Smaki Ziemi Brzozowskiej



LGD Ziemia Brzozowska

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich

ZIEMIA BRZOZOWSKA STOWARZYSZENIE LGD

Program Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja Zarządzająca PROW 2007-2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

LGD Ziemia Brzozowska

Smaki Ziemi Brzozowskiej



Kuchnia Ziemi Brzozowskiej idealnie oddaje charakter tego regionu, który cechuje bogate dziedzictwo historyczne, doskonale zachowane środowisko naturalne oraz pieczołowicie kultywowana, ale jednocześnie żywa tradycja. Obraz tej ziemi współtworzą wspaniałe zabytki z Listy Światowego Dziedzictwa UNESCO, lasy bogate w unikatowe i chronione gatunki roślin i zwierząt, obecne na co dzień i od święta piękne tradycje oraz otwarci i przyjaźni mieszkańcy, hołdujący staropolskiej zasadzie *Gość w dom, Bóg w dom*. Korzystając z zaproszenia do odwiedzenia Ziemi Brzozowskiej, można zatem mieć pewność, że do tego, co zobaczymy, czego dotkniemy i co poczujemy w czasie tej wizyty, na pewno dodamy wspaniałe wrażenia smakowe.

Potwierdził to *Festiwal smaków Ziemi Brzozowskiej*, zorganizowany przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania *Ziemia Brzozowska*, który był prezentacją wspaniałych dokonań kulinarnych prezentowanych przez Koła Gospodyń Wiejskich z regionu. Przygotowano setki potraw, które stały się niezwykłą podróżą po brzozowskim dziedzictwie kulinarnym. Podróżą pokazującą, że znajduje się ono w doskonałej kondycji, której inni mogą tylko pozazdrościć.

Obraz tego dziedzictwa jest wyjątkowo różnorodny. Tworzą go elementy obfitej do przesady kuchni szlacheckiej oraz — niemal nieznającej mięsa — kuchni chłopskiej, okraszone dodatkami wniesionymi przez mniejszości narodowe i etniczne dawnej Galicji oraz przybyszów z różnych zakątków monarchii Habsburgów, traktowanej tu często z pewnym rozrzewnieniem jako *stare, dobre czasy*.

Nie jest to jednak typowy dla współczesności kolaż kulturowy, uzupełniany kulinarnymi amerykanizmami, ale autentyczna tradycja rozmaitości i budowania jedności z różnorodnych elementów. Od wieków przenikało się tu przecież dziedzictwo wielu narodów i grup etnicznych, różnych tradycji kulinarnych, na bazie której rodziła się na przestrzeni dziesięcioleci i wieków wzajemnego przenikania się i inspirowania jedność, którą określamy dzisiaj jako kuchnia Ziemi Brzozowskiej. I tak, jak w całym regionie karpackim — którego Ziemia Brzozowska jest częścią — usłyszymy ulotne pieśni o miłości i o śmierci, śpiewane w różnych językach, ale na identyczną melodię, tak w kuchni znajdziemy wiele potraw o różnych nazwach, ale tych samych smakach, składnikach, recepturach.

Tradycja w kuchni brzozowskiej to z jednej strony sięganie do starych receptur, przekazywanych z pokolenia na pokolenie, czasem nawet odtwarzanych dzięki kwerendom archiwalnym i bibliotecznym, ale z drugiej wyjątkowa ciekawość smaków, otwarcie na nowości i nadążanie za zmieniającym się światem oraz adaptowanie inspirujących elementów innych kultur.

Smaki Ziemi Brzozowskiej pozostają w silnym związku z tradycyjnym charakterem regionu, dzięki którym używane do tworzenia potraw składniki są w pełni ekologiczne i zdrowe, a metody produkcji, nawet jeśli nie są oficjalnie certyfikowane, spełniają najsurowsze kryteria stawiane produktom *eko*. Jest to zatem kuchnia nie tylko atrakcyjna i smaczna, ale nade wszystko zdrowa. Jakże różna od tego, co dominuje dziś na stołach mieszkańców dużych miast, którzy zatracili swoją kulinarną tradycję. Z podziwem sięgają do tego, co my im oferujemy, jako jeden z niewielu już regionów, w którym wszystko rozwija się w równowadze gwarantującej zarazem spokój ducha i zdrowie ciała.

Niniejsza publikacja prezentuje potrawy uczestniczące w *Festiwalu smaków Ziemi Brzozowskiej*, uzupełniane przez inne receptury i przepisy należące do brzozowskiego dziedzictwa kulinarnego. Celem dokonanego wyboru było pokazanie różnorodności tego, co Ziemia Brzozowska kulinarnie ma do zaproponowania. Przybywających tu gości może zainspirować do podjęcia podróży smaków, a w osobach, którym przyszło tu żyć na co dzień, ugruntować dumę z bycia mieszkańcem tego regionu. Wszak do serca trafia się przez żołądek!

LGD Ziemia Brzozowska












TGD Ziemia Brzozowska

Przekąski i sosy

Sos chrzanowy

- 5 jaj
- 5 łyżek octu
- 5 łyżek wody
- 3 łyżki cukru
- szczypta soli
- ½ kostki masła
- 6-7 łyżek chrzanu świeżego

Wszystkie składniki włożyć do garnka i mącić na ogniu. Gdy powstanie konsystencja budyniu, dodać starty na drobnej tarce chrzan. Odstawić. Podawać jako dodatek do wędlin.



Sos pomidorowy

- 2½ szkl. rosołu lub bulionu
- 5-6 łyżek gęstej śmietany
- 3-4 łyżki przecieru pomidorowego
- 3 łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- sól, pieprz, cukier
- natka pietruszki
- papryka ostra - wg uznania

Masło i przecier pomidorowy podgrzać, następnie wlać bulion i mieszać dokładnie trzepaczką do sosów. Śmietanę wymieszać z mąką, dolać do niej odrobinę sosu by ją „zahartować". Wszystko wlać do sosu i doprowadzić do wrzenia, ciągle mieszając. Doprawić solą, pieprzem, cukrem, natką pietruszki oraz ostrą papryką.

KGW Przysietnica

LGD Ziemia Br...zyńska

Sos czosnkowy

- mały słoik majonezu
- 2 łyżeczki musztardy
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- sól

Czosnek przecisnąć przez praskę, dodać pozostałe składniki, dokładnie połączyć.



Sos koperkowy

- 2 łyżki margaryny
- 3 łyżki mąki
- pęczek koperku
- 2-3 łyżki śmietany
- sól, pieprz

Koperek dokładnie umyć i poszatkować. W rondelku rozpuścić margarynę, mąkę, zrobić zasmażkę. Kiedy zasmażka zrobi się biała, powoli podlewać ją wodą, ciągle mieszając, by w sosie nie pojawiły się grudki i aby się nie spalił. Następnie dodać koperek i dalej gotować. Zdjąć z ognia, dodać śmietanę oraz przyprawić solą i pieprzem.
Sos można podawać do jaj, polewając nim ugotowane i przekrojone wzdłuż połówki.

Sos grzybowy

- ½ kg grzybów leśnych
- 1 cebula średniej wielkości
- 1-2 łyżki masła
- 2-3 łyżki śmietany
- sól, pieprz

Grzyby dokładnie umyć, pokroić w plasterki, zagotować w rondelku, a gdy zmiękną - odcedzić. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle. Kiedy cebulka się zeszkli dodać odcedzone grzyby. Smażyć razem ok. 20 min., zdjąć z ognia i po chwili dodać śmietanę. Na końcu przyprawić solą i pieprzem.

Sos jagodowy

- 1 słoik borówek
- 3 łyżki ostrego chrzanu
- 100 ml śmietany 18%
- sok z cytryny
- cukier, sól

Borówki wymieszać z chrzanem i śmietaną. Doprawić cukrem, solą i sokiem z cytryny. Jeśli sos wyda się za gęsty, można dodać jeszcze trochę śmietany.

KGW Wydrna

Sos tatarski

- 5 średnich ogórków konserwowych
- 10 dużych grzybków marynowanych
- 1 mały słoik majonezu
- sól, pieprz, cukier

Ogórki i grzybki odsączyć z zalewy i drobno posiekać, dokładnie połączyć z majonezem i doprawić do smaku.



KGW Wola Jasienicka

Sos majonezowy

- ¼ l oleju
- 1 jajo
- sól
- wywar jarzynowy lub mięsny albo woda
- cukier
- 2-3 dag musztardy
- cytryna, kwasek cytrynowy lub ocet (3%)

Żółtko oddzielić dokładnie od białka, ucierać w szklanej misce w jedną stronę, dodając musztardę, trochę soku z cytryny lub octu i ciągle wkrapiając olej. Gdy sos jest bardzo gęsty trzeba rozrzedzić go wodą lub chłodnym wywarem i znowu ucierać, dolewając olej dopóki nie wyjdzie cała przeznaczona ilość. Na końcu przyprawić do smaku solą, cukrem, octem lub sokiem z cytryny. Do sałatek lub do przyrządzania sosów należy majonez rozrzedzić wywarem mięsnym lub wodą.
Majonez można przyrządzić z całego jaja zamiast z żółtka.

Sos paprykowy

- 2 czerwone papryki
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 1 cebula
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 2 łyżki musztardy
- 2 łyżki octu winnego
- 3 łyżki oleju
- sól
- cukier do smaku
- słodka śmietanka

Paprykę i cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na odrobinie tłuszczu. Dodać przecier, musztardę, ocet, olej i paprykę w proszku. Wszystko razem chwilę podsmażyć, podlewając niewielką ilością wody. Do sosu można dodać kilka łyżek słodkiej śmietanki.



KGW Przysietnica

LGD Ziemia Brzozowska

Jaja faszerowane I

FARSZ I
10 jaj
1 makrela w sosie pomidorowym
15 dag sera białego
szczypiorek

FARSZ II
10 jaj
30 dag pieczarek
1-2 cebule
przyprawy

FARSZ I
Jaja ugotować, przekroić wzdłuż i wyjąć żółtka. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, dodając żółtka. Tak przygotowany farsz nakładać do jajek.

FARSZ II
Podobnie jak przy farszu pierwszym jaja ugotować, przekroić wzdłuż i wyjąć żółtka. Pieczarki drobno pokroić i podsmażyć z cebulą, doprawić do smaku, wymieszać z ugotowanym żółtkiem i faszerować białka.


KGW Niewistka

Jaja faszerowane II

10 jaj
1 pomidor
1 papryka marynowana
ser żółty wg uznania
majonez lub sos czosnkowy

Ugotować jaja, po ostudzeniu przekroić na pół i wyjąć żółtka. Pomidora i paprykę pokroić w drobną kostkę, ser zetrzeć na tarce, wymieszać dokładnie z żółtkami, majonezem lub sosem czosnkowym. Gotowy farsz nakładać na połówki jajek.
Przyprawić wg swojego sposobu.

KGW Grabownica Starzeńska

Jaja faszerowane III

5 jaj
1 cebula
20 dag pieczarek
1 łyżka masła
1 łyżka majonezu
1 łyżka musztardy
pęczek szczypiorku

Jaja ugotować. Pieczarki oczyścić, razem z cebulą pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Ostudzone jaja obrać, przekroić na połówki i wyjąc żółtka. Do ostudzonych warzyw dodać pokruszone żółtka i pokrojony drobno szczypiorek. Doprawić solą, pieprzem, musztardą i dokładnie wymieszać. Faszerować połówki jaj, ozdabiając wierzch majonezem i przyprawą ziołową.


KGW Wydrna

ICD Dorota Brzozowska

Pasta jajeczna ze szczypiorkiem

4 jaja
½ szkl. śmietany lub majonezu
sól, pieprz
3-4 łyżki siekanego szczypiorku

Jaja ugotować na twardo, obrać, posiekać lub zetrzeć na tarce o dużych oczkach i wymieszać ze śmietaną (lub majonezem) i szczypiorkiem. Pastę doprawić do smaku solą i pieprzem.

Do pasty jajecznej oprócz szczypiorku można również dodać:
- siekany koperek
- pomidory - pokrojone w kostkę
- rzodkiewkę - startą na tarce o dużych oczkach
- świeże ogórki - pokrojone w kostkę
- świeżą lub marynowaną paprykę - pokrojoną w kostkę
- grzybki marynowane - pokrojone w kostkę
- wędlinę - drobno pokrojoną
- tuńczyka z puszki - odsączonego (można dodać ketchup)
- makrelę wędzoną - oczyszczoną ze skóry i ości, a następnie rozdrobnioną widelcem (można dodać 1 łyżeczkę chrzanu).

Pasta jajeczna ze szpinakiem

4 jaja
2 ogórki korniszony
1 cebula dymka
1 garść świeżego szpinaku
1 łyżka majonezu
sól, pieprz

Jaja ugotować na twardo, przestudzić i zetrzeć na tarce. Cebulę drobno posiekać, ogórki zetrzeć na tarce o małych oczkach. Szpinak umyć i drobno pokroić. Wszystkie składniki dokładnie połączyć, dodać majonez, wymieszać, doprawić solą i pieprzem.



Pasta z szynki lub kiełbasy

20 dag szynki lub kiełbasy
2 jaja
musztarda
masło
sól, pieprz

Jaja ugotować na twardo, ostudzić, obrać i razem z szynką lub kiełbasą przepuścić przez maszynkę. Dodać 1-2 łyżeczki musztardy, odrobinę masła, posolić i popieprzyć. Wszystko razem dokładnie wymieszać.

Pasta „cztery pory roku"

8 jaj
1 kg sera białego
4-5 ząbków czosnku
2-3 łyżki przecieru pomidorowego
pęczek szczypiorku
5-6 rzodkiewek
10 dag szpinaku
1 wędzona ryba

Ugotować jaja - wyjąć żółtka, połączyć je z serem, dokładnie utrzeć i podzielić na 4 części. Do każdej dodać:
PASTA I
wyciśnięty przez praskę czosnek i szczyptę soli
PASTA II
przecier pomidorowy, pęczek szczypiorku, drobno posiekane rzodkiewki oraz sól i pieprz do smaku
PASTA III
szpinak świeży lub mrożony (wyciśnięty), sól i pieprz do smaku
PASTA IV
rybę wędzoną, obraną z ości i drobniutko pokrojoną

Do pasty można również wykorzystać białka - rozdrobnić je, połączyć z żółtkami i serem.



LGD Ziemia Brzozowska

Serowe zawijasy

- 30 dag sera żółtego
- 20 dag sera białego
- śmietana - ile zabierze
- sól, pieprz
- szczypiorek

Ser biały wymieszać ze śmietaną, doprawić solą i pieprzem. Układać na plasterkach sera żółtego, zwijać ruloniki i zawiązywać szczypiorkiem.

KGW Niewistka

Pieczarki faszerowane

- 60 dag mięsa mielonego
- 10 dag cebuli
- 20 dużych pieczarek
- 2 jaja (jedno do panierki)
- ząbek czosnku
- szczypta soli
- pieprz
- bułka tarta
- olej

Pieczarki umyć, odciąć nóżki, posolić kapelusze i odstawić na chwilę. Odcięte nóżki i cebulę pokroić w kostkę, czosnek zmiażdżyć, wszystko dodać do mięsa i dokładnie wymieszać. Następnie dodać jajo i przyprawy, wyrobić jednolitą masę. Przygotowanym farszem nadziać kapelusze pieczarek, obtoczyć w jajku i bułce tartej, obsmażyć na gorącym oleju. Nagrzać piekarnik do 180-200°C, układać pieczarki na papierze pergaminowym wyścielonym na blaszce. Zapiekać 20-30 min.



KGW Huta Poręby

Muszle faszerowane

- 1 opak. makaronu duże muszle
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 1 pęczek rzodkiewki
- 1 opak. twarogu śmietankowego
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- po kilka gałązek: koperku, pietruszki i szczypiorku
- sól
- pieprz ziołowy
- 5-6 plasterków szynki
- kilka liści sałaty lodowej

Makaron ugotować al dente w osolonej wodzie. Odcedzić i osuszyć. Warzywa umyć i osuszyć. Papryki przekroić na pół i usunąć gniazda nasienne, wraz rzodkiewkami pokroić w małą kostkę. Zieleninę drobno posiekać. Wszystkie składniki połączyć z twarogiem, dodać jogurt i wymieszać na jednolitą masę. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Szynkę pokroić w ok. 1½ cm paski, zawijać w rulonik.
Muszle napełnić masą, a następnie umieścić tam rulonik. Ułożyć na liściach sałaty i udekorować natką i papryką.



KGW Końskie

LGD Ziemia Brzozowska

Pasztetiki

½ kg mąki
½ kostki drożdży
1 kostka margaryny
2-3 łyżki smalcu
ok. 4 łyżki śmietany
1 łyżeczka cukru
½ łyżeczki soli
1 jajo

FARSZ

½ kg mięsa z szynki wieprzowej
½ kg udźca z indyka
1 jajo
1 cebula
1 bułka zwykła
20 dag sera żółtego
liść laurowy, ziele angielskie
pieprz
mieszanka suszonych przypraw

Z podanych składników zagnieść ciasto i rozwałkować na grubość ok. ½ cm. Wykrawać paski o szerokości 10 cm, faszerować mięsem, formować jak krokiety, tylko mniejsze. Wierzch posmarować jajem, posypać startym serem oraz odrobiną kminku i papryką słodką. Piec ok. 25-30 min. do zarumienienia.

FARSZ

Mięso ugotować do miękkości, dodając włoszczyznę i przyprawy. Ostudzone zmielić, dodać jajo, przyrumienioną cebulkę oraz namoczoną wcześniej bułkę. Wszystko dokładnie wymieszać. Dodać paprykę mieloną (wg smaku i uznania).


KGW Huta Poręby

Pasztet z cukinii

3 szkl. startej cukinii
2 szkl. tartej bułki
20 dag sera żółtego
¼ szkl. oleju
1 cebula
3 jaja
1 łyżka przyprawy warzywnej
2 ząbki czosnku
szczypta majeranku
1 łyżka posiekanej natki pietruszki
sól, pieprz do smaku
20 dag pieczarek
(lub 20 dag wątróbki drobiowej)

Cukinię zetrzeć na tarce o grubych oczkach i dobrze odcisnąć, pieczarki drobno pokroić, poddusić na patelni i odparować (wątróbkę podgotować 10 min. i zmielić w maszynce do mięsa). W dużej misce wymieszać cukinię z tartą bułką, startym serem, olejem, pokrojoną cebulą, żółtkami, pieczarkami (lub wątróbką) i przyprawami. Dodać ubitą na sztywno pianę z białek i delikatnie wymieszać, jeśli jest zbyt mokre dodać więcej bułki tartej. Przełożyć do keksówki wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec ok. 1 godz., aż wierzch się zrumieni. Odstawić do wystygnięcia i stężenia.


KGW Stara Wieś

LGD Ziemia Brzozowska

Pasztet z królika

przodek i podroby królika
15 dag podgardla wieprzowego
10 dag wędzonego boczku
25 dag wątróbki (cielęcej lub wieprzowej)
10 dag włoszczyzny
6 dag słoniny
3-4 liście laurowe, pieprz
6 dag suchej bułki
3-4 jaja
2 dag suszonych grzybów
gałka muszkatołowa, sól
imbir

Przodek i podroby, boczek, oczyszczone warzywa i grzybki dobrze opłukać, dodać przyprawy, zalać wodą i gotować na wolnym ogniu. W połowie gotowania posolić, a pod koniec dodać słoninę i gotować jeszcze ok. 30 min. Gdy mięso będzie miękkie zdjąć z ognia i zostawić do ostygnięcia. Wątróbkę umyć, pokroić i zalać ½ szkl. gorącego wywaru, dusić parę minut. Bułkę namoczyć w ½ szkl. wywaru i odcisnąć. Mięso, wątróbkę i bułkę przepuścić dwa razy przez maszynkę. Dodać pieprz, sól, gałkę muszkatołową i wszystko razem utrzeć na jednolitą masę.
Wąską blaszkę posmarować tłuszczem, na dnie wyłożyć plastry słoniny i napełnić do ¾ pojemności. Zakryć szczelnie i piec ok. 1 godz.

Pasztet z zająca

przodek i podroby zajęcze
25 dag wieprzowiny (dość tłustej)
25 dag wątróbki (cielęcej lub wieprzowej)
10 dag włoszczyzny
6 dag słoniny
3-4 liście laurowe, pieprz
6 dag suchej bułki
3-4 jaja
2 dag suszonych grzybów
gałka muszkatołowa, sól
imbir

Przodek i podroby, boczek, oczyszczone warzywa i grzybki dobrze opłukać, dodać przyprawy, zalać wodą i gotować na wolnym ogniu. W połowie gotowania posolić, a pod koniec dodać słoninę i gotować jeszcze ok. 30 min. Gdy mięso będzie miękkie zdjąć z ognia i zostawić do ostygnięcia. Wątróbkę umyć, pokroić i zalać ½ szkl. gorącego wywaru, dusić parę minut. Bułkę namoczyć w ½ szkl. wywaru i odcisnąć. Mięso, wątróbkę i bułkę przepuścić dwa razy przez maszynkę. Dodać pieprz, sól, gałkę muszkatołową i wszystko razem utrzeć na jednolitą masę.
Wąską blaszkę posmarować tłuszczem, na dnie wyłożyć plastry słoniny i napełnić do ¾ pojemności. Zakryć szczelnie i piec ok. 1 godz.

Pasztet z drobiu

5 udek
2 jaja
½ kg podgardla wędzonego
2 bułki czerstwe
3 ząbki czosnku
sól, pieprz
mieszanka suszonych przypraw
1 szkl. bulionu

Ugotować udka, obrać i zmielić razem z resztą składników. Doprawić solą, pieprzem i mieszanką suszonych przypraw, następnie dodać bulion. Wszystko dokładnie wymieszać i nakładać do foremek. Piec w 200°C przez ok. 1 godz.

KGW Domaradz

KGO Ziemia Brzozowska

Pasztet sojowy

1 kg soi
2 kg pieczarek
3-4 jaja
1 kg cebuli
sól, pieprz
olej
masło

Soję zalać wodą i zostawić na noc. Gotować przez 2-3 godz. do miękkości, pod koniec dodając sól. Pieczarki obrać, pokroić i usmażyć na oleju razem z drobno pokrojoną cebulą. Dodać do ugotowanej i odsączonej soi, zmielić w maszynce, na końcu wbić jaja, wymieszać i doprawić do smaku.
Masę przełożyć do natłuszczonej masłem blachy lub dwóch większych keksówek. Piec 45-60 min. w temp. 150°C.

KGW Wara

Pasztet z soczewicy

½ kg soczewicy
20 dag boczku + 10 dag cienkich plasterków do obłożenia
1 duża cebula
2 ząbki czosnku
3 jaja
sól, pieprz
imbir, gałka muszkatołowa

Soczewicę zalać wodą, ugotować i wystudzić. Pokrojoną w kostkę cebulę poddusić na patelni. Od boczku odkroić skórkę. Soczewicę, boczek, cebulę i czosnek zmielić w maszynce do mięsa na małych oczkach. Masę przyprawić solą, pieprzem, imbirem, gałką muszkatołową, wbić jaja i dokładnie wymieszać.
Podłużną formę wyłożyć plastrami boczku i masą pasztetową. Na wierzchu ułożyć pozostały boczek. Piec ok. 1 godz. w temp. 160-180°C. Upieczony i ostudzony pasztet wyjąć z formy, podawać z sosem jagodowym.



KGW Wydrna

Tatar z pstrąga

25 dag filetu z pstrąga
1 czerwona papryka
1 szalotka
natka pietruszki
imbir mielony
1 limonka
papryka słodka mielona
sól morska
oliwa z oliwek

Filet z pstrąga posiekać tasakiem w kostkę, dodać drobno pokrojoną paprykę, szalotkę i natkę pietruszki. Wszystko wymieszać i doprawić do smaku pozostałymi składnikami. Schłodzić przed podaniem.

ZSE Brzozów

Szynka domowa gotowana

1 kg szynki wieprzowej
sól peklowana

ZALEWA
½ l wody
2 łyżki majeranku
2 łyżki mieszanki suszonych przypraw
3 łyżki majonezu
3 ząbki czosnku
2 łyżki przyprawy do zup w płynie
1 łyżka soli kuchennej

Mięso nasmarować solą peklowaną, odstawić na noc do lodówki. Po wyjęciu z lodówki włożyć do siatki i przygotować zalewę. Do gotującej się zalewy włożyć szynkę i gotować 30 min. Szynkę w zalewie zdjąć z ognia i pozostawić do wystygnięcia do następnego dnia. Na drugi dzień szynkę wyjąć, zalewę zagotować, po czym włożyć szynkę raz jeszcze i gotować przez 30 min. Pozostawić do wystygnięcia.


KGW Dydnia

LGD Ziemia Brzozowska

Śliwka zawijana w boczek

40 dag śliwek kalifornijskich
ok. 20 plasterków boczku
wykałaczki

Jeżeli plasterki boczku są szerokie należy przekroić je na pół. Każdą śliwkę owinąć plasterkiem boczku i spiąć wykałaczką. Tak przygotowane przekąski zapiekamy ok. 15 min. w temp. 180°C.

KGW Siedliska

Sałatka jarzynowa zawijana w żółty ser

4 ziemniaki
3 marchewki
2 pietruszki
1 seler
1 jabłko
5 jaj
5 ogórków kiszonych
1 puszka groszku
sól, pieprz
30 dag sera żółtego w plasterkach
szczypiorek do dekoracji
majonez
musztarda

Ziemniaki, marchewkę, pietruszkę i selera dokładnie umyć, zalać wodą, posolić i gotować do miękkości (nie obierać). Po ugotowaniu i ostygnięciu warzywa obrać i pokroić w kostkę. Dodać pokrojone w kostkę ogórki, jabłko oraz jaja. Groszek odsączyć z zalewy i połączyć z pozostałymi składnikami. Całość przyprawić solą i pieprzem, wymieszać z majonezem i musztardą. Gotową sałatkę jarzynową układać na plastrach sera żółtego i zwijać w ruloniki. Każdy rulon zawiązywać szczypiorkiem, który - by przy wiązaniu nie łamał się - należy wcześniej sparzyć.


KGW Siedliska

Śledzie w oleju z musztardą

60 dag śledzi solonych (sprawionych)
½ szkl. oleju
2-3 łyżki musztardy

Filety posmarować musztardą, zwijać dość ciasno w ruloniki, spiąć wykałaczką, układać w słoiku i zalać olejem. Tak przygotowane śledzie przechowywać w lodówce ok. 2 tygodnie.

Śledzie w majonezie

60 dag śledzi solonych (sprawionych)
sos majonezowy

Śledzie pokroić na skośne kawałki, układać na półmisku i polać sosem majonezowym.

Śledzie w śmietanie

60 dag śledzi solonych (sprawionych)
2-3 jabłka
1-2 cebule
½ szkl. śmietany
sól, cukier, ocet
1-2 łyżeczki natki pietruszki

Śledzie zwinąć i ułożyć na półmisku. Jabłka obrać, zetrzeć na tarce, cebulę obrać i drobno posiekać. Jabłka i cebulę wymieszać ze śmietaną, doprawić do smaku solą, cukrem i octem. Gotowym sosem zalać śledzie, posypać po wierzchu posiekaną natką pietruszki.


KGW Grabówka

Śledzie garnirowane

60 dag śledzi solonych (sprawionych)
4 dag grzybków marynowanych
4 dag marchewki
4 dag cebuli
4 dag korniszonów
1 jajo
2-3 łyżki oleju

Jajko ugotować, marchewkę obrać, opłukać i ugotować. Razem z grzybkami, korniszonami i cebulą posiekać bardzo drobno, ułożyć na półmisku obok śledzi pokrojonych w skośne, szerokie kawałki. Przed podaniem wszystko skropić olejem.

Śledzie Rolmopsy

60 dag śledzi solonych (sprawionych)
3-4 ogórki kiszone lub konserwowe
1-2 marchewki
3-4 łyżki oleju

MARYNATA
½ szkl. wody
⅓ szkl. octu 10%
1-2 cebule
1-2 liście laurowe
4-6 ziarenek pieprzu
sól, cukier

Marchewkę obrać, opłukać i razem z ogórkami pokroić w talarki. Cebulę pokroić w drobną kostkę. Przyrządzić marynatę. Wodę zagotować z przyprawami i warzywami, a po ostygnięciu połączyć z octem. Na połówki śledzia kłaść ogórek, marchewkę i zwijać ciasno w rulonik, spiąć wykałaczką i układać w słoiku. Wlać zalewę i pozostawić na ok. tydzień w lodówce.


KGW Wydrna

LGD Ziemia Brzozowska

Śledzie marynowane

60 dag śledzi solonych (sprawionych)
3-4 łyżki oleju

MARYNATA
½ szkl. wody
⅓ szkl. octu 10%
1-2 cebule
4 dag marchewki
4 dag selera i pietruszki
1-2 liście laurowe
4-6 ziarenek pieprzu
sól, cukier

Śledzie posolić i usmażyć na tłuszczu. Warzywa obrać, opłukać i pokroić w talarki. Przyrządzić marynatę. Wodę zagotować z przyprawami i warzywami, a po ostygnięciu połączyć z octem. Usmażone śledzie układać warstwami w słoju wraz z warzywami z marynaty, zalać marynatą i odstawić do lodówki na ok. tydzień.

Eskalopki

1 kg piersi z kurczaka
przyprawa do kurczaka
sól, pieprz
jajo
bułka tarta

Piersi z kurczaka pokroić w paski, posolić, popieprzyć i dokładnie natrzeć przyprawą do kurczaka. Następnie panierować w jajku i bułce tartej, smażyć na głębokim tłuszczu.
Eskalopki można podawać z sosem czosnkowym.


KGW Jabłonka

Omlet

6 jaj
3 łyżki mleka
4 dag masła
natka pietruszki
sól

Jaja rozbić, dolać mleka, posolić i wszystko razem dokładnie wymieszać. Na patelni rozgrzać masło, wylać jaja i smażyć chwilę na wolnym ogniu. Podważyć delikatnie boki, aby masa jajeczna spływała ku środkowi, włożyć pod spód omletu trochę masła i dalej smażyć. Kiedy omlet się zetnie, a spód będzie rumiany złożyć go na pół i posypać posiekaną natką pietruszki.

Omlet można podawać z różnymi dodatkami: szynką, pieczarkami, grzybami, groszkiem, marchewką, kalafiorem, pomidorami lub innymi warzywami.

