minut (woda musi tylko mrugać).
- Ugotowane filety przełożyć na półmisek, obok ułożyć uduszone na maśle warzywa, kawior i drobno pokrojone jajka.

wołowina po marynarsku

Składniki:

- 8 befsztyków wołowych
- 8 dużych ziemniaków
- 4 cebulę
- 1 łyżeczka tymianku
- 2 liście laurowe
- 1 butelka jasnego piwa
- 1 łyżka masła
- pęczek natki pietruszki
- sól, pieprz

Plan działania:

- Roztopić masło na patelni.
- Z połędwicy wykroić befsztyki, delikatnie rozgnieść je dłonią i szybko smażyć z obu stron na maśle.
- Cebulę pokroić w półplasterki, zezłocić ją na maśle pozostałym ze smażenia mięsa.
- W garnku ułożyć najpierw przesmażoną cebulę, na nią mięso a na to wyłożyć surowe, pokrojone w plastry ziemniaki.
- Dodać tymianek, liść laurowy i dużo soli i pieprzu.
- Wlać piwo, przykryć i całość dusić ok. pół godziny.
- Wyłożyć na talerz, posypać natką, pieprzem i solą.
- Obok położyć marynowane buraczki.

wołownia a'la lindstorm

Składniki:

- 600 g mielonej wołowiny
- 100 g posiekanych marynowanych buraczków
- 1 łyżka kaparów
- 100 g posiekanej cebuli
- 2 żółtka
- 2 łyżki masła
- 50 ml soku z buraków
- sól
- biały pieprz

Plan działania:

- Do mielonej wołowiny dodać żółtka, posiekaną cebulę, posiekane buraczki, kapary, sok z buraków (nie koncentrat!).
- Wyrobić na jednolitą masę.
- Na końcu posolić i popieprzyć, wymieszać.
- Zmoczyć deskę i zmoczonymi dłońmi formować kotleciki, układać na desce.
- Rozgrzać masło na patelni, kłaść kotleciki, smażyć dość szybko, aby mięso w środku było lekko różowe.
- Wyłożyć na talerz, obok położyć całe marynowane buraczki.

kanapka szwedzka – smolduch

Składniki:

- podłużna słodka bułka
- pasta majonezowa z krewetkami i ogonkami raków
- pęczek zielonego koperku

Plan działania:

- W środek podłużnej, lekko słodkiej bułki włożyć pastę majonezową z krewetkami i ogonami raków.
- Na wierzch położyć koperek.

Wędrownica 86 – Cztery pory smaku

[Naleśniki z serem] [Risotto jarzynowe] [Czarny bez w cieście] [Zupa kacza]

naleśniki z serem

Składniki:

- ciasto:
- 300g mąki
- 1 i 1/2 szklanki mleka

- woda gazowana
- 3 jajka
- 2 łyżki oleju
- farsz:
- 300g sera [bryndza lub bunc]
- koperek
- masło
- śmietana
- oscypek
- sól i pieprz

Plan działania:

- składniki na ciasto wymieszać i smażyć naleśniki na gorącej patelni
- roztopione masło dodać do zmielonego sera
- dołożyć łyżkę kwaśnej śmietany, siekany świeży koperek
- posolić i popieprzyć
- nafaszerować naleśnika – posypać startym oscypkiem – zamknąć naleśnika
- i obsmażyć

risotto jarzynowe

Składniki:

- 300g ryżu ARBORIO [krótki i pękaty]
- marchewka
- siekana cebula
- cukinia w półplasterkach
- seler naciowy [a dokładnie końcówka]
- włoski koper
- kalarepka
- szalwia
- 0,7l bulionu
- parmezan

Plan działania:

- na rozgrzane na patelni masło wrzucić:
- 3 listki szalwi
- cebulę
- koper włoski
- i całą resztę
- zwiększyć ogień i wsypać ryż
- zalać to bulionem i kilka minut gotować
- dodać masło i starty parmezan

czarny bez w cieście

Składniki:

- 250g mąki
- woda
- jajka
- sól
- kwiaty czarnego bzu z łodyżkami

Plan działania:

- zrobić półpłynne, lekko posolone ciasto
- moczyć bez w cieście i smażyć na patelni
- podawać polane syropem z czarnego bzu lub posypane c. pudrem

zupa kacza

Składniki:

- 1 rosółowa kaczką
- warzywa jak na rosół
- 1-2 liście laurowe
- ziele angielskie
- 1/2 główki kapusty włoskiej
- 2-3 marchewki
- 4-5 ziemniaków
- 150g surowego boczku

Plan działania:

- ugotować bulion z całym zestawem warzyw
- kapustę gotować 5 min [10min na MAXA] w osobnym garnku [zeby zostawiła smak]
- następnie dodać ją do bulionu
- na koniec dorzucić boczek w kawałkach

Wędrownka 87 – Kolejowy smak

[Kurczak po pilzneńsku] [Corn Chowder [zupa]] [Tagliatelle z łososia]

kurczak po pilzneńsku

Składniki:

- 1 kurczak
- 1/2l jasnego piwa
- 2 łyżki masła
- 1 cebula
- 2 bułki
- 50 g rodzynek

Plan działania:

- masło roztopić na patelni
- bułki i rodzynek zamoczyć w piwie
- kurczaka osolic i opieprzyć, a następnie obsmażyć [na początek skórką na dół]
- dodać pokrojoną cebulę
- zdjąć z patelni, gdy mięso będzie miękkie
- całe to dobro z patelni zagęścić namoczoną bułką i rozgotować, a następnie przecedzić przez sitko
- sos wrzucić na patelnię dodać rodzynek i jeszcze chwile pogrzać

corn chowder [zupa]

Składniki:

- 100g bekonu
- jarzyny [cebula, papryka, kukurydza, seler naciowy]
- ziemniaki
- suszony tymianek
- oliwa z oliwek
- tabasco
- 1,5l bulionu z kurczaka [ew. jarzynowego]

Plan działania:

- oliwę na patelni i obsmażyć bekon i pokrojoną cebulę
- dodać pokrojony seler naciowy [z liściem] i zieloną paprykę i dusić 2min
- podlać to bulionem
- dodać kukurydzę + ziemniaki + tymianek [nie za dużo] + tabasco
- zrobić zasmażkę – na patelnię: masło + mąka + śmietana + sól wymieszać – NIE GOTOWAĆ
- dodać to do zupy i wtedy zagotować

tagliatelle z łososia

Składniki:

- 400g makaronu
- 150g wędzonego łososia
- śmietana
- kapary
- oliwki
- wino
- szafran
- biały pieprz
- parmezan

Plan działania:

- oliwę wlać na patelnię
- dodać siekane kapary + wino + szczypte szafranu + b. pieprz
- następnie śmietanę i łososia w kawałkach
- ugotować makaron
- wymieszać wszystko zgodnie ze sztuką włoskiej kuchni [w jednym garze]
- podawać posypane parmezanem

Wędrówka 88 – Marynarski smak

[Zrazy po nelsonsku] [Klops [meatloaf]] [Grysik] [Grochówka]

zrazy po nelsonsku

Składniki:

- 600g polędwiczek wołowych
- 7 ziemniaków
- 1/4l wywaru z suszonych grzybów
- 1 kieliszek wina MADERA – ew. PORTO [gęste i słodkie]
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki
- 1 cebula
- sól
- pieprz

Plan działania:

- kartofle [ziemniaki, pyry] ugotować na półtwardo – bo będą jeszcze smażone
- na patelni roztopić masło i wrzucić tam pokrojoną cebulę
- z polędwiczek wykroić błony, a następnie pokroić mięso w plasterki [2cm]
- do cebuli dorzucić łyżkę mąki, potem zdjęć z ognia i dodać:
- + wino + wywar z grzybów i wszystko podgrzać żeby zgęstniało
- mięso rozbić dłonią
- popieprzyć
- obsmażyć na maśle
- podawać z sosem + pokrojonymi ziemniakami + grzybami

klops [meatloaf]

Składniki:

- 800g mielonej wołowiny [ew. cielęciny]
- 1/2 szklanki pasty pomidorowej
- bułka namoczona w mleku
- mąka
- 2 jajka
- natka pietruszki
- marchewka ugotowana na półtwardo
- 100g wędzonego boczku
- cebula
- cynamon
- oregano

