



Świąteczne
inspiracje kulinarne
z ZIEMIĄ GOTYKU

**KULINARNY
EBOOK**

przepisy mieszkańców obszaru
LGD Ziemia Gotyku

spis treści

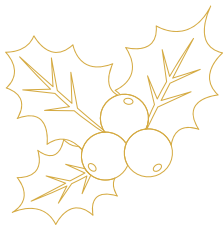
Świąteczne przepisy

Kresowa zupa migdałowa.....	1
Zupa krem z pieczarek.....	2
Barszcz świąteczny.....	3
Śledź smażony w sosie pomidorowym.....	4
Śledź.....	5
Śledziowa bajadera w stylu gotyckim.....	6
Salatka z czerwonego buraka.....	7
Wigilia na zdrowo.....	8
Ryba z porą.....	9
Kapusta z grochem i grzybami.....	10
Paszteciki z pieczarkami i grzybami leśnymi.....	11
Pierogi.....	12
Krokiety z kapustą i grzybami.....	13
Pierogi z kapustą i grzybami.....	14
Kapuśniaczki.....	15
Grzyby nadziewane farszem.....	16
Udko z kaczki.....	17
Schab nadziewany boczkiem i cebulą.....	18
Gołąbki w liściach kiszzonej kapusty	19
Nasze pierniczki	20
Ciasto Milky Way	21-22
Szyszki	23
Tort piernikowy	24-25
Szybki sernik z wiaderka	26
Pleśniak z owocami	27
<u>Sylwestrowe i noworoczne inspiracje</u>	
Łysomickie pierniczki noworoczne	28
Krem z cukinii	29
Rolada pomidorowa	30
Rolada szpinakowa	31
Roladki z tortilli pszennej	32
"Pierogi" z ciasta filo.....	33





Kresowa zupa migdałowa



Składniki:

- 200 g słodkich, obranych ze skórki, migdałów. Osobiście zostawiam 5 nieobrane migdałów, bo skórka ma swój zapach i smak.
- 200 g suszonej żurawiny (lub rodzyнки, ewentualnie mieszanka)
- 1,5 litra tłustego mleka i pół litra słodkiej śmietany 18% (można wybrać wersję mniej kaloryczną z samym mlekiem, niekoniecznie 3,2, ale ja w tym przypadku nie liczę kalorii)
- 100 g kaszy jaglanej (może być ryż lub kasza kuskus)
- 8 łyżeczek miodu lipowego (może być cukier trzcinowy lub cukier biały)
- szczypta soli
- szczypta kardamonu
- 50 g płatków migdałowych
- liście mięty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Namoczyć żurawinę i uprażyć na patelni płatki migdałowe.
2. Rozdrobnić migdały np. posiekać na drobną kostkę.
3. Ugotować kaszę.
4. Podgrzać mleko ze szczyptą soli i kardamonu. Nie doprowadzić do wrzenia.
5. Dodać około 1 litr gorącego mleka do kaszy i migdałów. Całość zblendować.
6. Można jeszcze trochę podgrzać.
7. Podgrzać śmietanę (około 500 C) i wymieszać z połową miodu.
8. Do mikstury z migdałów i kaszy dodać resztę mleka, śmietanę z miodem i odsączoną żurawinę.
9. Ciepłą zupę przelać do miseczek lub talerzy.
10. Dekorować płatkami migdałowymi, ciekłym miodem i listkami mięty.

Składniki:

- 50 g mąki
- 500 g pieczarek
- 150 g cebuli
- 80 g masła
- 500 ml mleka
- 400 ml bulionu warzywnego
- 60 ml śmietanki 30%
- sól pieprz do smaku



Zupa krem z pieczarek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebule podsmażyć na maśle aż się ze szkli następnie dodać pieczarki, smażyć wszystko razem około 10 minut.
2. Następnie dosypać mąkę i smażyć około 1 minutę.
3. Dolać mleko oraz bulion doprowadzić do wrzenia i gotować 10 minut.
4. Zdjąć z ognia, dodać śmietankę i doprawić pieprzem i solą, wymieszać.
5. Następnie wszystko zblendować na gładką masę. Można podawać z grzankami.

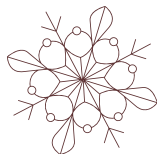




Barszcz świąteczny

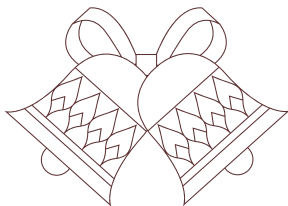
Składniki:

- 5 kg buraczków
- Włoszczyzna
- Liść laurowy
- Ziele angielskie
- 3 główki czosnku
- 4 cebule
- Sól
- 2 szkl. cukru
- Pieprz
- 1 szkl. octu
- Majeranek



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Obrane buraczki zetrzeć na wiórki, zasypać dwiema szklankami cukru, dolać szklankę octu i odstawić w ciepłym miejscu na 24 godziny.
2. Ugotować wywar z 5 litrów wody, włoszczyzny, liści laurowych, ziela angielskiego, 3 główek czosnku, 4 cebul, pieprzu i majeranku. Cebuli i czosnku nie obieramy.
3. Po ugotowaniu wywaru (około godziny) dodajemy buraczki przygotowane dzień wcześniej i gotujemy jeszcze godzinę, nie doprowadzając do zagotowania. Przecedzić.