Chrupiące kęski

1 duży filet z kurczaka
1 łyżka oleju
1 szkl. płatków kukurydzianych
3 łyżki bułki tartej
2 jaja
2 łyżki mąki
sól, pieprz, czosnek
papryka czerwona w proszku
olej

Mięso pokroić w długie paski. Do miski wsypać wszystkie przyprawy, wlać olej, następnie włożyć mięso i dokładnie natrzeć. Wstawić na noc do lodówki. Jajka roztrzepać, połączyć z mąką tak, by miały konsystencję jak na naleśniki. W innym naczyniu połączyć rozgniecione płatki kukurydziane z bułką tartą i papryką lub odrobiną kurkumy. Paski mięsa panierować w jajku i w płatkach. Smażyć na głębokim tłuszczu.


KGW Jasienica Rosielna

LGD Ziemia Brzozowska

Galareta (studzielina)

- 4 rapytka (nóżki wieprzowe)
- 1 golonko
- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- 4 udka
- 2 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 2 kostki rosołowe
- 4 ziela angielskie
- 1 łyżka mieszanki suszonych przypraw, pieprz
- 1 żelatyna

Rapytka oczyścić, dodać golonko, zalać 5 l wody i gotować ok. 8 godz. (aż oddzieli się mięso od kości). Po 5 godz. gotowania dodać marchewkę i pietruszkę, czosnek, pieprz, ziele angielskie i liść laurowy oraz kostki rosołowe i mieszankę suszonych przypraw. W osobnym garnku ugotować do miękkości udka w osolonej wodzie. Mięso z udek i golonko obrać i pokroić w kostkę. Pozostałości z rapytek (mięso oraz ścięgna) zmielić przez maszynkę dwukrotnie. Rosół z rapytek przecedzić i wymieszać z mięsem oraz zmielonymi pozostałościami z rapytek, dodać marchewkę i rozpuszczoną żelatynę. Wszystko wymieszać i przelać do salaterek. Gdy ostygną, włożyć do lodówki.

Smalec z cebulą, kiełbasą i szczypiorkiem

- ½ kg słoniny
- 2 cebule
- 2-3 łyżki siekanego szczypiorku
- ½ laski kiełbasy
- sól, pieprz

Słoninę zmielić lub pokroić w drobną kostkę i stopić. Cebulę i kiełbasę pokroić w drobną kostkę, dodać do tłuszczu i smażyć razem, ale nie za długo. Na końcu smalec posypać szczypiorkiem.


KGW Przysietnica

Smalec ze skwarkami, boczkiem, cebulą i jabłkiem

- ½ kg słoniny
- 25 dag boczku surowego
- 1-2 cebule
- 3-4 jabłka
- 3-4 ziarna pieprzu
- 3-4 ziela angielskiego
- 3-4 ząbki czosnku
- ½ łyżeczki papryki słodkiej
- 1 płaska łyżeczka soli

Boczek opłukać, włożyć do garnka, zalać wodą wrzucić przyprawy, gotować 30-40 min. Po ugotowaniu pozostawić w garnku do ostudzenia. Słoninę pokroić w kostkę wrzucić do garnka, gotować na średnim ogniu (nie mieszać), aż do zrumienienia się skwarek. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę, wrzucić do smalcu delikatnie pomieszać, dodać pokrojony w kostkę boczek i jeszcze podgotować do zrumienienia się drugiej strony skwarek i zeszklenia cebuli. Można też dodać jabłka, które należy pokroić w drobną kostkę, wrzucić do gotującego się smalcu i zostawić na ogniu jeszcze z 5-7 min. Można doprawić solą, pieprzem i majerankiem wg uznania. Gorący smalec przelać do słoiczków.

Smalec z karkówką, cebulą i papryką

- 1½ kg smalcu
- 1 kg karkówki
- 2 papryki surowe
- 2 duże cebule
- 1 łyżka mieszanki suszonych przypraw
- sól, pieprz

Smalec roztopić, karkówkę pokroić w kostkę i smażyć na wolnym ogniu. Jak mięso będzie na wpół miękkie, dodać pokrojoną w grubą kostkę cebulę i zmieloną lub startą na tarce paprykę i dalej smażyć do momentu, aż mięso będzie miękkie. Na końcu smalec przyprawić i odstawić, gdy przestygnie przelać do pojemnika.


KGW Golcowa

LGD Ziemia Brzozowska












GD Ziemia Brzozowska

Sałatki i surówki

Sałatka chrzanowa w szynce

- 3 torebki ryżu
- 2 małe słoiki chrzanu
- 1 puszka ananasa
- 30 dag szynki
- 6-8 jaj
- majonez
- 15 dag rodzynek
- sól, pieprz

Ryż ugotować i pozostawić do ostygnięcia, ananasa odsączyć z zalewy i pokroić w kostkę. Jaja ugotować na twardo, a gdy ostygną zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Składniki połączyć, dodać chrzan oraz rodzynki. Na końcu sałatkę doprawić do smaku przyprawami, dać majonez – w ilości wg uznania i dokładnie wymieszać. Najlepiej smakuje zrobiona dzień wcześniej i odstawiona w chłodne miejsce. Sałatkę nakładać na plastry szynki i zwijać w ruloniki.



Sałatka czosnkowa

- 1 puszka kukurydzy
- 1 puszka groszku
- 5 pomidorów
- 20 dag sera żółtego
- 5 jaj
- 1 mały słoik majonezu
- szczypiorek
- czosnek
- sól, pieprz

Kukurydzę i groszek odcedzić. Pomidory pokroić w małą kostkę, ser żółty zetrzeć na tarce o grubych oczkach, a ugotowane jaja zetrzeć na drobnych oczkach. Majonez wymieszać z rozdrobnionym czosnkiem, solą i pieprzem.
Kolejność warstw: kukurydza – groszek - pomidory - ser żółty – sos majonezowy – jaja. Wierzch sałatki posypać drobno pokrojonym szczypiorkiem.



LGD Ziemia Brzozowska

Sałatka rybna

- 1 l słoik śledzi marynowanych
- 1 l słoik papryki marynowanej
- 1 l słoik ogórków marynowanych
- 3 małe cebule
- przecier pomidorowy
- ketchup
- pieprz

Śledzie pokroić w dzwonka, paprykę w cienkie paski, ogórki w półkrążki. Cebulę sparzyć i pokroić w paski. Wszystkie składniki połączyć i dokładnie wymieszać.

KGW Końskie

Sałatka jarzynowa

- 1 kg ziemniaków
- 1 kg marchewki
- 4 pietruszki
- 1 seler
- 10 jaj
- 1 puszka groszku
- 3 cebule
- 3 jabłka
- 1 słoik ogórków kiszonych
- majonez, musztarda
- sól, pieprz

Ziemniaki, marchewkę, pietruszkę i seler ugotować, gdy przestygną obrać i pokroić w kostkę. Dodać groszek, pozostałe składniki pokrojone w kostkę, dokładnie wymieszać z majonezem, musztardą i przyprawić do smaku.



KGW Niewistka

LGD Ziemia Brzozowska

Sałatka owocowa

- 1 arbuz
- 2-3 gruszki
- 2-3 jabłka
- 2-3 kiwi
- 1 mała kiść winogron czerwonych
- 1 mała kiść winogron białych
- 4-5 mandarynek
- 1 puszka brzoskwiń
- 1 puszka ananasów

Arbuza przekroić na pół, środek wydrążyć, wypestkować i pokroić w kostkę. Winogrona wypestkować. Owoce pokroić na kawałki, wymieszać i zalać sokiem z brzoskwiń i ananasa. Sałatkę przełożyć do wydrążonego arbuza.



KGW Orzechówka

Sałatka pieczarkowa I

- 1 słoik pieczarek marynowanych
- 5 ogórków korniszonów
- 40 dag sera żółtego
- 2 cebule
- majonez
- sól, pieprz

Cebulę posiekać, posolić i odstawić na 15 min. by zmiękła. W tym czasie pokroić w kostkę ser żółty, pieczarki i ogórki, które uprzednio należy odsączyć z zalewy. Wszystko wsypać do miski i dokładnie wymieszać. Dodać majonez, na końcu przyprawić do smaku solą i pieprzem.

KGW Siedliska

Sałatka pieczarkowa II

- 1 kg pieczarek
- 6 jaj
- 4 cebule
- 1 puszka groszku
- 1 słoik ogórków kiszonych
- majonez
- przyprawa do zup w płynie
- natka pietruszki
- sól, pieprz

Pieczarki obrać i obgotować w wodzie z dodatkiem przyprawy do zup w płynie. Gdy ostygną, pokroić w kostkę. Groszek odsączyć z zalewy. Jaja ugotować i razem z ogórkami pokroić w drobną kostkę. Wszystkie składniki wymieszać, dodać sól, pieprz, majonez i posiekaną natkę pietruszki. Przed podaniem schłodzić w lodówce.



KGW Wola Jasienicka

Sałatka pieczarkowa III

- 1 kg pieczarek świeżych
- 1 l słoik pieczarek marynowanych
- ¾ słoika majonezu
- 4 cebule
- 12 jaj

Świeże pieczarki ugotować w wodzie z dodatkiem soli. Cebulę sparzyć w zalewie z pieczarek marynowanych. Wszystko pokroić w dużą kostkę i wymieszać z majonezem. Przyprawić solą i pieprzem do smaku.

KGW Końskie

Sałatka pieczarkowa IV

- 1 słoik ogórków kiszonych
- 1 duży słoik pieczarek marynowanych
- ½ kg sera salami
- 8 jaj
- 5 dużych ziemniaków
- 2 średnie cebule
- 2 jabłka kwaśne
- 1 słoik majonezu
- ½ małego słoika musztardy
- sól, pieprz

Jaja ugotować, ziemniaki ugotować w mundurkach. Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach, pozostałe składniki pokroić w drobną kostkę. Wszystko dokładnie wymieszać, dodać majonez, musztardę oraz doprawić solą i pieprzem.



KGW Huta Poręby

LGD Ziemia Brzozowska

Sałatka warstwowa z twarogiem I

- 20 dag sera białego
- 1 por
- 1 puszka kukurydzy
- 4 jaja
- 2 pomidory
- 20 dag szynki
- 20 dag sera żółtego
- kilka łyżek majonezu
- szczypiorek
- sól, pieprz

Pora pokroić i sparzyć wrzątkiem. Jaja ugotować na twardo i pozostawić do ostygnięcia. Ser żółty i jajka zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Umyte i osuszone pomidory oraz szynkę pokroić w kostkę, ser biały pokruszyć na kawałki. Jaja, pomidory oraz ser biały można przyprawić do smaku.
Składniki wykładać do przezroczystej salaterki.
Kolejność warstw: ser biały – por – kukurydza - ½ majonezu – jaja – pomidory – szynka - ser żółty - ½ majonezu. Wierzch można udekorować drobno pokrojonym szczypiorkiem.


KGW Przysietnica

Sałatka warstwowa z twarogiem II

- 25 dag sera białego
- 1 por
- 1 puszka kukurydzy
- 4 jaja
- 2 pomidory
- 20 dag szynki konserwowej
- 20 dag sera żółtego
- kilka łyżek majonezu
- szczypiorek
- sól, pieprz

Ugotowane na twardo jaja oraz ser żółty zetrzeć na tarce o grubych oczkach, pomidory i szynkę pokroić w kostkę, pora w krążki.
Składniki wykładać do przezroczystej salaterki.
Kolejność warstw: ser biały - por - kukurydza - jaja - pomidor - szynka - ser - majonez i warstwę powtórzyć. Wierzch udekorować drobno pokrojonym szczypiorkiem.

KGW Dydnia

Sałatka selerowo-chrzanowa

- 5 jaj
- 1 słoik selera
- 1 słoik chrzanu
- 1 puszka kukurydzy
- 20 dag sera żółtego
- majonez
- sól, pieprz

Jaja ugotować i pokroić w kostkę, ser żółty zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Wszystko połączyć z odsączonym z zalewy selerem i kukurydzą. Dodać majonez wymieszany wcześniej z chrzanem, doprawić solą i pieprzem.


KGW Trzebiniów

LGD Ziemia Brzozowska

Sałatka z kalafiora i brokułu świeżego

- 25 dag kalafiora
- 5 dag brokułu
- 4 dag cebuli czerwonej
- 15 dag jabłek
- 8 dag majonezu
- 1 łyżeczka cukru
- sok z ½ cytryny
- sól, pieprz

Cebulę pokroić, dodać drobno posiekany surowy kalafior, brokuł i jabłka. Majonez wymieszać z przyprawami, sokiem z cytryny i połączyć z warzywami. Do sałatki można dodać 1 pomidor pokrojony w kostkę. Dokładnie wymieszać i odstawić na chwilę przed podaniem.

KGW Wola Jasienicka

Sałatka makaronowa

- 1 makaron piórka
- 2 ogórki
- 3 ogórki konserwowe
- 1 papryka czerwona
- 1 puszka kukurydzy
- 1 brokuł
- 20 dag sera żółtego (edamski)
- 20 dag szynki
- majonez
- sól, pieprz

Makaron obgotować w lekko osłodzonej wodzie, odcedzić, przelać zimną wodą, ostudzony przekroić na połówki. Brokuł podobnie obgotować w lekko osolonej wodzie (podzielić na różyczki). Pozostałe składniki pokroić w większą kostkę. Wszystko razem lekko wymieszać, dodać majonez, na koniec doprawić do smaku.



KGW Buków

LGD Ziemia Brzozowska

Sałatka z brokułem

- 1 brokuł
- 4 pomidory
- 4 jaja
- 1 opak. makaronu kolorowego (świderki lub wstążki)
- słonecznik
- 2 ząbki czosnku
- kilka łyżek majonezu
- i/lub śmietany
- musztarda
- koperek
- sól, pieprz

Brokuł ugotować i rozdrobnić na średniej wielkości kawałki. Makaron ugotować wg przepisu i ostudzić. Jaja ugotować na twardo, ostudzić i obrać, a następnie pokroić w ćwiartki. Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w kostkę. Wszystkie składniki połączyć i dokładnie wymieszać.
Czosnek rozgnieść i połączyć z majonezem, śmietaną i musztardą. Wymieszać i dodać do sałatki, przyprawiając do smaku. Wyłożyć do salaterki. Po wierzchu posypać uprażonym słonecznikiem.



KGW Przysietnica

Sałatka z pora

- 2 pory
- 1 puszka kukurydzy
- 1 puszka ananasa
- 1 słoik selera marynowanego
- 6-8 jaj
- ogórki kiszone
- majonez
- 20 dag żółtego sera
- słonecznik
- mieszanka suszonych przypraw

Jaja ugotować, pora drobno posiekać, ser żółty zetrzeć na tarce o drobnych oczkach, dodać pozostałe składniki pokrojone w kostkę. Wszystko połączyć, wymieszać z majonezem, przyprawić solą i pieprzem. Sałatka najlepiej smakuje po schłodzeniu w lodówce, kiedy smaki się połączą.

KGW Siedliska

Sałatka z pora na pomidorach

- 1 por
- 3 ogórki korniszony
- 3 jaja
- 1 jabłko
- majonez
- sól, pieprz

Pora drobno pokroić, ugotowane jaja, ogórki i jabłka zetrzeć na tarce. Dodać majonez, doprawić do smaku solą i pieprzem. Na półmisku ułożyć liście sałaty, a na nich pomidory pokrojone w grube plastry. Na pomidorach układać łyżką porcje sałatki.



KGW Jabłonka

Sałatka z kurczakiem I

- 2 piersi z kurczaka
- przyprawa gyros-kebab
- 2-3 łyżki oleju
- ½ szkl. ketchupu
- ½ szkl. majonezu
- 5-6 ogórków konserwowych
- 2 puszki kukurydzy
- 1 kapusta pekińska

Piersi z kurczaka pokroić w kostkę, posypać przyprawą, wstawić do lodówki na kilka godzin, następnie podsmażyć na oleju, wystudzić i wyłożyć na dno salaterki. Ketchup z majonezem połączyć i połowę powstałego sosu wyłożyć na mięso z kurczaka. Kapustę pekińską poszatkować, ogórki pokroić w drobną kostkę. Następnie ułożyć kolejno: ogórki konserwowe - kukurydzę - sos - kapustę pekińską.

KGW Przysietnica

Sałatka z kurczakiem II

- 2 piersi z kurczaka
- 2 łyżki przyprawy gyros
- 4 jaja
- 25 dag sera żółtego
- 1 puszka kukurydzy
- 1 słoik ogórków kiszonych
- 1 cebula
- 1 kapusta pekińska
- majonez
- ketchup

Filety z kurczaka pokroić w kostkę i wymieszać z przyprawą gyros. Zostawić w lodówce na ok. 30 min. Usmażyć na oleju, następnie pozostawić do ostygnięcia. Kapustę pekińską poszatkować, dodać do niej wcześniej ugotowane i pokrojone w kostkę jajka, ogórki kiszone, cebulę, następnie kukurydzę, starty ser żółty i kurczaka. Wszystko dokładnie wymieszać z majonezem oraz ketchupem wg uznania.



KGW Grabownica Starzeńska

Ziemia Brzozowska

Ćwikła

1 kg buraków
ok. 20 dag chrzanu świeżego lub ze słoiczka
sok z cytryny
1-2 łyżeczki cukru
sól

Buraki dokładnie umyć, ugotować w łupinkach do miękkości, gdy ostygną, obrać i zetrzeć drobniutko. Dodać chrzan, sok z cytryny, cukier, sól i wszystko razem wymieszać. Odstawić na 2-3 godz. do lodówki, aby ćwikła nabrała smaku i aromatu.

Sałatka z gyrosem

1 kg piersi z kurczaka
1 przyprawa gyros
1 kostka sera feta sałatkowego
3 duże pomidory
5 dag migdałów w płatkach

SOS CZOSNKOWY
mały majonez
3 łyżki śmietany
3 ząbki czosnku
sól, pieprz

Piersi z kurczaka pokroić w kostkę, wymieszać z połową przypraw, usmażyć na oleju (½ szkl. oleju, ½ szkl. wody) i odparować. Ser pokroić w kostkę, pomidory sparzyć, obrać ze skórki i również pokroić w kostkę. Czosnek przecisnąć przez praskę, dodać majonez i wymieszać z resztą składników. Układać warstwami, po wierzchu posypać migdałami uprażonymi na złoto na suchej patelni.


KGW Jabłonka

LGD Ziemia Brzozowska

Sałatka z chipsami

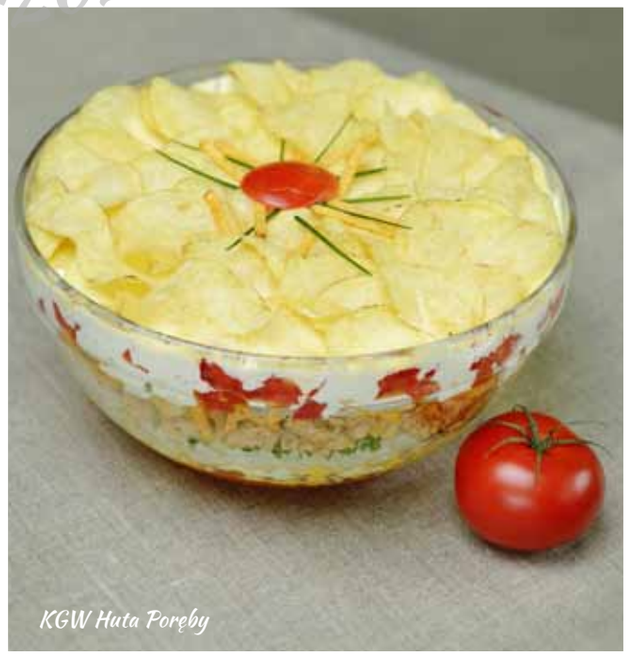
4 duże marchewki
10 jaj
4 piersi z kurczaka pojedyncze lub 1 podwójna
4 cebule
1 pęczek szczypiorku
4 pomidory
1 paczka chipsów solonych zwykłych (duża)
2 paczki chipsów frytkowych
o smaku ketchupu
1 ketchup łagodny
1 przyprawa kebab-gyros

SOS
1 jogurt duży grecki
1 majonez rzymski
4 ząbki czosnku
sól, pieprz
zioła prowansalskie

przepis na 2 duże salaterki

Piersi z kurczaka dzień wcześniej pokroić w kostkę, przyprawić przyprawą kebab-gyros i surowe wstawić do lodówki na noc. Następnego dnia usmażyć na oleju. Marchewkę i jaja ugotować, gdy wystygną, pokroić w kostkę. Cebulę i pomidory pokroić w kostkę (cebulę sparzyć), posiekać drobno szczypiorek.

SOS
Czosnek przecisnąć przez praskę, dodać pozostałe składniki, przyprawy i dokładnie wymieszać.
Kolejność warstw: marchew - jaja - cebula - szczypiorek - piersi z kurczaka - chipsy frytkowe - ketchup - pomidor - sos - chipsy zwykłe solone.


KGW Huta Poręby

Surówka z kiszonej kapusty

- 1 słoik kapusty kiszonej
- 2 marchewki
- 1 jabłko
- 1 cebula
- 1 łyżeczka cukru
- 3-5 łyżek oleju
- sól, pieprz

Cebulę pokroić w kostkę, marchewkę i jabłko zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Połączyć z wcześniej odciśniętą kapustą, doprawić cukrem, solą i pieprzem. Przed podaniem odstawić na kilka minut, aby surówka nabrała smaku.

Surówka ze świeżej kapusty

- ½ główki kapusty
- 2 marchewki
- 2 jabłka
- cebula
- 2-3 łyżki majonezu
- sos sałatkowy
- sól, pieprz

Przygotować warzywa - kapustę posiekać, marchewkę zetrzeć na tarce o dużych oczkach, cebulę pokroić w piórka. Wszystko razem wymieszać, posolić i odstawić na chwilę. Obrać jabłka i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Następnie odcisnąć nadmiar wody z kapusty i wymieszać z jabłkiem. Przyprawić do smaku, polać sosem sałatkowym, wymieszać z majonezem.


KGW Haczów

LGD Ziemia Brzozowska

Surówka z czerwonej kapusty

- 1 główka kapusty czerwonej
- 2 marchewki
- 1 jabłko
- 1 cebula
- 1 łyżeczka cukru
- 3-5 łyżek oleju
- 2-3 łyżki soku z cytryny lub
- ½ łyżeczki kwasku cytrynowego
- sól, pieprz

Kapustę obrać, poszatkować, posolić i odstawić na chwilę, po czym odcisnąć nadmiar wody. Cebulę pokroić w kostkę, marchewkę i jabłko zetrzeć na tarce o dużych oczkach i połączyć z kapustą. Wszystko skropić sokiem z cytryny, doprawić cukrem, solą i pieprzem. Przed podaniem odstawić na kilka minut, aby surówka nabrała smaku.

Surówka z kapusty pekińskiej

- 1 kapusta pekińska
- 1 słoik papryki marynowanej
- 7 ogórków konserwowych
- 3 ząbki czosnku
- majonez
- sól, pieprz

Paprykę i ogórki odsączyć z zalewy, pokroić w kostkę, a kapustę poszatkować. Majonez wymieszać z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, przyprawić i połączyć z warzywami, dokładnie mieszając.


KGW Trzęśniów

Surówka z marchewki

- 4 marchewki
- 2 jabłka
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- cukier

Marchewki i jabłka obrać, umyć i zetrzeć na tarce o małych oczkach. Dodać sok z cytryny oraz cukier i wszystko razem wymieszać. Do surówki można również dodać rodzynki, żurawinę, kawałki pomarańczy lub jako sosu użyć majonezu i śmietany.

Mizeria

- 3 świeże duże ogórki
- 1 mała cebula
- śmietana
- sól, pieprz

Ogórki obrać, zetrzeć na tarce na drobne plasterki, posolić i zostawić na 10-20 min. Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Odcisnąć ogórki z nadmiaru wody, dodać cebulę, pieprz, śmietanę i wszystko dokładnie wymieszać.

Sałata zielona z jajkami

- 1 duża główka sałaty
- 2 jaja
- ½ szkl. śmietany
- sól, cukier
- sok z cytryny

Jaja ugotować na twardo. Sałatę opłukać, oczyścić, odsączyć, podzielić na części i ułożyć na salaterce. Polać śmietaną przyprawioną solą, cukrem i sokiem z cytryny. Jaja pokroić w ćwiartki i dodać do sałaty. Jaja można również rozdrobnić widelcem i połączyć od razu ze śmietaną, doprawić i tak przygotowany sos dodać do sałaty.

Do sałaty zielonej można również dodać:

- siekany szczypiorek lub koperek
- pomidory pokrojone w kostkę
- rzodkiewkę startą na tarce o dużych oczkach
- świeże ogórki pokrojone w kostkę

Buraczki na ciepło

- 1 kg buraków
- sok z cytryny wg uznania
- 1- 2 łyżeczki cukru
- mąka, masło
- sól

Buraki dokładnie umyć i gotować w łupinkach do miękkości, gdy ostygną, obrać i zetrzeć drobniutko. Przełożyć do rondelka, dodać masło, sok z cytryny, cukier, sól i podgrzewać na wolnym ogniu ok. 10 min. Na końcu dodać mąkę i wszystko raz jeszcze zagotować mieszając, by się nie przypaliło.

Marchewka z groszkiem na ciepło

- 5-6 marchewek
- 1 puszka groszku
- ⅓ szkl. wody
- 3 łyżki masła
- 2 łyżki mąki
- sól, cukier

Marchewkę, obrać, umyć pokroić w drobną kostkę, wrzucić do garnka, zalać wodą i zagotować. Dusić na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu, by się nie przypaliła. Kiedy będzie na wpół miękka dodać groszek, szczyptę cukru i dusić jeszcze przez kilka minut. Zrobić zasmażkę z mąki i masła i dodać do gotującej się marchewki z groszkiem. Na końcu doprawić solą, wymieszać i raz jeszcze zagotować.

Kapusta zasmażana

- 1 średnia główka kapusty
- 2 cebule
- 3 większe marchewki
- kminek
- mieszanka suszonych przypraw
- przyprawa do zup w płynie
- 1 łyżka mąki

Kapustę poszatkować, cebulę pokroić w kostkę, marchew zetrzeć na tarce i razem z cebulą udusić na maśle. Kapustę przelać gorącą wodą, odcedzić, przełożyć do marchwi i cebuli. Wszystko razem zagotować, dodając przyprawy wg uznania. Na koniec zaciągnąć mąką, wymieszaną wcześniej z 2 łyżkami wody i gotować jeszcze chwilę na wolnym ogniu.



LGD Ziemia Brzozowska











LGD Ziemia Brzozowska

Zupy

Wywar warzywny

- 2-3 l wody
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 seler
- 1 por
- 5-7 ziarenek pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- natka pietruszki
- 1 cebula
- 4-5 liści laurowych
- 3 ząbki czosnku

Wszystkie warzywa obrać, umyć i pokroić. Cebulę opalić nad palnikiem. Marchewkę, pietruszkę, seler, por, cebulę, czosnek i przyprawy (oprócz soli) włożyć do garnka, zalać wodą i zagotować. Następnie zmniejszyć ogień i gotować na małym ogniu, aż warzywa zmiękną (najlepiej 1-2 godz., by wywar naciągnął). Na ok. 30 min. przed końcem gotowania dodać lubczyk, natkę pietruszki. Pod koniec posolić.
Po ugotowaniu odczekać ok. 15-20 min., następnie wywar odcedzić, wykorzystać do zup, sosów lub przelać do słoiczków (trzymać w lodówce do dwóch tygodni).

Wywar mięsny

- 2-3 l wody
- ½-¾ kg mięsa i kości (drobiowych, wołowych, wieprzowych)
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 seler
- 1 por
- 5-7 ziarenek pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- natka pietruszki
- 1 cebula
- 4-5 liści laurowych
- 3 ząbki czosnku

Mięso umyć, zalać zimną wodą, zagotować, zbierając nadmiar szumowin. Wszystkie warzywa obrać, umyć i pokroić. Cebulę opalić nad palnikiem. Marchewkę, pietruszkę, seler, por, cebulę, czosnek i przyprawy (oprócz soli) włożyć do garnka, zalać wodą i zagotować. Następnie zmniejszyć ogień i gotować, aż mięso i warzywa zmiękną (najlepiej 1-2 godz., by wywar naciągnął). Na ok. 30 min. przed końcem gotowania dodać lubczyk i natkę pietruszki. Pod koniec posolić.
Po ugotowaniu odczekać ok. 15-20 min., następnie wywar odcedzić, wykorzystać do zup, sosów lub przelać do słoiczków (trzymać w lodówce do dwóch tygodni).



Barszcz czerwony z uszkami z nadzieniem z bobu

BARSZCZ
Buraki obrać, pokroić w plastry, włożyć do kamiennego garnka razem z chlebem. Zalać 3 l ciepłej, przegotowanej wody. Odstawić na 3 dni w temperaturze pokojowej, od czasu do czasu usunąć tworzący się nalot. Następnie zakwas odstawić w chłodne miejsce.

USZKA
Zagnieść ciasto, rozwałkować i wyciąć kwadraty 4x4 cm. Nakładać łyżeczkę farszu i zlepiać. Najpierw należy uformować trójkąt, następnie rożki skleić ze sobą, aby powstało uszko. Gotować w osolonej, wrzącej wodzie. Wyciągać, gdy uszka zaczną wypływać. Podawać z czerwonym barszczem.

WYWAR
Warzywa oczyścić, zalać wodą, gotować do miękkości, dodać sól, następnie przecedzić. Wywar połączyć z cedzonym zakwasem, dodać jabłka, cebulę, czosnek, sól, pieprz oraz kminek. Gotować 20 min., ponownie przecedzić i połączyć z olejem lnianym.



BARSZCZ
- 4 kg buraków
- 1 główka czosnku
- skórka chleba razowego
- 3 jabłka (kwaśne)
- 1 cebula
- 3 l przegotowanej wody

CIASTO
- 3 szkl. mąki
- 1 jajo
- woda, sól

FARSZ
- 60 dag bobu
- 1 cebula
- kawałek słoniny
- sól, cukier, pieprz

WYWAR JARZYNOWY
- 2 l wody
- 3 marchewki
- 2 pietruszki
- kawałek selera
- 1 cebula
- sól, pieprz, kminek
- 2 ząbki czosnku
- ½ szkl. oleju lnianego

LGD Ziemia Brzozowska

Barszcz czerwony z botwinką

- 2 l wody
- 1 pęczek botwiny
- 1 pęczek koperku
- natka pietruszki
- 2 buraczki czerwone
- kostka rosołowa
- ząbek czosnku
- sól, pieprz
- 1 łyżeczka cukru
- szczypta kwasku cytrynowego
- 2 łyżki śmietany
- ½ łyżeczki mąki

Botwinkę i buraczki umyć pod bieżącą wodą. Buraki obrać, pokroić w drobną kostkę, wrzucić do garnka razem pokrojoną botwinką i przyprawami, zalać wodą. Gotować ok. 15 min. Śmietanę połączyć z mąką, rozkłócić i wlać do barszczu. Po chwili zdjąć z ognia.
Barszcz podawać z ugotowanym i pokrojonym jajem, koperkiem i drobniutko pokrojoną natką pietruszki.



