

Boczek mielony

* Składniki:

1 kg świeżego, bardzo chudego boczku - zmielić
0,5 szklanki mleka
2-3 ząbki czosnku – przecisnąć przez prasę
1 kopiaста łyżka natki pietruszki
1 łyżka vegety
pieprz, sól

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, zawinąć w folię aluminiową, włożyć do foremki i piec ok. 2 godzin.

Po wystudzeniu rozwinąć folię i podawać do chleba.

Kluchy ryżowe

* Składniki:

ugotowany ryż w osolonej wodzie (na „kleisto”)
rozdrobione orzechy laskowe
tymianek
ziarno siemienia lnianego
2 łyżki mąki
2 jajka surowe
przyprawy do smaku

Wszystkie składniki wymieszać, uformować kluski wielkości dużej śliwki, obtoczyć w bułce tartej i smażyć w głębokim oleju na brązowy kolor.

Podawać z mięsem, dziczyzną i sosem na bazie jogurtu naturalnego.

Czarne jajka

* Składniki:

Ugotowane, obrane, małe jajka (mogą być przepiórcze – wyglądają efektownie), gotować w zalewie do uzyskania koloru.

Zalewa:

3 łyżki maggi
2 łyżki czarnego pieprzu
1 łyżka ostrej papryki

4 łyżki herbaty granulowanej
woda – dopełnić do całkowitego przykrycia jaj
Jajka można podawać w sosie tatarskim, lub w majonezie.

Śledzie na wigilię

* Składniki:

1 kg świeżych płatów śledziowych bałtyckich (średniej wielkości) umyć, posolić i posypać przyprawą do ryb. Zwinąć koreczki.

W garnku lub w szkle żaroodpornym ułożyć warstwę cebuli pokrojonej w plastry, następnie ułożyć śledziowe koreczki i ponownie warstwę cebuli. Zalać zalewą i gotować pod przykryciem, na płytce, na bardzo małym ogniu ok. 30 min.

od chwili zagotowania. Podawać na zimno.

Zalewa:

1 szklanka oleju

1 szklanka soku pomidorowego

0,5 szklanki octu

3 łyżki cukru

¾ łyżeczki soli

Tortilla

*Składniki:

kiełbasa

ziemniaki

jajka – 2 szt. na osobę

bułka tarta

przyprawy: sól, pieprz, papryka, zioła wg uznania

Kiełbasę pokroić w kostkę, a ziemniaki w plasterki- podsmażyć

na oleju. Gdy ziemniaki się „zeszklą” dodajemy przyprawy oraz posypujemy bułką tartą- dalej smażymy (aż ziemniaki będą miękkie). Następnie wbijamy jajka i smażymy. Delikatnie przewracamy tortillę na drugą stronę i zapiekamy.

Żeberka w kapuście

Liście kapusty przygotować tak jak na gołąbki.

Ładne mięsiste żeberka pokroić i przyprawić wg uznania.

Podsmażyć z każdej strony.

Liść kapusty posmarować pikantnym keczupem, położyć 1 –2 żeberka, 2 –3 plasterki cebuli i kilka suszonych grzybków.

Zawinąć tak jak gołąbki.

Układać w garnku żaroodpornym. Zalać tłuszczem ze smażenia żeberk i rosółkiem wołowym lub wołowo- drobiowym .
Piec w piekarniku 2 godz. w temperaturze 220 ° C

Dorsz w porach

* Składniki:

świeże kawałki dorsza skropić cytryną, posolić, posypać przyprawą do ryb, obtoczyć w mące i usmażyć,

2-3 sztuki pora pokroić w plastry i lekko zblanszować

w naczyniu żaroodpornym, wysmarowanym masłem, ułożyć warstwę pora, potem ryby i ponownie por.

Wszystko zalać dobrze wymieszaną masą:

2 jajka

½ szklanki śmietany 18%

ok. 15-20 dag sera żółtego, startego

sól, pieprz, oregano lub tymianek

1 łyżka mąki pszennej

Zapiec w piekarniku ok. 20 min. Przystroić pomidorami i zieloną pietruszką. Podawać z ziemniakami.

Ślimaczki

* Składniki: –ciasto :

¾ szklanki mleka

1 jajko

3 dag drożdży

szczypta soli

6 łyżek oleju

3 szklanki mąki

W misce zrobić zaczyn z mleka, drożdży i cukru. Potem dodać całą mąkę i resztę produktów, zagnieść ciasto (dość gęste). Z tego ciasta wywałkować dwa placki 30 x 40 cm.