Śledź smażony w sosie pomidorowym

Składniki:

- 1 kg świeżego śledzia (płaty)
- 4 duże cebule
- 1 słoik przecieru pomidorowego
- 2 łyżki keczupu
- 3 marchewki
- ocet, cukier, sól, pieprz, papryka mielona



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Płaty śledzia pokrojone na kawałki usmażyć na patelni na oleju.
2. Cebulę pokroić w cienkie piórka, podsmażyć na oleju, dodać starte na dużych oczkach ugotowane wcześniej marchewki. Dodać przecier pomidorowy, keczup i doprawić do smaku tak, aby powstał farsz.
3. Na półmisku poukładać podsmażone kawałki śledzia i przykryć gorącym farszem.



Składniki:

- ½ kg śledzi matiasów
- 2 cebule
- 1 duże jabłko
- ¼ szklanki keczupu
- ½ szklanki oleju
- 1 łyżka musztardy
- 2-3 łyżki octu
- Sól, pieprz, papryka, cukier



Śledź

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Matiasy wymoczyć – najlepiej w mleku.
2. 2 cebule drobno pokroić i lekko posolić aby zmiękły.
3. Przygotować sos – połączyć keczup, olej, musztardę, ocet i do smaku sól, pieprz, paprykę, cukier. Jabłko zetrzeć na tarce o dużych oczkach, dodać do cebuli i wymieszać.
4. Do zamykanego naczyniu przekładamy warstwami pokrojone w kawałki matiasy, sos i połączoną cebulę z jabłkami. Zakrywamy naczynie i odstawiamy, na drugi dzień są smaczne.





Śledziowa bajadera w stylu gotyckim



Składniki:

- **platy śledziowe 6 sztuk**
- **1 cebula (drobno posiekana)**
- **1 jabłko (pokrojone w kostkę)**
- **piernik - 100g wysuszony i starty na tarce**
- **2 łyżki rodzynek**
- **2 łyżki octu balsamicznego**
- **olej 2-4 łyżki**
- **1 łyżka imbiru (starty na tarce)**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wymieszać w misce śledzie, cebule, jabłko i piernik (tarty).
2. Dodać rodzyнки, miód, ocet, olej i imbir.
3. Wymieszać dokładnie całość.
4. Można podawać w dowolnej formie.





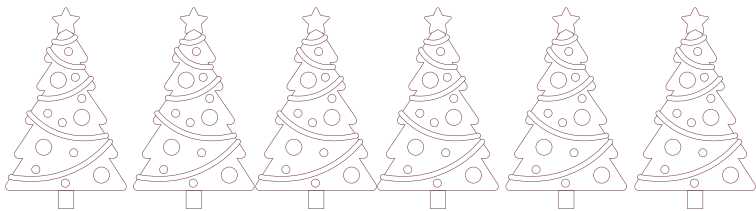
Sałatka z czerwonego buraka

Składniki:

- 3 upieczone buraczki
- 80 g koziego sera
- pestki granatu (1szst)
- gruszka (1szst)
- sos winegret (2 łyżki octu winnego, 6 łyżek oliwy, 1 łyżka musztardy miodowej, sól, pieprz, 1 łyżka miodu) lub balsamiczny
- opcjonalnie prażone orzechy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Upieczone buraki obrać, pokroić w małą kostkę.
2. W kostkę pokroić również gruszkę i kozi ser.
3. Dodać pestki granatu, składniki połączyć sosem i wymieszać.
4. Opcjonalnie do sałatki można dodać kilka prażonych orzechów.





Wigilia na zdrowo

Składniki:

- makaron tortellini z serem 250 g (mogą być też zrobione uszka)
- suszone pomidory w oleju 150 g
- rukola 70 g
- słonecznik 2 garście
- miód 1 łyżeczka
- cytryna 1 łyżeczka
- musztarda 1-2 łyżeczki
- czarny pieprz
- sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Makaron ugotować gotowy z paczki lub zrobić własny – np. uszka. Zostawić go po ugotowaniu do wystygnięcia.
 2. W tym czasie pokroić suszone pomidory w paseczki, a na rozgrzanej patelni, uprzyść słoneczniki.
 3. Następnie wszystko włożyć do wystudzonego makaronu/uszek. Dodać rukolę i przygotować sos.
 4. Do małej miseczki dodać 3 łyżki oleju z suszonych pomidorów, 1 łyżeczka miodu, 1 łyżkę soku z cytryny, 1-2 łyżki musztardy oraz do smaku sól i pieprz.
 5. Wszystko razem przelać do naczynia z sałatką mieszając. Po chwili można się delektować smakiem szybkiej i smacznej sałatki.
- Czas przygotowania z gotowym makaronem to 30 minut.