Barszcz ukraiński

- 30 dag buraków ćwikłowych
- 30 dag ziemniaków
- 30 dag fasoli Jaś
- 30 dag kapusty
- 2 l wywaru mięsno-warzywnego
- ½ kg mięsa wieprzowego
- 3-4 łyżki śmietany
- 1-2 łyżki mąki
- mieszanka suszonych przypraw
- przyprawa do zup w płynie
- liść laurowy
- czosnek
- majeranek
- koperek
- sól, pieprz

Mięso pokroić w dużą kostkę i ugotować w wywarze mięsno-warzywnym. Fasolę ugotować w niewielkiej ilości wody. Buraczki zetrzeć na tarce o grubych oczkach, ugotować z dodatkiem soku z cytryny i cukru (do smaku) w niewielkiej ilości wody.
Ugotowane buraczki wraz z wodą dać do wywaru, dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, kapustę poszatkowaną, przyprawy, a pod koniec ugotowaną fasolę wraz z wodą, w której się gotowała. Barszcz zabielić śmietaną z dodatkiem mąki. Zagotować i posypać koperkiem.



Ida Ziemia Brzozowska

Barszcz owsiany z grzybami

- 1 paczka płatków owsianych
- 4 łyżki mąki żytniej
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 łyżki cukru
- 1 niepełna łyżka soli
- ½ kg grzybów świeżych
- 2 dag ugotowanych grzybów suszonych
- 1 szkl. śmietany
- mieszanka suszonych przypraw
- sól

Płatki owsiane, mąkę żytnią i pszenną zalać 1 l przegotowanej, ostudzonej wody, dodać cukier, sól i wymieszać. Pozostawić w ciepłym miejscu na 2 dni. Zagotować 2 l wody, dodać grzyby świeże i ugotowane grzyby suszone. Zalać zakwasem, przyprawić i doprowadzić do wrzenia. Następnie ostudzić i dodać śmietanę, ale już nie gotować.



LGD Ziemia Brzozowska

Zupa kminkowa

- 1 l wywaru warzywnego
- 1 l wywaru mięsnego
- 4 dag kminku
- 3 dag mąki
- 3 dag tłuszczu
- sól, pieprz

Oba wywary połączyć, dodać kminek i wszystko razem zagotować. Mąkę i tłuszcz połączyć, zrobić zasmażkę, dodać trochę gorącego wywaru, dokładnie wymieszać i wlać do zupy. Gotować chwilę na wolnym ogniu.

Zupa czosnkowa

- 10 ząbków czosnku
- 15 dag serków topionych śmietankowych
- 1-1½ l wywaru warzywnego
- 4-5 kromek chleba
- natka pietruszki
- 1½ szkl. śmietanki kremówki
- sól, pieprz

Wywar warzywny zagotować, dodać do niego serki topione i gotować na wolnym ogniu, aż się rozpuszczą. Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę i dodać do zupy. Doprawić solą, pieprzem, zaciągnąć śmietanką kremówką.
Chleb pokroić w kostkę, usmażyć na suchej patelni i tak przygotowanymi grzankami posypywać zupę czosnkową.

Zupa z dyni

- ½ kg dyni
- 1 l mleka
- woda
- 1 jajo
- 10 dag mąki
- olejek migdałowy
- sól, cukier

Dynię obrać, opłukać, pokroić w kostkę, zalać wodą i ugotować. Przetrzeć przez sitko lub zblendować.
Zrobić zacierkę: mąkę, jajo oraz wodę (ile przyjmie) połączyć, wyrobić ciasto, zetrzeć na tarce lub posiekać nożem, posypać odrobiną mąki i ugotować na mleku. Do zacierki z mlekiem dodać dynię, przyprawić solą i cukrem wg uznania, dodać niewielką ilość olejku migdałowego.

Kapuśniak z boczkiem i kiełbasą

30 dag kapusty kiszonej
2 liście laurowe
4 ziela angielskie
1 łyżka mieszanki suszonych przypraw
20 dag boczku wędzonego
½ kg kiełbasy
1 marchewka
2 ząbki czosnku
4 ziemniaki
sól, pieprz
majeranek
1 łyżeczka kminku

Kapustę poszatkować i zalać 2 l wody. Dodać liść laurowy, kminek, ziele angielskie oraz pieprz i gotować przez ok. 30 min. Po tym czasie dodać startą na tarce marchewkę oraz pokrojone w kostkę ziemniaki. Boczek i kiełbasę pokroić w kostkę, razem podsmażyć chwilę na patelni i dodać do kapuśniaka. Na koniec zupę przyprawić majerankiem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem i mieszanką suszonych przypraw. Całość gotować na wolnym ogniu jeszcze ok. 20 min. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Podawać z pieczywem.

KGW Huta Poręby

Grochówka wiejska

2 kg kości rosołowych
2 szkl. grochu (najlepiej w połówkach)
1 kg kości schabowych lub wędzonych żeberek
30-40 dag boczku wędzonego
10 dag słoniny
30 dag dobrej cienkiej kiełbasy
4 małe liście laurowe
3 ziela angielskie
2 łyżki mieszanki suszonych przypraw
1 pietruszka
2 marchewki
2 ząbki czosnku
5 ziemniaków
sól, pieprz
majeranek

Do garnka włożyć kości, zalać zimną wodą i doprowadzić do wrzenia. W czasie gotowania usuwać pojawiającą się szumowinę. Dodać liście laurowe i ziele angielskie i ciągle gotować na małym ogniu. Po ok. 1 godz. wrzucić marchewkę i pietruszkę pokrojone w kostkę oraz opłukany wcześniej groch.
Gdy groch będzie miękki, wyjąć mięso z garnka, a do zupy dodać ziemniaki pokrojone w kostkę i mieszankę suszonych przypraw. Słoninę również pokroić w kostkę, lekko posolić i stopić na wolnym ogniu. Dodać pokrojoną i podsmażoną kiełbasę, odlać nadmiar tłuszczu, a skwarki i kiełbasę połączyć z zupą. Boczek pokroić w kostkę, podsmażyć i również dodać do zupy. Następnie do grochówki dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i pokrojone mięso. Całość wymieszać i gotować do momentu, aż ziemniaki będą miękkie. Doprawić solą, pieprzem i roztartym w dłoniach majerankiem.

KGW Huta Poręby

LGD Ziemia Brzozowska

Kwasówka z roladkami grzybowymi

2½ l wody
2 kostki rosołowe drobiowe
1 szkl. kwasu z kiszonej kapusty
kość drobiowa
ziele angielskie
liść laurowy
pieprz

CIASTO
2 szkl. mąki
2 jaja
¼ szkl. wody
sól

FARSZ
10 dag grzybów suszonych
sól, pieprz

Z podanych składników na kwasówkę ugotować wywar, na końcu wlać kwas i pikantnie doprawić.

ROLADKI GRZYBOWE
Zagnieść ciasto i podzielić na 3 części. Rozwałkować w kształcie prostokąta, szerokim nożem nałożyć farsz wciskając go w ciasto. Następnie dobrze zwinąć roladkę, przeciąć ją na połowę i zlepić końce. Wrzucać do osolonego wrzątku i gotować na wolnym ogniu 10 min. Po ostudzeniu pokroić na 5 mm krążki.

FARSZ
Grzyby namoczyć i ugotować. Po ostudzeniu odcisnąć z wody, drobno pokroić i pikantnie doprawić solą i pieprzem.



KGW Witryłów

Krupnik

- ½ kg żeberek
- 20 dag mięsa z udka kurczaka
- 3 l wody
- 4-5 ziemniaków
- 2 cebule
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 seler
- 15 dag kaszy jęczmiennej
- ziele angielskie
- liście laurowe
- natka pietruszki
- sól, pieprz

Żeberka włożyć do garnka, zalać zimną wodą, dodać pieprz, ziele angielskie, liście laurowe i ugotować do miękkości. Odcedzić, nie wylewać wywaru, stanowić będzie bazę krupniku. Żeberka po ostygnięciu oddzielić od kości i rozdrobnić. Do wywaru mięsnego dodać startą na dużych oczkach marchewkę i pietruszkę, pokrojone w kostkę ziemniaki oraz kaszę i wszystko zagotować. Cebulę pokroić w kostkę, usmażyć na patelni na złocisty kolor. Do gotującej się zupy dodać cebulę, mięso z ugotowanych wcześniej żeberek, mięso z udka kurczaka (rozdrobnione) oraz posiekaną natkę pietruszki. Całość gotować ok. 20 min., aż warzywa będą miękkie i kasza napęcznieje. Co jakiś czas mieszać, by kasza nie przywarła do garnka. Na koniec przyprawić solą i pieprzem.

Zupa cebulowa

- 1½ kg cebuli
- 10-15 dag masła
- 2 l wywaru warzywnego
- 4-5 kromek chleba
- 5 plasterków sera żółtego
- liście laurowe
- ziele angielskie
- czosnek
- sól, pieprz

Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na maśle na złocisty kolor. Zalać wywarem warzywnym (można dodać również wywar mięsny), dodać czosnek przeciśnięty przez praskę, przyprawy i gotować na małym ogniu ok. 15 min. Na kromki chleba ułożyć ser żółty i zapiec w piekarniku. Zupę podawać z gorącymi tostami. Zupę można również zmiksować i podawać jako krem cebulowy.

LGD Ziemia Brzozowska

Chrzanica

- 3 l wywaru z kości lub boczku wędzonego
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- ¼ selera
- 2-3 ziemniaki
- ½ l zakwasu z żuru
- 5-6 ząbków czosnku
- 1 cebula
- mały słoik chrzanu
- koperek
- ½ l śmietany
- 10 jaj (zależnie od ilości porcji)
- ½ kg białej kiełbasy

Umyte i obrane warzywa pokroić w kawałki i gotować na wywarze przez kilkanaście minut. Gdy będą miękkie zblendować, dodać zakwas, chrzan i przyprawy. Kiełbasę pokroić w paski lub kostkę i podsmażyć na patelni, dodać do chrzanicy i przyprawić do smaku. Zupę podawać z ugotowanym jajem i drobno posiekanym koperkiem.


KGW Wara

Potrawka drobiowa

- 2 piersi z kurczaka
- 3 udka
- 1 papryka czerwona
- 1 mała papryka zielona
- 1 marchewka
- 30 dag pieczarek
- 1 cebula
- 1 kostka rosołowa
- sos pieczarkowy
- natka pietruszki
- majeranek

Piersi i udka umyć, oczyścić, podgotować, a gdy przestygną, obrać i pokroić w kostkę. Do wycedzonego rosołu wrzucić pokrojone mięsa, startą na tarce o grubych oczkach marchewkę i trochę pokrojonej drobno papryki. Pieczarki umyć, oczyścić i pokroić, podsmażyć na tłuszczu z cebulką i wrzucić do potrawki. Potrawkę można doprawić do smaku kostką rosołową i majerankiem. Całość zaprawić sosem pieczarkowym jasnym i ciemnym. Na końcu dodać drobno pokrojoną natkę pietruszki.



Rosół z mięsa wołowego

- 40-50 dag mięsa wołowego (szponder, mostek, łata)
- 20 dag włoszczyzny
- 20 dag kości
- 5 dag cebuli
- 2 l wody
- liść laurowy
- sól, pieprz
- natka pietruszki

Kości opłukać, pociąć na części, zalać zimną wodą i zagotować. Do podgotowanego wywaru włożyć opłukane mięso i posolić. Gdy mięso jest prawie miękkie, dodać włoszczyznę z wyjątkiem kapusty włoskiej i razem gotować. Cebulę przypiec nad palnikiem i razem z kapustą włoską dodać do rosołu. Zagotować, przecedzić, dodać posiekaną zieleninę. Rosół podawać z lanym ciastem, kluseczkami, pasztecikami, paluszkami kruchymi lub z makaronem.

Rosół z kury

- 1 kura
- 20 dag włoszczyzny
- 1¾ l wody
- 5 dag cebuli
- sól, pieprz
- natka pietruszki

Oczyszczoną i sprawioną kurę włożyć do wrzącej, osolonej wody i gotować na małym ogniu. Gdy mięso jest prawie miękkie, dodać opłukaną i oczyszczoną włoszczyznę. Pod koniec włożyć kapustę włoską, przypieczoną nad palnikiem cebulę. Gdy mięso jest miękkie, wyjąć z garnka, a rosół przecedzić. Podawać z makaronem, groszkiem ptysiowym lub kluseczkami francuskimi.

Chłodnik

- 1 l mleka
- ¾ szkl. śmietany
- 15 dag ogórka świeżego
- ½ szkl. kwasu burakowego
- 40 dag buraków z botwinką
- pęczek rzodkiewki
- koperek, szczypiorek
- sól, pieprz, cukier
- sok z cytryny

Buraki obrać, umyć, botwinkę dokładnie opłukać, pokroić w cienkie paski i razem z burakami ugotować w niewielkiej ilości osolonej wody. Ogórki i rzodkiewkę obrać, umyć, skroić w drobne paski lub plasterki. Buraki i botwinkę odcedzić, drobno pokroić. Koperek ze szczypiorkiem drobno posiekać. Mleko, śmietanę i kwas burakowy wymieszać, dodać buraki, botwinkę, ogórek, rzodkiewkę, szczypiorek, pietruszkę oraz odrobinę soku z cytryny. Wszystko razem wymieszać doprawić solą i pieprzem. Podawać z jajkiem.

LGD Ziemia Brzozowska

Zupa fasolowa

- ½ kg fasoli Jaś
- 3 l wody
- 2 cebule
- 2 marchewki
- 3 ziemniaki
- 1 laska kiełbasy
- 25 dag boczku
- 4 ząbki czosnku
- natka pietruszki
- 1 seler
- sól, pieprz
- 6-8 ziaren ziela angielskiego
- 1-2 łyżeczki majeranku
- 5-7 liści laurowych
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki

Fasolę namoczyć dzień wcześniej w zimnej wodzie, na drugi dzień odlać wodę, nalać świeżej, gotować z przyprawami i czosnkiem (nie solić na początku ponieważ fasola szybko ją chłonie). Kiełbasę i boczek pokroić w kostkę, usmażyć na patelni. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na maśle. Kiedy fasola będzie na wpół miękka, dodać pokrojoną drobno marchewkę, seler, pietruszkę, ziemniaki, wszystko razem gotować do miękkości, dodając pod koniec boczek z kiełbasą i cebulę. Zrobić zasmażkę z mąki i masła, dolać trochę gorącej zupy, wymieszać i wlać do garnka. Na sam koniec doprawić solą, pieprzem i posiekaną natką pietruszki.

Zupa jarzynowa

- 3 l wody
- 2 marchewki
- 3 ziemniaki
- ½ pora
- ½ selera
- 2 garści groszku zielonego
- 1 cebula
- 1 pietruszka
- 1 garść szparagówki
- kilka różyczek kalafiora
- 7-10 sztuk brukselki
- sól, pieprz
- natka pietruszki
- śmietana
- 2 łyżki mąki

Wszystkie warzywa umyć, obrać i pokroić w kostkę, pora w plasterki. Do garnka z wodą wrzucić jarzyny, posolić, popieprzyć i gotować na wolnym ogniu do miękkości. Pod koniec dodać posiekaną natkę pietruszki, podbić śmietaną wymieszaną wcześniej dokładnie z mąką (lub dodać zasmażkę). Do zupy można też dodać wywar mięsny.

LGD Ziemia Brzozowska

Zupa-krem brokułowy

- 1 duży brokuł
- 1 kostka serka topionego (10 dag)
- ząbek czosnku
- 2 kostki rosołowe
- sól, pieprz
- grzanki

Brokuł ugotować w niewielkiej ilości wody (woda ma tylko przykryć brokuł) i zblendować. Dodać serek topiony, zduszony ząbek czosnku i kostki rosołowe. Wszystkie składniki wymieszać i gotować na wolnym ogniu, aż do uzyskania jednolitej masy. Przyprawić do smaku. Gotowy krem brokułowy podawać w salaterkach z dodatkiem grzanek.



Zupa ogórkowa

2 l wywaru warzywnego
1 słoik ogórków kiszonych
1 marchewka
koperek
natka pietruszki
3 łyżki śmietany
2 łyżki mąki
sól, pieprz

KLUSKI LANE
6 czubatych łyżeczek mąki
2 jaja

Ugotować wywar warzywny, odcedzić, dodać marchewkę oraz ogórki kiszone starte na tarce o dużych oczkach. Kiedy marchewka zmięknie, dolać całą wodę z ogórków, posiekany koperek i natkę pietruszki, zagotować wszystko, doprawić solą i pieprzem. Zupę podbić śmietaną z mąką. Można również dodać wywar mięsny. Zupę podawać z ryżem lub kluskami lanymi.

KLUSKI LANE
Mąkę z jajami dokładnie wymieszać (można utrzeć łyżeczką) w salaterce, do uzyskania płynnej masy. Ciasto wlewać na gotującą się zupę. Mieszać łyżeczką tak, aby powstawały kluseczki.

Zupa szczawiowa z faszerowanymi jajami

6 szkl. esencjonalnego wywaru z włoszczyzny i kości lub rosołu z koncentratu
ok. 20 dag przebranych liści szczawiu
1 łyżka tłuszczu
1 szkl. śmietany
1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
sól

PONADTO
4 jaja
plaster gotowanej szynki lub chudej wędliny
1 łyżka gęstej śmietany
sól, pieprz

Szczaw dokładnie opłukać, przełożyć na patelnię z roztopionym tłuszczem i prażyć na niewielkim ogniu, aż zbrunatnieje. Wlać trochę rosołu przez sito i wymieszać. Szczaw przetrzeć przez sito i połączyć z pozostałym rosołem, zagotować i zagęścić śmietaną wymieszaną wcześniej z mąką. Doprawić do smaku.
Po 3 min. zdjąć z ognia.
Jaja ugotować, obrać i przeciąć wzdłuż na połowę, wyjąć żółtka, a białka ułożyć na deseczce. Żółtka utrzeć z drobno posiekaną szynką lub inną wędliną oraz śmietaną i przyprawami. Powstałą masą faszerować białka, formując zgrabny czubek. Na talerzach układać po dwie połówki jajek, tuż przed podaniem zalać ciepłą (nie gorącą) zupą.

LGD Ziemia Brzozowska

Żurek z jajem

2 łyżki ciasta chlebowego
½ kg mąki żytniej
3 jaja
2 ząbki czosnku
1 kostka rosołowa
sól, pieprz
przyprawa do zup w płynie

Do ciasta chlebowego wlać litr wody i mąkę, wszystko razem wymieszać i zostawić na noc w ciepłym miejscu.
Gdy rozczyn będzie zakiszony, zagotować 2-3 l wody, dodać do niego czosnek, sól, kostkę rosołową. Następnie wlać zakwas i stale mieszając gotować ok. 7 min. Pod koniec dodać pozostałe przyprawy. Jaja ugotować, pokroić i wrzucić do gorącego żurku. Podawać z chlebem.



Zupa pomidorowa

- 2 l wywaru warzywnego
- 1 słoik przecieru pomidorowego
- 1 marchewka
- natka pietruszki
- śmietana
- 2 łyżki mąki
- sól, pieprz

Ugotować wywar warzywny, odcedzić, dodać pokrojoną w drobną kosteczkę marchewkę. Kiedy marchewka zmięknie, dolać przecier pomidorowy, posiekaną natkę pietruszki, zagotować wszystko i doprawić solą i pieprzem. Zupę podbić śmietaną wymieszaną wcześniej z mąką. Do zupy można również dodać wywar mięsny. Podawać z ryżem lub kluskami lanymi.

Krem paprykowo-pomidorowy

- 25 dag pomidorów
- 15 dag papryki
- 10 dag cebuli
- 4 kostki rosołowe
- 2 kostki serka topionego śmietankowego (20 dag)
- 4 łyżki mąki
- 40 dag śmietany

Pomidory i paprykę oczyścić z pestek, cebulę obrać, dodać do gotującej wody, zagotować i wystudzić. Do garnka dodać kolejno serki topione, kostki rosołowe, śmietanę, mąkę i wszystko zblendować na krem. Uzupełnić wodą mineralną do 2 l i gotować jeszcze przez ok. 10-15 min. na wolnym ogniu.


KGW Trześniów

Zupa pomidorowo-paprykowa

- ½ kg pomidorów
- ½ czerwonej papryki
- różyczki brokułu
- 1 mała cebula
- 2 kostki rosołowe
- 10 dag serka topionego
- 2 łyżki mąki ryżowej lub pszennej
- 20 dag śmietany

Warzywa pokroić w kawałki, cebulę podsmażyć na maśle - włożyć do garnka, zalać bulionem (niewielką ilością, tak by pokrył warzywa) i gotować na wolnym ogniu przez ok. 10 min. Mąkę rozmieszać w niewielkiej ilości zimnej wody, wlać do gotujących się warzyw, dodać serek topiony i zblendować. Dodać makaron i brokuł, uzupełnić wodą do 1 l, zamieszać i przyprawić wg uznania. Gotować jeszcze przez ok. 10 min. Po zdjęciu z ognia można zabielić śmietaną.


KGW Wola Jasienicka

Leon Ziemia Brzozowska

Zupa serowa z pulpecikami

½ kg porcji rosołowej
½ kg mięsa mielonego
3 serki topione kremowe lub z szynką
½ szkl. śmietany
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
2 ząbki czosnku
włoszczyzna
natka pietruszki
sól, pieprz

Zagotować wywar z kości z włoszczyzną i przecedzić. Mięso doprawić jak na klopsiki, uformować małe kulki i ugotować w małej ilości rosołu. Serki rozpuścić w małej ilości wywaru i połączyć z resztą rosołu, zaciągnąć śmietaną z mąką i doprawić do smaku. Posypać zieleniną. Na koniec dodać gotowe pulpety i delikatnie wymieszać.


KGW Domaradz

Zupa krem z serków topionych

1 l wywaru warzywnego
2 serki topione pieczarkowe lub śmietankowe
2 jaja
1 szkl. śmietany
kilka grzybów
natka pietruszki
sól, pieprz
przyprawa do zup w płynie

Grzyby oczyścić i ugotować. Serki rozpuścić w gorącym wywarze warzywnym, który następnie zaciągnąć śmietaną wymieszaną wcześniej z jajami. Całość zagotować, dodać posiekane grzyby i drobno posiekaną natkę pietruszki, posolić i popieprzyć. Krem można podawać z kiełbasą. Należy ją wcześniej pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na patelni. Wierzch udekorować posiekaną pietruszką.

KGW Przysietnica

Zacierka na mleku

1½ l mleka
woda
1 jajo
10 dag mąki
sól

Mąkę, jajo oraz wodę (ile przyjmie) połączyć, wyrobić ciasto, zetrzeć na tarce lub posiekać nożem, posypać odrobiną mąki, ugotować na wodzie, odcedzić, zalać gorącym mlekiem.

Kasza kukurydziana z mlekiem

10 dag kaszy kukurydzianej
woda
1¼ l mleka
sól

Kaszę zalać zimną wodą, około cztery razy tyle wody, ile wynosi objętość kaszy, posolić i ugotować, od czasu do czasu mieszając, aby się nie przypaliło. Kaszę przełożyć na talerze, zalać zimnym lub zagotowanym mlekiem.

LGD Ziemia Brzozowska













LGD Ziemia Brzozowska

Dania mięsne

Rolada z piersi kurczaka

2 podwójne piersi z kurczaka
2 papryki żółte, zielone, czerwone
przyprawa do kurczaka
sól, pieprz
ok. 20 dag sera żółtego

Piersi lekko rozbić, przyprawić z obydwu stron. Rozłożyć na folii aluminiowej, na mięso ułożyć ser żółty, na wierzch paprykę pokrojoną w paski i zawijać jak roladę.
Owinąć folią aluminiową i piec w piekarniku o temp. 200°C przez 1 godz.


KGW Orzechówka

Rolada nadziewana kaszanką lub jajkiem

Mięsa zmielić, połączyć, następnie dodać wszystkie składniki i dokładnie wymieszać. Tak przygotowane mięso wyłożyć na folię aluminiową, na nim ułożyć ugotowane na twardo jaja lub kaszankę, zwinąć jak roladę.
Wstawić do piekarnika i piec ok. 1 godz. w temp. ok. 180°C.

1 kg mięsa wieprzowego
½ kg mięsa drobiowego
½ szkl. kaszy manny
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 ząbki czosnku
sól, pieprz
przyprawy do smaku
5 jaj lub 2-3 małe kaszanki


KGW Dydnia

LGD Ziemia Brzozowska

Rolada z piersi indyka nadziewana szpinakiem

- ½ piersi z indyka
- 1 opak. szpinaku mrożonego lub świeżego
- 20 dag sera żółtego
- 4 ząbki czosnku
- sól, pieprz
- bazylia, tymianek

Pierś z indyka umyć, osuszyć, rozbić dość cienko, natrzeć przyprawami i zostawić na godzinę w lodówce. Szpinak wrzucić na patelnię, dodać czosnek przeciśnięty przez praskę oraz ser żółty starty na dużych oczkach. Wszystko razem wymieszać i podsmażyć. Gotowy farsz nakładać na pierś z indyka i zwijać.
Roladę włożyć do rękawa do pieczenia, podlać tłuszczem i piec ok. 1½ godz. w temp. 180°C.



Rolada z piersi kurczaka nadziewana szpinakiem

- 80 dag piersi z kurczaka
- 40 dag szpinaku mrożonego
- 3 ząbki czosnku
- ser mozzarella
- plasterki boczku
- kiełki, sałata roszponka
- rukola
- sól, pieprz

Szpinak rozmrozić w rondelku na małym ogniu, dodać wyciśnięty czosnek, przyprawić solą i pieprzem. Mięso umyć i osuszyć. Piersi przekroić na pół, wzdłuż całego fileta, każdy rozbić dość cienko. Przyprawić solą i pieprzem, układać na mięso plastry boczku, szpinak, startą mozzarellę, zwijać dość ciasno w kształt rolady, używając folii aluminiowej, na której końcach zawinąć supły, tak jak cukierek.
Roladki piec w piekarniku w temp. 200°C przez 40 min., podlewając rosołem.
Po upieczeniu zdjąć folię, każdą roladkę przekroić na pół pod skosem, przełożyć na półmisek i udekorować kiełkami, sałatą roszponką i rukolą. Warzywa skropić oliwą z oliwek. Do roladek podać sos serowy.



LGD Ziemia Brzozowska

Roladki drobiowe z warzywami

- 2 podwójne filety kurczaka
- 1 kg marchewki
- 2 duże pory
- sól, pieprz
- przyprawa do mięs

Pory pokroić i poddusić na oleju, dodać marchew startą na grubych oczkach i dusić jeszcze 10 min. Wszystko doprawić do smaku i zostawić do ostygnięcia. Filety rozbić dość cienko i posypać przyprawą do mięs. Następnie wyłożyć cienką warstwą wystygniętych warzyw, zwinąć w roladkę i owinąć folią aluminiową. Zapiec w piekarniku nagrzanym do 200°C przez ok. 45 min. Można podawać na gorąco lub jako przystawkę na zimno.


KGW Domaradz

Rolada z piersi kurczaka z pieczarkami

- 1 kg piersi z kurczaka
- 30 dag pieczarek
- 1 cebula
- 15 dag sera żółtego
- sól, pieprz
- 1 jajo
- bułka tarta

Piersi przekroić wzdłuż na pół, lekko rozbić i przyprawić. Pieczarki oraz cebulę pokroić i razem usmażyć razem. Gdy pieczarki przestygną, dodać ser żółty i całość dokładnie wymieszać. Farsz nakładać na piersi z kurczaka, zwijać roladki i spinać wykałaczkami, aby się nie rozpadły. Obtoczyć w jajku i bułce tartej, smażyć na wolnym ogniu ok. 7 min. z każdej strony do zarumienienia.


KGW Siedliska

LGD Ziemia Brzozowska

Roladki z piersi kurczaka

- 3 piersi z kurczaka
- 2 marchewki
- 10 dag ser żółty
- ½ brokuła
- przyprawy do smaku
- 2 jaja
- bułka tarta

Brokuł i marchewkę ugotować. Piersi rozbić i natrzeć przyprawami. Roladki faszerować warzywami i serem, zawijać i panierować. Smażyć na głębokim tłuszczu na złoty kolor.

KGW Końskie

Kotlety mielone

- ¾ kg mięsa wieprzowego np. łopatki, karkówki
- 2 cebule
- 1 bułka
- 1 jajo
- sól, pieprz
- masło
- bułka tarta

Mięso umyć i zmielić w maszynce do mięsa. Cebulę pokroić w kostkę, usmażymy na maśle na złoty kolor. Bułkę namoczyć w niewielkiej ilości wody (jeżeli jest sucha, zalać ją gorącą wodą, jeżeli świeża - zimną). Do przemielonego mięsa dodać przestudzoną cebulę, jajko, sól, pieprz, namoczoną bułkę i wszystko dokładnie wymieszać.
Formować kotlety, obtaczać w bułce tartej i smażyć na gorącym oleju.

Pieczeń rzymska

- 30 dag wołowiny
- 20 dag wieprzowiny
- 2 cebule
- 1 jajo
- 3-4 jaja ugotowane
- 3 dag masła
- bułka tarta

Bułkę namoczyć w niewielkiej ilości wody, delikatnie odcisnąć, jaja ugotować, cebulę obrać, pokroić w kostkę i usmażyć na maśle. Mięso umyć, pokroić na drobne kawałki, zmielić w maszynce do mięsa razem z bułką i cebulą. Do tego dodać surowe jajko, sól, pieprz i dokładnie wyrobić na jednolitą masę.
Podłużną wąską foremkę wysmarować tłuszczem, obsypać bułką tartą, wyłożyć połowę masy mięsnej, na to położyć ugotowane jajka, lekko je dociskając i przykryć pozostałą masą mięsną. Skropić odrobiną wody z wierzchu, włożyć do piekarnika na ok. 40 min., piec w temp. ok. 180°C.

