

## Domowa chałka

### **Składniki na zaczyn**

- 110 g wody
- 11 g drożdży suchych lub 22 g drożdży świeżych
- 172 g mąki pszennej

### **Składniki na ciasto właściwe**

- 30 g wody o temperaturze
- 40 g miodu
- 3 duże jajka
- 2 sztuki żółtka
- 64 g oleju roślinnego
- 518 g mąki pszennej
- 14 g soli
- 78 g cukru - dałam trzcinowy
- do posypania wierzchu chałki można przygotować mak, cukier, sezam...

### **Wykonanie :**

1. Do miski wlać wodę dodać drożdże i mąkę, zagnieść ciasto, przykryć szczelnie folią lub włożyć do woreczka foliowego i odłożyć w ciepłe miejsce ( 24 - 26 st C ) na 30 minut.
2. Po 30 minutach zaczyn przełożyć do miski miksera stacjonarnego i kolejno dodać składniki, zaczynając od płynnych, a kończąc na mące. Uruchomić mikser, mieszać ciasto za pomocą końcówki typu hak przez 8 minut na najniższych obrotach, a następnie 5 minut na wysokich obrotach.

Przepis ze strony [www.sprawdzonakuchnia.pl](http://www.sprawdzonakuchnia.pl)

## Domowa chałka

3. Ciasto przykryć folią spożywczą, odstawić w ciepłe miejsce (24 - 26 st C) na 1 do 2 godzin.
4. Następnie wyjąć ciasto z miski na posmarowany olejem blat, odgazować je, czyli należy pozbyć się pęcherzyków powietrza, które wypełniają ciasto, składając je kilka razy, po tej czynności podzielić ciasto na dwie równie porcje, następnie każdą z porcji ciasta podzielić na trzy części i z każdej uformować wałek. Końcówki wałeczków zlepić, zawinąć pod spód, zapleść warkocz.
5. Gotowe chałki przełożyć na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, chałki spryskać olejem, przykryć folią spożywczą, odstawić w ciepłe miejsce na 1 godzinę, chałka powinna podwoić swoją objętość.
6. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 st C.
7. Do miseczki wbić jajko, dodać łyżkę wody i szczyptę soli, dokładnie roztrzepać.
8. Wyrośnięte chałki posmarować jajkiem, posypać cukrem, makiem lub sezamem. Chałki pieczemy przez 25 - 30 minut (opcja górnej i dolnej grzałki, temperaturę możemy obniżyć o 20 st C jeśli zauważymy, że chałki przypiekają się zbyt mocno).
9. Po upieczeniu wyjmujemy od razu na kratkę i studzimy, po wystudzeniu chałkę przechowujemy w szczelnie zamkniętym pojemniku.

Przepis ze strony [www.sprawdzonakuchnia.pl](http://www.sprawdzonakuchnia.pl)

## Makowiec z jabłkami

### **Składniki:**

- 20 dag maku
- 30 dag cukru pudru
- 40 dag jabłek startych na grubych oczkach
- 13 dag masła
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 łyżek grysiku
- Bakalie

### **Wykonanie:**

Masło utrzeć z cukrem pudrem i stopniowo dodawać żółtka, cały czas ucierając. Kolejno dodawać mak, jabłka, grysik i proszek do pieczenia. Na samym końcu dodajemy ubite na sztywną pianę białka oraz bakalie i delikatnie mieszamy do połączenia się składników.

