

Warmińskie klimaty Bożonarodzeniowe



„Dziedzictwo Kulinarne Warmii”

21 listopada 2009r. odbyła się w Kamińsku (gmina Górowo Iławeckie) impreza „Dziedzictwo Kulinarne Warmii”, podczas której przedstawiciele gmin członkowskich Lokalnej Grupy Działania „Warmiński Zakątek” zmagali się w konkursie „Smaki Warmii 2009”.

Konkurs obejmował cztery kategorie:

1. **Potrawa wigilijna**
2. **Mięsna potrawa bożonarodzeniowa**
3. **Słodki wypiek**
4. **Stroik świąteczny**

W konkursie wzięło udział 14 osób i dwie organizacje pozarządowe z gmin Górowo Iławeckie, Lubomino, Jeziorany, Orneta.

Bezkonkurencyjne okazało się Koło Gospodyń Wiejskich w Kandytach, które wygrało w każdej z czterech kategorii konkursowych!

A oto zwycięskie dania (kolejność wg wymienionych wyżej kategorii):

1. „Pieróg z rybą”
2. „Galantyna z kury”
3. „Tort chlebowy”

Podczas spotkania odbyła się również licytacja konkursowych stroików świątecznych, na rzecz bezdomnych piesków. Zwieńczeniem przedsięwzięcia jest publikacja z przepisami na wszystkie dania konkursowe. Jeszcze raz dziękujemy wszystkim za wzięcie udziału w konkursie, a także gratulujemy wspaniałych i pysznych pomysłów.





Kochani,

Tuż przed pięknymi Świętami Bożego Narodzenia trafia do Waszych rąk unikalne wydawnictwo, nasza „Zakątkowa Książka Kucharska”! Trzeba Wam wiedzieć, że wszystkie te przepisy są sprawdzone! Wszystkie dania się udają i są przepyszne. Ale trzeba w ich przygotowanie włożyć odrobinę serca...

Niejedna z nas, gospodyń (bo to na nas spoczywa głównie obowiązek pitraszenia) przypomni sobie smaki z dzieciństwa, bo te przepisy to również wypadkowa naszych rodzinnych stron. Choć są to „smaki Warmii”, to większość tych przepisów przywędrowała na Warmię z różnych regionów.

„Smaki Warmii” to nie tylko pięknie wydana książeczka kucharska, ale dla wielu z nas to wspomnienie rodzinnych stron oraz wspaniałej imprezy, którą przygotował samorząd gminy Górowo Iławeckie i tamtejsze organizacje pozarządowe.

A zatem miłej lektury i do dzieła!

Będziemy mile zaskoczeni, jeżeli po Świętach podzielicie się swoimi uwagami na naszej stronie. Być może najciekawsze wypowiedzi będą początkiem wydania kolejnej edycji w przyszłym roku.

*W imieniu „Warmińskiego Zakątka”
Małgorzata Ofierska*

Ryba faszzerowana warzywami

Warsztaty Terapii Zajęciowej przy Orneckim Stowarzyszeniu Wsparcia Osób Niepełnosprawnych

Składniki:

1 duża ryba (np. karp), sól, pieprz, 1 cytryna, duża marchew, 1 por, 1 cebula, koperek, mąka, olej

Sposób przygotowania:

Dużą rybę, np. karpia należy odfiletować głowę pozostawić – wybrać oczy. Dobrze wymoczyć. Natrzeć pieprzem, solą. Do środka ryby dać koper i startowaną skórkę z cytryny. Marchew, por, cebulę, udusić, przyprawić. Farsz ma być ostry i zimny. Napelnij wypatroszoną rybę. Obtoczyc w mące, skropić olejem i cytryną, piec w 150° C po 20 min. z obu stron.