LGD Ziemia Brzozowska

Klops z orzechami

- 2 kg mięsa świeżo zmielonego z łopatki, karkówki, szynki (najlepiej pomieszać)
- 4 bułki czerstwe
- 4 jaja
- sól, pieprz
- mieszanka suszonych przypraw
- przyprawa do mięs
- pieprz ziołowy
- papryka czerwona słodka
- kminek
- 20 dag orzechów włoskich
- 4 ząbki czosnku
- 1 szkl. bulionu
- 2 łyżeczki kaszy manny

Mięso wymieszać z bułką, jajkami i wszystkimi przyprawami, następnie wlać bulion, ciągle mieszając. Na końcu dodać grubo pokrojone orzechy i tak przygotowane mięso nakładać do foremek. Wierzch posypać papryką i kminkiem.
Piec ok. 1½ godz. w temp. 200°C.



KGW Domaradz

Klopsiki w sosie koperkowym

1 kg mięsa (dowolnego rodzaju)
1 cebula
1-2 jaja
1 bułka
2-3 ząbki czosnku
włoszczyzna
sól, pieprz

SOS KOPERKOWY
1 szkl. słodkiej śmietanki
½ szkl. startego żółtego sera
2-3 łyżki drobno posiekanego koperku

Mięso zmielić, dodać namoczoną i odciśniętą bułkę, przeciśnięty przez praskę czosnek, cebulę startą na tarce o drobnych oczkach i jaja. Dobrze wymieszać i doprawić do smaku. Formować jednakowej wielkości klopsiki.
Zagotować wodę z włoszczyzną i do gotującej delikatnie wkładać klopsy. Ugotowane przełożyć do żaroodpornego naczynia i zalać sosem koperkowym. Zapiec w piekarniku.

SOS KOPERKOWY
Ser żółty wymieszać ze słodką śmietanką. Dodać koperek. Całość można doprawić solą i pieprzem lub innymi przyprawami.


KGW Huta Poręby

Dwojaki haczowskie

½ kg chudej wieprzowiny (łopatka)
1 bułka
1 cebula
1 jajo
sól, pieprz
bułka tarta
smalec do smażenia
śliwki suszone bez pestek
ogórki kiszone lub konserwowe
20 dag boczku gotowanego

Zmielone mięso połączyć z usmażoną cebulką, odciśniętą z wody bułką, jajkiem, dodać sól i pieprz do smaku. Formować wałeczki, do jednej części włożyć śliwkę, do drugiej boczek i ogórki pokrojone w kostkę. Wałeczki mięsa obtoczyć w bułce tartej i zrobić z niego pełne ósemki, następnie smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Jeżeli wieprzowina jest tłusta, można dodać mięso wołowe. Dwojaki najlepiej smakują gorące, podane z ziemniaczkami i surówką.


KGW Haczów

Joanna Brzozowska

Zrazy warzywno-mięsne

1 główka kapusty
½ kg mielonego mięsa
4 jaja
1½ szkl. kaszy manny
4 cebule
kilka pieczarek
kostka rosołowa
przecier pomidorowy
sól, pieprz

SOS PIECZARKOWY
½ kg pieczarek
10 dag margaryny lub masła
2-3 cebule
mąka
śmietana

Główkę kapusty zszatkować, nasolić i odstawić na 2 godz. Cebulę pokroić w kostkę i zrumienić na tłuszczu. Kaszę, cebulę, mięso i jaja wymieszać, dodać parę pokrojonych pieczarek, sól i pieprz do smaku. Po wymieszaniu formować podobnie jak mielone kotlety i przyrumienić na tłuszczu z obu stron.
Zalać ½ l wody wymieszanej wcześniej z kostką rosołową i przecierem – w ilości wg uznania. Gotować na wolnym ogniu przez 1 godz. Można też zapiec w piekarniku, podlewając zrazy zalewą. Podawać z ziemniakami lub kaszą, polać sosem pieczarkowym.

SOS PIECZARKOWY
Pieczarki i cebulę poddusić na margarynie lub maśle. Zrobić zawiesinę z mąki połączonej z wodą, na koniec dodać śmietanę i wlać do warzyw.



LGD Ziemia Brzozowska

Zrazy mięsne zawijane

60 dag mięsa (wołowego, wieprzowego, cielęciny)
2-3 cebule
5-10 dag pieczarek
2-3 ogórki kiszone
masło
mąka
sól, pieprz

Mięso opłukać, osuszyć, pokroić na szerokie plastry, każdy kawałek rozbić bardzo cienko. Pieczarki obrać, podsmażyć na maśle, ogórki pokroić w paski, cebulę obrać i pokroić w piórka. Mięso oprószyć z każdej strony solą, pieprzem, wyłożyć podduszone pieczarki oraz ogórki, a następnie zwijać dość ciasno, zakładając boki do środka (w razie potrzeby spiąć wykałaczką).
Mięso obtoczyć w mące i smażyć z obu stron na silnie rozgrzanym tłuszczu. Następnie przełożyć do rondelka wraz z tłuszczem ze smażenia, dołożyć 1-2 łyżki tłuszczu, wrzucić cebulkę i wszystko razem poddusić. Dolać ok. ½ szkl. wody i dalej dusić pod przykryciem, na wolnym ogniu. Od czasu do czasu podlewać wodą, a pod koniec, kiedy zrazy będą już miękkie, oprószyć je mąką i zagotować. Odstawić na chwilę, dodać śmietany, doprawić solą i pieprzem.

Pieczeń wieprzowa

½ kg wieprzowiny
3 cebule
mąka
masło
kminek
sól, pieprz

Mięso opłukać, osuszyć, oprószyć solą, pieprzem i mąką. Podsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z każdej strony. Cebulę obrać, pokroić w piórka i usmażyć. Do brytfanki przełożyć mięso i cebulę, podlać wodą, pieczeń posypać kminkiem. Dusić pod przykryciem do miękkości, od czasu do czasu podlewając wodą.

Bryzol (brizol)

½ kg wieprzowiny lub polędwicy
mąka
masło
sól, pieprz

Mięso opłukać, osuszyć, pokroić na szerokie plastry i rozbić. Plastry posolić, popieprzyć, oprószyć mąką i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron.
Następnie mięso przełożyć na półmisek, a do powstałego sosu dodać odrobinę wody, zagotować i przed podaniem polać mięso.

Bitki wołowe w sosie

- 1½ kg mięsa wołowego
- 3 cebule
- ½ łyżeczki octu
- 2 ząbki czosnku
- 1 marchew
- 1 seler
- rosół
- musztarda
- liście laurowe
- ziele angielskie

Mięso rozbić jak na kotlety, posypać pieprzem i posmarować musztardą. Cebulę pokrojoną w kostkę usmażyć na oleju, ocet zalać rosołem. Czosnek, marchew i seler pokroić i podsmażyć na oleju, następnie zalać rosołem. Połączyć z usmażoną cebulą, położyć na to sznycle, liść laurowy, ziele angielskie.
Piec w temp. 120°C.

SOS
Wywar z mięsa przecedzić. Warzywa, które pozostały na sitku zmiksować, dodać przecier pomidorowy, paprykę mieloną i zabielić śmietaną.


KGW Dydnia

Gulasz mięsny „forszmak”

- 1 kg wieprzowiny
- ½ kg wołowiny
- sól, pieprz
- mieszanka suszonych przypraw
- 5 ogórków kiszonych
- 1 słoik papryki marynowanej
- 3 papryki świeże
- 5 cebul
- tłuszcz do smażenia
- mąka
- 5 łyżek koncentratu pomidorowego

Mięso opłukać, pokroić w paski, posolić, obtoczyć w mące i zarumienić na rozgrzanej patelni. Dodać pokrojoną w talarki cebulę i razem podsmażyć. Dolać ⅛ l wody i dusić do miękkości. Następnie dodać pokrojoną w paski paprykę – świeżą i marynowaną oraz pokrojone ogórki. Na koniec połączyć z koncentratem pomidorowym, przyprawić pieprzem i mieszanką suszonych przypraw.


KGW Krzemienna

KGO Dorota Brzozowska

Żeberka duszone z cebulą

- 60 dag żeberek wieprzowych
- 1-2 cebule
- 3 dag masła
- 1-2 łyżeczki kminku

Mięso opłukać, osuszyć, oprószyć solą, podzielić na porcje i obsmażyć na silnie rozgrzanym tłuszczu z obydwu stron. Przełożyć do rondla, posypać kminkiem, podlać ½ szkl. wody, dusić do miękkości pod przykryciem. W połowie gotowania dodać cebulę pokrojoną w krążki i zrumienioną na tłuszczu powstałym ze smażenia, dusić razem do miękkości. Żeberka podawać polane sosem z cebuli.

Boczek gotowany

- ½ kg boczku surowego
- woda
- 5 ziarenek pieprzu
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- 5-7 liści laurowych
- 3 ząbki czosnku
- ½ łyżeczki soli

Do garnka wlać tyle wody, aby po włożeniu boczku znalazł się on pod powierzchnią, dodać wszystkie przyprawy i gotować.
Do gotującej się wody włożyć boczek i gotować ok. 40 min.
Po zdjęciu z ognia pozostawić w wodzie do ostygnięcia.

Boczek pieczony

- ½ kg boczku surowego
- 3 łyżki musztardy
- 1 łyżeczka pieprzu mielonego
- ½ łyżeczki majeranku
- 3 ząbki czosnku
- olej

Musztardę połączyć z przyprawami i olejem, natrzeć boczek i włożyć do naczynia żaroodpornego.
Piec w temp. 180°C przez ok. 40 min.

Karkówka z warzywami

- 1 kg karkówki
- warzywa wg uznania

MARYNATA

- ½ małego słoika musztardy
- 2 łyżki miodu
- 1 ząbek czosnku
- kolendra
- 2 łyżki oliwy
- sól, pieprz
- 1 łyżeczka sosu sojowego

Wszystkie składniki marynaty wymieszać, natrzeć nią mięso i wstawić na noc do lodówki. Po wyjęciu z lodówki obsmażyć na maśle i włożyć do brytfanki (można podlać czerwonym wytrawnym winem). Przykryć folią i piec ok. 1½ godz. w temp. 180°C.
Warzywa (paprykę, marchew, ziemniaki, cukinię, cebulę, kalafior) umyć i pokroić na kawałki. Kalafior podzielić na różyczki i podgotować. Wszystkie warzywa przełożyć na patelnię i poddusić. Pod koniec pieczenia mięsa warzywa przełożyć do naczynia żaroodpornego, dodać kilka łyżek sosu z pieczenia mięsa i doprawić. Następnie wstawić do piekarnika i podpiec.
Gotowe mięso pokroić w plastry, ułożyć na półmisku razem z podpieczonymi warzywami.


KGW Wydrna

LGD Ziemia Brzozowska

Filety z kurczaka w cieście francuskim

2-3 pojedyncze filety
½ kostki masła
2-3 plasterki sera żółtego
2-3 plasterki boczku
sól, pieprz
mieszanka suszonych przypraw
majeranek, bazylia, oregano
2 ząbki czosnku

CIASTO I
20 dag mąki
20 dag masła
szczypta soli

CIASTO II
6 żółtek
mąka krupczatka - ile zabierze

Piersi natrzeć wymieszanymi z masłem przyprawami i na 2 godz. wstawić do lodówki. Zagnieść oba ciasta francuskie (ciasto II ma być gęste jak na pierogi). Położyć jedno na drugim i wałkować, składając w kopertę co najmniej 3 razy, cały czas schładzając.
Na patelni rozgrzać olej i obsmażyć filety z obu stron na rumiano. Ciasto podzielić na 2-3 części i każdą rozwałkować, ułożyć mięso, przykryć plastrem sera żółtego, boczku, ciasto po bokach ponacinać i zwijać jak chałkę. Posmarować jajkiem i piec w temp. 200°C ok. 30-40 min.


KGW Stara Wieś

Kotleciki drobiowe (dewolaje)

60 dag piersi drobiowej
3 łyżki majonezu
2 ząbki czosnku
2 jaja
3 łyżki mąki ziemniaczanej
15 dag sera żółty
olej do smażenia

Piersi zmielić, dodać rozgnieciony czosnek, majonez, jaja i starty na tarce ser żółty. Przyprawić, dokładnie wymieszać, uformować kotlety i smażyć na dobrze rozgrzanym oleju.


KGW Zmiennica

LGD Ziemia Brzozowska

Udka marynowane

5 udek z kurczaka
duża cebula
ketchup

ZALEWA
½ szkl. octu
½ szkl. oleju
½ szkl. przyprawy do zup w płynie
mniej niż ½ szkl. miodu
sól

Wszystkie składniki zalewy wymieszać (oprócz cebuli). Układać warstwami udka, przekładając warstwami cebuli. Zalać zalewą i odstawić na noc. Następnego dnia ułożyć udka na blasze, posmarować ketchupem, przykryć folią aluminiową i upiec. Po 30 min. pieczenia odkryć folię, żeby udka się zarumieniły.



KGW Krzemienna

Udka zapiekane

8 ćwiartek kurczaka
½ szkl. oleju
2 łyżki musztardy
2-3 łyżki przyprawy do kurczaka
czosnek
sól, pieprz
dodatkowe przyprawy wg uznania

Z oleju, musztardy, przyprawy do kurczaka, czosnku, soli i pieprzu zrobić marynatę. Natrzeć nią dokładnie ćwiartki kurczaka i ułożyć w brytfannie. Zostawić na noc w lodówce. Piec ok. 1-1½ godz. w temp. 200-220°C, uprzednio podlewając mięso wodą.



KGW Grabownica Starzeńska

LGD Ziemia Brzozowska

Kurczak nadziewany

1 kura (sprawiona)
4 dag tłuszczu
3 dag masła

FARSZ
½ szkl. mleka
2 jaja
5 dag masła
2 łyżki natki pietruszki
2 łyżki koperku
15-20 dag wątróbki
5 dag suchej bułki
1-2 łyżki bułki tartej
sól, pieprz

Kurę dobrze opłukać kilka razy, osuszyć. Natrzeć solą, pieprzem i pozostawić na ok. 1 godz.
Bułkę namoczyć w mleku, następnie odcisnąć i zmielić w maszynce razem z wątróbką. Połączyć z masłem utartym wcześniej z żółtkami, wszystko razem wymieszać, dodać posiekaną natkę pietruszki, koperek oraz doprawić solą i pieprzem. Z białek ubić sztywną pianę, połączyć z masą i delikatnie wymieszać razem z bułką tartą. Następnie nadziać kurę gotowym farszem i zaszyć. Masło roztopić w brytfannie lub naczyniu żaroodpornym, ułożyć kurę, polać ją z wierzchu masłem i skropić odrobiną wody. Piec w rozgrzanym piekarniku w temp. 180°C przez ok. 1½ godz., do zrumienienia, od czasu do czasu polewając z wierzchu sosem z pieczeni i skrapiając wodą.

Kaczka pieczona z jabłkami

1 kaczka (sprawiona)
½ kg jabłek
5 dag masła
majeranek
sól, pieprz

Kaczkę dobrze opłukać kilka razy i osuszyć. Natrzeć solą, pieprzem i majerankiem i pozostawić na ok. 1 godz.
Jabłka obrać, pokroić w ćwiartki, wybrać gniazda nasienne, opłukać, a następnie włożyć do wnętrza kaczki i zaszyć. Następnie roztopić masło w brytfannie lub naczyniu żaroodpornym, ułożyć kaczkę, polać ją z wierzchu masłem, skropić odrobiną wody. Piec w rozgrzanym piekarniku w temp. 180°C przez ok. 2 godz., do zrumienienia, od czasu do czasu polewając z wierzchu sosem z pieczeni oraz skrapiając wodą. Pod koniec pieczenia dodać do naczynia resztę jabłek i zapiec. Kaczkę podawać razem z upieczonymi jabłkami.

LGD Ziemia Brzozowska

Królik w śmietanie

1 królik
2-3 marchewki
1 pietruszka
¼ selera
1-2 cebule
½ l śmietany domowej lub 30%
mieszanka suszonych przypraw
sól, pieprz
papryka słodka

Królika podzielić na porcje, każdą natrzeć mieszanką przypraw i wstawić na ok. 1 godz. do lodówki.
Na mocno rozgrzanej patelni obsmażyć każdą porcję, następnie przełożyć do brytfanki. Na mięso ułożyć wszystkie pokrojone warzywa, zalać śmietaną i dusić ok. 1½-2 godz. często mieszając, aby ze śmietany powstał sos.



Kotlety schabowe

- 4 plastry schabu grubości ok. 1-1½ cm
- 1 jajo
- 3-4 łyżki mleka
- bułka tarta
- olej
- czosnek
- sól, pieprz

Mięso umyć, osuszyć i rozbić tak, aby powiększyło swoją powierzchnię dwukrotnie.
Jajko, mleko, sól i pieprz połączyć, roztrzepać za pomocą widelca. Gotowe plastry schabu maczać w jajku, później w bułce tartej i smażyć na gorącym tłuszczu, aż się zarumienią.

Schab duszony

- 1 kg schabu
- 3-4 łyżki masła
- 3-4 łyżki mąki
- 2-3 cebule
- sól, pieprz
- czosnek
- kminek

Schab dokładnie opłukać, osuszyć, natrzeć solą, pieprzem i czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Po oprószeniu mąką, smażyć na rozgrzanym tłuszczu z każdej strony. Następnie mięso przełożyć do naczynia żaroodpornego, posypać kminkiem, dołożyć masła i wrzucić pokrojoną w piórka cebulę, dolać trochę wody.
Wszystko razem, dusić pod przykryciem, od czasu do czasu uzupełniając wodą, by całkiem nie odparowała. Dusić ok. 40 min., aż mięso będzie miękkie.

Schab nadziewany mięsem mielonym

- 1 kg schabu
- 3-4 łyżki masła
- 3-4 łyżki mąki
- ½ kg mięsa mielonego
- 1-2 cebule
- 1 bułka czerstwa
- 1 jajo
- sól, pieprz
- czosnek
- kminek

Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić i dodać do mięsa mielonego, wymieszać dokładnie razem z odciśniętą bułką, jajkiem i przyprawami. Schab naciąć ostrym, długim nożem przez jego całą długość, aby powstała kieszeń, następnie opłukać, osuszyć, natrzeć solą, pieprzem i czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Farsz nakładać do kieszeni schabu, ubijając dość ciasno.
Schab smażyć na rozgrzanym tłuszczu z każdej strony, a po chwili przełożyć do naczynia żaroodpornego, posypać kminkiem, dołożyć masła, wrzucić pokrojoną w piórka cebulę i dolać trochę wody.
Wszystko razem dusić pod przykryciem, od czasu do czasu uzupełniając wodą, by sos całkiem nie odparował. Dusić ok. 40 min., aż mięso będzie miękkie.

Schabowe roladki zawijane

- 1 kg schabu
- czosnek
- sól, pieprz
- przyprawy wg uznania
- bułka tarta
- 1 jajo

FARSZ

- ½ kg mięsa mielonego
- ½ główki białej kapusty
- ogórki kiszone
- ½ szkl. kaszy manny
- 2 jaja
- sól, pieprz

Schab dobrze opłukać, osuszyć, pokroić na szerokie plastry. Następnie każdy rozbić dość cienko, posolić, popieprzyć, dodać czosnek przepuszczony przez praskę i wstawić do lodówki.
W tym czasie przygotować farsz.

FARSZ
Kapustę obrać z wierzchnich liści, przekroić na pół. Połówkę kapusty zszatkować na tarce na grubych oczkach. Ogórki pokroić wzdłuż na ćwiartki. Mięso mielone połączyć z jajami, kaszą manną, przyprawami, wszystko razem dokładnie wymieszać i połączyć z kapustą.

Plastry schabu wyciągnąć z lodówki, na każdy nakładać 1-2 łyżeczki farszu (w zależności od wielkości plastra), układać ćwiartki ogórka i zwijać dość ciasno w roladki (można spiąć wykałaczką). Gotowe roladki obtoczyć w jajku i bułce tartej, podsmażyć na rozgrzanym tłuszczu z każdej strony, podlać wodą i dusić jeszcze ok. 20-30 min.



LGD Ziemia Brzozowska

Schab w galarecie z brzoskwiniami

- 1 kg schabu bez kości
- 1 puszka brzoskwiń
- 1 szkl. soku jabłkowego
- sok z ½ cytryny
- 1 opak. żelatyny
- 3 łyżki rodzynek
- 2 ząbki czosnku
- ½ łyżeczki majeranku
- szczypta cynamonu i chilli
- 2 goździki
- 25 ml alkoholu
- 2 łyżki oliwy
- sól, pieprz
- kilka białych winogron

Mięso umyć, osuszyć i natrzeć alkoholem, wymieszanym z solą, pieprzem, zmiażdżonym czosnkiem i majerankiem. Odstawić w chłodne miejsce na kilka godzin.
Zagotować sok jabłkowy z goździkami i cynamonem, na końcu dodając sok z cytryny. Mięso obsmażyć na rumiano. Wlać sok jabłkowy z przyprawami, dodać rodzynki i dusić mięso na wolnym ogniu. Jeśli sos wyparuje, dolewać sok jabłkowy. Miękki schab pozostawić do ostygnięcia w rondlu, w którym się gotował. Brzoskwinie odsączyć z zalewy, którą następnie wymieszać z 3 łyżkami soku jabłkowego, przyprawić szczyptą chilli i ewentualnie sokiem z cytryny, gdyby był za słodki. Można też dodać nieco wody, tak aby otrzymać odpowiednią ilość do zalania schabu w zależności od wielkości półmiska, na którym będzie podawana potrawa. Żelatynę przygotować, zgodnie z przepisem na opakowaniu. Schab pokroić w plastry o grubości ½ cm i ułożyć na półmisku. Polać 2 łyżkami sosu, posypać wyjętymi z sosu rodzynkami i udekorować cząstkami brzoskwiń i winogron. Zalać galaretą i dobrze schłodzić.


ZSE Brzozów

Schab z żurawiną i śliwką

- 1½ kg schabu
- suszona żurawina
- śliwka kalifornijska

MARYNATA

- ½ szkl. oleju
- łyżka przyprawy do mięsa
- łyżka ziół prowansalskich
- rozmaryn
- 2 ząbki czosnku

Czosnek wycisnąć przez praskę. Dodać pozostałe składniki marynaty, dokładnie wymieszać, natrzeć schab i odstawić do zamarynowania. Następnie w mięsie zrobić otwór i nadziać w połowie żurawiną, a w połowie śliwką kalifornijską.
Piec w temp. ok. 180°C przez 1-1½ godz.


KGW Jabłonka

LGD Ziemia Brzozowska












LGD Ziemia Brzozowska

Dania rybne

Karp smażony

- 1 karp
- 2-3 jaja
- 3 łyżki mąki pszennej
- bułka tarta
- przyprawa do ryb
- cytryna
- sól, pieprz
- mieszanka suszonych przypraw
- 1 kostka masła
- olej

Filety natrzeć przyprawami i sokiem z cytryny, odstawić na 2 godz. do lodówki. Następnie panierować w mące, roztrzepanych jajkach i w bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron. Podawać z chlebem jako przekąskę lub z ziemniakami jako danie główne.



Pstrąg nadziewany

- 2 świeże pstrągi
- 1 marchew
- 1 cytryna
- 1 limonka
- natka pietruszki
- sól, pieprz

Mięso oddzielić od skóry i ości. Skórę pozostawić do ponownego wypełnienia, a mięso zmielić w maszynce wraz z surową marchewką. Dodać sól, pieprz i posiekaną natkę pietruszki.
Gotowym farszem napełniać skórę ryby, spiąć wykałaczkami i całość ściśle owinąć folią spożywczą. Gotować 10-15 min. w wodzie z dodatkiem soku z cytryny i limonki. Pozostawić do ostygnięcia. Delikatnie odwinąć rybę z folii, kroić za głową, po skosie na 3-4 cm kawałki i ułożyć jako całość na talerzu.



LGD Ziemia Brzozowska

Ryba faszerowana

2 ryby: np. kleń lub boleń - ok. 50 cm
druga mniejsza do farszu - ok. 30 cm
2 jaja
2 łyżki mąki
1 cebula
1 płaska łyżeczka czosnku granulowanego
2 kostki rosołowe drobiowe
2 cytryny
1 łyżka masła
sól, pieprz
mieszanka suszonych przypraw

Ryby oczyścić i wypatroszyć. Mniejszej rybie odciąć głowę i ogon. Z większej ryby ściągnąć skórę, pozostawiając głowę, płetwy i ogon nienaruszone. Oddzielone mięso od skóry odciąć od głowy i ogona – wrzucić do wrzącego bulionu wraz z mniejszą rybą. Po ok. 5 min. mięso wyciągnąć na sitko. Po ostudzeniu usunąć skórę i ości. Zmielić mięso i cebulę, następnie dodać roztrzepane jaja, mąkę, czosnek i pozostałe przyprawy. Wymieszać do uzyskania jednolitej masy.
Tak przygotowanym farszem wypełniać skórę ryby, jednocześnie zaszywając ją tak, aby farsz nie wydostał się na zewnątrz. Całą rybę natłuścić masłem, włożyć do rękawa i piec ok. 50 min. w nagrzanym do 180°C piekarniku. Po upieczeniu usunąć nić.



KGW Witryłów

Ryba w zalewie po grecku

1 kg filetów usmażyć w panierce

ZALEWA
2 szkl. wody
½ szkl. octu
1 łyżeczka cukru
1 słoik koncentratu pomidorowego
½ kg cebuli
1 szkl. oleju
1 łyżeczka soli
1 liść laurowy
pieprz ziarnisty

Wodę, ocet cukier zagotować, dodać liść laurowy, pieprz. Do gotującej zalewy dodać cebulę pokrojoną w paski, koncentrat oraz olej. Wszystko delikatnie gotować, aż cebula lekko zmięknie. Układać warstwami rybę na przemian z zalewą. Zapiec w piekarniku 15 min.



KGW Huta Poręby

LGD Ziemia Brzozowska

Ryba w galarecie

4-5 filetów rybnych
½ l bulionu warzywnego
sól, pieprz

ZALEWA I DEKORACJA
½ l bulionu z kury
2 łyżki żelatyny
8 ugotowanych pieczarek
3 ugotowane marchewki
sól, pieprz

Rozmrożone filety włożyć do naczynia, podlać bulionem i dusić do miękkości. Odstawić do wystygnięcia.
Na dnie specjalnej formy w kształcie ryby ułożyć dekorację: płetwy wyciąć z marchewki, łuski z pokrojonych pieczarek. Na dekoracji położyć filety rybne. Żelatynę rozpuścić w gorącym bulionie, ostudzić i zalać formę z rybą. Po zastygnięciu wyjąć rybę na półmisek dekoracją do góry.



KGW Izdebki

Ryba w warzywach

1 kg dowolnej dużej ryby
4 cebule
4 marchewki
kilka pieczarek
3 ząbki czosnku
1 seler lub 2 korzenie pietruszki
5 dag tłuszczu
1 jajo
2-3 łyżki bułki tartej
natka pietruszki
sól, pieprz
przyprawa do ryb

Rybę umyć, oczyścić z ości, przygotować duży płat i przyprawić. Jarzyny zetrzeć na tarce o grubych oczkach, poddusić na tłuszczu, przyprawić, dodać 1 surowe jajko, natkę pietruszki, starte pieczarki i bułkę tartą - wszystko wymieszać i ułożyć na płacie rybnym.
Płat zwinąć w rulon, owinąć folią aluminiową i włożyć do formy keksowej. Dodać trochę tłuszczu, piec 1½ godz. w temp. 180°C. Po wystudzeniu kroić w ukośne plastry.



KGW Przysietnica

LGD Ziemia Brzozowska

Ryba w zalewie na zimno

8 filetów dowolnej ryby
(mintaj, tilapia, sola)
2 jaja
bułka tarta
olej
2 cebule
sól, pieprz
cytryna do dekoracji

ZALEWA
1½ szkl. octu
6 szkl. wody
1 łyżka soli
4 łyżki cukru
6-8 ziaren ziela angielskiego
4 liście laurowe

Filety podzielić na mniejsze kawałki, oprószyć solą i pieprzem, panierować w jajku, bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju. Obsmażoną rybę ułożyć w szklanym naczyniu, przekładając cebulą pokrojoną w krążki. Wszystkie składniki zalewy zagotować i gorącą wlać do naczynia z rybą, przykryć i zostawić do schłodzenia. Przed podaniem rybę udekorować plastrami cytryny.



Ryba z warzywami I

1 kg ryby tilapia
sok z cytryny
przyprawa do ryb
1 jajo
bułka tarta
2 marchewki
2 pietruszki
1 seler
2 cebule
koncentrat pomidorowy
ketchup
sól, pieprz

Ryby umyć, osuszyć, natrzeć przyprawą, skropić sokiem z cytryny, obtoczyć w jajku, bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Warzywa pokroić, wszystkie połączyć i dusić na oleju do miękkości. Dodać koncentrat pomidorowy i ketchup, posolić i popieprzyć. Usmażone ryby ułożyć na półmisku, a na środku wyłożyć warzywa.



Agnieszka Brzozowska

Ślimaczki rybne

- 1 kg dobrej ryby np. miruny
- 1 cytryna
- **2 jaja**
- bułka tarta
- płatki migdałowe
- sól, pieprz
- bazylia
- oregano
- tłuszcz do smażenia

Rybę pokroić wzdłuż, w 1½ cm paski, skropić sokiem z cytryny, przyprawić i zostawić na ok. 1 godz. Następnie paski zwijać w ślimaczki, panierować w roztrzepanym jajku i bułce wymieszanej z płatkami migdałowymi. Smażyć na głębokim tłuszczu.



KGW Stara Wieś

Ryba z warzywami II

Rybę pokroić na kawałki, skropić sokiem z cytryny, przyprawić solą i pieprzem. Pozostawić na chwilę, żeby przeszła przyprawami. Następnie obtoczyć w mące, roztrzepanym jajku, bułce tartej i smażyć na oleju. Cebulę pokroić w kostkę i dusić na rozgrzanym oleju. Gdy zmięknie dodać marchewkę, pietruszkę i seler starte na tarce o grubych oczkach oraz pora pokrojonego na cienkie półkrążki. Wrzucić ziarna ziela angielskiego, liście laurowe i wszystko razem przysmażyć. Dodać pomidory, przyprawić solą i czarnym zmielonym pieprzem i smażyć do miękkości. Jeśli warzywa okazałyby się zbyt suche można dodać trochę wody. Przed podaniem ułożyć warstwami rybę i warzywa w żaroodpornym naczyniu, zalać wytworzonym sosem i zapiec krótko w piekarniku. Po wyłożeniu na półmisek udekorować listkami cytryny i zieleniną. Można podawać także na zimno.