Plan działania:

- do mięsa dodać: + jajko + cebulę + natkę pietruszki + oregano + odcisniętą bułkę + pastę pomidorową
- posolić i popieprzyć
- deskę posypać b. tartą i uformować klopsa
- a następnie wsadzić go do brytfanki
- w garneczku roztopić masło i wrzucić tam marchewkę [w plasterkach]
- dodać trochę: cynamonu, cukru, masła i dusić 2-3 minuty
- podawać z perełkami ziemniaczanym,
- talerz przyozdobić świeżym oregano

grysik

Składniki:

- 1/2l mleka
- 1/2 szkl. grysiku
- 1 łyżka cukru
- 1 łyżka cacao
- 1 łyżka masła
- sól

Plan działania:

- zagotować mleko
- dodać odrobinę masła
- wsypywać grysik i cały czas mieszać
- dodać odrobinę cukru
- wylać na płaski talerz
- posypać ciemnym dobrym cacao i cukrem [ew. polać sokiem]

grochówka

Składniki:

- 250g żółtego łuskanego grochu [ew. z puszki]
- jarzyny jak na rosół [marchew, pietruszka, seler]
- 200g boczku
- 3-4 ząbki czosnku
- majeranek
- cebula

Plan działania:

- jarzyny obrać
- boczek obsmażyć
- jarzyny + boczek + groch rozgotować do miękkości
- następnie jarzyny zmiksować
- dodać cebulę + majeranek rozgnieciony w dłoniach + czosnek

Wędrownka 89 – Gdynia ze smakiem

[Zupa nic] [Łosoś na desce] [Łosoś z rusztu] [Zupa rybna]

zupa nic

Składniki:

- 1/2 l. mleka
- 4 jajka
- laska wanilii
- 170 g cukru pudru
- 1/4 łyżki cynamonu

Plan działania:

- laskę wanilii naciąć wzdłuż i wrzucić do mleka;
- białka oddzielić od żółtek;
- z białek ubić pianę;
- zagotować mleko;
- do piany dodać cynamon i c. puder;
- nakładać 'kuleczki' na gotujące się mleko – odwrócić i wyjąć
- do żółtek dodać cukier i wymieszać, następnie dodać mleko [gorące, ale nie wrzące]
- a następnie trochę to pogotować, ale nie doprowadzać do wrzenia

łosoś na desce

Składniki:

- łosoś
- zioła
- cytryna
- dobry koniak
- sól
- [deska]

Plan działania:

- łososa samrujemy [szczyrze] ziołami [majeranek, czosnek, estragon];
- skrapiamy sokiem z 1 cytryny
- polewamy dobrym koniakiem
- solimy
- nabijamy 'kijkami' na deskę i pieczemy przy ogniu około 40 minut

łosoś z rusztu

Składniki:

- łosoś
- miód [byle nie gryczany]
- oliwa z oliwek
- ocet winny
- sól
- tabasco

Plan działania:

- posmarować łososa wszystkimi składnikami
- i piec 5 minut z każdej strony

zupa rybna

Składniki:

- 1 litr bulionu rybnego
- 1 kg filetów z morskich ryb [flądra lub dorsz]
- 6 łyżek oliwy
- 5 pomidorów
- 1 zielona
- i 1 czerwona papryka
- 5 ząbków czosnku
- 3 cebulę
- 4 kromki pszennego chleba
- sól
- pieprz
- bulion rybny:
- głowa łosia – znaczy się łosiosia,
- warzywa jak na rosół
- przyprawy też [ziele angielskie, l. laurowe, sól]

Plan działania:

- głowe ryby wrzucić do gorącej wody i gotować około 30-40 min
- z warzywami i przyprawami
- SOS – soffritto
- na rozgrzaną oliwę wrzucić:
- posiekaną w półplasterki cebulę,
- siekany czosnek – potrzymać to razem 2-3 minuty
- dodać paprykę i pomidory + pieprz
- trzymać tak długo, aż zmięknie
- dodać to wszystko do wywaru z rybiej głowy
- wrzucić filety pokrojone na mniejsze kawałki
- grzanki wrzucić na patelnię i obsmażyć z 2 stron
- przed podaniem posmarować czosnkiem

Wędrownica 92 – Bieszczadzki smak

[Zupa dzicza ziemniaczana] [Karkówka dzicza z rusztu] [Pieczeń z dzika] [Schab z dzika]

zupa dzicza ziemniaczana

Składniki:

- 600 g mięsa z dzika,
- 6 ziemniaków,
- 2 marchewki,
- 1 pietruszka,
- 2 łyżki smalcu,
- 3 łyżki mąki,
- 1 cebula,
- 2 łyżeczki papryki w proszku,
- 2 łyżki śmietany,
- 1 żółtko,
- sól i pieprz

Plan działania:

- Do zimnej wody wrzucić pokrojone w kostkę mięso dzika, gotować ok. 0,5 h.
- Posiekać marchewkę i pietruszkę w kostkę, dodać do zupy.
- 10 min. przed końcem gotowania wrzucić do zupy pokrojone ziemniaki i zasmażkę paprykową.
- Następnie posolić, popieprzyć zupę i zabielić śmietaną z żółtkami
- (śmietaną rozkłócić z żółtkami, zahartować odrobiną gorącej zupy).
- Natychmiast po wlaniu śmietany, garnek ściągnąć z ognia, bo inaczej zetną się nam żółtka w zupie.
- Zasmażka:
- Na patelni rozpuścić smalec,
- lekko zezłocić drobno posiekaną cebulkę,
- dodać paprykę w proszku i od razu mąkę.
- Szybko rozpuścić w smalcu (nie zasmażać, nie brązować mąki!).
- Zdjąć z ognia i dodać troszkę zimnego płynu i dokładnie wymieszać, żeby nie zrobiły się grudki.

karkówka dzicza z rusztu

Składniki:

- 800 g karkówki z dzika,
- sól i pieprz
- Marynata:
- 4 łyżki oliwy,
- 2 łyżki octu winnego,
- 1 łyżka suszonego estragonu

Plan działania:

- Karkówkę pociąć na 'śluzne' kotlety wzdłuż włókien,
- porządnie wyklepać tłuczkiem i włożyć do marynaty na ok. 20-30 min.
- Po lekkim osączeniu, kotlety położyć na ruszt.
- Gdy mięso będzie już podpieczone, posolić i popieprzyć do smaku.
- Do marynaty nigdy nie dodajemy soli, bowiem sól wyciąga z mięsa soki.

pieczeń z dzika

Składniki:

- 1,5kg mięsa z dzika (schab, łopatka, karkówka),
- 300 g suszonych śliwek (najlepiej polskie, wędzone),
- 3 łyżki oleju,
- 1,5 szkl. wytrawnego czerwonego wina,

- Sucha bejca:

- kolendra,
- ziele angielskie,
- liść laurowy,
- jałowiec,
- 4 ząbki czosnku,
- 1 łyżka soli,
- pieprz

Plan działania:

- Sól rozgrzać na patelni.
- Zioła na marynatę zmielić, wcisnąć czosnek,
- dodać do soli i chwilę wszystko razem podgrzać.
- Mięso rozłożyć na blacie, obsypać przyprawami i porządnie natrzeć z obydwóch stron.
- Następnie mięso zostawiamy tak na 1-do 3-4 dni (w zależności od tego, jak stary był dzik).
- Po upływie odpowiedniego czasu macerowania, szpikujemy mięso śliwkami (ostrym cienkim nożem robimy małe, acz głębokie dziurki i wkładamy weń śliwkę) dość gęsto.
- W dalszej kolejności wrzucamy mięso na bardzo gorący tłuszcz i obsmażamy z na ostrym ogniu obu stron, aby pozamykać wszelkie pory mięsa.
- Gdy mięso jest już zrumienione, zalewamy go winem,
- dodajemy czosnek i resztę śliwek,
- przykrywamy naczynie i wkładamy do pieca.
- Po upieczeniu podajemy mięso pokrojone w plastry,
- polane sosem spod pieczeni zagęszczonym uprzednio odrobiną mąki.

schab z dzika

Składniki:

- 800 g schabu z dzika,
- 300 g kielbasy i wędzonki z dzika,
- 1 łyżka papryki w proszku,
- 100 g słoniny,
- 50 g mąki,
- 1 cebula,
- 1 szkl. śmietany,
- 1 szkl. bulionu,
- sól i pieprz

Plan działania:

- Słoninę pokroić w kostkę, wrzucić na patelnię.
- Schab pokroić w lekko skośne kotlety, obtłuc lekko pięścią, posolić i popieprzyć z obu stron.
- Następnie kotleczki obtoczyć w mące, strzepać lekko nadmiar.
- Gdy ze słoniny wytopią się skwarki (ale jeszcze nie są rumiane), wrzucić kotlety na tłuszcz i szybko obsmażyć (ok. 1,5 min. na każdą ze stron).
- Mięso ściągnąć z patelni.
- Do skwarków wrzucić bardzo drobną pociętą cebulę lub startą przez grube oczka tarki i zrumienić.
- Ściągnąć z ognia, wsypać paprykę w proszku i rozpuścić ją w tłuszczu,
- dolać zimnego bulionu i postawić ponownie na ogniu.
- Gdy bulion się zagotuje, wkładamy do niego mięso i dusimy razem ok. 10 min.
- Wędzonkę pokroić w plastry, kielbasę w talarki i dodać do mięsa na patelni.
- Całość dusić do momentu, gdy schab zmięknie i będzie gotowy do jedzenia.
- Uwaga! Nie można dopuścić do przypalenia papryki, wobec czego należy podlewać całość bulionem w razie potrzeby.
- Popieprzyć sporo i posolić do smaku.
- Podawać mięso ozdobione kleksem śmietany.

Wędrownka 93 – Cypryjski smak

[Wołowina w winie] [Ośmiornica w winie] [Smażone sardynki] [Sałatka CHORIATIKI] [Dorada w winie]

wołowina w winie

Składniki:

- 600 g wołowiny
- 500 g małych cebulek
- 1/2 szklanki oliwy
- 2-3 liście laurowe
- 2 szklanki czerwonego wina
- 3 łyżki octu winnego
- kawałek kory cynamonowej
- sól, pieprz

Plan działania:

- Rozgrzać w garnku oliwę, tak aby była ciepła, nie wrząca.
- Mięso pokroić w dość grubą kostkę i posolić, po czym wrzucić do rozgrzanej oliwy.
- Gdy mięso się zarumieni należy je wyjąć z garnka łyżką cedzakową (powinno być delikatnie obsmażone).
- Gdy mięso jest wyciągnięte do oliwy można wrzucić cebulki.
- Powinny się one również lekko obsmażyć (2-3 minuty).
- Gdy cebulki się zezłocą wyciągamy je z garnka.
- Do garnka z oliwą ponownie wkładamy mięso i dodajemy do niego wino i ocet.
- Następnie dodajemy liście laurowe, cynamon (kora) i nieco pieprzu.
- Całość powinna się dusić około 20 minut pod przykryciem.
- Po 20 minutach wrzucamy cebulki, mieszamy i dalej dusimy, tak żeby mięso było miękkie.

ośmiornica w winie

Składniki:

- 1 ośmiornica (może być mrożona)
- 1/3 szklanki oliwy
- 1 szklanka czerwonego wytrawnego wina
- 2 liście laurowe
- kawałek kory cynamonowej

Plan działania:

- Ośmiornicę należy pokroić na dość spore kawałki i wrzucić go do garnka pod którym jest ogień,
- należy trzymać ją tak długo dopóki cały płyn z niej nie odparuje.
- Następnie do garnka wlewamy wino, oliwę, liście laurowe i korę cynamonową.
- To powinno się dusić na jak najmniejszym ogniu (około 30minut).
- Należy sprawdzać czy jest wystarczająca ilość płynu,
- jeśli nie ośmiornicę można podlewać wodą.
- Ośmiornica gotując się powinna wchłonąć wino.

smażone sardynki

Składniki:

- 500 g sardynek (byłe nie z puszki)
- 100 g mąki
- 1 cytryna
- 1/2 szklanki oleju

Plan działania:

- Sardynki całe (z głową, nie patroszone) należy panierować w mące.
- Na patelni trzeba rozgrzać oliwę (w Polsce może być olej, gdyż oliwa jest droga),
- gdy tłuszcz jest gorący (nie może być za gorący bo się spala, za zimny bo wchłona tłuszcz) na patelnię kładziemy ryby.
- Sardynki smażymy w głębokim tłuszczu, po usmażeniu powinno się je położyć na papierowy ręcznik i nieco je wytrzeć z tłuszczu.
- Na koniec na złociutkie, chrupiące ryby wyciskamy dużo soku z cytryny.
- Sardynki jemy razem z głowami i wnętrznościami.

sałatka CHORIATIKI

Składniki:

- 1/4 kapusty (białej)
- 3 pomidory
- 1 cebula
- 2 ogórki
- 1 pęczek pietruszki i 1 pęczek kolendry
- garść oliwek (czarnych)
- 150 g sera feta
- 2 łyżki octu winnego
- 4 łyżki oliwy i sól

Plan działania:

- Kapustę należy dość drobno posiekać,
- cebulę pokroić w półplasterki,
- pomidory kroimy w ósemki.
- Zielone ogórki kroimy w grube plastry (można nie obierać ze skórki, to zależy od ogórków),
- siekamy pietruszkę i kolendrę.
- Całość wsypujemy do miski.
- Ser feta kroimy w dość spore kostki i wsypujemy do warzyw.
- Sałatka już prawie gotowa, należy dodać jeszcze oliwki,
- polać oliwą, dodać octu winnego (można zastąpić sokiem z cytryny) i posolić.
- Czasami do tej sałatki dodawane są jeszcze kapary.

dorada w winie

Składniki:

- 1 dorada (wypatroszona)
- 1/2 szklanki oliwy
- 1 kieliszek białego wytrawnego wina
- 2 ząbki czosnku
- natka pietruszki
- sos z 1/2 cytryny
- sól, pieprz

Plan działania:

- Na patelni rozgrzać oliwę,
- posolić rybę i delikatnie obsmażyć ją z obu stron.
- Gdy dorada jest obsmażona podlewamy ją odrobiną wina (uwaga może pryskać) i przykrywamy patelnię,
- pozostawiając ją na ogniu na 5 minut, aby przeszła smakiem wina.
- Zdejmujemy rybę z patelni, teraz najważniejsze jest nacięcie dorady, kładziemy ją na jednym z boków i rozcinamy w połowie tego boku na linii grzbietowej,
- od głowy do ogona (nie od spodu), tak żeby łatwo było wyciągnąć kręgosłup.
- Kręgosłup wyjmujemy razem z głową i ogonem, na talerzu powinno zostać jedynie mięso.
- Doradę posypujemy natką pietruszki i posiekany czosnkiem oraz polewamy sokiem z cytryny i oliwą.

Wędrownica 94 – Leśny smak

[Zupa gulaszowa z bażanta] [Zupa gulaszowa z jeleniną] [Ragout z zająca]

zupa gulaszowa z bażanta

Składniki:

- 1 bażant,
- 2 marchewki,
- 1 pietruszka,
- 1 cebula,
- 2 pomidory,
- 1 zielona papryka,
- 3 ziemniaki,
- 10 dag słoniny,
- 1 łyżka czerwonej i słodkiej papryki w proszku,
- sól i pieprz

Plan działania:

- Słoninę pokroić w drobna kostkę, wrzucić do garnka postawionego na gazie.
- Gdy prawie całkowicie się wytopi, dodać siekana cebulę i delikatnie zezłocić.
- Wsypać paprykę, przemieszać, wrzucić do garnka bażanta i zalać wrzątkiem.
- Ugotować do miękkości, a wcześniej, po ok. 1/2 h. dodać pokrojone: marchewkę i pietruszkę warzywa.
- Miękkie mięso bażanta podzielić na małe kawałki,
- dodać z powrotem do wywaru wraz z pokrojona papryka i pomidorami.
- Posolić do smaku i jeszcze chwilę pogotować.
- Na koncu dodać pokrojone ziemniaki w słuszną kostkę.
- Przed samym podaniem popieprzyć do smaku.
- Nie dodajemy kminku, prawdziwi Węgrzy nigdy nie dodają, tak czynią tylko Austriacy.

