

Racuszki z dyni na słodko

75 dag dyni
2 jabłka
4 jajka
5 dag oleju
20 dag mąki
2-3 łyżki cukru
szczypta soli

*Dynię i jabłka zetrzeć na tarce o dużych oczkach, wymieszać z żółtkami, olejem, na końcu dodać ubitą pianę z białek.
Smażyć na średnio gorącym oleju.
Podawać posypane pudrem lub z dżemem.*

Racuchy drożdżowe

1 kg mąki
8 jaj
5-6 szklanki mleka (na wyczucie)
8 łyżek cukru
10 dag drożdży
sól
olej do smażenia

*Drożdże rozkruszyć, posypać 1 łyżką cukru. Mleko podgrzać, dodać do drożdży wymieszać.
Jaja wybić, lekko osolić.
Do miski z mąką dodać wyrośnięty rozczyń, jajka, resztę cukru i dokładnie wymieszać
Pozostawić w ciepłe do wyrośnięcia.
Smażyć racuchy na rozgrzanym, tłuszczu z obu stron.*

Makaron ze szpinakiem i mascarpone

makaron spaghetti lub inny dowolny
250 g szpinaku mrożonego lub świeżego
125 g serka mascarpone
3 ząbki czosnku (lub wedle uznania)
1 łyżka masła
sól, pieprz, gałka muskatołowa

Stawiamy wodę na makaron, solimy i gotujemy. W międzyczasie przygotowujemy szpinak.

Czosnek obieramy i miażdżymy. Na patelni rozgrzewamy masło, dodajemy czosnek, chwilę smażymy. Dodajemy szpinak i dusimy, aż woda prawie cała wyparuje i liście będą miękkie.

Do szpinaku dodajemy serek mascarpone, doprawiamy solą i pieprzem, gałką do smaku.

Podajemy na ciepło z ugotowanym makaronem.

Pasztet z selera

1 kg - seler
2- cebule
1 - masło
1 szklanka - wywaru grzybowego
(rozpuścić w wodzie 2 kostki grzybowe)
4 -ząbki czosnku
6- jajek
1 szklanka - bułki tartej
1 łyżeczka - gałki muskatołowej
sól, pieprz do smaku

Seler i cebule zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Przełożyć do garnka, dolać wywar grzybowy, dodać rozdrobniony czosnek i masło. Doprowadzić do wrzenia i gotować na wolnym ogniu przez 1 godzinę. Wystudzić. Dodać przyprawy, jajka, chrzan i bułkę tartą. Wymieszać i przełożyć do keksówki - natłuszczonej i wysypanej bułką tartą. Piec przez 1 godzinę w temp. 160-180°C .

Oponki serowe

1 kg zmielonego twarogu półtłustego
3 szklanki mąki pszennej
6 jaj
2 łyżeczka sody
4 łyżki cukru
1 cukier waniliowy
6 łyżki kwaśnej śmietany
2 -3 łyżki octu lub spirytusu

Z mąki, sera, cukrów, sody, jajek i śmietany, spirytusu (opcjonalnie)
zagnieść ciasto, jeśli się lepi, podsypać mąką.

Na dość obficie posypanej mąką stolnicy wałkujemy płac ciasta o grubości
około 1 cm, wykrawamy kółeczka szklanką, a na środku robimy małe
kółeczko .

Smażymy na głębokim tłuszczu do uzyskania złotego koloru.
Odsączamy na ręczniku papierowym, na talerzach posypujemy cukrem
pudrem.

Kotlety jaglane z pieczarkami

2 szklanki kaszy jaglanej
½ kg pieczarek
2 cebule
sól, pieprz, natka pietruszki
sucha bułka grahamka
2 jajka
olej do smażenia

Wykonanie:

Kaszę sparzyć wrzątkiem, przepłukać wodą i ugotować w 4 szklankach
osolonej wody.

Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Pieczarki obrać, umyć i zetrzeć na tarce,
podsmażyc razem z cebulą na oleju.

Z ugotowanej kaszy, pieczarek, cebuli i posiekanej natki pietruszki wyrobić
masę na kotleciki, doprawić solą i pieprzem. Uformować małe kotleciki.
Bułkę zetrzeć na tarce. Obtaczać kolejno kotleciki i smażyć na oleju na
rumiany kolor.