- 1½ ryby rozmrożonej lub świeżej
- 3 średnie cebule
- 4 średnie marchewki
- 1 pietruszka
- ½ selera
- sól, pieprz
- 2-3 ziarna ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- mąka
- bułka tarta
- **4 jaja**
- olej do smażenia



KGW Barycz

LGD Ziemia Brzozowska












LGD Ziemia Brzozowska

Dania mączne

Pierogi ruskie

55 dag mąki
1 szkl. letniej wody
1 jajo
2 łyżki oleju

FARSZ

ok. 60 dag ziemniaków
½ kg sera białego
15 dag cebuli
sól, pieprz

FARSZ

Ziemniaki ugotować, ostudzić i ubić lub zmielić przez maszynkę, dodać ser, pokrojoną i podsmażoną na maśle cebulkę. Dokładnie połączyć i przyprawić solą i pieprzem.

Z podanych składników wyrobić ciasto, rozwałkować i wykrawać krążki. Nakładać na nich farsz, formować pierogi i gotować w osolonej wodzie przez ok. 10 min.



LGD Ziemia Brzozowska

Pierogi z młodą kapustą i serem

1 kg mąki
1 jajo
3 łyżki oleju
sól, woda

FARSZ

1-2 młode kapusty
25 dag białego sera
1 cebula
sól, pieprz

FARSZ

Kapusty pokroić, ugotować, odcisnąć i posiekać drobno. Dodać biały ser, sól, pieprz oraz cebulkę pokrojoną i usmażoną na maśle na złoty kolor. Dokładnie wymieszać.

Z podanych składników zarobić ciasto, rozwałkować i wykrawać krążki.

Farsz nakładać na wykrojone krążki i formować pierogi. Gotować w osolonej wodzie. Podawać ze smażonym masłem lub zrumienioną słoninką.



Pierogi z soczewicą

½ kg mąki
1 jajo
sól
ciepła woda

FARSZ
½ kg soczewicy
20 dag boczku
3 cebule
sól, pieprz

FARSZ
Soczewicę moczyć w wodzie przez 2 godz., a następnie gotować przez ok. 40 min. Cebulę usmażyć na boczku, wszystko razem zmielić, przyprawić solą i pieprzem.

Ciasto zarobić, rozwałkować i wykroić krążki. Formować pierogi i nakładać farsz. Po ugotowaniu okrasić boczkiem.


KGW Jabłonica Polska

Pierogi ze szpinakiem

2 opak. szpinaku mrożonego
½ kg sera białego lub sera typu feta
20 dag żółtego sera
sól, pieprz
2 łyżki bułki tartej
2 jaja
3-4 ząbki czosnku
świeże lub suszone zioła, np. prowansalskie
ok. ½ kostki masła

FARSZ
Zamrożony szpinak odparować na małym ogniu, dodać masło, wszystkie przyprawy i smażyć 7-10 min.
Po wystudzeniu dodać skruszony ser biały i ser żółty starty na tarce o drobnych oczkach, jaja i bułkę tartą. Wszystko razem wymieszać.

Zarobić ciasto pierogowe i faszerować pierogi.


KGW Stara Wieś

KGW Ziemia Brzozowska

Pierogi z kaszanką

½ kg mąki
1 jajo
niecała szkl. wody
2 łyżki oleju
sól

FARSZ
½ kg kaszanki
1 cebula

FARSZ
Cebulę pokroić w kostkę i udusić na maśle, dodać kaszankę i smażyć jeszcze chwilę. Przed faszerowaniem wystudzić.

Z podanych składników zarobić ciasto, rozwałkować, wykrawać krążki, nakładać farsz i formować pierogi. Gotować w osolonej wodzie kilka minut. Przed podaniem polać masłem.

KGW Wola Jasienicka

Pierożki z pasztetem

½ kg mąki
2 jaja
½ szkl. mleka
30 dag pasztetu
sól

Jaja roztrzepać z mlekiem, dodać sól. Zagnieść ciasto dość wolno. Wyciąć krążki, nakładać farsz i formować pierożki. Gotować ok. 5 min. Omaścić wg uznania (masło, cebula, boczek).



KGW Huta Poręby

Pierogi razowe z kapustą

⅓ części mąki razowej
⅔ części mąki pszennej
1-2 jaja
szczypta soli

FARSZ
1 średnia kapusta
ser biały - wg uznania
sól, pieprz
masło

FARSZ
Kapustę ugotować do miękkości, odcisnąć nadmiar wody i drobniutko pokroić. Dodać ser biały, doprawić solą i pieprzem.

Wszystkie składniki połączyć i wymieszać. Wyrobić ciasto na jednolitą masę, rozwałkować i wykrawać krążki.



KGW Grabownica Starzeńska

Ewa Ziemska Brzozowska

Uszka

15 dag mąki
1 jajo
woda - ile przyjmie
sól

FARSZ GRZYBOWY / MIĘSNY
6 dag grzybów suszonych
lub 20 dag mięsa
3 dag czerstwej bułki
bułka tarta
1 mała cebula

FARSZ GRZYBOWY / MIĘSNY
Grzyby lub mięso umyć, ugotować w niewielkiej ilości osolonej wody, odcedzić i pokroić. Cebulę pokroić w kostkę, usmażyć na złoty kolor, bułkę namoczyć w niewielkiej ilości wody. Wszystko razem zmielić w maszynce do mięsa. Do farszu dodać sól, pieprz, bułkę tartą w razie potrzeby, aby farsz był bardziej zwięzły.

Wszystkie składniki ciasta zagnieść i wyrabiać tak jak na pierogi, po rozwałkowaniu, wykrawać małe krążki. Nakładać farsz, i zwijać małe uszka. Gotować w osolonej wodzie do momentu, aż wypłyną na wierzch.


KGW Malinówka

Pierogi ze śliwkami

5 szkl. mąki
2 jaja
1 kg śliwek suszonych
sól
cukier

Na stolnicę wysypać mąkę, zrobić wgłębienie, dodać jaja, sól i wymieszać. Następnie dolewać do mąki podgrzaną wodę tak, by uzyskać gładkie ciasto pierogowe. Podzielić je na 3 części, każdy kawałek rozwałkować i za pomocą szklanki wycinać krążki.
Na każdy położyć śliwkę i zlepić dobrze brzegi.
Pierogi gotować ok. 7 min. Po ostygnięciu posypać cukrem.


KGW Trześniów

LGD Ziemia Brzozowska

Pierożki drożdżowe

½ kg mąki
1 szkl. śmietany
3 dag drożdży
3 żółtka
⅓ łyżeczki soli
½ łyżeczki proszku do pieczenia

FARSZ
1 pierś z kurczaka
1 papryka czerwona
1 por
2 cebule
10-15 dag sera żółtego
2 łyżeczki przecieru pomidorowego
zioła prowansalskie
przyprawa gyros

FARSZ
Kurczaka pokroić w kostkę i usmażyć z przyprawą gyros. Paprykę, pora oraz cebulę pokroić i udusić (każde osobno). Ser żółty zetrzeć na tarce. Wszystkie składniki połączyć.

Zagnieść ciasto, wykrawać krążki, nakładać farsz i formować pierogi. Piec w piekarniku na złoty kolor.


KGW Orzechówka

Pierogi pieczone z kapustą i serem

½ l mleka
½ szkl. oleju
10 dag drożdży
3 jaja
6 łyżek cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 łyżeczka soli
mąki - ile zabierze

FARSZ
kapusta świeża
25 dag sera białego
3 cebule
4 łyżki smalcu

FARSZ
Kapustę świeżą gotować do miękkości, odcisnąć nadmiar wody i drobno pokroić, dodać ser biały, przysmażoną cebulę, doprawić solą i pieprzem.

Mleko podgrzać i rozpuścić w nim drożdże. Następnie dodać pozostałe składniki ciasta i dokładnie wyrobić rękami.
Rozwałkować dość cienką warstwę, wykrawać szklanką krążki i nakładać farsz. Pierożki sklejać w 3 rożki i posmarować surowym białkiem jaja. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku przez 20 min.


KGW Przysietnica

LGD Ziemia Brzozowska

Pierożki pieczone z kapustą, pieczarkami i mięsem

ok. 1½ kg mąki
750 ml mleka
3 jaja
3 żółtka
120 ml oleju
10 dag drożdży
1 łyżka soli
1 łyżka cukru

FARSZ

2 kg kapusty kiszonej
1 kg pieczarek
1 kg karkówki
1 duża cebula lub 2 średnie
3 liście laurowe
4 ziarna ziela angielskiego
sól, pieprz
½ kostki masła
1 łyżka mieszanki suszonych przypraw
1 łyżka przyprawy do mięsa

FARSZ

Kapustę kiszoną opłukać i ugotować do miękkości, dodać liście laurowe, ziele angielskie i sól. Gdy ostygnie, odcisnąć. Mięso natrzeć przyprawami i upiec w brytfance. Po ostygnięciu zmielić w maszynce na drobnym sicie. Cebulę i pieczarki pokroić drobno, cebulę zeszklić na maśle, dodać pieczarki i razem dusić do miękkości. Kapustę, mięso i pieczarki dokładnie wymieszać, doprawić do smaku solą, pieprzem i mieszanką suszonych przypraw.

Z podanych składników wykonać ciasto drożdżowe (mleko lekko podgrzać, drożdże rozetrzeć z cukrem). Pozostawić do wyrośnięcia. Wybierać ciasto partiami z naczynia, wałkować, wykrawać szklanką kółka, nakładać po łyżeczce farszu i dokładnie zlepiać. Gotowe pierogi smarujemy jajkiem, można też posypać kminkiem. Piec w piekarniku w temp. 170°C na złoty kolor ok. 15 min. Podawać z barszczem czerwonym.


KGW Golcowa

Pierożki z grzybami i kapustą

½ kg mąki
6-7 dag drożdży
2-3 łyżki mleka
½ szkl. śmietany
2 jaja
1 żółtko
cukier, sól

FARSZ

1 mała młoda kapusta
30 dag pieczarek
2 cebule
sól, pieprz
opcjonalnie mięso

FARSZ

Kapustę obrać z wierzchnich liści, pokroić na mniejsze kawałki i ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Odcisnąć nadmiar wody, poszatkować i podsmażyć na patelni. Pieczarki i cebulę obrać, pokroić, podsmażyć na patelni, a następnie dodać do kapusty. Doprawić solą, pieprzem i jeszcze trochę podsmażyć razem.

Drożdże rozrobić z mlekiem, wymieszać z pozostałymi składnikami. Wyrobić ciasto na jednolitą masę i odstawić do wyrośnięcia. Po rozwałkowaniu wykrawać krążki i nakładać farsz.

Piec w temp. ok. 180°C do zrumienienia. Wedle uznania można posypać kminkiem, papryką lub innymi ziołami bądź startym żółtym serem.


KGW Dydnia

LGD Ziemia Brzozowska

Pierożki z kapustą

½ kg mąki
40 dag margaryny
1 szkl. piwa jasnego

FARSZ
ok. 1 kg kiszonej kapusty
1 cebula
sól, pieprz
(można dodać smażone grzyby)

FARSZ
Kapustę ugotować, odcisnąć i pokroić. Dodać drobno pokrojoną i usmażoną cebulę, grzyby, wszystko doprawić do smaku i bardzo dokładnie wymieszać.

Z mąki, margaryny i piwa zagnieść ciasto (wychodzi bardzo wolne) i rozwałkować na grubość ok. 3-4 mm. Szklanką wykrawać krążki, nakładać farsz i sklejać rogi.

Gotowe pierożki kłaść na wysmarowaną tłuszczem blachę. Piec ok. 20 min. w temp. 180°C.


KGW Siedlska

Pierożki zasmażane z kapustą i kiełbasą

40 dag mąki
4 duże ugotowane ziemniaki
1 jajo
sól, woda

FARSZ
1 główka świeżej kapusty
2 laski kiełbasy zwyczajnej
2 jaja
sól, pieprz
40 dag mąki

FARSZ
Kapustę i jajka ugotować, pokroić w kostkę, dodać kiełbasę zmieloną w maszynce, doprawić solą i pieprzem.

Ziemniaki zmielić, połączyć z innymi składnikami i zagnieść ciasto. Rozwałkować, wycinać prostokąty i nakładać farsz, po czym złożyć na pół i dokładnie zlepić. Smażyć na gorącym oleju.


KGW Huta Poręby

LGD Ziemia Brzozowska

Rybki z farszem

30 dag mąki pszennej
10 dag margaryny
½ szkl. gęstej śmietany
1 dag drożdży
sól
jajko do posmarowania

FARSZ
40 dag pieczarek
40 dag ugotowanej kiszonej kapusty
1 cebula
natka pietruszki
sól, pieprz
olej do smażenia

FARSZ
Cebulę obrać, drobno posiekać i zeszklić na patelni, dodać rozdrobnione pieczarki i razem usmażyć. Na końcu dodać ugotowaną kapustę i wszystko razem dusić kilka minut. Przyprawić solą i pieprzem, połączyć z drobno posiekaną natką pietruszki.

Do przesianej mąki dodać margarynę i razem posiekać nożem. Wlać drożdże wymieszane ze śmietaną, dodać szczyptę soli, zagnieść gładkie ciasto, rozwałkować i wyciąć 10 kółek. Na każdym kółku ciasta położyć łyżkę farszu, złożyć na pół, zlepić brzegi, naciąć je nożem. Z ziarenka pieprzu zrobić oko i posmarować rozkłóconym jajkiem. Piec 20 min. w temp. 180°C.


ZSE Brzozów

Pierożki kebab I

1 kg mąki
10 dag drożdży
¾ margaryny
2 żółtka
1 jajo
szczypta soli
1 łyżka oregano
1 łyżka cukru
½ l mleka

FARSZ
1 duży por
2 duże cebule
3-4 kolorowe papryki
80 dag pieczarek
1 kg fileta z drobiu
2-3 łyżki koncentratu pomidorowego
25 dag sera żółtego
przyprawa gyros

FARSZ
Pora, cebulę i kolorowe papryki pokroić w paski i zeszklić na maśle. Pieczarki pokroić w kostkę i udusić. Mięso pokroić dość drobno, przyprawić i usmażyć. Wszystko dokładnie połączyć, dodać koncentrat pomidorowy i starty na grubych oczkach ser żółty.

Z podanych składników wyrobić ciasto drożdżowe. Rozwałkować na grubość trochę większą niż na pierogi, wykrawać krążki, nakładać farsz i formować pierożki. Pomalować roztrzepanym jajkiem i piec ok. 20 min. Podawać z sosem czosnkowym.


KGW Zmiennica

LGD Ziemia Brzozowska

Pierożki kebab II

1 kg mąki
10 dag drożdży
⅓ kostki margaryny
2 żółtka
1 jajo
½ szkl. mleka
płaska łyżeczka soli i cukru
1 łyżka oregano

FARSZ
1 kg pieczarek
1 duży por
2 papryki (świeże)
2 cebule
1 kg fileta z kurczaka
25 dag sera żółtego
przyprawa gyros
2 łyżki koncentratu pomidorowego

FARSZ
Wszystkie składniki farszu pokroić w drobną kostkę, każde usmażyć osobno. Po wystygnięciu połączyć, dodać starty ser żółty i koncentrat pomidorowy oraz sól do smaku. Tak przygotowanym farszem nadziewać pierożki.

Z podanych składników wyrobić ciasto drożdżowe, rozwałkować, wykrawać krążki, nakładać farsz i formować pierożki.



Pierożki francuskie z kaszą jaglaną

3 opak. gotowego ciasta francuskiego (chłodzonego)

FARSZ
10 dag kaszy jaglanej (1 woreczek)
25 dag tłustego sera białego
2 cebule
1 cebula dymka
świeża mięta
2 łyżki masła
jajko do smarowania
sól, pieprz

FARSZ
Kaszę ugotować wg przepisu na opakowaniu. Na maśle podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę, dodać posiekaną drobno miętę, doprawić solą i pieprzem, wymieszać z serem białym i kaszą.

Z ciasta wycinać kwadraty, nakładać farsz jaglano-serowy i zlepiać pierożki. Gotowe pierogi posmarować rozmąconym jajkiem, układać na blasze wyłożonej pergaminem. Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 220°C i piec, aż się zrumienią.



LGD Ziemia Brzozowska

Leniwe pierogi

½ kg sera białego
3 jaja
15 dag ugotowanych ziemniaków
4 dag mąki ziemniaczanej
2 dag tłuszczu
3 łyżki mąki do podsypania
4 dag masła do polania
1-2 łyżki bułki tartej
sól

Ziemniaki i świeży, dobrze odciśnięty ser przetrzeć przez sito lub zmielić w maszynce. Utrzeć tłuszcz, dodając kolejno żółtka, ser z ziemniakami. Gdy powstanie jednolita masa, ubić pianę z białek i połączyć z masą serową, dodać mąkę ziemniaczaną, wymieszać i lekko posolić, z ciasta uformować gruby wałek o średnicy 3 cm, spłaszczyć, kroić skośne kawałki o szerokości 2-3 cm.
Leniwe pierogi wrzucać partiami na wrzącą, osoloną wodę, zamieszać i przykryć. Gdy pierogi się zagotują, odstawić z ognia i wybierać łyżką cedzakową na półmisek. Podawać z bułką tartą zrumienioną na maśle.
Zamiast ugotowanych ziemniaków i mąki ziemniaczanej można dodać 15 dag mąki pszennej.

Knedle z ciasta ziemniaczanego ze śliwkami

70 dag ugotowanych ziemniaków
25 dag mąki
1 jajo
sól

NADZIENIE
½ kg śliwek (świeżych lub mrożonych)
4 dag masła do polania
1-2 łyżki bułki tartej
6 dag cukru pudru

Śliwki świeże umyć i osuszyć natomiast śliwek mrożonych nie rozmrażać. Ziemniaki zmielić w maszynce, dodać przesianą mąkę, jajo, sól i zagnieść ciasto.

Ciasto ziemniaczane podzielić na części, z każdej formować wałek o średnicy 3 cm i kroić w kawałki o grubości ok. 3 cm. Spłaszczyć, kształtować małe placuszki, na środku których kłaść śliwkę i zlepiać dokładnie brzegi, formując kulki.

Knedle wrzucać partiami na wrzącą wodę, zamieszać i nakryć. Gdy zagotują się, odkryć i gotować 2-3 min. Ugotowane knedle odsączyć, wyłożyć na półmisek.
Podawać z masłem, bułką tartą lub cukrem.

Kulony
(kluski z ziemniaków surowych i gotowanych)

5 kg ziemniaków
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki mąki pszennej
2 jaja
½ kg sera białego
30 dag słoniny
2 średnie cebule
sól

4 kg ziemniaków zetrzeć jak na placki ziemniaczane, pozostały 1 kg ugotować. Starte wygnieść w ścierce, a ugotowane wytłuc na gładką masę i połączyć ze sobą. Następnie dodać jaja, sól, obie mąki i wszystko dobrze wymieszać. Wykładać łyżeczką na wrzącą wodę i gotować przez 10 min. Można też dodać troszkę więcej mąki ziemniaczanej, by uzyskać bardziej gęstą konsystencję ciasta, i formować kule.
W misce rozkruszyć ser, włożyć tam odcedzone kulony i zesmażoną słoninę z cebulką. Wszystko delikatnie wymieszać.

KGW Domaradz

LGD Ziemia Brzozowska



Kluski ziemniaczane (kopytka)

- 1 kg ziemniaków
- 30 dag mąki
- 1-2 jaja

Ziemniaki ugotować, ostudzić i przepuścić przez praskę lub zmielić w maszynce. Dodać mąkę, jajo, sól i zagnieść ciasto. Podzielić je na klika części, z każdej formować wałeczki grubości jednego palca i kroić na długość 3-4 cm. Gotować w osolonej wodzie, aż do wypłynięcia na wierzch.
Ugotowane kopytka można podawać z bułka tartą.

Kluski kładzione

- 40 dag mąki
- 2 jaja
- woda
- sól
- 4 dag masła do polania
- 1-2 łyżki bułki tartej

Mąkę przesiać do miski, dodać jaja, sól, wodę, wymieszać starannie na gładką i niezbyt gęstą masę (należy dodać tyle wody, aby ciasto dało się łatwo nabierać łyżką). Ciasto przez chwilę wyrabiać łyżką tak, aby nabrało jak najwięcej powietrza - kluski będą wtedy bardziej pulchne.
Łyżkę metalową maczać w zimnej wodzie, nabierać ciasto i kłaść małe, podłużne kluseczki na wrzącą osoloną wodę, zamieszać dokładnie i gotować pod przykryciem ok. 2 min. Po wybraniu z garnka przelać gorącą wodą i odcedzić.
Podawać z bułką tartą zrumienioną na maśle.

Makaron domowy

- 3 szkl. mąki
- 3 jaja
- sól
- 5-6 łyżek letniej, przegotowanej wody

Mąkę posolić, przesiekać, zrobić dołek i wbić jaja. Wyrabiać ciasto dość powoli, w razie potrzeby dolewając wody. Gdy ciasto będzie miało gładką konsystencję, pozostawić je pod przykryciem na ok. 10 min. Następnie rozwałkować na cienką warstwę i kroić na wąskie paski lub przepuścić przez maszynkę do robienia makaronu. Makaron pozostawić na stolnicy na ok. 30-40 min. by stwardniał, co jakiś czas przemieszać rękami. Gotować w osolonej wodzie.

Kluski z makiem

- 1 kg mąki
- 10 dag drożdży
- 1 margaryna
- 4 jaja
- 1 szkl. cukru
- trochę śmietany

MASA MAKOWA
- ½ kg maku
- 1 margaryna lub masło
- ½ l mleka
- lub słodkiej śmietanki
- cukier
- 3-4 łyżki miodu

Na stolnicy wyrobić ciasto dodając startą margarynę. Pokroić na części, z każdej zrobić wałeczek, następnie formować małe gałeczki i piec w piekarniku na złoty kolor.

MASA MAKOWA
Mak sparzyć, zmielić w maszynce. Wymieszać w rondlu z rozpuszczoną margaryną, dodać cukier do smaku. Całość dodać do przegotowanego i schłodzonego mleka. Połączyć z kluskami.

Można podawać na zimno lub ciepło, z dodatkiem miodu.


KGW Haczów

LGD Ziemia Brzozowska

Naleśniki

- mleko
- woda mineralna gazowana
- **1-2 jaja**
- mąka
- szczypta soli
- kilka łyżek oleju
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia

FARSZ

- ser
- **jaja**
- cukier zwykły
- cukier wanilinowy
- ananas
- rodzynki

Wszystkie produkty należy połączyć w proporcji pół na pół, w zależności ile naleśników chcemy zrobić. Wymieszać razem dokładnie, aby uzyskać jednolitą masę. Z tak przygotowanego ciasta smażyć naleśniki.

FARSZ
Wszystkie składniki połączyć w ilościach wg uznania. Wymieszać i smarować naleśniki, a następnie zwijać.



KGW Grabownica Starzeńska

Racuchy

- 2 szkl. kefiru (można też użyć śmietany, jogurtu, mleka)
- ok. 2 szkl. mąki
- **2 jaja**
- 1 łyżka cukru
- 1 cukier wanilinowy
- szczypta soli
- 1 kg jabłek

Jaja zmiksować z cukrem, dodawać stopniowo kefir, mąkę, cukier wanilinowy, szczyptę soli. Miksować do uzyskania jednolitej masy, powinna być gęstsza niż ciasto na naleśniki. Jabłka obrać, pokroić na plastry. Każdy plaster zanurzyć w cieście, kłaść na silnie rozgrzanym tłuszczu, smażyć z obu stron. Podawać posypane cukrem pudrem.

Jabczaniki

- ½ kg mąki
- 1 margaryna
- 2 żółtka
- 4 dag drożdży
- 1 szkl. śmietany
- ½ łyżeczki cukru
- szczypta soli
- jabłka
- cynamon

Utrzeć margarynę z mąką, dodać wymieszane wcześniej drożdże, śmietanę i cukier. Ciasto rozwałkować, pokroić w cienkie kwadraty. Jabłka obrać, pokroić, posypać cukrem i cynamonem, układać na kawałkach ciasta, zaginając rogi do środka. Pomalować po wierzchu roztrzepanym jajkiem. Piec na złoty kolor.



KGW Zmiennica

LGD Ziemi Brzozowska

Makaron z serem

- makaron
- ser biały
- śmietana

Makaron przygotować wg przepisu na makaron domowy lub ugotować gotowy z torebki - w ilości wg uznania.
Ser wymieszać ze śmietaną i doprawić do smaku. W garnku rozpuścić odrobinę masła, wsypać makaron i dokładnie wymieszać, na końcu dodać ser oraz przyprawy.

NA SŁODKO
Posypujemy całość cukrem, cukrem wanilinowym, cynamonem.

NA SŁONO
Dodajemy przysmażoną cebulkę, sól, pieprz.

Łazanki z kapustą

- makaron
- 1 główka kapusty
- 2-3 cebule
- 3-4 łyżki masła
- makaron
- sól, pieprz

Kapustę obrać z zewnętrznych liści, pokroić na mniejsze kawałki, włożyć do garnka, zalać wodą i gotować do miękkości. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na maśle na złoty kolor. Kiedy kapusta się ugotuje i ostygnie odcisnąć nadmiar wody, poszatkować i dodać do cebuli. Wszystko razem usmażyć, doprawić solą i pieprzem.
Ugotować makaron i połączyć go z kapustą. Podawać na ciepło.

Krokiety z rybą

- 1 szkl. mleka
- 1 szkl. wody
- 1½ szkl. mąki
- sól

FARSZ
- 30 dag ryby wędzonej
- 1 cebula
- ok. ½ szkl. śmietany
- sól, pieprz

Wszystkie składniki na naleśniki połączyć i dobrze wymieszać. Zostawić trochę ciasta do panierowania krokietów. Z pozostałej części usmażyć naleśniki.
Ryby oczyścić ze skóry i ości. Cebulę pokroić w drobną kostkę i usmażyć na patelni na złoty kolor. Połączyć z rybą, ugnieść wszystko dokładnie widelcem. Dodać śmietanę, uważając by farsz nie był za rzadki. Wszystko razem wymieszać na jednolitą masę. Farsz nakładać na naleśniki i zwijać w krokiety, obtaczać w cieście naleśnikowym, następnie w bułce tartej i smażyć, aż się zarumienią. Podawać z sosem pomidorowym.

KGW Przysietnica

Krokiety z kapustą, kiełbasą i pieczarkami

- mleko
- woda gazowana
- 1-2 jaja
- mąka
- sól
- olej
- bułka tarta

FARSZ
- *proporcje wg uznania*
- kapusta
- kiełbasa
- pieczarki
- masło
- sól, pieprz

Wszystkie produkty należy połączyć w proporcji pół na pół, w zależności od tego, ile krokietów chcemy zrobić. Wymieszać ze sobą dokładnie, aby uzyskać jednolitą masę i smażyć naleśniki.

FARSZ
Kapustę ugotować do miękkości, odcisnąć nadmiar wody i drobniutko pokroić. Usmażyć pieczarki na maśle, kiełbasę na oleju. Połączyć, dodając kapustę i jeszcze lekko razem podsmażyć. Przyprawić solą i pieprzem.

Farsz nałożyć do naleśników i formować krokiety. Po obtoczeniu w jajku i bułce tartej smażyć na złoty kolor.



KGW Grabownica Starzeńska

LGD Ziemia Brzozowska

Krokiety z kapustą i kiełbasą

1 główka kapusty
70 dag kiełbasy
2 cebule
sól, pieprz

FARSZ
Kapustę drobno pokroić, podgotować do miękkości. Odcedzić, po wystudzeniu dokładnie oddusić wodę. Kiełbasę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na tłuszczu z cebulką.
Dodać do kapusty, wymieszać, doprawić solą i pieprzem do smaku.

Zarobić ciasto naleśnikowe. Na usmażone naleśniki nakładać farsz i zawijać krokiety. Następnie każdy krokiet maczać w roztrzepanym jajku i w bułce tartej. Smażyć na tłuszczu na rumiany kolor.


KGW Barycz

Krokiety z pieczarkami i mięsem

½ l mleka
2 jaja
200 ml oleju
25 dag mąki
sól, cukier

FARSZ
1 główka kapusty
2 cebule
½ kg pieczarek
30 dag piersi kurczaka
20 dag sera żółtego
sól i pieprz

Wszystkie składniki na naleśniki połączyć - najlepiej mikserem - i odstawić na 20 min.

FARSZ
Kapustę drobno posiekać i udusić na oleju z cebulką. Pieczarki zetrzeć na tarce o podłużnych oczkach i dusić na oleju przez ok. 10 min. Piersi z kurczaka rozbić, doprawić solą i przyprawą do kurczaka, odstawić na 10 min. Następnie drobno pokroić i smażyć na rozgrzanym oleju przez ok. 15 min. Wszystkie uduszone składniki połączyć, dodać starty żółty ser i tak przygotowanym farszem nadziewać naleśniki.

Panierować w jajku, bułce i obsmażyć z obu stron.
Można podać z dowolnym sosem.


KGW Jabłonica Polska

LGD Ziemia Brzozowska












TGD Ziemia Brzozowska

Inne dania na ciepło

Gołąbki

1 główka świeżej kapusty średniej wielkości
30 dag ryżu
10 dag kaszy jęczmiennej perłowej
2 cebule
20-30 dag grzybów suszonych
2 łyżki tłuszczu (oliwa lub smalec)
sól, pieprz
przyprawa do zup w płynie

Grzyby opłukać i pozostawić namoczone na noc. Kapustę umyć, wykroić głąb, następnie sparzyć w lekko osolonej wodzie z dodatkiem 1 łyżki oleju. Z każdego liścia odkroić zgrubienia. Ryż i kaszę ugotować na sypko - każde z osobna. Grzyby ugotować, odlać wodę, zmielić z usmażoną cebulą przez maszynkę. Wymieszać z ryżem, kaszą, dodać pieprz, sól i przyprawę do zupy.
Tak przygotowany farsz nakładać na gładkie liście kapusty - formować gołąbki i układać do wcześniej przygotowanej brytfanny, podlać rosołem lub wodą z dodatkiem tłuszczu. Dusić pod przykryciem ok. 1 godz. Podawać z sosem grzybowym.


KGW Barycz

Gołąbki leniwe

1 szkl. ryżu
1 szkl. kaszy jęczmiennej
1 szkl. grysiku
4 jaja
25 dag mięsa mielonego
4 cebule
czosnek
1 główka kapusty
2 kostki rosołowe
sól, pieprz

Ryż, kaszę, grysik i pokrojoną kapustę dokładnie wymieszać. Dodać jaja, mięso, pozostałe składniki i przyprawić do smaku. Uformować kotlety, obtoczyć w bułce tartej i smażyć chwilę na rozgrzanym oleju. Gorące przełożyć do brytfanki, zalać wodą z rozpuszczonymi kostkami rosołowymi i piec w piekarniku ok. 1½ godz. Podawać polane dowolnym sosem.