Składniki:

- 1 kg ryby (dorsz lub miruna)
- 2 pory
- 1 cebula
- 1 cytryna
- 1 śmietana 12% 250 ml
- Kostkę masła
- Olej
- Mąkę
- Sól, pieprz



Ryba z porą

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Rybę dzień przedziej wyjąć aby się odmroziła. Następnie gdy ryba jest odmrożona, przyprawić pieprzem, solą i polać odrobiną soku z cytryny.
2. Cebulę pokroić w talarki. Do miski przelać rybę, cebulę, razem to wszystko delikatnie wymieszać i przykryć folią aluminiową.
3. Wstawić do lodówki aby ryba przeszła przyprawami.
4. Pół kostki masła rozpuścić na patelni. Por pokroić w grubą kostkę i dodać do masła. Mieszając cały czas dodać sól, pieprz, sok z cytryny. Po kilku minutach dodać śmietanę. Na koniec gdy wszystko jest już usmażone lekko przez sitko przysypać mąkę do pory.
5. Rybę wyjąć z lodówki. Kawalki ryby obtoczyć w mące, później jajku i na koniec w bułce tartej, usmażyć na głębokim oleju.
6. Na talerzu podajemy osobno rybę oraz usmażony por.



Kapusta z grochem i grzybami



Składniki:

- 4 kg kapusty kiszzonej
- 1 paczka suchego grochu
- 6 cebul
- 2 szklanki oleju
- 0,5 kg suszonych grzybów
- Ziele angielskie, sól, pieprz, liść laurowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Dzień wcześniej przygotować: groch zalać zimną wodą, zostawić na noc, suszone grzybki zalać gorącą wodą i również zostawić na noc.
2. Drugi dzień: kapustę drobno posiekać nożem. Do garnka z kapustą wlać 4 szkl. wody dodać liść laurowy, ziele angielskie, sól, pieprz. Przykryć pokrywą i zagotować. W tym czasie w garnku wstawić groch w tej samej wodzie co stał przez całą noc. Grzybki suszone odcisnąć z wody i posiekać je nożem. Nie wylewać wody po suszonych grzybkach. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na oleju.
3. Gdy kapusta będzie miękka dodać suszone grzybki, jeśli będzie mało wody w kapuście to podlać wodą po grzybkach która została. (urozmaici to bardziej smak kapusty). Kapustę wymieszać i gotować z 45 minut, aż grzybki suszone będą miękkie.
4. Na koniec do kapusty z grzybkami suszonymi dodać wcześniej ugotowany groch oraz cebulę z olejem. Wszystko wymieszać, 10 minut gotować jeszcze potrawę.





Paszteciki z pieczarkami i grzybami leśnymi

Składniki:

ciasto:

- 6 szklanek mąki
- 2 margaryny np. Kasia
- 1 kostka drożdży
- 1 śmietana zakwaszona (zimna)
- 10 żółtek
- 2 łyżki cukru pudru
- szczypta soli

farsz:

- 2 kg pieczarek
- 1 szklanka grzybów leśnych
- 4 cebule
- 2 jajka
- 2 łyżki bulki tartej
- ½ kostki masła
- pieprz, sól do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na stolnicę wysypać mąkę, zrobić w niej lekki dołek i wlać śmietanę, rozkruszyć drożdże. Następnie dodać pokrojoną na drobno Kasie i żółtka, cukier puder i sól. Ze wszystkich składników zagnieść ciasto.
2. Pieczarki zeszklić na maśle łącznie z cebulą. Dodać grzyby leśne. Po usmażeniu i ostygnięciu zmielić na drobno. Dodać pozostałe składniki, doprawić do smaku.
3. Ciasto rozwałkować na paski. Na jednym nałożyć farsz – następnie przykryć drugim paskiem. Pociąć na kawałki długości ok. 3-5 cm.
4. Nałożyć na blaszkę, piec w piekarniku w temperaturze 190 °C przez około 20-30 minut.





Pierogi

Składniki:

ciasto:

- 1 kg. mąki
- ½ litra wody
- ½ szklanki oleju
- 1 łyżka płaska soli
- 1 jajko

farsz:

- 1,5 kg. kapusty kiszzonej
- 1,30 kg. pieczarek
- 2 cebule



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Farsz:

1. Pieczarki opłukać i drobno posiekać. Następnie lekko podsmażyć na oleju, aż wyparuje z nich woda.
2. Kapustę kiszoną odcisnąć z soku, zalać wodą do przykrycia i gotować do miękkości (ok. 1 godziny). Po ugotowaniu dobrze odsączyć, wycisnąć i posiekać drobno. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oleju. Wszystkie składniki wymieszać i doprawić solą i pieprzem do smaku.

