

Zupa grzybowa

Składniki:

- 30 g suszonych grzybów
- włoszczyzna
- 2-3 ziarenka pieprzu
- liść laurowy
- 10 g masła
- sól do smaku

Wykonanie:

Grzyby dokładnie myjemy i namaczamy na kilka godzin. Włoszczyznę myjemy, obieramy, kroimy i gotujemy razem z namoczonymi grzybami w sześciu szklankach wody. Gdy grzyby i włoszczyzna będą miękkie to odcedzamy. grzyby kroimy w paski i wkładamy do zupy. doprawiamy solą i dodajemy masło.

W mojej rodzinie zupę grzybową jada się razem z makaronem „łazanki” lub czystą.

Domowy zakwas z buraków/ zakwas buraczany

Składniki:

- 1 kg buraków
- 30g chrzanu
- 1 łyżeczka kminku
- 1 główka czosnku
- pietruszka
- 1 marchew
- 1 kawałek selera
- 3 łyżeczki soli
- szczypta cukru
- kawałek suchego, razowego chleba

Wykonanie:

Obrane i pokrojone w plasterki buraki zalewamy letnią, przegotowaną wodą (3 litry) tak, aby przykryła je wraz z pozostałymi składnikami.

Na wierzchu kładziemy kawałek razowego chleba. Słód nakrywamy gazą i trzymamy 5-6 dni w ciepłe. Następnie usuwamy kożuch i przelewamy do butelek

Barszcz czerwony z uszkami

Uszka

Składniki:

- 50 g suszonych grzybów
- pół cebuli
- 10 g tłuszczu (margaryna, smalec)
- 5 g bułki tartej
- sól i pieprz do smaku
- 150 g mąki
- 1 żółtko

Wykonanie:

Grzyby dokładnie myjemy, namaczamy na kilka godzin, po czym gotujemy w wodzie, w której się moczyły. Gdy będą miękkie, precedzamy (wywar zostaje do barszczu), mielimy w maszynce lub drobno siekamy. Dodajemy przesmażoną i posiekaną cebulę, bułkę tartą, przyprawy i dokładnie mieszamy. Mąkę przesiewamy na stolnicę, wbijamy żółtko, dodajemy wodę i zagniatamy ciasto. Następnie ciasto należy cienko rozwałkować, pokroić na kwadraty o boku 2,5- 3 cm po czym nakładać na nie małe ilości nadzienia i zlepiać. Uszka gotujemy we wrzącej, osolonej wodzie, odcedzamy i przelewamy zimną wodą. Wkładamy do barszczu bezpośrednio przed podaniem.

Rada: uszka można nadziewać farszem z mięsa gotowanego lub pieczonego. Mięso należy przedtem zmielić w maszynce razem z namoczoną i odcisniętą bułką oraz dodać przyrumienioną na tłuszczu cebulę.

Barszcz czerwony z uszkami

Barszcz

Składniki:

- 4 szklanki wywaru (patrz przepis na uszka)
- 0,5 kg buraków
- szklanka zakwasu z buraków
- cukier i sól do smaku
- natka pietruszki

Wykonanie:

Buraki myjemy, obieramy i kroimy na kawałki/ trzemy na tarce o dużych oczkach. Wkładamy do wrzącego wywaru, gotujemy i precedzamy. Dodajemy kwas z buraków, cukier, sól i posiekaną zieleninę.

Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki:

- 3 szklanki mąki
- 0,5 szklanki ciepłej wody
- 1 jajko
- olej
- sól i pieprz do smaku
- 0,5 kg kapusty kiszonej
- 50 g suszonych grzybów
- ziele angielskie
- liść laurowy

Wykonanie:

Grzyby dokładnie myjemy, namaczamy na kilka godzin, po czym gotujemy je w wodzie, w której się moczyły. Kapustę kroimy, wrzucamy do garnka i zalewamy wodą dodając liść laurowy i ziele angielskie. Gotujemy do miękkości i przyprawiamy do smaku. Cebulę kroimy w kostkę, szklimy na oleju. Grzybki kroimy i dodajemy do kapusty razem z cebulą.

Mąkę, sól, jajko i olej (1 łyżka) dokładnie mieszamy. Następnie dolewając stopniowo ciepłą wodę, wyrabiamy ciasto aż będzie gładkie i sprężyste. Ciasto wałkujemy i np za pomocą szklanki wycinamy kółka. Na każde kółko nakładamy farsz i formujemy pierogi.

Gotujemy w osolonej wodzie.

Wigilijny kompot z suszu

Składniki:

- po 100g suszonych: jabłek, gruszek, śliwek, moreli
- garść rodzynek
- 3 łyżki cukru waniliowego
- szczypta cynamonu
- 4 goździki

Wykonanie:

Owoce obsyp cukrem i zalej 1,5l wody. Zagotuj, zmniejsz ogień, dopraw cynamonem i goździkami.

Gotuj na wolnym ogniu przez kolejne 30-40 minut i gotowe :)

Sernik tradycyjny

Składniki:

- 0,5 kg sera białego
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 0,5 paczki margaryny
- 2 budynie
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wykonanie:

Cukier, żółtka oraz cukier waniliowy ucieramy. Stopniowo dodajemy twaróg, cały czas ucierając. Dodajemy budynie i stopioną, przestudzoną margarynę. Z białek ubijamy sztywną pianę i pomału dodajemy do reszty składników. Trzepaczką delikatnie roztrzepujemy ciasto, aby je napowietrzyć.

Pieczemy w wyłożonej pergaminem tortownicy przez około 60 minut w temperaturze 180°C.

Kutia wigilijna

Składniki:

- 1 szklanka łuskanej pszenicy
- 0,5 szklanki płynnego miodu
- 1 szklanka maku
- 50 g rodzynek
- 50 g orzechów włoskich
- 50 g fig
- 50 g migdałów
- 2 łyżki przesmażonej skórki z pomarańczy

Wykonanie:

Pszenicę przebieramy i gotujemy do miękkości, kilka razy zmieniając wodę- trzeba uważać, gdyż nie może się rozgotować. Odsączamy i studzimy.

Mak dokładnie płuczemy na sitku, parzymy wrzątkiem, zalewamy niewielką ilością wody i gotujemy. Mielimy.

Rodzynki moczymy kilka minut w gorącej wodzie i odcedzamy. Figi i orzechy drobno siekamy.

Wszystko razem mieszamy i odkładamy do lodówki.