KGW Wara

LGD Ziemia Brzozowska

Gołąbki bez zawijania I

1 nieduża główka kapusty
2 szkl. kaszy manny
2 szkl. ryżu
4 jaja
½ kg mięsa mielonego
sól, pieprz, wielorakie przyprawy wg uznania (pikantne)
mąka
olej

SOS
większy garnek wody
1 koncentrat pomidorowy
5 kostek rosołowych
przyprawy

Kapustę drobno posiekać i wymieszać z pozostałymi składnikami na jednolitą masę. Formować nieduże sznycle, obtoczyć je w mące i smażyć w głębokim tłuszczu na brunatny kolor. Usmażone gołąbki ułożyć w garnku wysmarowanym tłuszczem i wyłożonym kapustą (liśćmi). Zalać wcześniej przygotowanym sosem i gotować, aż ryż zmięknie. Najlepiej użyć garnka z grubym dnem.

SOS
Wodę zagotować, dodać pozostałe składniki i przyprawić na ostro.


KGW Huta Poręby

LGD Anna Brzozowska

Gołąbki bez zawijania II

1 mała główka kapusty
1 kg mięsa mielonego
1 szkl. kaszy manny
6 jaj
1 cebula duża
olej do smażenia
bułka tarta
1 l soku pomidorowego
sól, pieprz
mieszanka suszonych przypraw

Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na małej ilości tłuszczu. Kapustę zetrzeć na tarce o dużych oczkach, dodać mięso, kaszę manną, jaja, cebulę i połączyć z mięsem, przyprawić. Wszystko razem dokładnie wymieszać, formować kotlety obtaczać w bułce tartej i smażyć chwilę na rumiany kolor.
Po opieczeniu ułożyć na dno dużego garnka, zalać sokiem pomidorowym i gotować 20 min.


KGW Niewistka

Bigos z grzybami i mięsem

- 40 dag kapusty kwaszonej
- 40 dag kapusty cukrowej
- 20 dag wieprzowiny bez kości
- 20 dag cielęciny
- 25 dag kiełbasy
- 10 dag boczku wędzonego
- 3 dag tłuszczu
- 5 dag słoniny
- ½ dag grzybów suszonych
- 5 dag koncentratu pomidorowego
- 2 dag mąki
- sól
- pieprz
- cukier

Kapustę kwaszoną drobno pokroić, zalać małą ilością wrzącej wody i gotować 1 godz. do miękkości. Kapustę świeżą obrać z wierzchnich liści, opłukać, poszatkować, zalać małą ilością wrzącej wody i gotować razem z rozdrobnionymi grzybami ok. 30-40 min. Mięso wieprzowe i cielęcinę opłukać, odcisnąć z wody, posolić i zrumienić na rozgrzanym tłuszczu ze wszystkich stron. Przełożyć razem z boczkiem do kapusty kwaszonej i dusić do miękkości ok. 40 min. Słoninę pokroić w kostkę i stopić, a skwarki dodać do bigosu. Na tłuszczu sporządzić zasmażkę z cebulą (bigos można też sporządzić bez zasmażki). Cielęcinę, mięso wieprzowe i boczek wyjąć z kapusty. Kapustę świeżą połączyć z kwaszoną i zagęścić zasmażką. Kiełbasę obrać ze skórki i pokroić na plasterki. Wieprzowinę, cielęcinę i boczek pokroić w kostkę i razem z kiełbasą włożyć do kapusty, dodać koncentrat pomidorowy, przyprawy, dokładnie wymieszać i zagotować.
Im więcej gatunków mięsa zawiera bigos, tym jest lepszy. Można dodawać różne pieczenie: cielęcą, wieprzową, z dziczyzny, drób pieczony czy różnego rodzaju wędliny. Smak podkreśla dodatek czerwonego wina. Bigos można też przyrządzić z samej kapusty kwaszonej.



Placki ziemniaczane

- 1 kg ziemniaków
- 2 cebule
- 1-2 ząbki czosnku
- 1-2 jaja
- 3-4 łyżki mąki ziemniaczanej
- sól, pieprz

Ziemniaki i cebulę obrać, zetrzeć na tarce o małych oczkach i przełożyć na sitko, aby odciekło. Białka ubić na sztywną pianę. Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę i dodać do ziemniaków. Ziemniaki połączyć z mąką i żółtkami, doprawić solą i pieprzem, na koniec dodać pianę i delikatnie wymieszać. Smażyć na rozgrzanej patelni na złoty kolor.

Kotlety ziemniaczane

- 1½ kg ziemniaków
- 2 cebule
- 1-2 ząbki czosnku
- 1-2 jaja
- 3-4 łyżki mąki ziemniaczanej
- sól, pieprz

Ziemniaki ugotować, przepuścić przez praskę. Cebulę obrać, zetrzeć na tarce o małych oczkach, czosnek przecisnąć przez praskę, połączyć z ziemniakami, mąką i żółtkami, doprawić solą i pieprzem. Białka ubić na sztywną pianę, delikatnie wymieszać z ziemniakami. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu.

Ryż z jabłkami

- 2 szkl. ryżu
- 3 szkl. wody
- 1 łyżka cukru
- szczypta soli
- 1 kg jabłek
- 3 łyżki masła
- cynamon

Ryż zalać mlekiem, dodać łyżkę cukru i szczyptę soli, ugotować. Jabłka obrać, pokroić w plasterki, usmażyć na maśle z odrobiną cukru i cynamonu. Do naczynia żaroodpornego wysmarowanego masłem ułożyć warstwowo ⅓ ryżu, ½ jabłek, ⅓ ryżu, ½ jabłek, ⅓ ryżu, a na wierzchu rozsmarować masło i posypać cynamonem. Piec w piekarniku w temp. 180°C przez ok. 40 min.

LGD Ziemia Brzeska

Fala-fele

- 40 dag cieciorki
- 1 łyżeczka kolendry
- 1 łyżeczka kminku
- 3 ząbki czosnku
- sól

Cieciorkę moczyć przez 12 godz. Następnie odcedzić, ale nie wylewać wody. Zmielić w maszynce, dodać kolendrę, kminek, czosnek i sól do smaku. Wymieszać, formować kulki i smażyć na oleju. Podawać z sosem lub z ketchupem.

KGW Niewistka

Stokwis

- ½ kg fasoli Jaś
- ½ kg śliwek suszonych bez pestek
- cukier do smaku

Fasolę namoczyć dzień wcześniej, następnego dnia ugotować do miękkości. Śliwki wypłukać, zalać wodą i ugotować. Fasolę odcedzić, połączyć z wywarem i śliwkami. Doprawić cukrem do smaku.



Kapusta z fasolą i grzybami

- 2 kg kapusty kiszonej
- ½ kg pieczarek
- grzyby suszone - wg uznania
- 3 duże cebule
- 2 nieduże marchewki
- 1 kg drobnej fasoli
- 3 łyżki mąki
- ziele angielskie
- liść laurowy
- 2 kostki rosołowe
- sól, pieprz
- kminek mielony
- majeranek
- oregano

Kapustę kiszoną chwilkę podgotować, odcedzić pierwszą wodę. Dolać świeżej wody, dodać startą marchewkę i pokrojoną cebulę. Doprawić do smaku i gotować do miękkości. W osobnych naczyniach ugotować do miękkości grzyby i fasolę (namoczoną w wodzie dzień wcześniej), fasolę można trochę posolić. Połączyć z przygotowaną kapustą (grzyby dodać razem z wodą, w której były gotowane, fasolę bez wody). Pieczarki podsmażyć na oleju, z mąki zrobić zasmażkę i dodać do kapusty. Wszystko gotować jeszcze chwilkę, od czasu do czasu mieszając, żeby się nie przypaliło. Kapustę można podawać z ziemniakami w mundurkach. Ziemniaki wyszorować, podzielić na 4 części i gotować do miękkości. Dodać podsmażoną na maśle cebulkę. Najlepiej smakuje kapusta zrobiona dzień wcześniej.



LGD Ziemia Brzozowska

Kasza zapiekana z grzybami

30 dag kaszy gryczanej
80 dag grzybów
2 cebule
1 szkl. śmietany
1 jajo
5 dag sera żółtego
sól, pieprz
masło

Kaszę wypłukać, odcedzić, zalać wodą (dwa razy więcej wody od kaszy), posolić, dodać trochę masła i zagotować. Chwilę później zmniejszyć ogień i gotować do momentu, aż nie będzie widać w garnku wody. Zdjąć z ognia i pozostawić w ciepłym miejscu do uparzenia na 10-15 min.
Grzyby obrać i pokroić w paski, cebulę pokroić w piórka i razem udusić na maśle, doprawiając solą i pieprzem. W razie potrzeby od czasu do czasu podlewać wodą. Smażyć do miękkości.
W naczyniu żaroodpornym wysmarowanym masłem ułożyć połowę kaszy, na to położyć warstwę usmażonych grzybów i przykryć pozostałą częścią kaszy. Zalać wszystko śmietaną rozmąconą z jajkiem, posypać po wierzchu starym na tarce o dużych oczkach serem żółtym. Piec w piekarniku do momentu, aż ser się zarumieni.

Fasolka po bretońsku

½ kg fasoli Jaś
3 l wody
2 cebule
1 laska kiełbasy
25 dag boczku
4 ząbki czosnku
pęczek natki pietruszki
sól, pieprz
250 ml przecieru pomidorowego
6-8 ziaren ziela angielskiego
1-2 łyżeczki majeranku
5-7 liści laurowych
papryka ostra
cukier

Fasolę namoczyć dzień wcześniej w zimnej wodzie, na drugi dzień ją odlać, nalać świeżej i gotować z przyprawami (nie solić na początku ponieważ fasola szybko ją chłonie). Kiełbasę i boczek pokroić i usmażyć razem na patelni. Cebulę pokroić i zeszklić na maśle. Kiedy fasola będzie prawie miękka, dodać usmażoną cebulę, boczek i kiełbasę i wszystko razem gotować do miękkości. Pod koniec dodać przecier pomidorowy (do zagęszczenia), natkę pietruszki, przyprawić pieprzem, solą, ostrą papryką i odrobiną cukru.

Flaki

ok. 1 kg flaków

WYWAR MIĘSNY
ok. 70 dag mięsa wołowego (rosołowego)
1 marchewka
1 pietruszka
¼ selera
por
sól, pieprz
mieszanka suszonych przypraw majeranek
imbir, gałka muszkatołowa

Ugotować rosół. Warzywa pokroić, mięso obrać, a wywar przecedzić przez sitko.
Flaki ugotować w wodzie do miękkości, gdy ostygną, pokroić w paski i razem z warzywami oraz mięsem dodać do wywaru. Przyprawić majerankiem, imbirem i startą gałką muszkatołową. Wymieszać i wszystko razem gotować ok. 15 min. na wolnym ogniu.



LGD Ziemia Brzozowska

Wątróbka smażona

- ½ kg wątróbki (wieprzowej, drobiowej, cielęcej)
- 2-3 dag mąki
- 2-3 cebule
- mleko
- masło
- sól, pieprz

Wątróbkę dokładnie opłukać, przełożyć do naczynia, zalać mlekiem i odstawić na ok. 1 godz. Cebulę obrać, pokroić w księżyce i podsmażyć na maśle na złoty kolor. Przesunąć cebulę na bok lub zdjąć z patelni. Wątróbkę odsączyć, oprószyć mąką i pieprzem, dodać więcej masła i smażyć z obu stron. Połączyć z cebulą, wszystko razem wymieszać i posolić.

Wątróbka panierowana

- ½ kg wątróbki (wieprzowej, drobiowej, cielęcej)
- mleko
- mąka
- jajo
- masło
- bułka tarta

Wątróbkę dokładnie opłukać, przełożyć do naczynia, zalać mlekiem i odstawić na ok. 1 godz. Po tym czasie delikatnie odsączyć, całe kawałki lub pokrojone w paski oprószyć mąką, obtoczyć w jajku i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron.

Wątróbka duszona

- ½ kg wątróbki (wieprzowej, drobiowej, cielęcej)
- 2-3 łyżki mąki
- 1-2 łyżki posiekanej pietruszki
- ½ szkl. śmietany
- ½ szkl. wody lub wywaru warzywnego
- sól, pieprz

Wątróbkę dokładnie opłukać, przełożyć do naczynia, zalać mlekiem i odstawić na ok. 1 godz. Następnie odsączyć, oprószyć mąką, pieprzem i zarumienić z obydwu stron na gorącym tłuszczu. Przełożyć do wyższego rondelka, podlać ¼ szkl. wody lub wywaru warzywnego i dusić pod przykryciem ok. 15 min. Następnie wątróbkę przesunąć na bok lub zdjąć z patelni, wsypać mąkę, zagotować i podbić śmietaną. Do sosu wrzucić wątróbkę, pietruszkę i wszystko razem dokładnie wymieszać.

Kociołek szczęścia

- 1 kg pieczarek
- 1 kg czerwonej papryki
- 6 cebul
- 1 słoik ogórków konserwowych
- 1 kapusta pekińska
- 6 marchewek
- 1 kg mięsa wieprzowego
- 1 bułka
- 2 jaja
- 1 mały koncentrat pomidorowy
- 3 piórka czosnku
- mieszanka suszonych przypraw
- 1 l oleju
- 1 kostka masła
- sól, pieprz
- papryka słodka

Mięso zmielić. Pokrojone pieczarki usmażyć na maśle. Pozostałe warzywa pokroić w paski i oddzielnie dusić na oleju. Kiedy zmiękną, połączyć je
i dodać koncentrat pomidorowy oraz doprawić do smaku pieprzem, solą i papryką.
Następnie namoczyć bułkę, odcisnąć i połączyć z mięsem, jajkiem i czosnkiem. Wszystko dokładnie wymieszać i doprawić do smaku. Formować małe pulpeciki i smażyć na oleju. Upieczone pulpeciki połączyć z warzywami.



LGD Ziemia Brzozowska












LGD Ziemia Brzozowska

Ciasta i desery

Babeczki

4 szkl. mąki
1 kostka margaryny
½ kostki smalcu
3 żółtka
1 jajo
ok. ½ szkl. cukru pudru
3-4 łyżki śmietany
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 cukier wanilinowy

MASA
1 l mleka
3 budynie śmietankowe
2 cukry wanilinowe
3 czubate łyżki mąki
1 jajo
1½ kostki margaryny
½ słoika kremu czekoladowego

Cukier puder zmiksować z jajem. Resztę składników zagnieść, dodając zmiksowany cukier puder z jajem.
Ciasto rozwałkować na ok. ½ cm grubości, wyciąć szklanką kółka i wylepić na metalowe foremki do środka dość cienko.
Piec ok. 15 min., aż się lekko zarumienią.

MASA
Składniki, oprócz margaryny oraz kremu czekoladowego ugotować na budyń. Jak ostygnie dodać margarynę i zmiksować, jeśli byłoby mało smaku waniliowego, można dodać cukier wanilinowy.
Masę podzielić na pół. Do II połowy dodać krem czekoladowy. Zmiksować.
Gdy upieczone korpusy będą już zimne, napełnić masą, wierzch można posypać siekanymi migdałami, orzechami, posypką (wg uznania). Gotowe babeczki schłodzić.


KGW Huta Poręby

CD Ziemia Brzozowska

Ciasteczka pierniczki

1 kg mąki
4 żółtka
1 jajko
20 dag smalcu
20 dag margaryny
⅓ szkl. śmietany
40 dag miodu sztucznego
1 szkl. cukru
kopiata łyżeczka sody
1 przyprawa do piernika
polewa biała i ciemna

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać startą na grubej tarce margarynę i smalec, wsypać cukier, jajka, śmietanę, sodę, przyprawę do piernika oraz miód i zarobić ciasto.
Zarobione ciasto włożyć do lodówki na ½ godz. Rozwałkować i foremkami wykrawać ciasteczka. Piec w temp. 180-200°C na złoty kolor. Dekorować wg uznania, można białą i ciemną polewą.


KGW Barycz

Ciasteczka owsiane Jeżyki

1 margaryna
2 jaja
1½ szkl. cukru
2½ szkl. mąki
1 szkl. wiórek kokosowych
1 szkl. grubo pokrojonych orzechów i rodzynek
1 szkl. płatków owsianych

Margarynę utrzeć z cukrem, dodać jajka, nie przerywając ucierania. Do masy dodawać pojedynczo pozostałe składniki i wyrabiać ręką, następnie kłaść łyżką na blachę i piec w temp. 180°C na złoty kolor.

KGW Zmiennica

Ciasteczka półkruche dekoracyjne

- 70 dag mąki pszennej
- 2 margaryny np. Palmy
- 2 łyżki śmietany
- 2 żółtka
- 1 jajo
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 cukry wanilinowe
- 20 dag cukru pudru

Przesianą na stolnicę mąkę posiekać z tłuszczem, dodać cukier i żółtka, zarobić nożem, krótko zagnieść rękami na jednolitą masę. Gotowe ciasto zawinąć w folię i wstawić do lodówki. Schłodzone wałkować i formować, układać na blasze i smarować po wierzchu rozkłóconym białkiem. Wkładać do nagrzanego do 160°C piekarnika. Piec na złoty kolor ok. 15 min. Ciepłe ciasteczka można polukrować lub schłodzone polać polewą i posypać orzechami.



Ciastka kruche

- ½ kg mąki
- 30 dag margaryny
- 2 żółtka
- 15 dag cukru pudru
- 1 cukier wanilinowy
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wszystkie składniki połączyć i wyrobić ciasto dość szybko. Rozwałkować i wykrawać ciasteczka. Piec na złoty kolor w 180-200°C. Po przestudzeniu posypać cukrem pudrem lub przełożyć marmoladą.



Paluszki Matki Bożej Jagodnej

- 60 dag mąki
- 1 margaryna
- 15 dag cukru
- 5 dag drożdży
- 1 cukier wanilinowy
- 3 żółtka
- 3 łyżki śmietany
- dżem z róży

Mąkę wysiekać z margaryną i dodać pozostałe składniki. Wyrobić ciasto, a następnie schłodzić. Wałkować, smarować dżemem i zawijać w rulon. Pokroić na paluszki grubości ok. 1 cm i smarować jajkiem. Piec w temp. 200°C.

KGW Wydrna

Rurki z kremem I

25 dag margaryny
3 szkl. mąki
1 szkl. śmietany
1 żółtko
1 łyżeczka octu
szczypta soli

KREM
3 szkl. mleka
niecała szkl. cukru
2 żółtka
1 cukier wanilinowy i budyń
½ kostki margaryny
1 łyżka mąki ziemniaczanej
6 łyżek mąki pszennej

Margarynę z mąką i szczyptą soli posiekać na stolnicy. Następnie dodać ocet i zarobić śmietaną wymieszaną z żółtkiem. Ciasto można chwilę schłodzić choć niekoniecznie. Wałkować porcjami, kroić w paski, nawijać na rurki i piec.

KREM
2 szkl. mleka zagotować z cukrem i margaryną. W pozostałym zimnym mleku rozpuścić cukier wanilinowy, obydwie mąki, żółtka, budyń i przetrzeć przez sito. Do gotującego się mleka wlewać połączone produkty i zagotować jak budyń, mieszając. Chłodnym kremem napełniać rurki. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.


KGW Huta Poręby

KGW Trześniów

Rurki z kremem II

1 margaryna np. Bielska
60 dag mąki
1 cukier wanilinowy
śmietana - ile zabierze

KREM
1 l mleka
4 żółtka
1 szkl. cukru kryształu
7 łyżek mąki pszennej
1 cukier wanilinowy

Z podanych składników zarobić ciasto. Rozwałkować na grubość 2 mm, następnie kroić na paski szerokości 2 cm i długości ok. 20 cm. Nawijać na foremki do rurek, piec w temp. 180°C ok. 20 min.

KREM
Mleko zagotować. Żółtka, cukier, mąkę i cukier wanilinowy zmiksować, dodać trochę gorącego mleka i wymieszać na jednolitą masę. To wszystko dodać do zagotowanego mleka, wymieszać, żeby zgęstniało i odstawić do wystygnięcia. Letnim kremem napełniać rurki. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.


KGW Trześniów

Amoniaczki

½ kg mąki
20 dag margaryny
3 żółtka
12 dag cukru
2 dag amoniaku
½ szkl. śmietany

Amoniak rozpuścić w śmietanie, połączyć wszystkie składniki i zarobić ciasto. Rozwałkować na grubość 5 mm i wykrawać foremką ciastka. Przed włożeniem do piekarnika posmarować białkiem i posypać cukrem. Piec na złoty kolor.

KGW Trześniów

Mufinki

- 1¾ szkl. mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki sody
- 2 łyżki kakao
- ¾ szkl. cukru
- ¾ szkl. drobno pokrojonej czekolady + ¼ szkl. do posypania
- 1 szkl. mleka
- ⅓ szkl. oleju
- 1 jajo
- 1 łyżeczka ekstraktu wanilinowego

Mąkę, proszek do pieczenia, sodę, kakao, cukier puder i czekoladę włożyć do dużej miski. Wszystkie leiste składniki wlać do dzbanuszka, następnie mokre i suche składniki wymieszać razem. Napełnić masą foremki i posypać czekoladą. Piec w temp. 200°C przez ok. 20 min.



KGW Domaradz

Rogaliki

- 3 szkl. mąki
- 1 margaryna
- 2 łyżki smalcu
- 2 żółtka
- 1 jajo
- 1-2 łyżki kwaśnej śmietany 18%
- ¾ szkl. cukru pudru
- szczypta soli
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- marmolada

Mąkę przesiekać z margaryną i smalcem. Dodać żółtka, cukier puder, szczyptę soli oraz śmietanę, wyrobić ciasto na jednolitą masę i włożyć na parę godzin do lodówki. Schłodzone ciasto podzielić na kilka kawałków. Każdy z nich równo rozwałkować. Przy pomocy płaskiego, dużego talerza wyciąć okrąg, a każdy z nich podzielić na 8 trójkątów. Wyłożyć nadzienie i zwijać ku środkowi, formując rogaliki. Po wierzchu posmarować rozkłóconym jajkiem.
Piec w temp. 180°C na złoty kolor. Posypać cukrem pudrem.



KGW Trześniów

LGD Ziemia Brzozowska

Oponki

- ½ kg sera białego
- 2 jaja
- 1 żółtko
- 1 kieliszek octu lub alkoholu
- 1 szkl. kwaśnej śmietany
- ½ szkl. cukru pudru
- 1 łyżeczka sody
- mąki - ile zabierze

Ser zmielić, wbić jajka, dodać śmietanę, ocet i wszystko razem wymieszać. Następnie dodawać stopniowo mąkę wymieszaną z cukrem pudrem i sodą. Wyrobić ciasto. Rozwałkować na grubość ok. 1½ cm, wykrawać krążki, a w nich dziurki.
Smażyć na głębokim tłuszczu na złoty kolor, przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Chrust

- 40 dag mąki
- 6 żółtek
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6-8 łyżek śmietany
- sól

Mąkę wymieszać ze śmietaną, dodać żółtka, szczyptę soli i proszek do pieczenia. Wszystko razem połączyć, zagnieść ciasto na jednolitą masę i dość cienko rozwałkować. Wykrawać paski o wymiarach ok. 2-3 cm na 10 cm. Na każdym pasku zrobić w środku podłużne nacięcie ok. 4-5 cm i przewlekać. Smażyć na smalcu do zarumienienia, podawać posypane cukrem pudrem.

Ciasto drożdżowe

- 3 szkl. mąki
- 4 dag drożdży
- 3 żółtka
- ½ szkl. ciepłego mleka
- ¾ szkl. cukru
- 5-10 dag roztopionego masła

Z drożdży, łyżki cukru, łyżki mleka i łyżki mąki zrobić rozczyn i pozostawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mleko, mąkę, a następnie rozczyn. Zagnieść ciasto, pod koniec dodać ostudzone masło i wyrobić, aż będzie błyszczeć. Odstawić do wyrośnięcia. Gdy podwoi objętość, wyłożyć na blachę i piec ok. 30-40 min.



Pączki

- ok. ½ kg mąki
- 5 dag drożdży
- 1 szkl. mleka
- 5 żółtek
- cukier zwykły wg uznania
- 1 cukier wanilinowy
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżka alkoholu
- marmolada do nadziewania

Z mleka, drożdży, 1 łyżki cukru, 1 łyżki mąki przygotować rozczyn i zostawić na ok. 20 min. do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem i cukrem wanilinowym. Dodać rozczyn i pozostałe składniki. Razem wyrabiać tak długo, aż ciasto będzie odstawało od ręki. Formować pączki, nadziewać marmoladą i smażyć na głębokim tłuszczu.



LGD Ziemia Brzozowska

Jabłko pieczone z budyniem i faworkiem

6 jabłek (najlepiej szara reneta)
0,7 l mleka
2 budynie waniliowe
4 żółtka
3 łyżki cukru
1 laska wanilii

FAWORKI
½ kg mąki
4 żółtka
ok. 1 szkl. śmietany lub kwaśnego mleka
½ łyżeczki proszku do pieczenia
2 łyżki roztopionego masła
2 łyżki alkoholu
sól
cukier puder do posypania
1 kg smalcu lub olej do smażenia

POZOSTAŁE SKŁADNIKI
mały słoik konfitury

Jabłka wydrążyć i piec w piekarniku 20-30 min. w temp. ok. 180°C.
½ l mleka zagotować z cukrem i laską wanilii. W pozostałym mleku rozpuścić budynie, wymieszać z żółtkami, wlać na gotujące się mleko, zagotować i odstawić. Ciepły budyń wlać do upieczonych jabłek i ozdobić konfiturami.

FAWORKI
Zagnieść ciasto i wybijać wałkiem przez ok. 2 min., aż powstaną pęcherzyki. Przykryć ściereczką i odstawić na 1 godz. Rozwałkować dość cienko i wykrawać po 3 coraz mniejsze krążki. Każdy krążek naciąć na brzegach, następnie zlepiać po 3 krążki, zaczynając od największego i smarując środki białkiem. Na gorący tłuszcz wrzucać róże małymi płatkami do dołu, gdy się zrumienią, odwrócić i dosmażyć. Wyjąć, odsączyć na ręczniku papierowym. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem, środek najmniejszego płatka ozdobić konfiturą z wiśni.



KGW Stara Wieś

Truskawki w czekoladzie

20 dużych truskawek
1 czekolada gorzka
1 czekolada biała

Truskawki obrać, umyć i wysuszyć. Czekolady osobno rozpuścić w kąpieli wodnej. Truskawki polać czekoladą gorzką, wstawić do lodówki na ok. 30 min. Ozdobić białą czekoladą i ponownie schłodzić.

KGW Wydrna

Owocowa pokusa

4 szkl. mąki
2 szkl. cukru
2 szkl. mleka
1 szkl. oleju
2 jaja
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 czekolada
dowolne świeże owoce

Wszystkie składniki (z wyjątkiem owoców) połączyć i dokładnie zmiksować. Gotowe ciasto przelać do natłuszczonej i wysypanej bułką tartą formy, na wierzchu ułożyć dowolne owoce. Wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180°C i piec 50-60 min. Po wystudzeniu można udekorować bitą śmietaną, owocami i świeżą miętą.



ZSE Brzozów

LGD Ziemia Brzozowska

Placek Cygański

9 białek
4 żółtka
1 i ½ szkl. cukru
1 cukier wanilinowy
4½ szkl. mąki + 2 łyżki mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 szkl. oleju
1 łyżka kakao
3 łyżki maku
1 kisiel wiśniowy

MASA
40 dag serka homogenizowanego waniliowego
5 galaretek o różnych kolorach

Białka ubić, stopniowo dodając cukry. Dodawać na przemian mąkę z proszkiem i olej. Ciasto podzielić na 4 części, do pierwszego dodać kakao, do drugiego mak, do trzeciego kisiel, a do czwartego żółtka i 2 łyżki mąki.
Na blaszkę nakładać po 2 łyżki na przemian każdego z ciast (zaczynając od środka) i układać w to samo miejsce. Piec 45 min. w 180°C. Ostudzić, przekroić na pół.
Każdą z galaretek rozpuścić osobno w szklance wody i przelać do płaskiego naczynia. Gdy stężeje pokroić w kostkę i ułożyć na połowie upieczonego placka. Ostatnią tężejącą galaretkę zmiksować z serkiem i wylać na galaretki. Na tym położyć drugą połowę placka i posypać cukrem pudrem.


KGW Końskie

Ciasto grylażowe (waflowo-orzechowe)

7 białek
25 dag cukru kryształu
25 dag orzechów krojonych
1 łyżeczka proszku do pieczenia
3 szt. suchych wafli

MASA
7 żółtek
3 łyżki mąki ziemniaczanej
1 łyżka mąki pszennej
1 cukier wanilinowy
2 szkl. mleka
1 szkl. cukru
1 gorzka czekolada
1½ kostki masła
kieliszek alkoholu

POZOSTAŁE SKŁADNIKI
1 słoik powideł śliwkowych

Wafle rozłożyć na dwóch jednakowych blaszkach (w razie potrzeby dosztukować brakujące kawałki). Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, dodać orzechy, proszek do pieczenia, wymieszać i wyłożyć na wafle. Upiec.
Ponadto upiec dwa biszkopty jasne z 4 jaj na tych samych blaszkach.

MASA
Cukier wanilinowy rozmieszać w szklance mleka i wlać na gotującą się pozostałą część mleka z cukrem. Ugotować budyń, do gorącej masy budyniowej dodać gorzką czekoladę. Masło utrzeć, dodając przestudzoną masę czekoladową. Pod koniec ucierania dodać kieliszek alkoholu.

Kolejność warstw: ciasto waflowo-orzechowe - masa - biszkopt jasny - powidło - biszkopt jasny - masa - ciasto waflowo-orzechowe (waflem do góry). Wierzch można polać polewą czekoladową i ozdobić lukrem cytrynowym.


KGW Wara

LGD Ziemia Brzozowska

Kukułka

BISZKOPT (1 porcja)
4 jaja
½ szkl. cukru kryształu
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 łyżki mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
2 łyżki kakao

MASA CZEKOLADOWA
3 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
½ szkl. wrzątku
2 czekolady mleczne
1 czekolada gorzka
4 łyżki cukru
4 łyżki alkoholu

MASA ŚMIETANKOWA (1 porcja)
½ l śmietany 30%
1 opak. bitej śmietany w proszku
1 cukier wanilinowy
4 łyżeczki żelatyny
2 łyżki cukru pudru

Ubić białka i połączyć z pozostałymi składnikami na biszkopt. Podzielić na 3 części, upiec dwa takie same ciemne biszkopty i jeden jasny.
Kawę rozpuścić we wrzątku, dodać czekolady a po rozpuszczeniu pozostałe składniki, wystudzić.
Żelatynę rozpuścić w gorącej wodzie. Śmietanę ubić z bitą śmietaną w proszku i cukrem pudrem. Później drugi raz przygotować taką samą masę śmietankową (przygotować dopiero wtedy jak na placek zostanie wylana masa czekoladowa; masę tę trzeba robić dwa razy ponieważ śmietana z żelatyną szybko tężeje).
Kolejność warstw: biszkopt ciemny - ubita śmietana - biały biszkopt porwany na kawałki - masa czekoladowa - druga porcja bitej śmietany - biszkopt ciemny. Wierzch można udekorować polewą.