Pieróg z rybą

Koło Gospodyń Wiejskich Kandyty

Ciasto:

40 dag mąki, 3 dag drożdży
1 szkl. mleka, 1 jajko, 1 łyżka
cukru, sól, szczypta gałki
muskatowej, 0,5 kostki
masła

Nadzenie:

40 dag filetów z ryby, 30 dag
kapusty kiszzonej, 1 cebula,
4 łyżki oleju, 1 jajko, sól,
pieprz, śmietana, tłuszcz do
posmarowania formy

Sposób przygotowania:

Sporządzić ściśle ciasto drożdżowe odstawić do wyrośnięcia • Ugotować kapustę posiekaną drobno • Dodać pokrojoną podsmażoną cebulę (można dodać podsmażone grzyby leśne lub pieczarki) • Rybę pokrojoną w paski o szerokości 2cm podsmażyć na oleju • Do ryby dodać cebulę, kapustę i grzybki • Doprawić do smaku i kilka minut razem poddusić • Na koniec dodać surowe jajko • Ciasto wyrośnięte ułożyć w kształcie prostokąta na środek ułożyć wałek z nadzienia • Przykryć z wierzchu ciastem i zlepić brzegi na kształt pieroga • Górę smarujemy śmietaną • Piec 30 min w temperaturze 180°C na początku a później 160°C

Kotlety rybne z leszcza

HALINA KUCHTA

Składniki:

1 kg leszcza (bez ości)
2 jajka
1 1/2 bułki namoczonej w śmietanie 18%
1/2 pieczarek (podsmażonych)
1 cebula (podsmażona na maśle)
1 marchewka starta na tarce o dużych otworach

Sposób przygotowania:

Rybę dokładnie wyfiletować, przepuścić przez maszynkę, dodać warzywa, pieczarki, jajka, sól, pieprz, masło, śmietanka 18%. Dokładnie wymieszać, smażyć na rozgrzanym ogniu.

Łeszcz w galarecie

HALINA KUCHTA

Składniki:

1/2 kg leszcza bez ości
3 jajka
2 cebule
2 marchewki
25 dag bułki tartej namoczyć w śmietanie 18%

Sposób przygotowania:

Rybę dokładnie wyfiletować, przepuścić przez maszynkę, dodać: jajka, cebulę, marchewkę, bułkę tartą namoczoną w słodkiej śmietance, masło, sól, pieprz, odrobinę cukru. Wszystko dokładnie wymieszać.

W garnku zagotować 1 litr wody dodać warzywa, gotować 15 minut. Następnie robić z farszu gałki i wrzucać do wywaru. Część marchewki zostawić do dekoracji. Gałki gotować na małym ogniu 30 minut. Wyjąć i ostudzić. Wywar przedzić przez sito, dodać 2 łyżeczki żelatyny rozpuszczonej w zimnej wodzie i wlać do wywaru, wymieszać. Gałki pokroić w plastry, udekorować pietruszką i marchewką. Zalać wywarem i wstawić do lodówki.

Gołabki Wigilijne



KRYSTYNA MINOTA - KGW „Aksamitka”

Składniki:

Główka kapusty, 1 szklanka ryżu, garść suszonych grzybów, 1 cebula, 1 ząbek czosnku, sól, pieprz, olej, kostka grzybowa.

Sposób przygotowania:

Kapustę sparzamy i oddzielamy liście. Grzyby zalewamy wrzątkiem i zostawiamy na 2 godziny. Ryż gotujemy w ½ litra wody. Namoczone, odcisnięte grzyby mielimy w maszynce na drobnym sitku. Podsmażamy cebulę z czosnkiem doprawiając solą i pieprzem. Łączymy z ryżem i nakładamy na sparzone liście. Zawijamy jak gołabki. Dusimy pod przykryciem do miękkości w wodzie z olejem i kostką grzybową.

Krokiety



KRYSTYNA MINOTA - KGW „Aksamitka” Piasty Wielkie

Składniki:

Ciasto:

½ kg mąki, 2 jajka, ½ litra wody gazowanej, 3 łyżki oleju, szczypta soli.

Farsz:

2 kg kapusty kiszzonej, garść suszonych grzybów, 1 duża cebula, 1 ząbek czosnku, sól, pieprz do smaku.

Panierka:

Jajko, bułka tarta, olej do smażenia.