* Składniki: –farsz :

2- 3 papryki

4 pomidory

zioła prowansalskie

parę plasterków szynki

starty żółty ser

oliwki(niekoniecznie)
pieprz , sól

Paprykę pokroić drobno i poddusić na oleju (mało) do zmięknienia. Potem dodać pokrojone w kostkę , pomidory(bez skórki). Dodać zioła, pieprz, sól. Na pokrojonych plackach układać farsz, położyć parę plasterków szynki, posypać serem, ułożyć oliwki. Zawinąć w strucle. Zapiekać w wysmarowanej formie (200 ° C) około 30 minut.

Pasztet drobiowy

* Składniki:

80 dag kg filetów z kurczaka
20 dag wątróbki drobiowej
2 cebule
1 szklanka rosołku (Wegeta+ żelatyna)
1/3 pojemnika śmietany kremówki (7 dag)
8 łyżeczek żelatyny
2 łyżki oleju
2 łyżka marynowanych ziarenek zielonego pieprzu, sól, pieprz, odrobina soku z cytryny

Mięso umyć i osuszyć. Dwa filety smażyć na oleju po 4 minuty z każdej ze strony. Doprawić solą, pieprzem, zdjęć z patelni. Wątróbkę pokroić w kostkę, krótko podsmażyć na tłuszczu pozostałym po smażeniu. Przepuścić przez maszynkę do mięsa resztę filetów, wymieszać ze śmietaną, ziarenkami pieprzu, wątróbką i cebulą. Doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Do natłuszczonej formy o dł. 20cm i poj. ¾ l przełożyć połowę masy i podsmażone filety, przykryć reszta masy. Piec 50min.

Pod przykryciem w temperaturze 200°C. Odląć wytworzony tłuszcz, ostudzić pasztet. Żelatynę rozpuścić w rosołku, polać pasztet, posypać zieleniną, odstawić do stężenia.

Forszmak królewski

* Składniki:

Ugotować rosół, przecedzić i dodać:
schab ½ kg(pokroić w słupki)
wędzony boczek 30 dag (pokroić w słupki)
duże pęto kielbasy np. jarmarcznej (pokroić w słupki)
3 ogórki kiszone (pokroić w plasterki)
1 cebulę pokrojoną w kostkę i podsmażoną
koncentrat pomidorowy, sos sojowy, Wegetę, zasmażkę,
czerwone wino pół wytrawne, pieprz, paprykę słodką sypką
śmietanę (30%-36%) słodką.
Podawać w niewielkich miseczkach z grzankami.

Naleśniki mieleńskie

½ kg piersi z kurczaka pokroić drobno i podsmażyć na oleju. Posypać słodką papryką, pieprzem, Wegetą, Dodać 2 ząbki czosnku (rozgnieciony) , dodać słodką śmietanę 30% .
Smażyć do wyparowania wody, aż powstanie gęsty sos.

Na usmażone naleśniki kłaść drobniutko pokrojoną kapustę pekińską, oliwki, kapary, małe cebulki, przygotowane mięso .

Naleśnik złożyć na pół, połączyć sosem przygotowanym z jogurtu naturalnego , startego świeżego ogórka, ząbka czosnku ,soli i pieprzu.

Piersi drobiowe w szynce

Piersi z kurczaka posypać Wegetą i skropić sokiem z cytryny , odstawić na noc. Następnego dnia obsmażyć na oleju.

Przygotować tyle cebul ile jest piersi z kurczaka.

Na oleju (po smażeniu piersi) przesmażyć cebulę pokrojoną w krążki.

Dodać ½ szklanki wina wytrawnego białego i koncentrat pomidorowy (pół słoiczka)

Obsmażyć piersi zawinąć w plaster szynki(Babuni), poukładać w naczyniu żaroodpornym i zalać tym sosem

Zapiekać od 20- 30 minut.

Knedel czeski

2 bułki pokrojone w kostkę zarumienić na maśle,

1 dag drożdży rozpuścić w letnim mleku, dodać jajko, trochę soli.

Z 30 dag mąki wyrobić ciasto , gdy odchodzi od ręki dodać bułkę, wyrobić, zostawić do wyrośnięcia (około 30 minut), uformować wałek, gotować na parze lub we wrzątku (20 minut). Podawać

do wołowiny w sosie śmietankowym lub innego mięsa z sosem.