Ciasto:

1. Mąkę przesiać do miski, dodać sól i olej. Następnie wszystkie składniki zaparzyć gorącą wodą. Gdy ciasto przestygnie dodać 1 jajko. Połączyć składniki i wyłożyć je na stolnicę. Zagniatą ciasto przez około 10 minut aż będzie gładkie i miękkie. Następnie włożyć do miseczki, szczelnie przykryć i odstawić na 10 minut.
2. Ciasto podzielić na 4 części, kolejno rozwałkować na placki. Wycinać kółeczka, na środek nakładać farsz, składać na pół i zlepić brzegi.
3. Pierogi można zamrozić lub od razu ugotować i podawać. Pierogi wrzucać na wrzątek i gotować na małej mocy palnika, w osolonej wodzie ok. 2 minuty od wypłynięcia.

Można podawać z boczkiem i zeszkloną pokrojoną w drobną kostkę cebulą.

Składniki:

CIASTO NA NALEŚNIKI:

- 1 szklanka mąki pszennej
- ¼ szklanki mleka
- ½ szklanki wody
- 2 jaja
- sól, olej



FARSZ:

- 1 kg kapusty kiszzonej
- 6 szt. suszonych
- grzybów leśnych
- 1 duża cebula
- sól, pieprz
- liść laurowy
- 1 łyżka masła do smażenia
cebuli



Krokiety z kapustą i grzybami

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Z mąki, mleka, wody, jajek i soli należy przygotować ciasto, usmażyć naleśniki.
2. Farsz do krokietów: Kapustę ugotować wraz z grzybami w międzyczasie drobno posiekać cebulę i podsmażyć na maśle a następnie dodać do gotującego się farszu. Dodać przyprawy i dusić do momentu odparowania. Przystudzony farsz drobno posiekać.
3. Nałożyć nadzienie na naleśniki i zwinąć, formując krokiety.
4. Rozbić jajko, doprawić solą i pieprzem.
5. Panierować w nim zwinięte krokiety, na koniec obtoczyć w bułce tartej.
6. Smażyć z każdej strony aż do osiągnięcia złotego koloru. Krokiety można podawać z barszczykiem lub jako samodzielne danie.

Czas przygotowania 1 ½ godziny.

AUTOR PRZEPISU:
KAMILA STEPNOWSKA
KGW KOBIETY AKTYWNE OD-NOVA
BIELCZYNY



Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki:

farsz :

- Kapusta kiszona 1300g
- Grzyby leśne 30 g
- Cebula średniej wielkości 6 szt
- Trochę soli i pieprzu mielonego
- 4 liście laurowe
- 4 ziele angielskie
- Ok. 10 kulek pieprzu ziarnistego
- Kawalek boczku wędzonego w całości (dodaje się go do smaku opcjonalnie) Magi do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Zamoczyć grzyby w wodzie. Pokroić kapustę kiszoną wrzucić do garnka, zalać wodą i gotować na małym ogniu.
2. Pokroić 6 szt cebuli w kostkę i podsmażyć na patelni. Do garnka dodać 4 liście laurowe, 4 ziele angielskie, Ok.10 kulek pieprzu ziarnistego trochę soli i trochę pieprzu mielonego oraz kawałek boczku wędzonego.
3. Grzyby dokładnie oplukać i pokroić na mała kostkę po pokrojeniu dodać je do garnka i wymieszać wszystko, podsmażona cebule również dodać do garnka i znów wymieszać.
4. Na koniec dodać przyprawę magi do smaku i gotować to na małym ogniu przez ok. 3 h.
5. W międzyczasie zrobić ciasto, przez sitko przesiać 1000g mąki pszennej dodać sól oraz olej, wymieszać. Do miski stopniowo dolać przygotowaną wodę i zagnieść na elastyczne ciasto. Podzielić ciasto na mniejsze części i rozwałkować na bardzo cienki placek, wyciąć koła (można użyć szklanki), do środka koła włożyć trochę farszu i ulepić pierogi.
6. Pierogi wrzucać na wrzątek i gotować na małej mocy palnika, w osolonej wodzie ok. 2 minuty od wypłynięcia.



ciasto:

- 1000 g mąki pszennej
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżeczki soli
- 500 ml wody



Składniki:

- 4 dkg drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- ½ szklanki ciepłego mleka
- 3 łyżki mąki
- 3 szklanki mąki tortowej
- ¼ szklanki ciepłej wody
- 3 pełne łyżki oleju
- szczypta soli
- kapusta kiszona
- pieczarki
- cebula



Kapuśniaczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Drożdże wymieszać z cukrem, mlekiem i 3 łyżkami mąki. Odstawić do wyrośnięcia. Po ok. 10 minutach kiedy zaczyn urosł dodać pozostałą mąkę, wodę, olej i sól. Dokładnie wyrobić ciasto. Miskę z ciastem nakryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia na 1 godz.
2. Kapustę ugotować. Drobno posiekane pieczarki i cebulę poddusić na patelni, następnie połączyć z kapustą.
3. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na stolnicy, na nie wyłożyć farsz. Następnie zwinąć jak w roladę, lekko spłaszczyć i pociąć na kawałki ok. 6 cm.
4. Poukładać na blaszce i piec 20-25 minut w 180 °C.