Sposób przygotowania:

Ugotowaną, odcisniętą kapustę mielimy w maszynce o grubych oczkach, podsmażamy z cebulą na oleju i poprawiamy solą i pieprzem. Grzyby zalewamy wrzątkiem na 2 godziny. Następnie mielimy w maszynce na drobnych oczkach. Podsmażamy z cebulką i czosnkiem poprawiając solą i pieprzem. Łączymy z kapustą. Na usmażone naleśniki nakładamy farsz, zwijamy, panierujemy i obsmażamy ma oleju z obu stron.

Drożdżowe pierożki z makiem



Środowiskowy Dom samopomocy w Henrykowie

Ciasto:

1 kg mąki, 10 dag drożdży, szczypta soli, 3 szklanki wody, odrobina cukru

Farsz:

0,5 kg maku, posiekane bakalie (rodzynki, orzechy, kadyzowana skórka pomarańczowa), 1 paczka herbatników, całe jajo, olejek migdałowy, 1 szklanka cukru, łyżka miodu, łyżka dżemu, szklanka oleju do smażenia

Sposób przygotowania:

• Drożdże rozrobić z ciepłą wodą i 2 łyżkami mąki – zostawić do wyrośnięcia • Z mąki, jaj, cukru, szczypty soli i reszty wody zagnieść ciasto. Dodać rozczyń, wymieszać i odstawić do wyrośnięcia • Dzień wcześniej sparzyć mak. Po odsączeniu wody mak przekręcić 2 razy przez maszynkę razem z herbatnikami. Dodać wszystkie składniki, bakalie i wymieszać • Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na posypanej mąką stolnicy, wycinamy szklanką kółka, bądź też kroimy ciasto na kwadraty (jak kto woli). Na każdy kawałek nakładamy farsz i lepimy pierogi • W głębokiej patelni rozgrzewamy olej. Smażymy pierożki na złocisty kolor z obu stron (pilnujemy, by do połowy były zanurzone w oleju). Podajemy ciepłe lub zimne.

Pierogi drożdżowe



TERESA JURGIELEWICZ - Koło Gospodyń Wiejskich Bądle

Składniki na ciasto:

1 kg mąki, 5 dkg drożdży, 1 całe jajko, 1 łyżeczka cukru, 1 łyżka masła, szczypta soli, ½ litra mleka. Ciasto musi wyrosnąć.

Składniki na farsz:

1 kg kiszzonej kapusty, 15 dkg grzybów, 1 cebula.

Sposób przygotowania:

Kapustę kiszoną obgotować, posiekać grzyby, ugotowane przemiałki przez grube oczka. Cebulę uduśić na oleju. Składniki farszu wymieszać. Uformować nieduże pierogi i smażyć na oleju jak pączki.

Tort chlebowy



Ciasto:

10 jaj, 10 łyżek mąki ze zmielonego, suchego chleba razowego, 10 łyżek stołowych (płaskich) cukru

Ponc:

Herbata, Rum, Spirytus, Woda, Cukier

Kremy:

Maślany, ze śmietany lub jogurtowy (Russell), 2 kostki masła, 2 jogurty po 200 ml, 20 dag cukru (10 łyżek), Trochę cukru waniliowego

Sposób przygotowania:

Rozetrzeć masło na puch, do jogurtu dodać cukier i cukier waniliowy i rozmieszać aż się rozpuści • Do masła dodajemy po malej łyżce jogurtu i mieszamy • Masę podzielić na pół i do jednej dodać kakao • Krem smarować na grubość ok. 0,5 cm • Smarujemy najpierw górę gładko (nóż maczamy w gorącej wodzie)

Piernik



IRENA TOMASZEWICZ - KGW „Aksamitka” Piasty Wielkie

Ciasto:

1 szklanka miodu, ½ szklanki mleka lub wody, 1 szklanka cukru, 3 szklanki mąki, 3-4 jajka, 1 czubata łyżewka sody, 1 przyprawa do piernika, 3 łyżki kakao, ½ szklanki oleju, szczypta cynamonu.