zupa gulaszowa z jeleniną

Składniki:

- 80 dag jeleniny,
- 2 łyżki oleju,
- 25 dag fasoli (taka z czerwonymi plamkami, ale może być inna),
- 2 zielone papryki,
- 2 pomidory,
- 2 łyżeczki czerwonej i słodkiej papryki w proszku,
- 1 cebula,

- 3 ząbki czosnku,
- sól i pieprz

Plan działania:

- Fasole namoczyć na noc.
- cebulę zeszklić na oleju w garze,
- rozpuścić w niej paprykę w proszku i zaraz dodać mięso pocięte w duża kostkę.
- Obsmażyć jeleninę w paprykowo-cebulowej masie, mieszając od czasu do czasu.
- dodać posiekany czosnek, posolić i zalać całość bulionem.
- Gotować ok. 1/2 h, bez żadnych dodatków.
- dodać pokrojona w paski paprykę, pomidory i fasole odcedzona i lekko przepłukana.
- Całość dobrze popieprzyć i gotować ok. 15-20 min.
- Przed podaniem posypać siekaną nacią pietruszki.

ragout z zająca

Składniki:

- 50 dag zająca,
- 2 marchewki,
- 3 gałązki selera naciowego,
- 1 cebula,
- 3-4 ząbki czosnku,
- 3 pomidory,
- 2 liście laurowe,
- kawałek cynamonu,
- 2-3 goździki,
- 1/2 butelki czerwonego i wytrawnego wina,
- sól i pieprz
- Mamalyga/polenta:
- kasza kukurydziana,
- woda,
- sól;
- masło,
- oliwa z oliwek,
- 3 ząbki czosnku

Plan działania:

- Królika lub zająca zabejcować w occie z dodatkiem czosnku, ziela angielskiego i liścia laurowego.
- Następnie mięso dość drobno poszatkować.
- Rozgrzać oliwę na patelni,
- wrzucić posiekana cebulę i lekko ją zezłocić.
- Wrzucić mięso i smażyć razem na dość mocnym ogniu ok. 1-2 min.
- dodać drobno posiekany seler i marchew, odrobina czosnku.
- Chwile razem poddusić.
- Przyprawić oregano, dodać liść laurowy, goździki, szczypta cynamonu i pomidory.
- Wszystko dobrze wymieszać, zalać winem, posolić.
- Teraz bardzo wolno, delikatnie dusić
- Mamalyga:
- Kasze wysypać na gotujący się, osolony wrzątek i gotować do konsystencji 'ciezko' półpłynnej.
- Drewniana deska posmarować wodą, wylać polentę i wyrównać nożem.
- Gdy przestygnie, pociąć polentę na kawałki, najlepiej nitka.
- Na rozgrzanej patelni rozpuścić masło z odrobiną oliwy z oliwek, dodać ze 3 ząbki czosnku wraz z łupinkami, lekko je zezłocić, aby oddały smak, po czym wyjąć.
- Obsmażyć wystygnięte kawałki polenty.
- Ragout podawać z mamalygą polaną tłuszczem spod pieczenia.

Wędrownica 96 – Pasterski smak

[Kleftiko] [Gołąbki w liściach winogron] [Souvlaki]

kleftiko

Składniki:

- 800 g jagnięciny
- 3-4 liście laurowe
- szczypta cynamonu
- oregano
- sól

Plan działania:

- Mięso pokroić na drobniejsze kawałki,
- ułożyć w naczyniu żaroodpornym,
- obsypać przyprawami, przykryć i upiec.
- Mięso z młodszych sztuk piecze się ok.. 3 h, starsze nawet 5 h.
- Podawać z makaronem zapiekany z mięsem mielonym i sosem beszamelowym

- (piec ok. 40 min.).
- Oryginalnie potrawę Grecy pieką w piecu glinianym, który działa na zasadzie naszego polskiego pieca chlebowego.

gołąbki w liściach winogron

Składniki:

- 35-40 liści z winogron,
- 60 dag wieprzowiny,
- 5 startych na tarce pomidorów,
- 0,5 szkl. ryżu moczonego wcześniej w wodzie,
- 1 szkl. bulionu,
- 1 cebula,
- 0,5 cytryny,
- 6-8 łyżek oliwy,
- 1 pęczek natki pietruszki,
- szczypta cynamonu,
- szczypta suszonej mięty,
- sól i pieprz

Plan działania:

- Liście zblanszować – wrzucić na wrzątek na ok. 1-1,5 min.,
- odcedzić i lekko osączyć na ręczniku papierowym.
- Farsz:
- Mięso wymieszać z ryżem (2: 1),
- dodać 2/3 przetartych pomidorów,
- posiekaną drobno cebulkę, szczyptę cynamonu, sok z cytryny,
- po odrobinie oliwy, bulionu.
- Wymieszać, następnie dodać siekaną zieleninę i suszoną miętę,
- przyprawić solą i pieprzem. Całość dokładnie wyrobić.
- Liść winogronowy rozłożyć na deseczce (błyszcząca stroną liścia do dołu),
- nałożyć odrobinę farszu i zawinąć zgrabnie w ładny gołąbek. Farsz powinien
- być ułożony możliwie najbliżej 'nasady' liścia, ale uważając by nie
- znajdował się na naturalnym wyźłobieniu – czyli dziurce,
- zawinąć końcówką tylko tak aby przykryć farsz,
- następnie zawijając boki ku środkowi, zrolować.
- Gotowe gołąbki ułożyć na wyścielonym dość szczelnie liśćmi winogronowymi dnie garnka,
- dbając o to by były ułożone możliwie ściśle, aby nie pozostać żadnej wolnej przestrzeni.
- Najlepiej układać pakuneczki tak, aby strona zwinięcia dotykała garnka
- farsz nie będzie miał szans uciec.
- Całość poleać oliwą z oliwek,
- bulionem i resztą startych pomidorów, przykryć wierzch kolejną warstwą liści i całość lekko docisnąć talerzykiem.
- Dusić w piekarniku lub gotować na wolnym ogniu ok. 40 min (razem z talerzykiem).
- Gołąbki zwane na Cyprze kubettia, w Grecji nazywają się dolmades, w Turcji zaś dolma.

souvlaki

Składniki:

- 80 dag koziny,
- 2 cytryny,
- oregano,
- sól

Plan działania:

- Stosunkowo równe kawałki mięsa nadziać na rożen (z gr, cugła),
- piec nad rozżarzonymi węglami, bacząc na to, by mięso równo się przypiekało (węgle muszą być równomiernie rozżarzone, a mięso obracane na rożnie).
- Mniej więcej w połowie pieczenia obsypać mięso dokładnie z wszystkich stron oregano
- posolić.
- Upieczone mięso skropić sokiem z cytryny.

Wędrownka 97 – Smak Urugwaju

[Flaczki z ciecierzycą/Mandongo (con garbancoz)] [Olla (czyt.: ozia) podrida] [Jagniecina z rusztu]

flaczki z ciecierzycą/Mandongo (con garbancoz)

Składniki:

- 1 cebula,
- 10 dag boczku,
- 2 ząbki czosnku,
- 1 marchewka,
- 1/2 kg flaczek wołowych,
- 10 dag ciecierzycy ugotowanej,
- 2 łyżki przecieru pomidorowego lub puree pomidorowe,

- 2 łyżki słodkiej papryki,
- 2 liście laurowe,
- 1 ziemniak słodki (lekko czerwony),
- 1/2 łyżki oleju rzosowego (nie pali się),
- 1 pęczek natki pietruszki,
- szczypta tymianku,
- sól i pieprz

Plan działania:

- Boczek pokroic w drobna kosteczke,
- cebulę również i razem zrumienic na patelni na odrobinie oleju.
- Marchew pokroic w wieksze kawalki, dodac do boczk.
- Calosc dobrze przemieszac,
- dodac siekany czosnek i puree pomidorowe,
- przemieszac i dusic na malym ogniu.
- Flaki obgotowac wstepnie,
- pokroic w paski lub kostke, po czym dodac do naszego garnka,
- wrzucajac rowniez liście laurowe i szczypte tymianku.
- Nastepnie dodac ciecierzycę wraz z woda, w której się gotowala.
- Gotowac wszystko razem, az do miękkości.
- Calosc powinna miec dosc gęsta konsystencje, ale w razie potrzeby nalezy dolac wody, aby flaczki się nie przypalily.
- Ziemniaka pokroic w dosc drobna kostke i dodac na sam koniec do potrawy wraz ze slodka papryka w proszku.
- Calosc pogotowac jeszcze ok. 10 min, az ziemniak zmieknie.
- Przed podaniem posypac siekana nacia pietruszki.