Grzyby nadziewane farszem

Składniki:

- 50 dkg pieczarek
- 20 dkg sera
- Jajko
- Pietruszka
- Kalafior
- 1 łyżka bulki tartej
- Sól i pieprz do smaku
- Mały pęczek naci pietruszki
- Olej do smażenia
- Panierka – bułka tarta, jajko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Pieczarki dokładnie umyć, obrać kapelusze ze skórki i usunąć nóżki tuż przy kapeluszu.
2. Następnie drobno pokroić nóżki oraz natkę pietruszki.
3. Ser drobno trzemy na tarce. Potem całość przełożyć do miseczki, dodać bułkę tartą, roztrzepane jajko oraz sól i pieprz do smaku.
4. Wszystko dokładnie wymieszać. Każdy kapelusz pieczarek wypełnić farszem. Obtoczyć w jajku i bulce tartej i piec na głębokim tłuszczu.
5. Kalafior gotować al dente i przystroić marchewką i pietruszką.





Udko z kaczki w glazurze owocowo-winnej z ziemniakami i duszonymi w miodzie owocami

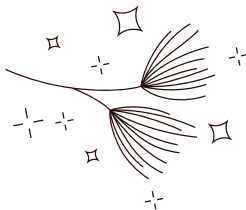
Składniki*:

- Dwa podudzia kaczki
- Pół łyżeczki rozmarynu
- Pół łyżeczki suszonego majeranku
- Szczypta soli
- Jedna łyżka oleju
- 100 g śliwek
- 100 g jabłek
- 50 g miodu
- 150 ml czerwonego wina półwytrawnego
- Jedna łyżka soku malinowego
- Dwa ziemniaki
- Koper według uznania

*Składniki na jedną porcję w przypadku całej kaczki pomnożyć razy pięć.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Przyprawy wymieszać w oleju i natrzeć kaczkę. Zostawić na co najmniej jedną noc, następnie upiec pod przykryciem w 190°C pierwsze 30 min, później odkryć i piec do miękkości.
2. Owoce umieścić w garnku, dodać miód, wodę i dusić do miękkości. Przebrać przez sito a pozostały płyn zostawić (wykorzystać go do glazury).
3. Do otrzymanego płynu dodać wino oraz sok malinowy. Delikatnie gotować by zachować klarowność przez 6 minut.
4. Ziemniaki ugotować i posypać posiekanym koperkiem.



Schab nadziewany boczkem i cebulą

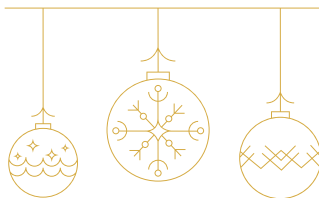
Składniki:

- 1 kg schabu wieprzowego bez kości
- ½ kg boczku surowego wędzonego
- 4 duże cebule
- ½ kg kapusty kiszonej
- 2 ząbki czosnku
- majeranek, sól i pieprz do smaku jajko



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Schab pokroić na plastry ale nie do końca, tak żeby od dołu był w całości, natrzeć majerankiem, czosnkiem, solą i pieprzem.
2. Boczek i cebulę pokroić w plastry i włożyć w każde nacięcie schabu.
3. Całość przełożyć do brytfanny wyłożonej folią aluminiową.
4. Wokół położyć boczek i kapustę kiszoną.
5. Piec w brytfannie ok 2 godz. w temperaturze 200 °C.

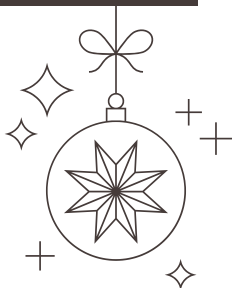




Gołąbki w liściach kiszzonej kapusty

Składniki:

- 1 kg karkówki
- 2 woreczki po 100 g ryżu
- sól, pieprz, majeranek
- 4 ząbki czosnku
- 2 łyżki przyprawy Vegata



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Z główek zakiszzonej już pod koniec września kapusty (żeby się główki ukisiły potrzeba co najmniej 2 miesięcy) wziąć liście, na każdy nałożyć przygotowany farsz- 1kg karkówki, 2 woreczki po 100 g ryżu, sól, pieprz, 3 ząbki czosnku, majeranek.
2. Ryż ugotować al dente, przestudzić, karkówkę pokroić w kostkę.
3. Wszystko razem wymieszać doprawić do smaku.
4. Nałożyć na każdy liść dobrze zwijając. Włożyć warstwowo do garnka posypując jeszcze troszkę majerankiem. Podlać wodą. Na wierz położyć pozostałe liście jeśli zostały.
5. W przypadku szybkowaru zamknąć na 40 min. w innym 1 godzinę



Nasze pierniczki

Składniki:

- 14 szklanki mąki żytniej
- 5 szklanek mąki kukurydzianej
- ½ szklanki mąki ryżowej
- 1 kostka masła
- 1 łyżeczka czubata sody oczyszczonej
- ½ łyżeczki cukru waniliowego
- 2 szklanki cukru brązowego
- 4 jajka
- 3 łyżeczki miodu
- przyprawy: imbir, cynamon, kardamon, kakao
- szczypta soli

Do ozdoby:

- sezam, orzechy, migdały
- wiórki kokosowe, żurawina, mak, słonecznik itp.
- rozpuszczona gorzka czekolada
- lukier z cukru trzcinowego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wszystkie składniki zagnieść i włożyć do zamrażalnika na 30 minut.
2. Rozwałkować i wyciąć ciasteczka.
3. Piec w temperaturze 180 °C przez ok. 15-20 minut.