Masa:

5 żółtek, 1 łyżka cukru, 1 cukier waniliowy, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 1 szklanka mleka, 1 kostka masła, 2-3 banany.

Sposób przygotowania:

Ciasto: miód rozpuszczamy w ½ szklanki mleka lub wody z 1 szklanką cukru. Do tego dodajemy 3-4 żółtka, 3 szklanki mąki z sodą, ubite białka na koniec przyprawę do piernika, cynamon, kakao, olej. Piec około 50 minut.

Masa: żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy mąkę ziemniaczaną rozmieszaną z odrobiną mleka, a pozostałe mleko zagotować, dodać wymieszane żółtka z mąką i ugotować budyni (ostudzić). Masło ucieramy z ostudzonym budyniem i dodajemy pokrojone na kawałki banany. Masę smarujemy przekrojony piernik.

Rawowiec



BARBARA MASZCZAK - KGW Bądle

Ciasto:

4 jajka, ¼ szklanki cukru pudru, szklanka mąki, cukier waniliowy, 4 łyżki kakao, 2 łyżeczki proszku do pieczenia.

Masa1:

2 szklanki mleka, 20 dag masła, 2 opakowania budyniu śmietankowego, 3 łyżeczki cukru

pudru, 2 łyżeczki sparzonych rodzynek.

Masa 2:

5 dag kawy cappuccino, 2 opakowania bitej śmietany, 2 szklanki mleka, 3 łyżki żelatyny, alkohol do nasączenia, polewa czekoladowa.

Sposób przygotowania:

Białka ubijamy, pod koniec dodajemy cukier i żółtka • Wsypujemy resztę składników, lekko mieszamy • Wlewamy na wyłożoną papierem blachę 26x36 cm • Pieczemy 30 minut w temperaturze 180 stopni • Studzimy • Masa1: budynie gotujemy na mleku, studzimy • Masło ucieramy, dodając stopniowo budynie, rodzyinki i cukier • Masa 2: żelatynę rozpuszczamy w ¼ szklanki gorącej wody, studzimy • Kawę rozpuszczamy w zagotowanym mleku, studzimy • Wsypujemy śmietanę i ubijamy. Dodajemy żelatynę i mieszamy • Biszkopt kroimy wzdłuż, nasączaamy • Na spód wykładamy masę 1, potem masę 2 • Chłodzimy, aż stężeje • Przykrywamy biszkoptem • Dekorujemy polewą.

Makowiec z jabłkami



BIEŃKOWSKA LUCYNA

Grupa Aktywności Lokalnej „GAL” w Rogielach

Składniki:

25 dkg maku, ½ kg jabłek, 6 jajek, 6 łyżek kaszy manny, 1 cukier waniliowy, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 30 dkg cukru, 10 dkg rodzynek, 1 margaryna.

Sposób przygotowania:

Mak sparzyć i zmielić 2 razy • Margarynę, żółtka i cukier utrzeć • jabłka obrać i zetrzeć na grubej tarce • białka ubić na sztywno • Dodać do masy proszek do pieczenia, cukier waniliowy, rodzyinki, jabłka • Pianę delikatnie wymieszać • Wyłożyć do wysmarowanej blachy i piec 45-50 minut.



Śmietankowiec Orzechowiec

STEFANIA DZIADCZYK
Kolo Gospodyń Wiejskich Bądle

RENATA BURDZIAK - Kolo Gospodyń Wiejskich Bądle

Składniki:

1 śmietana 18%, 1 szklanka mleka, 1 szklanka cukru, 1 cukier waniliowy, 2 różne galaretki owocowe, żelatyna do owoców i koktajli.

Ciasto:

3,5 szklanki mąki, 1 kostka margaryny, ¼ szklanki cukru, 2 jajka, 6 łyżek mleka, 2 łyżki miodu, 1,5 łyżeczki sody.

Mąkę, margarynę (rozpuszczoną) i resztę składników zagnieść i podzielić na 2 części. Jedną wyłożyć na blachę i piec 20-30 minut w temperaturze 170 stopni.