olla podrida

Składniki:

- 10 dag kaszanki (fonet.: morsillia),
- 10 dag kielbasy surowej (fonet.: czorijo),
- 10 dag boczku surowego (z wl.: pancetta),
- 1 kg wołowiny,
- 30 dag wieprzowiny,
- 2 cebulę,
- 2-3 marchewki,
- 2 ziemniaki normalne,
- 2 slodkie ziemniaki,
- 1 mala dynia,
- 1 por,
- 2-3 kolby kukurydzy (fonet.: czokro),
- sól i pieprz

Plan działania:

- mięso w dużych kawalkach wrzucic na zaczynajaca się gotowac, osolona wode.
- Nastepnie wrzucic w calych petach: kaszanke (urugwajska ma w swoim skladzie rodzynki i kawalki pomaranczy) i kielbase surowa zielowa.
- Teraz pociac dynie na kawalki wielkości ćwiartek jablka, nie obierajac ze skórki,
- dzieki czemu warzywa dyniowate nie rozpadaja się podczas gotowania. dodac do zupy.
- Nastepnie cebulę poprzekrawac na pół,
- zas kolby kukurydzy obrać z wlosów i pokrajac na 2-3 kawalki.
- Wrzucic do garnka. Uwaga! Do jedzenia nalezy kupowac kukurydze jak najmniej zolta, taka jest najsmaczniejsza.
- W dalszej kolejności wrzucic do garnka marchew i pora w calosci lub w dużych kawalkach.
- Wszystko powinno się gotowac razem ok. 40 min. 20 min.
- Przed koncem gotowania dodac pociete w spora kostke ziemniaki (prawie lub nawet ćwiartki).
- W oryginalnych zapisach z Servantesa na ta potrawe, zaleca się rowniez dodanie na ok. 10 min. przed koncem gotowania, drobno poszatkowana biala kapusta.
- Po ugotowaniu, bardzo ostroźnie wyjac skladniki garnka na tace, uwazajac, aby się nie rozpadly.
- podawac 'na sucho' lub z wywarem spod gotowania, zageszczonym ryzem lub grysikiem.

jagnięcina z rusztu

Składniki:

- jagnięcina,
- wino
- Marynata:
- olej,
- siekana zielenina: oregano i natka pietruszki, czosnek

Plan działania:

- W mięsie ponacinac kieszenie, ulozyc na ruszcie.
- Piec, a raczej grillowac na zarze przez ok. 6 h., co jakis czas wlewajac w kieszonki marynate i skrapiajac mięso winem.
- Gotowe mięso jest chrupiace, miacutkie i bez trudu odchodzi od kości.
- Aby ulatwic sobie skrapianie miesa winem, w wyjetym z butelki korku wycinamy 2 pionowe rowki, po czym z powrotem wkładamy korek do butelki (raczej wejdzie tylko do polowy).

Wędrownka 98 – Smak południowego Atlantyku

[Mule] [Kalmary z ryżem] [Casuela]

mule

Składniki:

- 1-2 kg muli
- 2-3 łyżki oliwy
- 1 średnia cebula
- 3 pomidory
- 4-5 ząbków czosnku
- 1 pęczek pietruszki
- 1/2 papryki czerwonej
- 1/2 papryki zielonej
- 1/2 l białego wina
- sól, pieprz

Plan działania:

- Pomidory sparzyć wrzątkiem, obrać ze skórki, wypestkować i posiekać w drobną kostkę
- Cebulę również posiekać w kostkę i to samo uczynić z czosnkiem.
- Do rozgrzanego garnka wlać oliwę tak aby dno było przykryte.
- Na małym ogniu dusić najpierw czosnek z cebulą.
- Pokroić połówki papryki w drobną kosteczkę i wrzucić do zeszkłonej uprzednio cebulki z czosnkiem.
- Przygotować mule (!!! powinny być bezwzględnie zamknięte bo otwarte nie nadają się do użycia!!!) i wsypać do garnka.
- Dodać pomidory i białe wytrawne wino.
- Gotować pod przykryciem aby mule się otworzyły a wtedy wsypać posiekaną natkę pietruszki, nieco pieprzu.
- Całość przemieszać i jeszcze minutkę pogotować.
- Wylać na miskę wraz z powstałym sosem.

kalmary z ryżem

Składniki:

- 300 g kalmarów
- 3 łyżki oleju
- 1 cebula
- 4-5 pomidorów
- 2-3 łyżki przecieru
- 2 łyżeczki papryki
- 2 szklanki bulionu
- 1 szklanka ryżu
- sól, pieprz, cukier

Plan działania:

- Posiekać cebulę w drobną kosteczkę.
- Do nagrzanego garnka wlać olej słonecznikowy lub oliwę i zeszklić na nim cebulę
- Do garnka wsypać całe pomidory bez skórek tak aby mogły się rozgotować na jednolitą miążgę.
- Podlać białym winem wytrawnym
- Gotować 10 minut na dość mocnym ogniu. świeże wypestkowane chili posiekać i dodać do garnka.
- Kalmary oczyścić, usunąć 'kościec kalmara', pokroić w plasterki i dodać do potrawy (kalmary mogą być mrożone ale w całości bo krojone smakują jak guma)
- Wszystko razem wymieszać, dodać bulion jarzynowy lub z kurczaka (nie wołowy!!!!) a następnie nieco przecieru pomidorowego i odrobinę cukru dla złamania kwasowości przecieru. Gotować 10-15 minut pod przykryciem, dodać słodkiej papryki w proszku, soli i pieprzu. Wsypać 3-4 łyżki ryżu i gotować do zmięknięcia. Nałożyć do miseczki i spożywać.

casuela

Składniki:

- 1/2 kg muli
- 1/2 kg ryby
- 1 cebula
- 2 łyżki oliwy
- 1 puszka pomidorów
- 3-4 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka papryki
- 1 pęczek pietruszki
- 1 szklanka wina
- sól, pieprz

Plan działania:

- Casuela: po hiszpańsku znaczy garnek – określa się tym mianem potrawy przygotowywane w jednym garnku
- Cebulę posiekać w cienkie półplasterki a następnie niezbyt dokładnie posiekać czosnek.
- Na rozgrzaną patelnię wlać mniej więcej łyżki oliwy, wrzucić cebulę i gdy się zeszkli dodać czosnek.
- Przemieszać i od razu dodać posiekane pomidory (najlepiej z puszek) razem z sokiem.
- Sos powinien powstać dość gęsty dodajemy więc około 1 szklanki białego wina i dusimy wszystko bez przypraw jakieś 10 minut.

- W tym czasie filety rybne kroimy na kawałki solimy i pieprzymy a następnie dodajemy do duszącej się na patelni reszty.
- Zaraz potem wysypujemy mule.
- Potrawy nie wolno teraz mieszać, można tylko delikatnie potrząsać patelnię tak aby ryba się nie rozleciała
- Wszystko dusić jeszcze pod przykryciem około 10 minut tak aby mule się otworzyły bo nie otwarte nie nadają się do jedzenia.
- Całość doprawić słodką papryką w proszku. Posypać obficie posiekaną natką pietruszki i gotowe.