Ciasto Milky Way

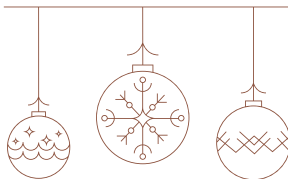
Składniki:

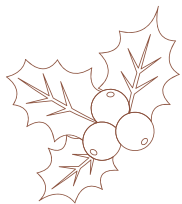
- Biskopt: 6 jaj, 200 g cukru, 150 g mąki pszennej, 3 łyżki kakao, 1 łyżeczka proszku do pieczenia.
- Masa mleczna: 125 ml mleka, 170 g cukru, 2 łyżeczki cukru waniliowego, 250 g masła, 330 g mleka w proszku.
- Polewa: 2 tabliczki czekolady mlecznej, 6-7 łyżek mleka.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA (1):

Biskopt:

1. Żółtka oddzielić od białek. Następnie białka ubić na sztywno.
2. W kolejnym kroku partiami dodać cukier i ubić, aż cukier całkowicie się rozpuści i powstanie błyszcząca piana.
3. Następnie należy dodać pojedynczo żółtka i dalej ubić. Odstawić mikser.
4. Przesiać mąkę pszenną z proszkiem do pieczenia oraz kakao i dodać partiami do masy. Delikatnie wszystko wymieszać ręcznie szpatułką.
5. Ciasto wylać do foremki prostokątnej, której spód powinien wyłożyć papierem do pieczenia.
6. Ciasto wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 20 min (grzałki góra, dół), w temperaturze 160 – 170 °C. Po upieczeniu blaszkę z biskoptem zrzucić z wysokości 50 cm (dzięki temu biskopt nie opadnie).
7. Po wystudzeniu biskoptu odciąć ciasto od rantów foremki i wyjąć z niej biskopt. Przeciąć biskopt wzdłuż, tak żeby wyszły dwa równe placki biskoptu.





Ciasto Milky Way

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA (2):

Masa mleczna

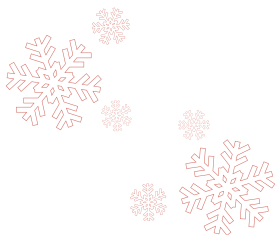
1. Do rondelka dodać cukier, cukier waniliowy i wszystko zalać mlekiem. Wszystko dokładnie wymieszać i zagotować, a następnie odstawić do wystudzenia.
2. Do miski dodać masło i utrzeć na puszystą masę. Następnie dodać wcześniej przygotowany płyn i mleko w proszku.
3. Należy zrobić to na zmianę: dodać troszkę mleka w proszku i troszkę płynu. Wszystko dokładnie utrzeć, aż do powstania gładkiej masy.
4. Tak przygotowaną masę przełożyć na jedną warstwę biszkoptu i przykryć drugą połową upieczonego ciasta.

Polewa czekoladowa

1. Do rondelka lub garnka wlać wodę, na to nałożyć miseczkę szklaną tak, żeby miseczka nie stykała się z wodą i gotować.
2. W międzyczasie do miseczki dodać czekoladę mleczną oraz mleko, należy poczekać, aż czekolada się rozpuści i połączy z mlekiem.
3. Tak przygotowaną gorącą polewą rozłożyć po całej powierzchni biszkoptu.
4. Ciasto włożyć do lodówki, żeby polewa dobrze zastygła.

Składniki:

- 360 g biszkoptów
- 200 g serka mascarpone
- 200 g nutelli
- płatki czekoladowe (najlepiej chocapic)
- cukier puder



Szyszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wszystkie biszkopty wrzucić do miski i rozdrabnić do uzyskania konsystencji proszku.
2. Odmierzyć 200 g nutelli i serka mascarpone.
3. Następnie do miski z biszkoptami stopniowo dodać serek, na przemian z nutellą. Mieszać do czasu uzyskania stałej, jednolitej masy.
4. Następnie formułować z masy stożki i włożyć w nie płatki (od góry do dołu, okrężnie, warto tutaj skorzystać ze zdjęcia szyszki).
5. Wstawić szyszki na ok.15 min do lodówki. Po upływie czasu, wyjąć.