Wierzch orzechowy:

10 dag margaryny, 2 łyżki miodu, ½ szklanki cukru, 35 dag

orzechów włoskich.

Rozpuścić margarynę i smażyć w niej wszystkie składniki na wolnym ogniu przez ok. 7 minut. Gorącą masę wylać na wierzch drugiej części ciasta surowego. Upiec tak samo jak pierwszy placek.

Masa:

½ litra mleka, 1 szklanka cukru, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, 2 łyżki mąki zwykłej, 1 cukier waniliowy, 2 żółtka, 1 margaryna.

Sposób przygotowania:

Śmietanę, mleko i cukier zwykły oraz waniliowy zmikсовать. Po zmiksowaniu dodajemy żelatynę (na szklankę gorącej wody). Dobrze wymieszać, wlać do miski stopniowo w trakcie miksować. Na koniec w kostkę pokroić wcześniej przygotowaną galaretkę i wymieszać łyżką stołową (nie miksować). Schłodzić w lodówce.

Sposób przygotowania:

Odlać ½ szklanki mleka i w tej ilości rozmieszać 2 rodzaje mąki i żółtka. Resztę mleka zagotować z cukrami i ugotować budyni. Margarynę utrzeć na puch, dodawać po łyżce zimny budyni i trochę spirytusu. Masę włożyć na pierwszy placek, przykryć plackiem z orzechami. Schłodzić.

Tort chlebowy

Kolo Gospodyń Wiejskich Kandyty

Ciasto:

10 jaj, 10 łyżek mąki ze zmieszonego, suchego chleba razowego, 10 łyżek stołowych (płaskich) cukru.

Ponc:

Herbata, rum, spirytus, woda,

cukier.

Kremy:

Masłany, ze śmietany lub jogurtu (Russell), 2 kostki masła, 2 jogurty po 200 ml, 20 dag cukru (10 łyżek), trochę cukru waniliowego.

Sposób przygotowania:

Rozetrzeć masło na puch, do jogurtu dodać cukier i cukier waniliowy i rozmieszać, aż się rozpuści. Do masła dodajemy po małej łyżce jogurtu i mieszymy. Masę podzielić na pół i do jednej dodać kakao. Krem smarować na grubość ½ cm. Smarujemy najpierw górę gładko (nóż maczamy w gorącej wodzie).

Pierogi drożdżowe z makiem

RENATA BURDZIAK - Kolo Gospodyń Wiejskich Bądle

Ciasto na pierogi:

1 kg mąki, 1 margaryna, 1 szklanka śmietany, 1 kostka drożdży, szczypta soli.

Nadzienie makowe:

1 ½ szklanki maku spażyc, zmielić. Dodać 1 szklankę cukru, 3 całe jajka, 2 łyżki mąki ziemniaczanej, olejki migdałowy.

Sposób przygotowania:

Drożdże rozpuścić w śmietanie • Ciasto wyrobić i od razu kleić pierogi • Zagotować 1 margarynę dodać masę makową, bakalie. Ciągłe mieszając zagotować, aż masa zgęstnieje • Ostudzić. Nadziać pierożki • Piec w piekarniku w temperaturze 160° C

Cebulki Gosi



MAŁGORZATA PIETKIEWICZ - KGW „Aksamitka” Piasty Wielkie

Farsz:	Sos:
1 kg mięsa mielonego, 2 woreczki ryżu, sól, pieprz do smaku, 2 kostki „czosnku Knorr”, zioła prowansalskie, 10 średnich cebul, marchew.	2 kostki bulionu, 1 stoiczek przecieru pomidorowego, 2 łyżki śmietany kwaśnej (18%), 1 łyżka mąki, ½ litra wody.