Wędrownka 100 – europejski smak

[Mule w białym winie z sosem roquefort] [majonez estragonowy] [zupa krem angielski - in glase]
[Królik w piwie wiśniowym [Park mini-Europa]]

mule w białym winie z sosem roquefort

Składniki:

- 1 kg muli
- 200 ml białego wytrawnego wina
- 2 gałązki selera naciowego
- 50 g sera roquefort
- świeżo zmielony czarny pieprz

Plan działania:

- Mule dokładnie wyłuskać.
- Drobno siekamy 2 gałązki selera naciowego.
- Do garnka wlewamy sporo białego wytrawnego wina, teraz wrzucamy dość drobno posiekany seler naciowy i gotujemy góra 10 min.
- Następnie do garnka wrzucamy mule [bez wody, w której się moczyły].
- Całość gotujemy przez kolejne 5 minut pod przykryciem, cały czas zaglądając do garnka, do momentu otwarcia się muszli.
- Następnie odcedzić mule, oddzielnie sos, oddzielnie mule.
- Mule znów wrzucamy do garnka.
- Ser roquefort lekko przesiekać, wrzucić ser do powstałego podczas gotowania sosu.
- Gotować sos do momentu rozpuszczenia się sera.
- Wlać sos do garnka z mulami. Nie solimy potrawy, bo ser jest wystarczająco słony.

majonez estragonowy

Składniki:

- 3 żółtka
- 2 szklanki oleju słonecznikowego
- 1 łyżeczka [od herbaty] musztardy z Dijon
- 1 pęczek świeżego estragonu
- 2 łyżeczki jasnego octu winnego
- sól i pieprz

Plan działania:

- Podstawą majonezu domowego są świeże żółtka.
- Wbić świeże żółtka do miski.
- Dodać odrobinę jasnego octu winnego oraz odrobinę jasnej musztardy. Całość dokładnie rozmieszać. Posolić.
- Następnie do miski z żółtkami i musztardą wlać odrobiną oleju.
- Stopniowo mieszając wlewać olej małymi porcjami. [Nie za dużo na raz oleju, bo majonez się zetnie].
- Następnie siekamy pęczek świeżego estragonu [listki].
- Dodajemy do miski rozarty estragon. Całość ponownie dokładnie rozmieszać.

zupa krem angielski [in glase]

Składniki:

- 1 butelka malinowego piwa
- 5 świeżych żółtek
- 4-5 łyżek cukru trzcinowego [brązowego]
- skórka starta z 1 cytryny
- 5 łyżek [100 ml] słodkiej śmietany
- kilka truskawek do dekoracji.

Plan działania:

- Do garnka wlać piwo i podgrzać (ma być gorące).
- Do miski włożyć żółtka. Wsypać 4-5 łyżek cukru trzcinowego.
- Żółtka utrzeć na kogiel-mogiel.
- Zetrzeć do kogla-mogla skórkę startą z 1 cytryny [do mleka wanilię
- Następnie wlać 5-6 łyżek słodkiej śmietanki (mieszając metalową różgą).
- Na koniec do miski wlać ciepłe piwo malinowe, [bo jajka się zetną], ałość dokładnie wymieszać.
- Na palniku wstawić garnek z wodą, na wrzątek wstawić miskę z kremem i gotować go na parze, ciągle ubijając krem, aż zgęstnieje
- Przebrać krem na głęboki talerz i udekorować truskawkami, podawać ciepłe.

królik w piwie wiśniowym [Park mini-Europa]

Składniki:

- 3 filety z króliczej polędwicy

- 2 łyżki masła
- 1 cebula
- 1 marchewka
- 2 gałązki selera naciowego
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 łyżeczki galaretki porzeczkowej [najlepiej domowej roboty]
- 1 butelka piwa wiśniowego [wytrawnego, nie słodkiego]
- kilkanaście wiśni z kompotu z odrobiną kompotu
- sól i pieprz

Plan działania:

- Polędwiczki królika posolić i popieprzyć dokładnie z obu stron.
- Następnie na patelni dobrze rozgrzać masło.
- Na rozgrzanym maśle obsmażyć szybko posolone i opieprzone polędwiczki królika z obu stron na dość ostrym ogniu (mają być w środku jeszcze różowawe).
- Zdjąć polędwiczki z ognia. Mięso wyjąć na talerz.
- Na patelnię na masło spod smażenia królika wrzucić najpierw posiekaną cebulę, potem marchewkę pokrojoną w krążki i posiekany seler naciowy. Zezłocić jarzyny na maśle. Gdy jarzyny się lekko zezłocą potraktować je mąką, tak, aby wymieszała się z tłuszczem i sosem, wymieszać dokładnie (ma się rozpuścić w tłuszczu).
- Po czym całość podlać piwem,
- Wymieszać, od razu dodać 2 łyżeczki galaretki porzeczkowej i mieszając rozpuścić ją w piwie.
- Gotować ok. 10 min. na mocnym ogniu, aż sos zredukuje się o połowę.
- Po tym czasie jarzyny przecedzić.
- Odparowany sos, (który nieco już zgęstniał) odcedzić na durszlaku (zostawić na 1 min.), z powrotem przelać na patelnię.
- Jarzyny nie będą nam już potrzebne.
- Sos ponownie przelać na patelnię, dodać do niego resztę masła.
- Wrzucić do sosu wiśnie z kompotu, pogotować chwilę razem ok. 2 min.
- Po tym czasie przelać do sosu filety z królika i zostawić na ok. 2-3 min. na gazie, aż królik nabierze ciepła. [Tak, aby się tylko podgrzały, nie za długo].
- Gotowe mięso przed podaniem pokroić w skośne plastry. ułożyć na talerzu.
- Polać obok sosem udekorować wisienkami. (Sos powinien zrobić się gęsty, prawie karmelizowany).

Wędrownka 101 – Smak Montevideo

[Naleśniki] [Dulde De Leche – Krem] [Sos Pomarańczowy] [Chimi Churri – Sos] [Guizo]

naleśniki

Składniki:

- 1 jajko
- 400 g mąki
- 50 ml mleka
- 50 ml wody
- 2 łyżki łyżeczki cukru
- 2 łyżki masła
- sól

Plan działania:

- zrobić ciasto z podanych składników.
- smażyć naleśniki z jednej strony.
- posmarować naleśniki masą dulce de leche.
- złożyć na cztery.
- na patelni rozgrzać masło i obsmażyć naleśniki z obu stron.
- położyć naleśniki na talerz i poleć sosem pomarańczowym.

dulde de leche – krem

Składniki:

- 1 l mleka
- 250 g cukru

Plan działania:

- Mleko z cukrem gotować na małym ogniu, często mieszając aż osiągnie konsystencję gęstego kajmaku (rzadkiej krowki).

sos pomarańczowy

Składniki:

- 2 kieliszki białego wina
- 200 ml soku pomarańczowego
- 2 łyżki cukru

Plan działania:

- do garnka wlać wino, sok pomarańczowy i wsypać cukier.
- podgrzewać mieszając aż zmniejszy swoją objętość do 0,5 początkowej.

chimi churri – sos

Składniki:

- 1/2 papryki czerwonej
- 1/2 papryki zielonej
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 pęczek natki pietruszki
- ocet winny
- oliwa
- sól, pieprz

Plan działania:

- wszystkie składniki pokroić w bardzo drobną kostkę
- zalać oliwą i octem i wymieszać
- posolić, popieprzyć i dokładnie wymieszać

guizo

Składniki:

- 1/2 kg wołowiny (antrykot)
- 105 g kielbasy cienkiej (może być biała)
- 4 łyżki oleju
- 1 cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- 1 szklanka pasty pomidorowej
- 1 szklanka soku pomidorowego
- 200 g makaronu (niegotowany)
- 1 l bulionu (może być wołowy)
- 2 szklanki fasoli (ugotowanej)
- 1 liść laurowy
- szczypta tymianku
- sól, pieprz biały

Plan działania:

- mięso pokroić w drobną kostkę.
- na patelni rozgrzać olej, dodać mięso i go obsmażyć.
- pokroić kielbasę w kawałki i na patelnię.
- posiekać cebulę i na patelnię.
- smażyć aż cebula się zezłoci.
- dodać bulion, drobno posiekany czosnek, pastę pomidorową, wymieszać i dusić 10 – 15 minut.
- dodać tymianek, liście laurowe, sok pomidorowy, posolić popieprzyć i chwilę dusić.
- jeżeli jest mało płynu dodać jeszcze bulionu.
- dodać makaron, fasolę i gotować aż makaron będzie miękki.