KGW Niewistka

KGW Ziemia Brzozowska

Makownik

75 dag mąki pszennej
1½ kostki margaryny
8 dag drożdży
3 żółtka
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 szkl. kwaśnej śmietany
2 łyżki cukru kryształu
⅓ łyżeczki soli

MASA MAKOWA
40 dag maku
15 dag masła
¾ szkl. płynnego miodu
1 cukier wanilinowy
½ szkl. cukru
10 dag orzechów krojonych
10 dag rodzynek
10 dag migdałów krojonych
1 olejek migdałowy
4 żółtka
6 białek

Margarynę posiekać z solą i proszkiem do pieczenia. Zrobić rozczyn z drożdży i cukru. Gdy będzie płynny, wlać do mąki, dodać żółtka i śmietanę. Dokładnie wyrobić ciasto, następnie uformować kulę i zanurzyć w zimnej wodzie. Gdy wypłynie i zacznie pękać - wyjąć i ułożyć na deseczce, by ciasto ociekło z wody.

MASA MAKOWA
Mak sparzyć i dwukrotnie zemleć. Do roztopionego masła dodać miód, cukier, cukier wanilinowy, mak, bakalie, żółtka, szczyptę soli i olejek. Wszystko dobrze wymieszać i podsmażyć. Ubić pianę z białek i połączyć z przestudzonym makiem. Ciasto podzielić na dwie części. Każdą część rozwałkować. Na powierzchni ciasta rozsmarować masę makową. Zwinąć w rulon, włożyć luźno w papier do pieczenia, a następnie do wąskiej formy. Nakłuć patyczkiem w kilku miejscach. Wyrośnięte ciasto piec 35-40 min. w temp. 180-200°C.


KGW Dydnia

Migdałowiec

CIASTO MIODOWE
3 szkl. mąki
1 cukier wanilinowy
10 dag margaryny np. Kasi
4 łyżki płynnego miodu
½ szkl. cukru
2 jaja
1 łyżeczka sody

MASA BUDYNIOWA
2 budynie śmietankowe
1 cukier wanilinowy
¾ szkl. cukru
2 szkl. mleka
¾ kostki masła

MASA KARMELOWA
1 puszka mleka skondensowanego kajmakowego
2 duże paczki krakersów

BITA ŚMIETANA
½ l śmietany 30%
3 łyżeczki żelatyny
cukier puder do smaku
10 dag płatków migdałowych

Z podanych składników zarobić kruche ciasto, wyłożyć na posmarowaną tłuszczem lub wyłożoną papierem do pieczenia blaszkę i upiec.

MASA BUDYNIOWA
1½ szkl. mleka zagotować z cukrem, w pozostałym mleku rozpuścić budynie i połączyć je z gotującym mlekiem, ugotować budyń. Przestudzony budyń utrzeć z masłem.

BITA ŚMIETANA
Żelatynę rozpuścić w ⅓ szkl. wody przegotowanej. Śmietanę ubić z cukrem i połączyć z przestudzoną żelatyną. Na patelni lekko przyrumienić płatki migdałowe.

Spód brytfanki wyłożyć papierem.
Nakładać kolejno: ciasto miodowe – masa budyniowa (zimna) – krakersy – mleko skondensowane – krakersy – bita śmietana.
Wierzch posypać płatkami migdałowymi.



Lgd Dominika Brzozowska

Miodownik

PLACEK KRUCHY
30 dag mąki
10 dag cukru pudru
2 łyżki miodu
1 łyżeczka sody
1 jajo
12 dag margaryny (pół na pół ze smalcem)

BISZKOPT
⅔ szkl. cukru
4 jajka
2 łyżki wody
½ szkl. mąki ziemniaczanej
½ szkl. mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia

MASA BUDYNIOWA
15 dag cukru
2 cukry wanilinowe
½ l mleka

MASA JABŁKOWA
1½ kg jabłek
2 galaretki różnokolorowe

Ciasto kruche zarobić, podzielić na 2 części i upiec. Biszkopt również upiec z podanych składników.

MASA BUDYNIOWA
W ¼ l mleka rozpuścić 2 łyżki mąki pszennej i 2 łyżki mąki ziemniaczanej. Resztę mleka zagotować z cukrem i cukrami wanilinowymi. Dodać ½ kostki margaryny Palma, zagotować.
Wlać rozpuszczone mąki i gotować do zgęstnienia.

MASA JABŁKOWA
Jabłka obrać, zetrzeć na grubej tarce i usmażyć. Podzielić na 2 części, do każdej dodać inny kolor galaretki.

Na kruchy placek wyłożyć połowę gorącej masy budyniowej, następnie jabłka, potem biszkopt, masę budyniową, jabłka i kruchy placek. Można udekorować polewą.



Miodownik z masą grysikową

CIASTO
- ½ kg mąki
- 3 łyżki miodu
- 15 dag cukru pudru
- 2 jaja
- 2 żółtka
- 2 łyżki sody
- 1 łyżeczka amoniaku

MASA GRYSIKOWA
- ½ l mleka
- 3 lub 4 łyżki grysiku
- 15 dag cukru pudru
- 2 żółtka
- 1 kostka masła

Z podanych składników zarobić ciasto i podzielić je na trzy części. Upiec 3 placki w średnio gorącym piecu (180°C) i przełożyć masą grysikową. Można posmarować marmoladą.

MASA GRYSIKOWA
Mleko i grysik gotować przez 15 min. Masło utrzeć z cukrem i żółtkami na pulchną masę. Dodać grysik, zaprawić sokiem z cytryny.



LGD Ziemia Brzozowska

Piernik z marmoladą

- 1 szkl. cukru
- 3 jaja
- ½ kostki margaryny
- 1 przyprawa do piernika
- 40 dag mąki
- 1 szkl. mleka
- 1½ łyżeczki sody
- 2 łyżki sztucznego miodu
- 1 szkl. marmolady

Margarynę utrzeć z cukrem, dodając kolejno jaja, marmoladę i miód. Następnie powoli dodawać mleko i mąkę, ciągle ucierając. Na koniec dodać sodę i przyprawę, piec ok. 30 min. w temp. 180°C. Przestudzony piernik przekroić i przełożyć marmoladą.



Keks

- 30 dag mąki
- 15 dag masła
- 20 dag cukru pudru
- 5 jaj
- 1 cukier wanilinowy
- ½ opak. proszku do pieczenia
- 30-40 dag bakalii

Masło utrzeć na pulchną masę, dodać jaja. Ciągle ucierając wsypywać powoli cukier puder, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i cukrem wanilinowym. Ubijać do momentu, aż masa będzie puszysta. Na końcu dodać bakalie. Masę wyłożyć do wąskiej foremki wyłożonej papierem do pieczenia i piec w temp. 180°C przez ok. 1 godz.

Placek 3-bit

herbatniki
1 puszka masy krówkowej

MASA I
1½ szkl. mleka
1 budyń śmietankowy
1 płaska łyżka mąki
1 płaska łyżka mąki ziemniaczanej
½ szkl. cukru
1 kostka masła

MASA II
½ l śmietany 36%
1 opak. fixu do bitej śmietany

½ szkl. mleka połączyć z budyniem śmietankowym, mąką i mąką ziemniaczaną. Resztę mleka zagotować, na koniec dodać cukier. Zmiksować masło, dodając ostudzony budyń.
Do przygotowania II masy należy zmiksować śmietanę a na końcu dodać fix do bitej śmietany dzięki czemu nie zmieni swojej konsystencji.
Kolejność warstw: herbatniki – masa krówkowa – herbatniki – masa I – herbatniki - masa II. Na wierzch zetrzeć gorzką czekoladę.


KGW Grabownica Starzeńska

Jogurtowy placek

10 jaj
40 dag cukru pudru
4 jogurty greckie
2 budynie śmietankowe
1 puszka brzoskwiń
3 galaretki brzoskwiniowe

Żółtka ucieramy z cukrem, następnie dodajemy jogurty, budynie. Na końcu dodajemy pianę. Na blaszce układamy okrągłe biszkopty, kładziemy masę jogurtową i pieczemy w temp. 180°C, w czasie ok. 1 godz. i 20 min. Po upieczeniu i wystudzeniu układamy brzoskwinie i zalewamy galaretką.

KGW Zmiennica

Placek usta

25 dag biszkoptów okrągłych małych
ok. ½ kg marmolady

CIASTO
1 margaryna np. Bielska
5 żółtek
1 całe jajo
1½ szkl. cukru pudru
3 łyżki kakao
1 cukier wanilinowy
5 łyżek wody
8 białek
1½ szkl. mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia

KREM
1 budyń śmietankowy
3 łyżki mąki
3 żółtka
6 łyżek cukru kryształu
½ l mleka
1 kostka masła

POLEWA
½ kostki margaryny
5 łyżek cukru pudru
3 łyżki kakao
5 łyżek kwaśnej śmietany
1½ łyżki żelatyny

Dużą blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia, biszkopty przełożyć marmoladą i ułożyć na blaszce.

CIASTO
Margarynę rozpuścić i delikatnie podgrzewać, aby nie była za gorąca, dodać 5 żółtek i 1 całe jajko, mąkę z proszkiem do pieczenia i kakao. Następnie wodę i pianę z białek. Tak przygotowanym ciastem, po wystygnięciu, zalać biszkopty, piec ok. 45 min. w temp. ok. 180°C.

KREM
Masło zmiksować i odstawić. Z reszty składników na krem ugotować budyń, schłodzić. Połączyć z zimnym masłem, wyłożyć na upieczone ciasto.

POLEWA
Żelatynę rozpuścić w 2 łyżkach ciepłej wody. Resztę składników połączyć, rozpuścić i zagotować do uzyskania gęstej masy. Następnie dodać żelatynę, wymieszać, schłodzić i posmarować wierzch ciasta.


KGW Trześniów

LGD Ziemia Brzozowska

Torcik z truskawkami

4 jaja
1 szkl. cukru
1 szkl. mąki pszennej
1 szkl. mąki ziemniaczanej
2 cukry wanilinowe
1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
4 łyżki oleju
10 dag margaryny np. Kasi

MASA
2 szkl. mleka
3 żółtka
2 łyżki cukru
1 cukier wanilinowy
2 łyżki mąki ziemniaczanej lub budyń waniliowy
1 kostka masła

POZOSTAŁE SKŁADNIKI
1 kg truskawek
1 opak. podłużnych biszkoptów
2 galaretki truskawkowe

Jajka ubić z cukrem i cukrem wanilinowym. Po ubiciu dodać mąki z proszkiem, na końcu rozpuszczoną margarynę i olej. Ciasto wylać na małą tortownicę posmarowaną tłuszczem i obsypaną bułką tartą. Piec 45 min. w 180°C.
Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem wanilinowym, dodać 2 łyżki zimnego mleka i mąkę ziemniaczaną/budyń waniliowy, wymieszać.
Pozostałe mleko zagotować. Utarte żółtka wlać na wrzące mleko - zagotować jak budyń i odstawić do wystygnięcia. Mikserem utrzeć masło i dodawać do niego po łyżce budyniu.
Galaretki rozpuścić w trochę mniejszej ilości wody niż mówi przepis na opakowaniu.
Biszkopt przeciąć na dwie części. Jedną włożyć do tortownicy, wyłożyć ¼ masy budyniowej, na to truskawki (docisnąć), przykryć ¼ masy budyniowej, położyć biszkopt, następnie wyłożyć ¼ masy budyniowej, truskawki i wszystko zalać tężejącą galaretką. Tortownice wstawić do lodówki. Po paru godzinach, kiedy wszystko zastygnie, torcik wyjąć z tortownicy, posmarować brzegi pozostałą masą budyniową i przykleić biszkopty.


KGW Jasienica Rosielna

Lidia Brzozowska

Placek z truskawkami

CIASTO
9 żółtek
¾ szkl. cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1½ szkl. mąki
25 dag margaryny
płatki migdałów

PIANA
9 białek
1½ szkl. cukru

TRUSKAWKOWA WARSTWA
½ l śmietany
3 opak. fixu do bitej śmietany
2 łyżki cukru pudru
2 galaretki truskawkowe
½ kg truskawek

Żółtka utrzeć z margaryną i cukrem. Dodać mąkę i proszek do pieczenia - wymieszać. Ciasto wyłożyć na 2 blachy. Wierzch ciasta posmarować pianą i oprószyć płatkami migdałów.
Placki upiec na złoty kolor.
Ubić śmietanę z cukrem i fixem do bitej śmietany. Połowę śmietany wyłożyć na upieczony placek.
Galaretki rozpuścić w ½ l wody, dodać pokrojone truskawki - wymieszać. Gdy zacznie tężeć wyłożyć na śmietanę. Przykryć pozostałą śmietaną i drugim plackiem.


KGW Orzechówka

Placek z rabarbarem I

3 szkl. mąki
6 żółtek
1½ kostki margaryny
2 łyżeczki cukru pudru
½ opak. proszku do pieczenia

PIANA
6 białek
1½ szkl. cukru kryształu
3 łyżki mąki ziemniaczanej
½ łyżeczki soku z cytryny
ok. 1 kg rabarbaru

Mąkę posiekać z margaryną, dodać żółtka, proszek do pieczenia, cukier puder. Zagnieć ciasto.
⅓ ciasta włożyć do zamrażalnika. Pozostałe ciasto wyłożyć na blaszkę.
Rabarbar obrać ze skórki, przekroić na połówki, zasypać cukrem i odstawić. Gdy rabarbar puści sok należy go odsączyć i ułożyć na cieście wyłożonym na blaszce.
Białka ubić z cukrem na sztywną pianę, dodając pod koniec mąkę ziemniaczaną i sok z cytryny.
Ciasto wyjęte z zamrażalnika podzielić na dwie części. Jedną zetrzeć na tarce o grubych oczkach na rabarbar. Następnie wyłożyć pianę z białek a na nią zetrzeć drugą część zamrożonego ciasta.
Piec 40-60 min. w piekarniku nagrzanym do 180-200°C.


KGW Huta Poręby

Placek z rabarbarem II

1 kostka masła (margaryny)
1 łyżeczka proszku do pieczenia
½ kg rabarbaru obranego lub innych owoców sezonowych
1 szkl. cukru pudru
5 łyżek cukru grysiku
3 jaja
2 szkl. mąki
1 galaretka
2 łyżki budyniu
2 łyżki bułki tartej

Ubić pianę z białek i dodać 3 łyżki cukru. Masło utrzeć z cukrem pudrem, następnie dodawać po 1 żółtku, ciągle ucierając. Dodać mąkę, proszek do pieczenia i zamieszać. Na końcu dodać pianę.
Rabarbar skroić w kostkę, zmieszać z galaretką, budyniem i 2 łyżkami cukru.
Wyłożyć na blachę ½ ciasta, posypać bułką tartą, wysypać rabarbar i wyłożyć resztę ciasta. Piec w temp. 180°C przez 30 min.

KGW Domaradz

Placek ucierany z sezonowymi owocami

1 margaryna
6 jaj
1¼ szkl. cukru
2 szkl. mąki krupczatki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
sezonowe owoce (śliwki, porzeczki, agrest, rabarbar)

Margarynę utrzeć z cukrem na pulchną masę, dodać jaja i dalej ucierać. Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i wszystko razem delikatnie wymieszać. Owoce umyć i osuszyć.
Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia wylać przygotowaną masę, a na wierzch ułożyć owoce.
Piec w 180°C przez ok. 40 min. Gdy ciasto przestygnie posypać cukrem pudrem.

Placek zebra

5 jaj
1 szkl. cukru
1 szkl. oleju
1 szkl. wody gazowanej
2½ szkl. mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 cukier wanilinowy
2 łyżki kakao, 2 łyżki mąki bułka tarta

Jajka utrzeć z cukrem i cukrem wanilinowym, dodać olej, wodę i wszystko razem zmiksować. Następnie wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i dokładnie połączyć. Masę podzielić na dwie części, do jednej dodać kakao, do drugiej mąkę, każdą część dokładnie wymieszać. Blaszkę (prostokątną lub tortownicę) wyłożyć papierem do pieczenia, boki posmarować tłuszczem i obsypać bułką tartą. Ciasto wylewać na blachę na przemian w to samo miejsce, kilka łyżek jasnej masy, na to tyle samo łyżek ciemnej.
Piec w 180°C przez 40 min.

KGD Ziemia Brzozowska

Sernik papieski

30 dag mąki
10 dag margaryny
1 łyżka smalcu
2 żółtka
1 jajo
2 łyżeczki proszku do pieczenia
10 dag cukru pudru

MASA SEROWA
1,3 kg sera
½ szkl. oleju
2 niepełne szkl. cukru
1 szkl. mleka
1 szkl. śmietany 30%
4 żółtka
2 jaja
2 budynie śmietankowe
1 łyżka mąki ziemniaczanej

PIANA ORZECHOWA
6 białek
5 łyżek cukru
1 szkl. orzechów siekanych
10 dag orzechów mielonych
1 łyżka mąki pszennej
1 łyżka bułki tartej

MASA
1 kostka masła
1 puszka masy krówkowej

PRAŻONY SŁONECZNIK
20 dag łuskanego słonecznika
2 łyżki masła
2 łyżki cukru

Utrzeć ciasto w malakserze. Niewykorzystane białka zostawić do piany. Podobnie w przypadku masy serowej - utrzeć wszystkie składniki uprzednio oddzielając żółtka od białek.
Białka ubić z cukrem. Orzechy siekane wymieszać z mąką pszenną i bułką tartą. Delikatnie wymieszać białka z orzechami.
Upiec ułożone warstwami: ciasto - ser - piana orzechowa.
By przygotować prażony słonecznik należy zarumienić na patelni wszystkie składniki, po czym mieszać, aż do wystudzenia.
Na upieczone ciasto wyłożyć masę krówkową, a na nią prażony słonecznik.


KGW Wola Jasienicka

LGD Ziemia Brzozowska

Sernik

2 szkl. mąki
2 żółtka
1 łyżka proszku do pieczenia
kakao
tłuszczu tyle, aby zarobić ciasto

MASA SEROWA
1 kostka masła
1½ szkl. cukru pudru
1,3 kg sera białego
10-12 jaj
1 łyżka proszku do pieczenia
aromat pomarańczowy lub cytrynowy
bakalie, skórka pomarańczowa
½ budyniu śmietankowego
lub 4 łyżki mąki ziemniaczanej

Ciasto zagnieść dodając tyle tłuszczu, by było twarde. Na końcu dodać kakao i włożyć na 30 min. do lodówki.
Ser zemleć, dodać do niego utarte masło z cukrem i żółtkami. Następnie dodać proszek do pieczenia, bakalie wg uznania i budyń.
Na koniec dołożyć ubite na sztywno białka. Delikatnie wszystko wymieszać i wylać na ciasto ułożone na blaszce.
Piec w temp. 180°C przez ok. 1 godz. (dobrze jak ciasto schłodzone podpiecze się osobno w piekarniku przez ok. 15 min.).


KGW Krzemienna

Sernik z rosą

30 dag mąki
2 żółtka
1 jajo
10 dag cukru
2 łyżki smalcu
10 dag masła
1 łyżeczka proszku do pieczenia

MASA SEROWA
1 kg sera
½ szkl. oleju
1 szkl. cukru
1 szkl. mleka
1 cukier wanilinowy
1 jajo
2 żółtka
2 łyżki grysiku (kaszy manny)
1 budyń waniliowy

PIANA
4 białka
¾ szkl. cukru
20 dag wiórek kokosowych

Wszystkie składniki połączyć, zarobić ciasto (dość „wolne"). Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i wyłożyć ciasto, łącznie z brzegami.

MASA SEROWA
Ser przepuścić przez maszynkę. Jajka ubić z cukrem, powoli dodawać zmielony ser, ciągle miksując. Następnie dodać cukier wanilinowy, grysik i budyń. Na końcu wlać powoli mleko, olej i miksować. Masę serową wylać na blachę z ciastem. Podpiec ok. 30 min. w temp. 180°C.

PIANA
Ubić pianę z białek z cukrem na sztywną pianę, dodać wiórka kokosowe i wymieszać. Wyłożyć na podpieczony placek. Wstawić z powrotem do piekarnika na ok. 30 min. (do zrumienienia).

KGW Przyjetnica

Sernik ze śliwkami

1,6-2 kg sera
1 kostka margaryny
½ cukru pudru
10 jaj
2 cukry wanilinowe
2 budynie śmietankowe
½ kg śliwek suszonych
½ szkl. mleka
½ szkl. wody
¾ szkl. cukru

Margarynę stopić i ostudzić, białka ubić, żółtka utrzeć z cukrem pudrem, budynie rozpuścić w mleku. Wszystko razem połączyć, wylać na blachę i piec ok. 1-1½ godz. Śliwki suszone ugotować do miękkości, posiekać w drobną kostkę i wrzucić do rondla - dodać syrop ugotowany z wody i cukru - chwilę smażyć, dodać sok z cytryny. Po upieczeniu sernika śliwki wyłożyć na wierzch.

KGW Buków

Sernik z truskawkami

WARSTWA SEROWA
60 dag zmielonego sera
30 dag cukru pudru
1 budyń śmietankowy
6 jaj
15 dag margaryny

MASA BUDYNIOWA
½ l mleka
2 budynie śmietankowe
1 cukier wanilinowy
4-5 łyżek cukru kryształu
25 dag masła

MASA TRUSKAWKOWA
1 kg truskawek
2-3 łyżki cukru kryształu
3 galaretki truskawkowe

Upiec dwa cienkie biszkopty: jasny i ciemny.
Margarynę utrzeć z cukrem, dodając po jednym żółtku, ser z budyniem i na koniec ubitą na sztywno pianę z białek. Lekko wymieszać i upiec.

MASA BUDYNIOWA
Z mleka, cukru kryształu, cukru wanilinowego oraz budyniu w proszku ugotować budyń. Utrzeć masło i powoli połączyć z przestudzonym budyniem.

MASA TRUSKAWKOWA
Truskawki pokroić na połówki i chwilę podgotować dodając cukier. Na koniec wsypać suchą galaretkę. Dokładnie wymieszać, zagotować i przestudzić.

Kolejność warstw: biszkopt ciemny - połowa masy budyniowej - wkładka serowa - druga połowa masy budyniowej - tężejąca masa truskawkowa - biszkopt jasny - polewa.



KGW Jabłonka

LGD Ziemia Brzozowska

Sernik z masą cytrynową

1 kostka margaryny
1½ szkl. cukru
1½ kg sera
1 budyń waniliowy
1 fix do serników
2 cukry wanilinowe
1 proszek do pieczenia
duża paczka herbatników szkolnych
powidło śliwkowe

MASA CYTRYNOWA
sok z brzoskwiń
2 cytryny
1 budyń waniliowy
3 żółtka
½ szkl. cukru
1 kostka masła
1 szkl. wody

Ser, jaja i roztopioną margarynę wymieszać w robocie kuchennym, następnie po kolei dodawać resztę składników, tj. budyń, fix do serników, cukier wanilinowy, proszek do pieczenia. Mieszać ciągle, aż do uzyskania gładkiej i jednolitej masy. Na blaszce do pieczenia ułożyć jedną warstwę herbatników, następnie na każde ciastko położyć łyżeczkę powidła i układać drugą warstwę. Na tak przygotowane podłoże wlać utarty ser, a na wierzch ułożyć pokrojone brzoskwinie oprószone mąką. Włożyć do piekarnika i piec 1-1½ godz. w temp. 180°C.

MASA CYTRYNOWA
Sok z brzoskwiń i wodę zagotować. Żółtka, budyń, sok z cytryn i cukier rozpuścić, wlać do gotującego soku i ugotować. Po ostygnięciu stopniowo dodawać do utartego masła. Gotową masę wyłożyć na ostudzony ser.


KGW Golcowa

Sernik z brzoskwiniami

3 szkl. mąki
1 margaryna
3 łyżki cukru
5 żółtek
1 łyżeczka proszku do pieczenia

MASA SEROWA
1 kg sera białego
4 jaja
1 budyń śmietankowy
½ kostki masła
1 szkl. cukru pudru

PIANA
5 białek
1 szkl. cukru
1 łyżka mąki ziemniaczanej

POZOSTAŁE SKŁADNIKI
1-2 puszki brzoskwiń

Margarynę, mąkę, proszek do pieczenia razem posiekać, dodać cukier, żółtka i zarobić ciasto na jednolitą masę. Włożyć na chwilę do lodówki.

MASA SEROWA
Jajka utrzeć z cukrem, dodać masło i dalej ucierać. Następnie dodawać partiami ser, a na końcu wsypać budyń. Ucierać na gładką, puszystą masę.

PIANA
Białka ubić ze szczyptą soli. Następnie wsypywać stopniowo cukier i dalej ubijać. Pod koniec dodać mąkę ziemniaczaną i wszystko razem wymieszać.

Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Wyłożyć ⅔ ciasta, na to wylać masę serową i ułożyć brzoskwinie (połówki lub plasterki), później ubitą pianę. Na wierzch zetrzeć na tarce o dużych oczkach pozostałą część ciasta. Piec w temp. 180°C, ok. 1 godz.


KGW Dydnia

LGD Ziemia Brzozowska

Mazurek

12 jaj
40 dag cukru pudru
60 dag mąki
1 proszek do pieczenia
3 łyżki mleka
aromat cytrynowy
1 kopiata łyżka kakao

MASA KAJMAKOWA
1½ l mleka
1½ kg cukru
1 masło lub margaryna
kwasek cytrynowy

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mleko oraz mąkę i proszek do pieczenia. Ubić białka, a powstałą pianę połączyć delikatnie z masą za pomocą łyżki. Ciasto podzielić na dwie części, do jednej dodać zapach cytrynowy, a do drugiej kakao, upiec dwa placki w temp. 180°C. Po ostudzeniu przełożyć masą.

MASA KAJMAKOWA
Mleko i cukier połączyć i podgrzewać ciągle mieszając, żeby się nie przypaliło. Gotować ok. 30 min., aż masa zgęstnieje. Po przestudzeniu dodać masło lub margarynę, troszkę kwasku cytrynowego i utrzeć. Tak powstałą masę można wylać na ciasto (trzeba wykładać dość szybko, bo masa zastyga).

Babka marmurkowa

25 dag mąki
15 dag cukru pudru
4 jaja, 1 łyżka kakao
3 łyżeczki proszku do pieczenia
olejek migdałowy
20 dag masła

Masło utrzeć na pulchną masę. Dodawać po jednym żółtku i nie przerywając ucierania stopniowo wsypywać cukier i mąkę połączoną z proszkiem do pieczenia. Wlać zapach migdałowy. Na końcu do masy dodać białka ubite na sztywno i całość wymieszać delikatnie. ⅓ ciasta wymieszać z kakao, a pozostałą cześć wylać do foremki posmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą. Na to wylać masę kakaową i piec w temp. 170°C ok. 40 min.

Babka piaskowa

15 dag mąki
10 dag mąki ziemniaczanej
20 dag cukru pudru
1 kostka masła
4 jaja, sok z ½ cytryny
3-4 łyżki śmietany lub mleka
3 dag rodzynek i skórki pomarańczowej
2 łyżeczki proszku do pieczenia

Masło utrzeć na pulchną masę. Nie przerywając ucierania dodawać po jednym żółtku i stopniowo cukier, sok z cytryny i śmietanę. Mąki połączyć z proszkiem do pieczenia, dodać do masy, dokładnie połączyć, wrzucić bakalie i wymieszać. Białka ubić na sztywno, dodać do masy i wymieszać delikatnie. Ciasto wylać do foremki posmarowanej tłuszczem i obsypanej bułką tartą, piec w temp. 170°C ok. 40 min.

Lidia Brzozowska

Serowo-truskawkowy puszek Gosi

½ kg drobno zmielonego sera
3-4 łyżki cukru kryształu
½ l śmietany kremówki
1 opakowanie fixu do bitej śmietany
2 galaretki cytrynowe
1-2 łyżki cukru pudru

PTASIE MLECZKO
truskawki
½ puszki mleka skondensowanego niesłodzonego
1 galaretka
1 łyżeczka żelatyny

DEKORACJA
truskawki
2 galaretki

Upiec 2 biszkopty (po 4 jajka każdy). Galaretki rozpuścić w 2 szkl. gorącej wody i wystudzić. Ser utrzeć z cukrem kryształem, dodając połowę tężejącej galaretki. Śmietanę ubić z fixem do bitej śmietany i dodać cukier puder, a pod koniec ubijania pozostałą część tężejącej galaretki.
Ubitą śmietanę połączyć z serem i delikatnie wymieszać.
Masę wylać na I biszkopt i przykryć II biszkoptem.
Skondensowane mleko zmiksować na sztywną masę, dodać 1 rozpuszczoną galaretkę (dodając rozpuszczoną żelatynę).
Zimne wylać na II biszkopt. Na ptasie mleczko poukładać truskawki i zalać dwoma tężejącymi galaretkami (rozpuszczonymi w 3 szkl. wody).
Pod ptasie mleczko można dać mus truskawkowy: ½ porcji zmiksowanych truskawek połączyć z 1 (wystudzoną) galaretką truskawkową (rozpuszczoną w ⅓ szkl. gorącej wody).



Szarlotka

45 dag mąki pszennej
15 dag cukru pudru
30 dag margaryny np. Palmy
1 cukier wanilinowy
3 żółtka
1½ łyżeczki proszku do pieczenia

NADZIENIE Z JABŁEK
2 l jabłek ze słoików - jesienią zapasteryzowanych
troszkę cynamonu

porcja na dużą blaszkę

Mąkę razem z proszkiem do pieczenia przesiać na stolnicę. Dodać cukier puder, cukier wanilinowy, margarynę - wszystko razem posiekać. Dodać żółtka i wyrobić jednolite ciasto (bardzo szybko). Zawinąć w folię i schłodzić w lodówce.
Jabłka wybrać ze słoików i odcedzić na durszlaku. Schłodzone w lodówce ciasto podzielić na dwie części. Jedną wyłożyć na blaszkę, wysmarowaną i posypaną bułką tartą, a na to odciśnięte jabłka. Jabłka posypać cynamonem i bułką tartą, przykryć drugą częścią ciasta. Piec ok. 50 min. Zimnie ciasto posypać cukrem pudrem.