Sposób przygotowania:

Przyprawy wymieszać z mięsem i ugotowanym ryżem. Cebulki obrać, obciąć górę i dół. Wrzucamy do osolonego wrzątku, trzymamy pod przykryciem 5-7 minut (nie gotować). Z wyciągniętej i osuszonej cebulki wypychamy środki, wierzchnie warstwy (sukieneczki) nadziewamy farszem. Dno brytfanny wykładamy środkami cebulek, a na to układamy nafaszerowane cebulki. Dodajemy pokrojoną marchew. Podlewamy niewielką ilością wody i dusimy pod przykryciem na wolnym ogniu do 50 minut. Gotowe cebulki podajemy z sosem pomidorowym.

Galantyna z kurczaka



Koło Gospodyń Wiejskich Kandyty

Składniki:	Nać pietruszki lub koperku
1 duży kurczak, 1 zwykła czerstwa bułka, 1 jajko, 3 dag masła, Sól, Pieprz,	Dodatki: 1 wątróbka z kurczaka lekko sparzona; Parówka owinięta w słoninie lub boczk

Sposób przygotowania:

Od grzbietu naciąć skórę • Mięso mielimy 2 razy, wątróbkę i bułkę namoczoną w mleku • Następnie dodajemy sklarowane masło, sól, pieprz jako i posiekany koperek lub pietruszkę • Masę wyrabiamy aż zacznie się kleić • Ścierkę smarujemy masłem, kładziemy skórę i na nią masę • Gotujemy wywar w garnku do połowy galantyny • Po 30 min. gotowania odwracamy na drugą stronę i gotujemy następnie 30 min. • Galantynę wyciągamy z wywaru i pozostawiamy do wystygnięcia.

Boczek faszerowany



Zofia Szczepaniak - Koło Gospodyń Wiejskich Bądle

Składniki:
2 kg boczku, 1/2 kg mielonego mięsa

Sposób przygotowania:

Boczek nacieramy przyprawami • nacinamy wzdłuż boczku paski • nakładamy przyprawione mielone mięso i mocno zawijamy w duży walek • Uciskamy mocno sznurkiem do mięsa • Wkładamy do wody i gotujemy około 1 ½ godziny • Wyjmujemy z garnka i czekamy, aż ostygnie. • Przed podaniem usuwamy sznurek.

Schab pieczony z owocami



Agata Nieścierenko - Instruktor Terapii Zajęciowej w Pracowni Gospodarstwa Domowego

Składniki:
1 kg schabu bez kości, 200g suszonych śliwek bez pestek, 200g suszonych moreli, 200ml wytrawnego czerwonego wina, 3 łyżki masła, sól, pieprz, majeranek

Sposób przygotowania:

schab płuczemy, nacieramy solą, pieprzem i majerankiem. Owoce płuczemy, morele zalewamy 150 ml wody. Oстрыm nożem nakłuwamy mięso w kilku miejscach. W otwory wkładamy część śliwek. Mięso rumienimy na maśle, przekładamy do brytfanny, polewamy tłuszczem ze smażenia i kilkoma łyżkami wody. Przykrywamy pokrywą i pieczemy ok. godziny w temperaturze 200°C, polewamy sosem z pieczenia i pozostałym winem. 20 min przed końcem dodajemy resztę owoców winem. Upieczony schab podajemy z owocami i puree ziemniaczanym.

Karkówka w sosie musztadowym



JOANNA BIENKOWSKA

- Grupa Aktywności Lokalnej „GAL” w Rogiedlach

Składniki:

80 dag karkówki, 1 cebula, 3 ząbki czosnku, 5 łyżek musztardy (najlepiej z całymi ziarnami gorczycy), 1 szklanka bulionu, po 2 łyżki sosu sojowego, miodu i octu 6%.

Sposób przygotowania:

Mięso pokroić na porcje. Obrąć i posiekać cebulę. Przygotować marynatę: musztardę wymieszać z sosem sojowym, octem i miodem. Połączyć z 2-3 łyżkami oleju. Dodać obrany i przeciśnięty przez praskę czosnek. Marynatę ewentualnie poprawić do smaku solą i pieprzem. Następnie porcje mięsa posmarować przygotowaną marynatą. Ułożyć w naczyniu, przykryć i odstawić do lodówki przynajmniej na godzinę. Następnie mięso oczyścić z marynaty (nie wylewać jej) i obsmażyć na oleju razem z posiekaną cebulą. Do tego mięsa wlać bulion i marynatę. Dusić około 40 minut.