Wędrówka 102 – Kolonialny smak

[Bolitas [an bongigas] Colonia del Sacramento] [Cannelloni] [Jesiotr z rzeki Rio Negro z sosem roquefort]

bolitas [an bongigas] colonia del sacramento

Składniki:

- 3/4 kg zmielonej urugwajskiej wołowiny
- ostre papryczki [gatunek Chili serano, popularne w Meksyku, ale i innych tacińskich krajach]
- 1 szklanka ryż [oczywiście urugwajski]
- 2 szklanki pasty pomidorowej [puree pomidorowe]
- 1 cebulka
- 1 szklanka bulionu
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1 jajko
- 3 łyżki mąki
- 3 liście laurowe
- sól
- pieprz
- 2-3 ząbki czosnku
- 3 łyżki oleju [olej ryżowy, tutejsza specjalność]

Plan działania:

- tłuszcz rozgrzać na patelni,
- wrzucić posiekaną cebulę, która powinna się zrumienić.
- dodać czosnku, 2-3 minuty razem poddusić.
- puree pomidorowe, nie koncentrat, wlać na patelnię i dodać nieco bulionu wołowego

- i dusić z dodatkiem 2 listków laurowych.
- posiekać chilli na paseczki i dodać do sosu
- Mięso zmielić na maszynce.
- Do miski z mięsem dodać surowy prawdziwy ryż, 1 jajko, sól pieprz
- wyrabiać pulpeciki, które następnie otoczyć w mące i wrzucić do sosu.
- dodać do całości nieco bulionu aby klopsiki były prawie całkowicie zanurzone w sosie
- gotować około 40 minut na małym ogniu, najlepiej pod przykryciem.

cannelloni

Składniki:

sos beszamelowy:

- 1 łyka mąki
- 1/2 litra mleka

farsz:

- 600 g mielonej wołowiny [carne picado]
- 3 gałązki selera naciowego
- 1 cebulka
- 3 ząbki czosnku
- 1 puszka pomidorów [bez skórki, posiekane]
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- 1/2 szklanki czerwonego wina
- 1 łyżeczka papryki w proszku
- 1 łyżka masła
- 100 g parmezanu
- 200 g mozarelli
- liście laurowe
- sól i pieprz

Plan działania:

- farsz:

- rozgrzać oliwę na patelni.
- wrzucić jedną małą pokrojoną cebulkę a po chwili nieco rozgniecionego czosnku.
- dodać mięso i podsmażyć.
- wrzucić pomidory
- całość wymieszać
- dość drobno posiekać liście selera naciowego i dodać na patelnię
- dodać wino Cabernet Sauvignon
- dodać przyprawy - liście laurowe, sól, pieprz
- zredukować, aż się z tego zrobi bardzo gęsty sos.
- na koniec dodać paprykę w proszku, wymieszać i podduścić.
- gdy ostygnie dodać surowe jajko i wymieszać
- nadziewać naleśniki, zwinięte ułożyć w żaroodpornym naczyniu, polać sosem
- na wierzchu ułożyć mozarellę i zapiec w piekarniku

- ciasto na naleśniki cannellone

- w misce wymieszać mąkę pszenną i 1 jajko,
- dodać woda gazowana
- wyrobić ciasto jak na normalne naleśniki - powinno mieć dość płynną konsystencję.
- rozgrzać patelnię z odrobiną oliwy
- usmażyć jasne naleśniki.

- sos beszamelowy:

- masło roztopić na patelni dodać łyżkę mąki i zrobić białą zasmażkę
- zdjęć patelnię z ognia i wlać zimne mleko, dokładnie rozmieszać.
- postawić z powrotem na gazie i zagotować do zgęstnienia
- wrzucić parmezan i rozpuścić na jednolity serowy sos

jesiotr z rzeki Rio Negro z sosem roquefort

Składniki:

- 800 h filetów z jesiotra
- 100 g sera roquefort
- ziemniaki
- 2 łyżki masła
- 1 szklanka śmietanki
- sól
- pieprz

Plan działania:

- roztopić masło
- smażyć rybę z obu stron
- posolić i popieprzyć
- Sos: na patelni wymieszać ser roquefort i śmietankę.
- chwilę pogotować. - zredukować sos
- polać rybę sosem

Wędrownka 103 – waloński smak

[Cielęcina duszona w piwie z ziołami] [Sałatka z Liege w sosie vinaigrette]
[Królik duszony w piwie trapistów z suszonymi śliwkami po walońsku]

cielęcina duszona w piwie z ziołami

Składniki:

- 4 kotlety (filety) cielęce
- 2 łyżki rozpuszczonego masła
- 1 łyżki oleju
- 2-3 cebulki szalotki lub 1 czerwona cebula
- 150 g grzybów [pieczarek, grzybów leśnych lub boczników]
- 1/2 szklanki białego mętnego piwa
- 1/2 szklanki słodkiej śmietany
- 1 pęczek trybuli
- sól
- świeżo zmielony pieprz

Plan działania:

- kotlety:

- filety rozbić lekko, aby nadać im ładny kształt medalionów
- obwody kotletów ponacinać w kilku miejscach, aby się nie kurczyły
- oprószyć solą i pieprzem
- zrumienić je z obu stron na rozgrzanej oliwie wymieszanej z masłem
- mięso powinno się dość szybko obsmażyć z obu stron na mocnym ogniu przez 2-3 minuty z każdej strony.
- pokroić drobno szalotkę
- zdjąć mięso z patelni, przełożyć na talerz, przykryć pokrywką i położyć na czymś ciepłym – aby doszło

- Sos:

- do tłuszczu po kotletach wrzucamy szalotkę - dusić 2-3 minuty.
- pieczarki, lub inne grzyby pokroić i wrzucić do podsmażonej cebulki
- dusić całość 2-3 minuty
- na patelnię wlać białe piwo i gotować całość na dość ostrym ogniu razem ok. 10-15 min, aż piwo w dużej mierze odparuje
- gdy większość piwa wyparowała dodać śmietankę aby zagęścić sos, bez potrzeby dodawania zasmażki, całość rozmieszać
- gdy sos zgęstnieje dodać posiekaną trybulę
- kotleciki przełożyć na talerz i polać sosem

sałatka z Liege w sosie vinaigrette

Składniki:

- Sałatka:

- 10-15 małych ziemniaków [równej wielkości, ugotowanych w mundurkach]
- 400 g zielonej fasolki szparagowej,
- Miska mieszanej sałaty [roszponka, sałata fryzyska, rukola, sałata lodowa, sałata dębolistna, sałata czerwona]
- 200 g boczku, pokrojonego w kostkę na skwarki
- 1 cebulka szalotka lub biała cebulka sałatkowa
- 4 pomidory

- Sos vinaigrette: Sauce vinaigrette

- 1 łyżeczka octu jabłkowego lub winnego na vinaigrette [byłe nie na spirytusie]
- 1 łyżeczka musztardy,
- 1/2 szklanki oliwy lub oleju słonecznikowego
- sól,
- pieprz

Plan działania:

- ziemniaki ugotować w osolonej wodzie w mundurkach, tak, aby nie rozpadały się.
- obrać je ze skórki, pokroić na półki i poukładać na talerzu 'garbem' do góry.
- ugotować w lekko osolonej wodzie zieloną fasolkę szparagową (ale nie rozgotować!)
- ziemniaki pokroić w grubą kostkę (przekroić na ćwiartki lub na pół), pomidory w ósemki a cebulę w drobną kostkę
- pomidory pokroić w ósemki. Sałaty poszatkować
- pomidory i sałatę ułożyć na talerzu obok ziemniaków
- sos vinaigrette:
- rozetrzeć sól i pieprz z octem jabłkowym lub winnym, cały czas energicznie mieszając, wlewać powoli oliwę, przez chwilę jeszcze ucierać drewnianą łyżką, aby składniki połączyły się. aż do uzyskania jednolitej masy
- do sosu można dodać siekaną natkę pietruszki
- na rozgrzanej patelni bez tłuszczu wytopić z wędzonego boczku skwarki
- fasolkę wyjąć z wody, ułożyć na talerzu obok innych warzyw
- pomidory i ziemniaki nieco posolić, posypać cebulką.
- całość polać sosem vinaigrette. i posypać szalotką
- na koniec posypać gorącymi skwarkami

królik duszony w piwie trapistów z suszonymi śliwkami po walońsku

Składniki:

- 1 królik
- 100 g suszonych śliwek belgijskich, [przez noc namoczonych w gorącej wodzie]
- 2 butelki jasnego, mętnego piwa traperów
- 2-3 cebulki szalotki
- 2 ząbki czosnku,
- 150 g boczku wędzonego
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 2 gałązki tymianku
- 1 goździk
- 2 liście laurowe
- sól
- świeżo zmielony czarny pieprz