Pieczemy ok 45 minut w 180°C

## Wigilijna kapusta z grzybami

### **Składniki:**

- 1 kg kwaszonej kapusty
- 10 dag suszonych grzybów
- Duża cebula
- Oliwa lub olej
- Szklanka mleka
- Łyżka mąki
- Sól, pieprz

### **Wykonanie:**

Umyte grzyby moczymy w letnim mleku pół na pół z wodą. Gotujemy na niewielkim ogniu w płynie w którym się moczyły. Gdy paruje, uzupełniamy wodą w takiej ilości, by było 1,5 szklanki płynu. Jeśli kapusta jest zbyt kwaśna, przelewamy ją wodą, rozdrabniamy i gotujemy max 10 minut. Odcedzamy. Cebulę drobno siekamy. Ugotowane grzyby odcedzamy, kroimy w paski a wywar odstawiamy. Na rozgrzanym tłuszczu podsmażamy cebulę a gdy się zeszkli dodajemy mąkę. Zasmażamy aż się zrumieni. Zasmażkę rozprowadzamy wywarem z grzybów uważając, by nie powstały grudki. Do zasmażki dodajemy grzyby, kapustę, przyprawy i całość gotujemy ok 30-40 min na najmniejszym ogniu.

## Kapusta z grochem

### **Składniki:**

- 1 kg kapusty kwaszonej
- Szklanka suchego, łuskanego grochu
- 2 kapelusze suszonych grzybów
- Szklanka mleka
- Cebula
- Olej
- Łyżka mąki
- Sól, pieprz
- Liść laurowy
- Cząber

### **Wykonanie:**

Grzyby moczymy pół na pół w wodzie i mleku. Następnie gotujemy je do miękkości, cały czas uzupełniając odparowany płyn.

Odcedzamy i kroimy w paski, wywar odstawiamy.

Oplukany groch zalewamy letnią wodą, dodajemy szczyptę soli i cząber i gotujemy do miękkości na średnim ogniu.

Kapustę kroimy na cienkie paski, zalewamy dużą ilością wody, zagotowujemy, dodajemy liść laurowy, gotujemy przez kolejne 15 minut i odcedzamy odrzucając liść.

## Kapusta z grochem cd

Na oleju podsmażamy drobno posiekaną cebulę, po zeszkleniu opruszamy ją mąką, zasmażamy, często mieszając aż nabierze szklanego koloru.

Rozprowadzamy wywarem z grzybów, dokładnie mieszając, by nie powstały grudki.

Do sosu dodajemy kapustę, grzyby i groch (odrzucaamy cząber). Składniki mieszamy i trzymamy na niewielkim ogniu przez 15 minut.

W razie konieczności doprawiamy solą i pieprzem.

## Karp w galarecie

### **Składniki:**

- Świeży karp max 1,6kg
- Porcja włoszczyzny bez kapusty
- Duża cebula
- Ząbek czosnku
- Kilka ziaren czarnego pieprzu i ziela angielskiego
- Liść laurowy
- Sól
- 2 kopiaste łyżeczki mielonej żelatyny
- 3 jajka (najlepiej przepiórcze) ugotowane na twardo
- Plasterki cytryny
- Marchew ugotowana na wywarze
- Kiszony ogórek
- Zielenina

### **Wykonanie:**

Oporządzoną rybę dokładnie myjemy, filetujemy i wycinamy 6 porcji. Gotujemy wywar z głowy, grzbietu, płetw, włoszczyzny i cebuli. Uważamy, by gotować na niewielkim ogniu i bez pokrywki, by wywar nie zmętniał. Po 15 minutach odcedzamy, w razie potrzeby solimy i dokładamy porcje ryb.

## Karp w galarecie cd

Gotujemy wciąż w odkrytym naczyniu, na niewielkim ogniu przez 12-15 minut, pilnując, by ryba była miękka ale nie rozgotowana.

Pozostawiamy do wychłodzenia w wywarze, w którym się gotowała.

Żelatynę moczymy w niewielkiej ilości zimnej wody. Wychłodzoną rybę układamy na deskę, oczyszczamy dokładnie z ości, układamy na półmisku i przybieramy połówkami jajek i plasterkami cytryny (bez pestek!), marchwią i kiszonym ogórkiem- według upodobań.

Wywar z ryby podgrzewamy do wrzenia. Odmierzamy 5 szklanek (bardzo dobrze przecedzonych) i dokładnie mieszamy z napęczniałą żelatyną.

Chłodną galaretą zalewamy 3krotnie porcje ryby i odkładamy w chłodne miejsce do wystudzenia