Schabowe w panierce musztardowej

* Składniki:-panierka

2 jajka

2 łyżki musztardy (sarepskiej)

2 ząbki czosnku (przeciśniętego)

2 łyżki mąki ziemniaczanej

½ łyżeczki soli

½ łyżeczki pieprzu

Obtoczyć kotlety (rozbite) w papce. Pozostawić na 2- 3 dni w lodówce. Smażyć na głębokim tłuszczu.

Chińszczyzna

* Składniki:

3 marchewki

2 pietruszki

0,4 kg pieczarek

seler

2 papryki

4 cebule

2 podwójne piersi kurczaka

puszka kukurydzy

Piersi pokroić w paski , wymieszać z przyprawami (curry, imbirem, maggi) – pozostawić na całą noc nie w lodówce. Dodać przyprawę do potraw chińskich Knorra . Podawać z ryżem.

Potrawa chińska

0,7 kg łopatki pokroić w paseczki, opruszyć solą, pieprzem, curry, dodać maggi. Pozostawić na 4 godziny (nie w lodówce).

Na patelni podsmażyć 0,7 kg pieczarek (bez soku). Cebulkę (4 główki) wrzucić do garnka z pieczarkami. Na oleju z cebuli podsmażyć do miękkości, mięso wymieszać z pieczarkami i

cebulą. Ugotować 3 torebki ryżu, wymieszać z mięsem. Podawać z surówką (sałata, ogórek, papryka, rzodkiewka, pomidor, kukurydza, zielony groszek).

Łosoś w sosie koperkowym

Kawałki świeżego łososia posolić i oprószyć białym pieprzem (odstawić na 3- 4 godziny)

Kłaść (bez panierowania) na gorący olej najpierw skórą do góry.

Po obsmażeniu przewrócić rybę na drugą stronę i usmażyć.

Na rybę ułożyć plastry cebuli (3 główki) lekko posolić. Dusić pod przykryciem 10 minut.

Zalać śmietaną 30%-36% (250 g) i wsypać pęczek lub 2 pęczki świeżego drobno pokrojonego koperku.

Dusić pod przykryciem 3-4 minuty, aż śmietana nieco zgęstnieje.

Po wyłączeniu gazu pozostawić chwilę pod przykryciem .

Podawać z ziemniakami lub grzankami.

Naleśniki „Kipo”

Usmażyć naleśniki.

Przygotować nadzienie:

½ kg piersi z kurczaka posypać Delikatem Knorra do mięs i innych potraw.

Piersi pokroić drobno i podsmażyć na oleju , dodać do 1 przyprawy Fix do gulaszu (przyprawę przygotować według przepisu na torebce)

Na naleśnik położyć starty żółty ser oraz gorące nadzienie, naleśnik zwinąć na pół, na wierzchu poleć sosem na bazie jogurtu naturalnego i kostki majerankowo-czosnkowej Knorra.

Podawać z surówką z kapusty pekińskiej, pomidora i papryki.

Ryby po meksykańsku

* Składniki:

0,75 kg filetów rybnych posypać Wegetą i przyprawą do ryb.

Ciasto

¼ litra wody, ¾ szklanki mąki, 2 jajka

Zalewa

1,5 szklanki wody, 4 łyżeczki keczupu, ½ łyżki oleju,

1 mały koncentrat, 2 łyżki cukru, 3 łyżeczki octu, ½ łyżeczki soli (zagotować).

Rybę obtoczyć w cieście i usmażyć, układać w półmisku,

na wierzchu układać pokrojone w talarki 3 cebule, 1 słoiczek papryki

(krojonej w paski), 1/ 2 słoika ogórków konserwowanych (krojone w talarki). Wszystko zalać gorącą zalewą.

Schabowe nadziewane

Rozbić bardzo cienko kotlety (posolić, popieprzyć)
podsmażyc zmielone ziemniaki z cebulką i różnymi przyprawami
(majeranek, pieprz, Wegeta, zioła
kotlety nadziewać podsmażonymi ziemniakami (smażyć na oleju) bez panierowania.

Podawać z surówkami, ułożyć na liściach sałaty.

Śledzie gotowane

20 płatów śledziowych świeżych posypać Wegetą
i pieprzem, zwinąć w rolmopsy.

Zalewa – składniki:

1 szklanka oliwy

½ szklanki octu

1 łyżeczka cukru

2/3 łyżeczki soli

¾ butelki soku pomidorowego lub 2 przeciery pomidorowe (małe)

układać warstwami :

cebula pokrojona w grube plastry

śledzie

cebula pokrojona w grube plastry

Wszystko zalać zalewą ,gotować 30 minut na małym ogniu.

Najlepsze na drugi dzień.