Tort piernikowy



Składniki:

Biszkopt

- 3 jajka
- 180 g mąki pszennej
- 90g cukru
- 80 g miodu
- 75ml mleka
- 50ml oleju
- 50 g rozpuszczonego masła
- Szczypta soli
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika



Krem piernikowy:

- 500 ml śmietany 36%
- 400g mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru
- 3 łyżki kremu korzennego

Dodatkowo:

- powidła śliwkowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA (1):

Biszkopt:

1. cukier podzielić na pół, żółtka oddzielić od białek, żółtka wraz z połową cukru utrzeć na puch, dodać miód i wymieszać.
2. Mleko w temperaturze pokojowej wymieszać z olejem, rozpuszczonym masłem i dodać do masy z żółtkiem. Dobrze wymieszać.
3. Mąkę, proszek do pieczenia, przyprawę do piernika i sól przesiać i wymieszać.
4. Robot zmniejszyć do najniższych obrotów i partiami dodawać przemieszaną mąkę aż wszystko dokładnie się połączy, odstawić masę jajeczną.



Tort piernikowy



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA (2):

5. Białka ubić na $\frac{3}{4}$, zmniejszyć obroty i dodać resztę cukru. Szpatułką połączyć pianę z masą jajeczną.
6. Przełożyć do foremki okrągłej o średnicy 24 cm ustawić piekarnik na $160/170^{\circ}\text{C}$ i piec biszkopt ok. 1 godziny do suchego patyczka.

Krem: Śmietanę, mascarpone i cukier puder miksujemy na wysokich obrotach. Na koniec dodajemy 3 łyżki kremu korzennego.

Przekładamy blaty biszkoptu na przemian z kremem i powidłami śliwkowymi. Dekorujemy.



Składniki:

- 1 kg serka z wiaderka (dowolnego)*
- 4 jajka*
- 200 g masła (1 kostka)
- $\frac{3}{4}$ szklanki cukru
- 4 łyżki mączki ziemniaczanej
- 1 olejek waniliowy
- opcjonalnie herbatniki

*Jajka i serek wyjąć z lodówki na 1h przed pieczeniem.

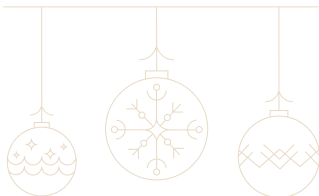


Szybki sernik z wiaderka



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do miski wyłożyć serek z wiaderka, jajka, roztopione (chłodne) masło, cukier, mąkę ziemniaczaną i olejek waniliowy.
2. Masę serową mieszać krótko, tylko do połączenia składników.
3. Wyłożyć na tortownicę o średnicy 24 cm. Spód tortownicy można wyłożyć herbatnikami.
4. Ciasto pieczemy 60 minut w temperaturze 160–170°C.



Pleśniak z owocami



Składniki:

- 6 jajek podzielonych na 6 żółtek, 6 białek
- 4 szklanki mąki pszennej
- 3 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 ½ kostki margaryny palmy
- 1 olejek rumowy
- 2 łyżki kakao
- owoce np. śliwka świeża lub czarna porzeczka i wypestkowana wiśnia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Żółtka jajek, mąkę, proszek do pieczenia, margarynę i olejek rumowy mieszamy i zagniatamy.
2. Powstałe ciasto dzielimy na 3 części. Do jednej z nich dodajemy kakao. Wszystkie części ciasta wkładamy do lodówki na około 3-4 godziny.
3. Po upływie wskazanego czasu wyjmujemy z lodówki 1 białą część ciasta, rozwałkowujemy i układamy na blaszce do pieczenia.
4. Na ciasto układamy owoce: wypestkowane świeże śliwki lub czarną porzeczkę z wypestkowaną wiśnią. Na owoce dajemy drugą część białego ciasta startą na tarce jarzynowej.
5. Białka jajek ubijamy ze szklanką cukru na pianę, którą następnie wykładamy na warstwie startego ciasta.
6. Na zakończenie wykładamy część ciasta z kakao również startą na tarce jarzynowej.
7. Ciasto pieczemy 60 minut w temperaturze 180 °C.





**sylwestrowe
i noworoczne
inspiracje**



Łysomickie pierniczki noworoczne

Składniki:

- Czyste otwarte serca
- 30-40 g przyprawy do piernika
- 550g mąki pszennej
- 300 g miodu
- garść dobrych myśli
- 100 g cukru pudru
- 120 g masła
- 1 jajko
- szczypta radości
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Miód i masło podgrzać w małym garnuszku. Mieszać z czystym i otwartym sercem aż do rozpuszczenia i połączenia się składników.
2. Przestudzić z dobrą intencją w serduszkach. Letnią mieszaninę połączyć z mąką, cukrem pudrem, jajkiem, sodą oczyszczoną i przyprawą do piernika.
3. Tuż przed zmieszaniem dorzucić garść dobrych myśli, szczyptę radości i dużą łyżkę poczucia humoru. Ciasto można zmiksować. Jeśli będzie zbyt miękkie, schłodzić.
4. Wąłkować lekko podsypując na grubość ok 2-3mm. W międzyczasie wymyślać dobre życzenia dla bliskich i nieznanym. Wykrywać pierniczki o dowolnym kształcie, choć najbardziej polecamy dobre, czyste serca.
5. Pierniczki piec ok 8-10 minut w temperaturze 180°C.