Pasztet warzywny

1 ½ szklanki ugotowanej kaszy jaglanej
1 szklanka orzechów laskowych, zmielonych w blenderze
100 ml oleju rzepakowego
2 jajka
2 marchewki
2 pietruszki
1 por, tylko biała część
2 łaski selera naciowego
2 ząbki czosnku, posiekane
2 ziarna ziela angielskiego
2 liście laurowe
1 łyżeczka majeranku
1 łyżeczka suszonej pietruszki
½ łyżeczki lubczyku
½ łyżeczki tymianku
spora szczypta gałki muskatołowej
sól i czarny pieprz

Pora pokroić na cienkie talarki, na dnie dużego rondla lub garnka rozgrzać olej. Dodać pory, liście laurowe, ziele angielskie i smażyć na niewielkim ogniu do czasu, aż por będzie szklisty i miękki. W tym czasie marchewki oraz pietruszki obrać i zetrzeć na tarce, seler naciowy pokroić w cienką kostkę, a czosnek posiekać.

Kiedy pory będą zeszkłone, wyjąć ziele angielskie oraz liście laurowe, dodać przygotowane warzywa, posiekany czosnek i dusić na małym ogniu przez około 10 – 15 minut, czyli do czasu, aż warzywa będą bardzo miękkie.

Miękkie warzywa przełożyć do dużej miski. Dodać ugotowaną kaszę jaglaną, orzechy, olej oraz pozostałe przyprawy i zmielić wszystko na gładką masę. Doprawić do smaku solą i czarnym pieprzem. Przełożyć do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia lub posmarowanej olejem i posypanej bułką i piec przez 60 minut w piekarniku rozgrzanym do 160 stopni.

Wyjąć na blat, kroić dopiero po wystudzeniu.

Pasztet z pieczarek

½ kg pieczarek
1 łyżeczka trzcinowego cukru
1 ząbek czosnku
2 szklanki ugotowanej kaszy gryczanej palonej
¾ szklanki orzechów laskowych, zmielonych w blenderze
2 łyżki sosu sojowego
5 łyżek oleju roślinnego
½ łyżeczki suszonego tymianku
½ łyżeczki suszonego majeranku
¼ łyżeczki ostrej papryki
¼ łyżeczki pieprzu ziołowego
2 jajka
sól
czarny pieprz
ziołowy pieprz

Pieczarki pokroić na ćwiartki, czosnek posiekać. Na dnie dużej patelni rozgrzać olej i dodać pieczarki, smażyć przez 5 – 8 minut na średnim ogniu nie mieszając za często. Patelnia do smażenia pieczarek musi być naprawdę duża, aby pieczarki swobodnie się mieściły – w przeciwnym razie zamiast się smażyć uduszą się, a pasztet będzie kiepski w smaku i rozmoczony.

Kiedy pieczarki będą złociste dodać czosnek, smażyć przez 1 minutę, po czym dodać cukier. Wymieszać, smażyć ostatnie 1 – 2 minuty i odstawić na bok. W dużej misce połączyć wszystkie składniki, dodać podsmażone pieczarki i zblendować przy pomocy ręcznego blendera na gęstą, kleistą masę.

Keksówkę wysmarować olejem i wysypać mielonymi orzechami, a następnie przełożyć masę pasztetową. Wyrównać, wsunąć do piekarnika i piec przez 60 – 70 minut do czasu, aż pasztet będzie miał złotą skórkę. Wyjąć na blat, kroić dopiero po wystudzeniu.

Kotlety z kaszy jaglanej i warzyw

2 szklanki ugotowanej startej marchewki

1 ½ szklanki ugotowanej kaszy jaglanej

½ szklanki prażonego słonecznika

½ szklanki prażonego sezamu

1 cebula

½ szklanki bułki tartej

2 jajka

¼ szklanki oleju rzepakowego

3 łyżki mąki pszennej

2 łyżeczki kolendry mielonej

2 łyżeczki pietruszki

łyżeczka suszonego imbiru

¼ ostrej papryki

sól

czarny pieprz

pieprz ziołowy



Marchew gotujemy ścieramy na tarce. Kasze przepłukujemy kilka razy gorącą wodą i gotujemy w wodzie do miękkości ok. 15 minut.

Wszystkie składniki wrzucamy do dużej miski i mieszamy rękami, aż do uzyskania klejącej masy. Jeżeli masa nie klei się wystarczająco, wystarczy dodać więcej oleju i mąki.

Formujemy kotlety i układamy je na blasze wyłożonej papierem do pieczenia.