Paszteciki z kapustą i grzybami „Paszteciki babci”



IZABELA CZAPLIKA

Grupa Aktywności Lokalnej „GAL” w Rogiedlach

Składniki na ciasto:

75 dkg kwaszonej kapusty,
1 ½ szklanki mąki, 1 łyżka ponad ½ szklanki suszonych drożdży, ½ szklanki mleka, 1 grzybów, 1 średnia cebula, 1 łyżeczka cukru, 2 jajka, 1 żółtko, czubata łyżka tłuszczu (olej), 2 płaskie łyżeczki tłuszczu (np. sól, pieprz. roztopione masło), sól.

Składniki na nadzienie:

Sposób przygotowania:

grzyby umyć i odstawić do namoczenia na około 2 godziny. Ugotować w tej samej wodzie, opłukać i posiekać-wywaru nie wylewać. Kapustę i cebulę drobno posiekać, przelożyć do garnka, zalać wywarem z grzybów, dodać tłuszcz, dusić tak długo, aż wywar odparuje. Wymieszać z grzybami, doprowadzić do smaku solą i pieprzem.

W między czasie drożdże utrzeć z cukrem, łyżką mąki i 3 łyżkami ciepłego mleka. Odstawić do wyrośnięcia. Dodać resztę mleka, jajka, żółtko i pozostałe mleko. Osolić i zagnieść ciasto. Powoli wlewać tłuszcz, wyrabiać, aż ciasto zacznie odchodzić od rąk. Odstawić do wyrośnięcia. Następnie ciasto rozwałkować i wykroić kwadraty (7x7 cm). Pośrodku każdego kwadratu ułożyć farsz, sklejać paszteciki. Układać na natłuszczonej i posypanej mąką blaszce, odstawić do wyrośnięcia. Potem przed pieczeniem paszteciki posmarować rozmąconym jajkiem. Piec około 25 minut w temperaturze 200° C.

Z podanych proporcji średnio wychodzi 12 pasztecików. Kapusty kwaszonej nie należy płukać, a jedynie odcisnąć z niej nadmiar soku. Zachowuje ona aromat. Dobrze, gdy sami ją zakisimy. Znakomicie smakują razem z barszczem.

Schab faszerowany



RENATA BURDZIAK - Kolo Gospodyń Wiejskich Bądle

Składniki:

1 ½ kg schabu, 45 dag gotowanego mięsa, 20 dag pieczarek, sól, pieprz, papryka słodka, rozmaryn, cebula, czosnek.

Sposób przygotowania:

Pieczarki myjemy i gotujemy. Mielimy razem z gotowanym mięsem. Dodajemy sól, pieprz i podsmażoną na oleju cebulkę. Mieszamy. Schab rozkrajamy na prostokąt. Posypujemy przyprawami i rozmarynem. Smarujemy farszem. Zwijamy roladę i związujemy nitką. Mięso wkładamy do naczynia żaroodpornego podlewamy szklanką bulionu. Pieczemy 2 ½ godziny w temperaturze 200° C



*Niech się spełnią
świąteczne życzenia,
te łatwe i te trudne
do spełnienia,
te duże i te małe,
te mówione głośno
lub wcale.*

*Niech się spełnią
te wszystkie
krok po kroku,
tego życzymy
w Nowym Roku!*

Smacznego!



**CODZIENNIE NOWE INFORMACJE
O REALIZOWANYCH WYDARZENIACH,
DOSTĘPNYCH FUNDUSZACH, CIEKAWYCH
MIEJSCACH, AKTYWNYCH LUDZIACH**

STRONA INTERNETOWA STOWARZYSZENIA

www.warminskizakatek.com.pl



**Lokalna Grupa Działania
"Warmiński Zakątek"**

ul. Warszawska 7
11-040 Dobre Miasto
tel. 89 6160058