Plan działania:

- śliwki zalać wrzątkiem na kilka godzin przed gotowaniem
- zagotować ocet z dodatkiem 1/2 szklanki wody, obranej i pokrajanej cebuli szalotki, tymianku, goździka i listka laurowego
- marynatę ostudzić i zalać królika
- przykryć i pozostawić w chłodzie na 24 godz.
- wyjąć z zalewy i pokrajać mięso na kawałki
- na patelni rozgrzać olej z dodatkiem masła
- królika poporcjować, osolić, opieprzyć, obtoczyć w mące, a następnie wrzucić na patelnię, na rozgrzane masło z dodatkiem oleju
- mięso obsmażyć na rumiano, przełożyć na talerz i dusić pod przykryciem na wolnym ogniu lub w piekarniku przez ok. 1 godz
- na patelnię z odrobiną masła wrzucić pokrojony w kostkę boczek i wysmażyć ładne skwarki
- skwarki odcedzić
- na tłuszczu podsmażyć posiekaną cebulę (3-4 min.)
- królika oprószyć go mąką, obsmażyć i dusić razem z cebulą na bardzo małym ogniu, przez ok. 10 min
- następnie królika podlać piwem, przykryć pokrywką i dusić razem ok. 1 h, (należy kontrolować poziom piwa i podlewać królika)
- następnie po tym czasie do mięsa dodać namoczone śliwki wraz z wodą spod nich, osączone skwarki, bekon, ocet jabłkowy i lekko przesiekany czosnek. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
- dusić wszystko razem jeszcze ok. 45 min., pod przykryciem.

Wędrownica 107 – Smak lotaryngii

[quiche lorraine] [zupa z dyni] [la potet lorraine]

quiche lorraine

Składniki:

- płat ciasta francuskiego kruchego,
- 100 g wędzonego boczku,
- mało śmietana,
- gałka muszkatołowa,
- pieprz,
- 2 jaja,
- śmietana

Plan działania:

- masłem wysmarować formę
- włożyć ciasto do formy, nadmiar ciasta ściąć, złożyć na brzegi formy
- spód ciasta ponakłuwać widelcem, na ciasto położyć pergamin do pieczenia albo alufolię i leciutko je zezłocić w piekarniku
- boczek podsmażyć na patelni i położyć na podpieczonym cieście zalać masą śmietanowo-jajeczną
- pozostawić na kilka minut w piecu, aż masa się zetnie

zupa z dyni

Składniki:

- 1 średnia dynia,
- 2 l. bulionu,
- 6-8 ząbków czosnku,
- 2 żółtka,
- 100 ml śmietany,
- gałka muszkatołowa,
- sól pieprz,
- grzanki czosnkowe,
- creme fresh (słodka śmietana),
- masło

Plan działania:

- dynię przekroić, obrać, wytłupać pestki, miąższ pokroić w kostkę,
- rozgrzać lekko dużo masła, wrzucić dynię i dusić na niewielkim ogniu jak najdłużej, do zmiękczenia, nie przypalić masła,
- dodać 3-4 ząbki czosnku, zalać bulionem, dodać świeżo zmieloną gałkę muszkatołową, gotować tak długo, aż będzie można zmikso-
wać (purre z dyni) dolać resztę bulionu,
- dodać czarnego pieprzu i gałki muszkatołowej,
- na patelni rozgrzać masło z oliwą, i zrobić z bagietki grzanki na rumiano, śmietanę zahartować i dodać do zupy
- zagotować na samym końcu zaprawić zahartowanymi żółtkami,
- już nie gotować
- grzanki posmarować czosnkiem

la potet loraine

Składniki:

- 200 g wędzonego surowego bekonu ze skórą,
- 200 g wieprzowej topatki,
- kość od szynki,
- pięć wędzonych kielbas,
- ziemniaki i marchew,
- biała rzepa i żółta rzepa,
- cebula,
- białe wytrawne wino,
- liść laurowy,
- tymianek w torebce,
- sól pieprz,
- biała fasola moczona przez noc,
- biała kapusta

Plan działania:

- z kości ugotować wywar wyjmując szum,
- gotować na niewielkim ogniu przez 1,5 hrs,
- dorzucić jarzyny, dodać kielbasę, dodać wino i przypraw,
- gotować dalsze 1,5 hrs, wrzucić fasolę

Wędrownka 108 – Smak alzacji i lotaryngii

[soczewica z boczkiem] [cielęcina z szałwią (ragout cielęce)] [tarta z porami]

soczewica z boczkiem

Składniki:

- soczewica,
- pomidory,
- bulion wołowy,
- creme fresh,
- czarny pieprz,
- oliwa,
- boczek,
- nać świeżej pietruszki

Plan działania:

- soczewicę i pomidory dusić na patelni dolewając bulionu,
- boczek pokroić w kostkę, pietruszkę posiekać, dodać do soczewicy,
- zalać creme fresh, na końcu dodać czarny pieprz

cielęcina z szałwią (ragout cielęce)

Składniki:

- cielęcina,
- 2 łyżki oliwy,
- bulion wołowy,
- śmietana,
- cebula,
- sól, pieprz,
- szałwia, czosnek,
- białe wino,
- pasta pomidorowa,
- nać pietruszki

Plan działania:

- cielęcinę bez kości pokroić w kostkę,
- szałwię przysmażyć na patelni, wyjąć,

- na tym samym tłuszczu obsmażyć mięso,
- posiekać cebulkę, dorzucić do mięsa, dorzucić 2 ząbki czosnku, podlać bulionem wołowym,
- wlać białe wino – kielich, dodać pastę pomidorową, lekko podsmażyć
- dodać posiekanej szalwi i pietruszki, creme fresh, dodać mąki do całości (?) dla zgęszczenia

tarta z porami

Składniki:

- kruche ciasto francuskie,
- bekon,
- pory,
- musztarda z dijon,
- 2 jajka,
- gałka muszkatołowa

Plan działania:

- ciasto nałożyć na płytką formę, przykryć pergaminem,
- przyłożyć ziarnami fasoli i podpiec w piekarniku,
- bekon pokroić w kostkę, na patelni zezłocić,
- posiekać pory, wyłowić z patelni bekon, obsmażyć pory na pozostałym tłuszczu, – dusić ok. 3 min.
- ciasto nasmarować musztardą z dijon, rozłożyć bekon i pory, pokryć śmietaną zmieszaną z jajkami,
- posypać gałką muszkatołową,
- piec w piekarniku 15 minut

Przepisy dodatkowe

[murzyn] [schab z czosnkiem w białym winie i śmietanie]

murzyn

Składniki:

- 60 dkg mąki,
- 1 jajko,
- 3 dkg drożdży,
- 6 kielbas białych,
- smalec,
- mleko,
- sól

Plan działania:

- Drożdże rozpuścić z małą ilością cukru i mleka,
- Do mąki dodać drożdże, rozpuszczony smalec, jajko, sól, mleko (w małej ilości) - ciasto powinno być dość gęste. Pozostawić do wyrośnięcia.
- Wąłkować ciasto na paski w które zawijać uprzednio sparzoną kielbasę.
- Przed włożeniem do piekarnika posmarować rogaliki rozbełtanym jajkiem, następnie piec aż do uzyskania rumianego koloru.

schab z czosnkiem w białym winie i śmietanie

Składniki:

- 1. ok. 1 kg schabu
- 2. parę ząbków czosnku
- 3. oliwa
- 4. sól, pieprz
- 5. białe wino
- 6. śmietana
- 7. plus ekstra np.: ananas z puszki

Plan działania:

- Schab pokroić w niezbyt cienkie plastry lekko sklepać krawędzią noża - nie rozbijać, posolić, popieprzyć i odstawić.
- Na patelnię wlać oliwę - i smażyć kotlety,
- w międzyczasie wrzucić do tego kilka całych!!! ząbków czosnku
- dalej smażyć - podlać białym winem
- i smażyć do chwili aż prawie całe wino odparuje,
- dodać śmietanę, mieszając jeszcze chwilę
- Jako ekstra dodatek na drugiej patelni, na masło, wrzucić kilka plasterów ananasa z puszki lekko podsmażyć,
- dodać np.: brandy i podpalić