Tuż przed podaniem podgrzać ciepłym sercem. Serwować po zmroku. Niech przyniosą szczęście w Nowym Roku.



Składniki:

- 1 litr bulionu rosolowego
- 1 kg cukinii
- 1 średnia cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- 1 serek topiony – śmietankowy
- 2 dkg masła
- sól, pieprz



Krem z cukini

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oliwie. Do podsmażonej cebuli dodać 2-3 ząbki czosnku pokrojonego lub rozgniecionego. Przesmażone składniki dodać do garnka i dolać bulion.
2. Cukinię umyć, odciąć końcówki i pokroić w pół talarki o grubości ok. 2 cm. Tak przygotowaną cukinię dodajemy do garnka i gotujemy do miękkości. Do ugotowanych produktów dodać serek topiony i masło.
3. Całość zblendować na jednolitą masę. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Opcjonalnie można dodać szczyptę pieprzu cayenne, który doda potrawie pikanterii.



Składniki:

- 3 jajka
- 120 ml gorącej wody
- 1 łyżeczka mielonej słodkiej papryki
- mała puszka koncentratu pomidorowego
- 50 g sera parmezan
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 30 g mąki zwykłej
- łyżeczka proszku do pieczenia
- serek ziolowy typu Almette



Rolada pomidorowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Oddzielić żółtka o białek. Żółtka ubić z gorącą wodą (wodę należy wlewać stopniowo w trakcie miksowania), dalej dodać koncentrat, paprykę i starty parmezan.
2. Wymieszane mąki z proszkiem do pieczenia dosypywać do płynnej masy. Białka ubić na sztywno i następnie wymieszać z ciastem.
3. Całość wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 200 °C przez około 10 minut (do zarumienienia się ciasta). Ostudzić.
4. Na pomidorowy biszkopt nakładamy równomiernie serek ziolowy i rolujemy. Tak przygotowaną roladę schładzamy w lodówce.
5. Przed podaniem kroimy w równej wielkości plastry.



Składniki:

- 400 g mrożonego szpinaku
- 200 g wędzonego lososia
- 200 g serka śmietankowego typu Almette
- 50 g masła
- 4 jajka
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka mąki pszennej
- sól, pieprz



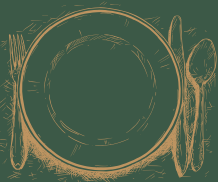
Rolada szpinakowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Szpinak przesmażyć na maśle razem z rozdrobnionym czosnkiem. Doprawić solą i pieprzem. Po ostudzeniu zmiksować.
2. Białka oddzielić od żółtek, ubić na sztywno. Do ubitych białek dodać żółtka, mąkę i zmiksowany szpinak. Delikatnie wymieszać. Następnie ciasto szpinakowe wylać na pergamin rozłożony na blaszce do pieczenia. Piec ok. 15 minut w temperaturze 170 °C.
3. Upieczony biszkopt przekładamy na czystą ściereczkę, zdejmując delikatnie papier do pieczenia. Pozostawiamy do przestudzenia. Na ostudzony szpinakowy biszkopt nakładamy równomiernie serek śmietankowy i kawałki lososia. Rolujemy dość ściśle i schładzamy w lodówce ok. 2 godz. Przed podaniem kroimy pod ukosem w plastry.

Składniki:

- 1 opakowanie placków tortilli
- Serek śmietankowy Almette
- Ogórek świeży
- Rzodkiewka
- Papryka czerwona
- Salata
- Filet z kurczaka



Roladki z tortilli pszennej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Filet z kurczaka pokroić w kostkę, przyprawić i usmażyć. Ogórek, rzodkiewkę i paprykę pokroić w kostkę i wymieszać.
2. Placek tortilli posmarować serkiem, ułożyć liście salaty, posypać kurczakiem i warzywami.
3. Zwinąć w rulon, zawiązać folią i schłodzić w lodówce. Przed podaniem pokroić w równej wielkości roladki.



"Pierogi" z ciasta filo

Składniki:

- 1 opakowanie ciasta filo
- Filet z kurczaka
- Szpinak
- Cebula
- Czosnek



SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Filet z kurczaka pokroić w kostkę, przyprawić i usmażyć.
2. Cebulę i czosnek pokroić drobno i usmażyć, połączyć ze szpinakiem i razem wymieszać.
3. Ciasto pokroić w równe paski, nałożyć farsz i zwinąć po całości w formie trójkąta.
4. Piec w piekarniku w temperaturze 170 °C przez 12 minut.

Lokalna Grupa Działania Ziemia Gotyku w listopadzie 2022 roku ogłosiła konkurs kulinarny na świąteczną potrawę wytrawną i słodką. Do biura LGD wpłynęło 31 przepisów kulinarnych, z których powstał ten oto Ebook. W nagrodę za przesłany przepis uczestnicy wzięli udział w bezpłatnych warsztatach rękodzielniczych w dniu 5.12.2022 roku



