

Cyfrowa Książka Kulinarna



Kołoduny Mamusi (Wanda Prokopowicz)

Składniki:

3 kg obranych, umytych ziemniaków

1 kg mielonego mięsa wieprzowego

2 jajka sól

pieprz

czosnek

majeranek, zioła według uznania

Mięso przyprawić solą, pieprzem, czosnkiem, ziołami. Ugotować ½ kg ziemniaków. Pozostałe zetrzeć. Wycisnąć przez gazę. Wodę pozostawić. Nadnie naczynia oddzieli się krochmal. Ugotowane przecisnąć przez praskę. Oddzielić białka od żółtka. Białka ubić. Ziemniaki połączyć. Dodać żółtka, ubitą pianę. Dodać soli. Dodać krochmal z wyciśniętych ziemniaków. Można dodać trochę proszku do pieczenia. Dokładnie wymieszać. Ciasto nadziewać mięsem. Uformowane kołoduny kładziemy na gorący olej. Opieczone z obu stron wkładamy do garnka. Zalewamy pozostałym na patelni gorącym olejem. Dusimy 10 minut. Smacznego.



Łazanki z kapustą (Helga Fitza)

Składniki:

Kapusta kiszona

Makaron łazanki

Mięso (szynka, najlepsza są żeberka)

Cebula

Przyprawy: sól, pieprz, maggi, ziele angielskie, liść laurowy.

Kapustę kroimy i gotujemy ok. 1-1,5 godz. Mięso kroimy i obsmażamy na złoty kolor, pod koniec dodajemy cebulę pokrojoną w półkrażki i dalej smażyjemy. Podlewamy wodą i dusimy do miękkości mięsa. Makaron gotujemy w dużej ilości osolonej wody. Odcedzamy. Na koniec wszystko wrzucamy do garnka z odparowaną kapustą, mieszamy, doprawiamy i gotowe.



Ryńskie dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami (Bożena Cantop)

Składniki:

Ciasto: mąka, sól, letnia woda

Farsz: kasza gryczana 3 woreczki

mięso mielone 0,5 kg

jajka ugotowane na twardo 5 szt.

cebula 2-3 szt.

sól, pieprz, lubczyk do smaku.

PRZYGOTOWANIE:

Kasze gryczana gotujemy w osolonej wodzie. Cebule kroimy w kostkę i podsmażamy na smalcu, dodajemy mięso mielone, dalej podsmażamy. Na koniec dodajemy kasze gryczana, sól, pieprz i lubczyk do smaku. Całość podsmażamy, po zdjęciu z ognia dodajemy jajko ugotowane i starkowane na tarce o dużych oczkach. Robimy ciasto na dzyndzałki. Wykrawamy krążki i nadziewamy je farszem, formujemy pierogi.

SKRZECZKI: Boczek wędzony, czosnek, smalec. Boczek kroimy w grubszą kostkę i podsmażamy. Na koniec dodajemy zmiądzony czosnek. Gotujemy dzyndzałki w osolonej wodzie, posypujemy skrzeczkami i majerankiem jeśli ktoś lubi).



Babka ziemniaczana (Barbara Bernaciak)

- 1,5 kg ziemniaków
- 4 jajka
- 300 ml mleka
- sól, pieprz, majeranek
- łopatka wieprzowa 400 g
- cebula, czosnek
- boczek wędzony – plastry
- smalec

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać, zetrzeć na tarce, odsączyć na sitku. Łopatkę wieprzową pokroić w drobną kostkę, podsmażyć. Cebulę obrać i pokroić w kostkę, podsmażyć. Podać jeszcze gorące mięso i cebulę do odsączonych ziemniaków i wymieszać. Mleko zagotować, zaparzyć ziemniaki, dodać jajka, rozgnieciony czosnek i przyprawy, wymieszać. Odcedzoną skrobię również dodać do masy ziemniaczanej. Przebrać do blaszki 15*20 cm. Na wierzch położyć plastry boczku. Piec w 180 stopniach przez około godzinę.



Faraszynki mazurskie (Barbara Bernaciak)

- 90 dag ziemniaków gotowanych
- 25 dag mąki ziemniaczanej
- 2 jajka
- sól

Farsz:

- 15 dag mięsa wieprzowego gotowanego
- 2 jajka ugotowane na twardo
- 8 dag cebuli
- 10 dag smalcu (można zastąpić olejem)
- pieprz
- sól

Sposób przygotowania:

Ugotowane ziemniaki zemleć, dodać jajka, sól, mąkę, wyrobić ciasto.

Mięso mielone zemleć razem z podsmażoną cebulą, pieprzem i ugotowanymi jajkami, wszystko wymieszać na jednolitą masę.

Z ciasta uformować wałek, kroić na kawałki, kształtować placuszki, nakładać na nie farsz, zawijać i formować kotlety.

Smażyć na smalcu na jasnożółty kolor.

Podawać z różnymi sosami.