Pieczemy 30 minut w temperaturze 180 stopni, w połowie czasu pieczenia delikatnie obracając kotlety na drugą stronę.

Lub obtaczamy w bułce tartej i smażymy na oleju na rumiany kolor.

Podajemy z dowolnym sosem lub surówką.

Domowa wędlina - schab gotowany

1 ½ kg schabu lub innego mięsa np. szynki wieprzowej kulki, fileta z indyka...

Zalewa:

3 litry wody

1 łyżeczka jałowca

5 ząbek czosnku

1 cebula

6 łyżek soli

5 liści laurowych

5-6 ziaren ziela angielskiego

3 łyżki majonezu

kilka ziaren pieprzu czarnego

można dodać też: tymianek, rozmaryn (po 1 łyżeczce)

Zalewę zagotować, włożyć mięso i gotować 10 min na bardzo wolnym ogniu. Odstawić do ostygnięcia. Włożyć do lodówki.

Na drugi dzień ponownie gotujemy na wolnym ogniu 10 min. Podobnie jak po pierwszym gotowaniu ostudzić i włożyć do lodówki.

Na trzeci dzień wyjąć z zalewy, odsączyć i kroić.

Drożdźówka mamy s.Tymoteusza

Rozczyn:

10 dag drożdży
½ szklanki ciepłego mleka
1 łyżka cukru
3 łyżki mąki pszennej

Do niedużego garnuszka rozkruszyć drożdże, zasypać cukrem i zalać ciepłym mlekiem.

Wymieszać do rozpuszczenia się drożdży.
Dodać mąkę, wymieszać, by nie było grudek.
Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce
do wyrośnięcia, na ok. 20 min.

Ciasto:

1 kg mąki
1½ szklanki ciepłego mleka
½ łyżeczki soli
1 szklanka cukru
4 jaja
1 cukier waniliowy
2 -3 łyżki ciepłego masła
¼ szklanki oleju
rodzynki, skórka pomarańczowa

Wyrośnięty rozczyn oraz pozostałe mleko wlać do miski z ½ kg mąki. Składniki wymieszać i ponownie zostawić do wyrośnięcia.

Gdy ciasto wyrośnie (ale nie przerośnie, po wyrośnięciu nie może opadać) dodać cukier, cukier waniliowy, jaja, ciepłe masło, ½ łyżeczki soli i dobrze wyrobić.

Do wyrobionego ciasta dodawać po trochu ½ kg mąki, stale wyrabiając. Gdy ciasto będzie odstawało od ręki wlać olej i dalej wyrabiać, aż ciasto wchłonie cały olej.

Na koniec można dodać rodzynek i skórkę pomarańczową po czym ciasto należy znowu wymieszać i zostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość, wkładamy do wysmarowanych masłem foremek i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia. Przed włożeniem do pieca można ciasto posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać kruszonką, lub po wyjęciu i ostygnięciu posmarować lukrem. Piec w temp. 170°C przez ok. 30 min.



Kotlety rybne

1 kg fileta z ryby (np. miruna, mintaj)
2 średnie cebule
2 jajka
2 bułki kajzerki
3-4 łyżki stołowe kaszy manny
posiekana natka pietruszki
sól, pieprz i odrobina cukru do smaku

Filet z ryby wycisnąć.

Cebulę obrać, pokroić w ćwiartki i przesmażyć na klarowanym maśle.

Bułkę namoczyć w mleku i wycisnąć.

Wszystko przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa.

Dodać jajka, natkę pietruszki, kaszę manną i doprawić do smaku.

Formować kotlety, obtoczyć w bułce tartej i smażyć na oleju.

Racuchy z jabłkami na sodzie

ok. 400 ml kefiru

1 jajko

1/2 łyżeczki sody

1 łyżka cukru

łyżeczka cukru waniliowego

szczypta soli

łyżeczka octu

2 jabłka

ok. 2-2,5 szklanki mąki (ciasto ma być raczej gęste)

olej do smażenia

cukier puder do posypania

Jabłka obieramy i kroimy na plasterki.

Do miski wkładamy: kefir, sodę, jajko, cukier, sól, wanilię i ocet. Dodajemy mąkę. Dokładnie mieszamy i wsypujemy jabłka.

Wszystko dokładnie mieszamy.

Smażymy na oleju z 2 stron aż placuszki ładnie się zarumienią.

Podajemy ciepłe, posypane cukrem pudrem.