KGW Jabłonica

Strudel

25 dag mąki
1 jajo
½ łyżki oleju
sól

NADZIENIE
80 dag jabłek
cukier
cynamon

POZOSTAŁE SKŁADNIKI
masło
bułka tarta
cukier puder

Wszystkie składniki połączyć, zagnieść ciasto do momentu, aż będzie ciągliwe. Wyłożyć na ściereczkę i rozciągać jak najcieniej. Odczekać chwilę, aby ciasto trochę podeschło i łatwiej się zwijało.
Dość mocno skropić je roztopionym masłem, wyłożyć jabłka i posypać je bułką tartą. Ciasto powoli zwijać w rulon wzdłuż dłuższej krawędzi, ułożyć na posmarowaną masłem blachę i piec w temp. 180°C ok. 40 min.

NADZIENIE
Jabłka obrać, umyć, pokroić w cienkie plastry, posypać cukrem i cynamonem wg uznania, dokładnie wymieszać.

Zofia Brzozowska

Placek z jabłkami

KRUCHY PLACEK
25 dag margaryny
15 dag smalcu
75 dag mąki
1 łyżeczka amoniaku
½ łyżeczki proszku do pieczenia
7 żółtek utartych z 1½ szkl. cukru
2 cukry wanilinowe
5 łyżek kwaśnej śmietany

MASA JABŁKOWA
2 kg jabłek
2 szkl. cukru
2 galaretki cytrynowe

Do mąki dodać startą na tarce margarynę i smalec. Do tego dodać pozostałe składniki, wyrobić wolne ciasto. Podzielić na 5 równych części, rozwałkować i upiec w temp. 180-200°C (każdą osobno). Jabłka obrać, zetrzeć na tarce o grubych oczkach, dodać cukier i smażyć 20 min. (gdy są mało soczyste dodać ½ szkl. wody). Gdy są już usmażone dodać galaretki cytrynowe, rozmieszać i ciepłą masą przekładać placki. Mogą być jabłka ze słoika (3 słoiki litrowe), 2 galaretki, dobrze rozmieszać i rozgrzać. Kolejność warstw: placek - jabłka - placek - jabłka - placek - jabłka - placek, na wierzchu 4 placka posmarować - tyle że tyle - jabłkami, ostatni placek skruszyć i posypać wierzch i boki.



KGW Haczów

Kompot z owoców

- 1 l truskawek
- kilka gałązek rabarbaru
- ½ l malin
- cukier do smaku
- woda

Truskawki i maliny oczyścić z szypułek, obrać rabarbar i pokroić w kostkę. Następnie wszystkie owoce umyć, włożyć do garnka i zalać wodą. Gotować, aż zmiękną. Pod koniec gotowania dodać cukier.

KGW Huta Poręby

Kompot z rabarbaru, jabłek i kwiatu czarnego bzu

- 1,5 l wody
- 3 rabarbary
- 2 jabłka
- 2 kwiaty czarnego bzu
- cukier

Zagotować, dosłodzić wg uznania.



Napój z pietruszki

- 10 gałązek pietruszki
- ½ l wody
- 10 dag kostek lodu
- sok z 1 cytryny
- 7 dag cukru

Wszystkie składniki połączyć w wysokim naczyniu. Dokładnie zmiksować.

KGW Przysietnica

Napój cytrynowo-miętowy

- 1 l wody
- 5-7 gałązek mięty
- sok z 1 cytryny
- 3 łyżki cukru

Wszystkie składniki połączyć w wysokim naczyniu. Dokładnie zmiksować.



LGD Ziemia Brzozowska












KGD Elżbieta Brzozowska

Pieczywo

Chleb wieloziarnisty

- 1 kg mąki krupczatki
- ½ szkl. płatków owsianych
- ½ szkl. otrąb pszennych
- 5 łyżek pestek dyni
- 6 łyżek siemienia lnianego
- 6 łyżek pestek słonecznika
- 5 dag drożdży
- 1½ łyżki soli
- 4 łyżki cukru

Mąkę, sól, cukier, wszystkie ziarna i pokruszone drożdże wymieszać, wlać 1 l ciepłej wody. Wyrobić dość luźne ciasto i odstawić na 20 min. Po tym czasie ciasto ponownie wyrobić, napełnić 2 formy keksowe i odstawić na 30 min. Piec 1 godz. w temp. 200-220°C.

KGW Wola Jasienicka

Chleb żytni

- 250 ml zakwasu
- 2½ l wody (letniej)
- 10 dag drożdży
- 7 kg mąki żytniej

porcja na 4 bochenki

3 kg mąki, zakwas, wodę i drożdże wymieszać i zostawić na 12 godz. w cieple. Po ukiśnięciu do zaczynu dodać 4 kg mąki żytniej, wymieszać i włożyć do pieca piekarskiego na 60 min.



LGD Ziemia Brzozowska

Chleb orkiszowy

- 25 dag orkiszu (zemleć)
- 15 dag wody
- 25 dag mleka
- 4 dag drożdży
- 25 dag mąki pszennej
- 1 łyżeczka cukru
- ½ łyżeczki soli
- 15 dag płatków owsianych
- 2 dag oleju
- 5 dag ziaren słonecznika

Do naczynia wlać wodę i mleko, dodać pokruszone drożdże i cukier (temp. 37°C). Wsypywać kolejno mąkę, orkisz i pozostałe składniki. Wyrobić ciasto, przykryć ścierką i pozostawić do wyrośnięcia. Do natłuszczonej formy (o wymiarach ok. 30 cm) przełożyć ciasto, wygładzić powierzchnię i zostawić do wyrośnięcia. Podgrzać piekarnik do temp. 200°C i piec 40 min.
Chleb podczas krojenia jest dość kruchy.



Chleb bananowy

- 2 banany rozdrobnione
- 3 jaja
- ½ szkl. oleju
- 3 łyżki miodu
- 1½ szkl. mąki pszennej
- 1½ szkl. otrębów
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1½ łyżeczki sody
- rodzynki i orzechy

Mąkę wymieszać z otrębami, dodać kakao, jaja, proszek do pieczenia, sodę. Wszystko posiekać nożem, następnie dodać olej i miód, na koniec orzechy i rodzynki oraz rozdrobnione banany. Całość wyrobić na gładką masę.
Ciasto przełożyć do blaszki nasmarowanej tłuszczem i oprószonej bułką tartą. Piec ok. 50 min. w temp. 180°C.


KGW Jabłonica Polska

Chleb na zakwasie

Zakwas, kefir i wodę wymieszać tak, by ciasto uzyskało konsystencję gęstej śmietany. Zostawić w cieple na ok. 8 godz. Następnie dodać 1 łyżkę soli, mąkę, drożdże rozpuszczone w letniej wodzie i troszkę oleju. Ciasto dokładnie wyrobić, tak aby odstawało od ręki (ok. 20 min.). Gdy jest już dość gęste, odstawić do wyrośnięcia, a następnie przełożyć do 2 blaszek o wymiarach 30x12 cm i poczekać, aż jeszcze podrośnie. Wierzch posmarować jajkiem. Piec w piekarniku lub piecu piekarskim w temp. 200°C ok. 1 godz.

- ½ l wody letniej
- ½ l kefiru
- 2,5 dag drożdży
- ciasto chlebowe (zakwas)
- mąka żytnia (można dodać trochę pszennej) - ile zabierze
- 1 łyżka soli, olej


KGW Golcowa

LGD Ziemia Brzozowska

Chleb żytni pieczony na watrze

ROZCZYN
4 l wody letniej
1 ½ mąki żytniej
10 dag drożdży
zakwas (z poprzedniego pieczenia, przerobiony 12 godz. przed wykonaniem rozczynu) - dodać tyle, aby cały rozczyn ważył 5 kg

DODATKOWO
15 łyżek soli
20 dag drożdży
mąki - ile zabierze, w tym ok. 3 kg mąki pszennej II tzw. pozadniej (ciemniejszej, z drugiego przemiału)

Składniki rozczynu dokładnie wymieszać, pozostawić w ciepłym miejscu na 6 godz. Po tym czasie dodać sól, drożdże i mąkę. Ciasto zamięsić, pozostawić do wyrośnięcia, a w tym czasie napalić w piecu. Zważone porcje ciasta (ok. 1,7 kg) włożyć do koszyków.
Kiedy piec jest odpowiednio nagrzany, włożyć do niego na drewnianej łopacie wyrośnięte ciasto i piec ok. 1 godz. Po wypieczeniu chleb pomalować wodą.


KGW Haczów

Chleb z ziarnami

5 dag drożdży
1 łyżeczka cukru
1 kg mąki
2 garści: otrąb owsianych, pszennych, żytnich
1 garść: słonecznika łuskanego, pestki dyni, siemienia lnianego
troszeczkę kminku
1 łyżka soli
1 łyżka octu

Wymieszać drożdże i cukier w mniej niż pół garnuszka dobrze ciepłej wody. Zostawić do podrośnięcia. Mąkę, otręby i ziarna połączyć z przyprawami i octem. Do tego wlać drożdże, ½ l ciepłej wody plus tyle, ile brakowało do pełnego garnuszka półlitrowego z drożdżami. Wyrobić ciasto i odstawić do wyrośnięcia (na ok. 1 godz.). Następnie rozlać do 2 keksówek i poczekać żeby jeszcze wyrosło. Piec 1 godz., z czego 20 min. w temp. 220°C a następnie 40 min. w temp. 170°C.


KGW Domaradz

LGD Ziemia Brzozowska

Proziaki

- 1 kg mąki
- 1 jajo
- 2 łyżki śmietany
- 1 łyżka soli
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- ½ l zsiadłego mleka

Do mąki dodać sól, jajo, śmietanę, sodę i stopniowo wlewając zsiadłe mleko zarobić ciasto. Gdy będzie już dobrze wyrobione, pokroić na małe kwadraty, rozwałkować i zaczekać aż podrosną. Piec na gorącej blasze, uważając by się nie przypaliły.

KGW Trześniów

Szyszki weselne

- 1 l mleka
- 2½ kg mąki
- 70 dag cukru
- 10 jaj
- ½ l oleju
- 20 dag drożdży
- szczypta soli

Mleko lekko podgrzać, drożdże rozrobić z cukrem i wbić jaja. Rozmieszać, dodać mąkę i zarobić ciasto. Wlać olej, dodać sól i dalej wyrabiać, aż ciasto będzie odstawać od ręki. Zaczekać chwilę, aby wyrosło. Następnie formować szyszki, na końcu posmarować rozbełtanym jajkiem. Piec w gorącym piecu lub piekarniku w 180°C do zarumienienia.



KGW Trześniów

Proziaki z masłem czosnkowym

- 3 szkl. mąki
- 2 jaja
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- kwaśne mleko - ile przyjmie
- 3-4 ząbki czosnku
- 1 kostka masła

Wszystkie składniki dokładnie połączyć i wyrobić ciasto. Rozwałkować na grubą warstwę i pokroić na średniej wielkości kwadraty. Piec na blasze z obu stron, uważając żeby się nie przypaliły. Podawać z masłem czosnkowym.

MASŁO CZOSNKOWE
Ząbki czosnku zetrzeć na tarce o małych oczkach i wymieszać dokładnie z masłem.

KGW Dydnia

Bułka słodka – chałka

- 5 dag drożdży
- ½ szkl. cukru
- ½ l mleka
- 1 kg mąki
- 3 jaja
- szczypta soli
- 2 łyżki masła
- 1 jajo do rozkłócenia

KRUSZONKA
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki cukru
- 7 dag masła
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego

Drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać ¼ szkl. mleka i 25 dag mąki, wymieszać, pozostawić w ciepłym miejscu pod ściereczką do wyrośnięcia. Jajka wymieszać z mlekiem i szczyptą soli. Dodać pozostałą mąkę, wyrabiać powoli ciasto, tak by jak najwięcej powietrza do niego doszło, dzięki czemu będzie bardzo pulchne. Kiedy ciasto będzie odchodzić od ręki, wlewać powoli roztopione i ostudzone masło, ciągle je wyrabiając. Ciasto pozostawić w misce pod przykryciem w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Kiedy podwoi swoją objętość, wyłożyć na stolnicę posypaną mąką, podzielić na trzy części i każdą z osobna krótko wyrobić. Następnie podzielić je jeszcze raz na trzy części i formować wałki o długości ok. 15-20 cm. Wszystkie trzy wałki złączyć z jednej strony i zaplatać jak warkocz, dość ciasto i mocno łączyć końce. Wyłożyć warkocze na blachę posmarowaną tłuszczem, przykryć ściereczką do wyrośnięcia. Kiedy warkocze podwoją swoją objętość, posmarować je rozkłóconym jajkiem, posypać kruszonką (można też makiem) i wstawić do piekarnika. Piec ok. 40 min. w temp. ok. 180°C.

KRUSZONKA
Zagnieść mąkę z masłem, dodać cukier i cukier wanilinowy, wyrobić ciasto na jednolitą masę.

LGD Ziemia Brzozowska












LGD Ziemia Brzozowska

Przetwory

Buraczki w zalewie octowej

5 kg małych buraczków
1 cebula
liście laurowe
gorczyca, czosnek
ziele angielskie
kwiat kopru

ZALEWA
5 szkl. wody
1 szkl. octu
4 łyżki cukru
2 płaskie łyżki soli

Buraczki ugotować, obrać i włożyć do słoików. Na wierzch ułożyć plastry cebuli. Do każdego słoika dodać przyprawy.

ZALEWA
Do garnka wlać wodę, ocet, wsypać cukier i sól, gotować, ciągle mieszając. Jak cukier się rozpuści, zdjąć zalewę z ognia i zalać nią buraczki z przyprawami. Słoiki zakręcić i pasteryzować przez 20 min. od momentu zagotowania się wody.



Buraki kiszone

1 kg buraków
2-3 l wody

Dowolną ilość buraków moczyć w letniej wodzie przez kilka godzin. Następnie dokładnie je oczyścić, opłukać, obrać i pokroić w cienkie plastry. Włożyć do słoi, zalać letnią wodą, odstawić w ciepłe miejsce (do buraków można dodać skórkę z chleba, aby przyspieszyć kiszenie). Po ok. tygodniu na powierzchni słoja pojawi się pleśń, którą należy ściągnąć, a pozostały kwas zlać do butelek i dobrze zamknąć. Odstawić w zimne i zaciemnione miejsce.

Kiszona kapusta

3 kg kapusty
10 dag soli niejodowanej
1 dag kminku
1 dag nasion kopru
10 dag marchewki
4-8 liści laurowych

Kapustę obrać z wierzchnich liści, poszatkować, marchewkę zetrzeć na dużych oczkach. Wymieszać wszystko z przyprawami, nałożyć do słoja i ugniatać mocno. Odlać nadmiar wody. Nakładać do ok. ¾ pojemności słoja, aby podczas fermentacji sok z kapusty się nie wylewał, jednak sok z kapusty powinien przykrywać ją całkowicie, aby nie spleśniała. Na wierzch położyć ściereczkę, na to kamyk dla obciążenia i przykryć talerzykiem, odstawić na dzień, dwa w ciepłe miejsce, aby mogła nastąpić fermentacja. Następnie przenieść do piwnicy do dalszej fermentacji. Pilnować, aby zawsze na wierzchu był sok. W razie jego niedoboru trzeba go uzupełnić solanką (1 l wody, 2 dag soli). Po ok. 2-3 tygodniach kapusta jest ukiszona.

Papryka marynowana

ziele angielskie
liść laurowy

ZALEWA
5 szkl. wody
2 szkl. octu
1 szkl. cukru

Składniki zalewy zagotować. Oczyszczoną paprykę sparzyć we wrzącej wodzie przez 2 min., nie gotować. Paprykę włożyć do słoików, dodać przyprawy i zalać zalewą. Pasteryzować przez 10 min.

KGW Niewistka

LGD Ziemia Brzozowska

Grzybki marynowane I

ziele angielskie
liść laurowy

ZALEWA
2 szkl. wody
niepełna szkl. octu
2 łyżki cukru
1 łyżeczka soli

Składniki zalewy zagotować. Grzyby obgotować w osolonej wodzie, przełożyć do słoików, dodać przyprawy i zalać zalewą. Pasteryzować przez 15 min.

KGW Niewistka

Fasola szparagowa

ZALEWA
1 l wody
1 dag soli
2 dag cukru

Stręki fasoli umyć, obrać z włókien, zalać wrzącą wodą z dodatkiem soli i cukru tak, aby przykryła fasolkę i gotować 3 min. Gorącą fasolkę nakładać ciasno do słoików i zalać gorącą zalewą z gotowania, pozostawiając 3 cm wolnej powierzchni od brzegów słoika. Fasolkę szparagową pasteryzować dwa dni po 30 min.



KGW Wola Jasienicka

Grzybki marynowane II

1 nieduża marchewka
kilka ziaren ziela angielskiego
kilka liści laurowych
kilka ziaren gorczycy

ZALEWA
3 szkl. wody
1 szkl. octu 10%
2 cebule
1 łyżka soli
1 łyżka cukru

Składniki zalewy zagotować. Grzyby oczyścić i ugotować do miękkości. Przełożyć do słoików, marchewkę pokroić, dodać pozostałe przyprawy i zalać zalewą. Tak przygotowane słoiki dobrze zakręcić i pasteryzować przez ok. 10 min.



KGW Wola Jasienicka

LGD Ziemia Brzozowska

Ogórki warszawskie

pieprz, ziele angielskie
natka pietruszki, koper
½ łyżeczki gorczycy
plaster cebuli i marchewki
chrzan, czosnek
liść laurowy

ZALEWA
5 l wody
1½ szkl. cukru
3 łyżki soli
3 szkl. octu

Składniki zalewy zagotować. Do słoików wkładać wszystkie przyprawy, umyte ogórki, zalać zimną zalewą i pasteryzować przez 10 min.

KGW Niewistka

Ogórki kiszone

czosnek
korzeń chrzanu
kwiat kopru

ZALEWA
1 l wody
1 kopiata łyżka soli

Do litrowego słoika wkładać umyte małe ogórki, dodać duży ząbek czosnku, korzeń chrzanu i dużą gałązkę kopru. Zalać zalewą.



KGW Huta Poręby

LGD Ziemia Brzozowska

Ogórki po warszawsku

3 kg ogórków
2 czerwone papryki
natka pietruszki
pieprz, ziele angielskie
½ łyżeczki gorczycy
ząbek czosnku
marchew
chrzan
cebula
koper

ZALEWA
2½ l wody
1½ szkl. octu
1½ szkl. cukru
1½ łyżki soli kamiennej

Zalewę zagotować. Ogórki umyć, paprykę i chrzan pokroić na kawałki, marchew, cebulkę i czosnek pokroić na plasterki. Do każdego wyparzonego słoika wkładać przyprawy, na to układać ogórki i po 2-3 kawałki papryki. Zalać zalewą. Zamknąć szczelnie i zagotować wg wielkości słoika.



KGW Wydrna

Ogórki konserwowe

ziele angielskie
kwiat kopru, korzeń chrzanu
czosnek, gorczyca
liście laurowe, ziarna pieprzu

ZALEWA
¾ szkl. octu 10%
5 szkl. wody
2½ łyżeczki soli
3½ łyżeczki cukru

Ogórki umyć i zostawić do wyschnięcia. Z podanych składników zagotować zalewę. Do wyparzonych słoików wkładać kilka ziaren pieprzu, ziela angielskiego, koper, kawałek korzenia chrzanu, 2-3 ząbki czosnku i 1 czubatą łyżeczkę gorczycy. Następnie dość ciasno ułożyć ogórki, zalać letnią zalewą, zakręcić słoiki i pasteryzować.

Ogórki z musztardą

3 płaskie łyżki musztardy
korzeń chrzanu
pieprz ziarnisty
liść laurowy

ZALEWA
1 szkl. cukru
5 szkl. wody
1 szkl. octu
3 łyżki soli

Z podanych składników zagotować marynatę, a gdy ostygnie dodać musztardę. Ogórki obrać i pokroić na 4 części. Do słoika włożyć chrzan, pieprz ziarnisty, liść laurowy, na koniec ogórki. Zalać zalewą i gotować przez 10 min.


KGW Wola Jasienicka

Swojska vegeta

1 kg marchwi
1 kg pietruszki lub pasternaku
1 kg cebuli
1 kg selera
1 kg soli

Warzywa umyć, oczyścić i zetrzeć na tarce do jarzyn. Wymieszane włożyć do czystych słoików, ubić i zakręcić. Vegetę można używać do przyprawiania zup, sosów, mięs itp.

KGW Wydrna

Przecier szczawiowy

1 duży garnek liści szczawiu
2-4 łyżki soli
woda

Liście szczawiu umyć, wrzucić do garnka, trochę przygnieść ręką i zalać wodą tak, aby przykrywała liście. Gotować na małym ogniu ok. 20 min. Następnie gorące przecierać przez sitko (kiedy są gorące łatwiej się je przeciera). Powstały przecier zagotować, dodać sól (przecier powinien być lekko słonawy) i przelać do słoiczków.

Przecier pomidorowy

5 kg pomidorów
2-4 łyżki soli
1 l wody

Pomidory umyć, oczyścić z ogonków, pokroić w ćwiartki, wrzucić do garnka, posolić i zalać wodą. Gotować ok. 20-30 min., aż puszczą sok i staną się miękkie. Gdy będą jeszcze gorące przetrzeć przez sitko (kiedy są gorące łatwiej się je przeciera, choć można również pomidory w całości lub połówki przepuścić przez sokowirówkę lub wyciskarkę). Powstały przecier zagotować (powinien być lekko słonawy) i przelać do słoiczków.

LGD Ziemia Brzozowska

Konfitura z porzeczek

- 1 kg porzeczek
- 1½ kg cukru
- ¾ szkl. wody

Cukier zagotować z wodą, aż do momentu uzyskania jednolitego syropu. Następnie dodać porzeczki i od zagotowania dusić jeszcze przez 20 min. Gotujące się konfitury nakładać do słoików.

KGW Golcowa

Powidło śliwkowe

- 2 kg śliwek
- 1 kg cukru

Do wydrylowanych śliwek dodać cukier i przez 3 dni gotować po 2 godz. Gotujące powidło wlewać do słoików, a zakręcone słoiki odwrócić wieczkami do dołu.



KGW Golcowa

Powidło śliwkowe z czekoladą (czekoladowa śliwka)

- 2,8 kg śliwek węgierek wypestkowanych
- 80 dag cukru
- 20 dag gorzkiej czekolady
- 5 dag naturalnego kakao

Śliwki umyć, przebrać i usunąć pestki. Przełożyć do garnka i smażyć, aż do puszczenia soku. Następnie wsypać cukier i smażyć jeszcze ok. 2 godz. na wolnym ogniu, aż całość zgęstnieje. Śliwki nieco ostudzić, zmiksować za pomocą blendera na jednolitą masę. Czekoladę połamać na kostki i dodać razem z kakao do zmiksowanych śliwek. Całość trzymać na ogniu, aż czekolada całkowicie się rozpuści. Często mieszać, żeby się nie przypaliło.
Gorące śliwki nakładać do wyparzonych słoiczków.
Pasteryzować ok. 20 min.



KGW Grabownica Starzeńska

LGD Ziemia Brzozowska

Dżem z cukinii

- 2½ kg cukinii
- 80 dag cukru
- 3 cytryny
- 3 galaretki owocowe (smak dowolny)

Cukinię obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, zasypać cukrem i odstawić na noc. Następnego dnia gotować ją przez ok. 30 min. Zdjąć z ognia i dodać sok z cytryn i galaretki. Całość dokładnie wymieszać i gorący dżem nakładać do słoików. Słoiki postawić do góry dnem na ok. 10 min. Potem odwrócić i ostudzić. Dżemem można przekładać placek (zamiast jabłek).


KGW Wola Jasienicka

Dżem z dyni

- 1½ kg dyni
- 2 pomarańcze
- 2 cytryny (sok + miąższ)
- ½ szkl. wody
- ½ szkl. cukru
- 2 jabłka

Dynię oczyścić i pokroić w kostkę, jabłka pokroić w ćwiartki, pomarańcze w cząstki. Wszystkie składniki włożyć do aluminiowego naczynia i smażyć pod przykryciem ok. 1 godz., często mieszając. Następnie odkryć przykrywę i odparować ewentualną wodę lub dolać, gdyby jej było za mało, żeby się nie przypaliło. Dżem nieco ostudzić, przełożyć do słoików i pasteryzować ok. 15 min.


KGW Jabłonica Polska

LGD Ziemia Brzozowska

Dżem truskawkowy

- 1 kg truskawek
- 1 kg cukru
- ⅓ szkl. soku z cytryny

Truskawki pozbawić szypułek, umyć, pokroić na mniejsze kawałki. Wrzucić do garnka, zasypać cukrem i poczekać, aż puszczą sok (ok. 30-40 min.). Postawić na ogniu i gotować, a kiedy się zagotują zmniejszyć ogień i mieszać od czasu do czasu, żeby się nie przypaliło. Gotować ok. 3 godz. do prawie całkowitego odparowania i uzyskania konsystencji dżemu. Na końcu dolać sok z cytryny i jeszcze chwilę gotować. Przelewać do wyparzonych słoiczków i dokładnie zakręcać.

Marmolada z jabłek

- 5 kg jabłek
- 2½ kg cukru
- ½ szkl. octu

Jabłka obrać, pokroić w plastry, skropić octem i pozostawić na noc. Następnego dnia dodać cukier i prażyć do momentu, aż jabłka będą szkliste. Gorące przekładać do słoiczków.

Wiśnie w syropie

- 5 kg wiśni
- 4 kg cukru

Wiśnie umyć, wydrylować i przełożyć do garnka. Zasypać cukrem, wymieszać i pozostawić wszystko na noc. Następnego dnia wiśnie ponownie zamieszać, przełożyć do słoiczków i zalać powstałym sokiem. Wierzch posypać łyżeczką cukru, zakręcić i pasteryzować.

Gruszki w syropie

- 5 kg gruszek
- 3 kg cukru
- 3 l wody
- 2-3 cukry wanilinowe
- 1-2 łyżki kwasku cytrynowego lub sok z ½ cytryny

Wodę, cukier, cukier wanilinowy, kwasek cytrynowy lub sok z cytryny (można dodać kilka goździków) połączyć i razem zagotować. Po chwili dodać wcześniej obrane i oczyszczone z ogryzków gruszki. Gotować kilkanaście minut, a gdy gruszki zrobią się szkliste przełożyć je do słoiczków, zalać resztą syropu i zakręcić.

Dżem truskawkowy z pieprzem i bazylią

- 2 kg truskawek
- 70 dag-1,40 kg cukru
- ½ pęczka świeżej bazylii
- kilka ziaren czarnego lub czerwonego pieprzu
- sok z ½ cytryny
- (na ½ kg cukru) pektyna

Truskawki dokładnie umyć i obrać z szypułek. W garnku o grubym dnie zrobić karmel z cukru, dodać sok z cytryny. Następnie do garnka wsypać truskawki i wszystko razem gotować. W szklance wmieszać cukier i pektynę, wsypać do garnka i gotować. Zdjąć nadmiar piany, następnie dodać pieprz i bazylię. Wszystko gotować razem ok. 5 min. Dżem przelać do wyparzonych słoiczków (pieprz i bazylię czuć w smaku dopiero po kilku dniach).


KGW Grabownica Starzeńska

LGD Ziemia Brzozowska

Syrop z kwiatów czarnego bzu

- 17-20 dużych kwiatów czarnego bzu
- 2 kg cukru
- 4 cytryny
- 3 dag kwasku cytrynowego
- 2 l wody

Wodę zagotować z cukrem i wystudzić. Dodać cytryny pokrojone w plastry i kwasek cytrynowy. Włożyć umyte kwiaty bzu. Naczynie przykryć. Odstawić na 4 doby w chłodne miejsce, mieszając raz dziennie. Po tym czasie syrop przecedzić, wlać do butelek i szczelnie zakręcić. Przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu. Rozcieńczony syrop podawać jako napój.



LGD Ziemia Brzozowska

Sok malinowy

- 5 kg malin
- 5 kg cukru

Maliny opłukać, włożyć do sokownika, przepuścić sok i połączyć go z cukrem (na 1 l soku dodaje się od 0,8 do 1 kg cukru) i zagotować. Gorący sok przelewać do buteleczek.
Maliny można również zasypać cukrem, odstawić na parę godzin, zagotować i przecisnąć przez ściereczkę lub sitko. Tak powstały sok zagotować z resztą cukru i przelać do buteleczek.

Sok z aronii

- 5 kg aronii
- 5 kg cukru
- kwasek cytrynowy

Aronie opłukać, włożyć do sokownika, przepuścić sok i połączyć go z cukrem oraz kwaskiem cytrynowym (na 1 l soku dodaje się od 0,8 do 1 kg cukru), zagotować. Gorący sok przelewać do buteleczek.

Sok z wiśni

- 5 kg wiśni
- 5 kg cukru

Wiśnie opłukać, włożyć do sokownika, przepuścić sok i połączyć go z cukrem (na 1 l soku dodaje się od 0,8 do 1 kg cukru) i zagotować. Gorący sok przelewać do buteleczek.

Sok z winogron

- 5 kg winogron
- 5 kg cukru

Winogrona opłukać, włożyć do sokownika, przepuścić sok i połączyć go z cukrem (na 1 l soku dodaje się od 0,8 do 1 kg cukru) i zagotować. Gorący sok przelewać do buteleczek.

Porady kulinarne

1. Przy krojeniu cebuli nie będziemy płakać, jeżeli włożymy obraną cebulę na kilkanaście minut do lodówki, zamrażalnika lub wrzucimy do zimnej wody.
2. Jeżeli do ciasta naleśnikowego dodamy wodę mineralną gazowaną, to ciasto będzie bardziej puszyste.
3. Zupa nam się nie zważy, jeżeli do śmietany dodamy odrobinę soli.
4. Ziemniaki nie ściemnieją, jeżeli obrane wrzucimy do wody.
5. Jeżeli chcemy zachować świeżość chleba na dłużej, dodajmy przekrojone jabłko do chlebaka.
6. Aby jaja nie pękały podczas gotowania wystarczy, że posolimy wodę.
7. Czekolada nam się nie zważy, jeśli roztopimy ją w kąpieli wodnej.
8. Jeśli polewa czekoladowa się zważy, dodajmy trochę mleka.
9. Biszkopt nie opadnie, jeżeli nie będziemy otwierać piekarnika podczas jego pieczenia.
10. Piana z białek lepiej się ubije, jeśli dodamy szczyptę soli.
11. Piana z białek nie opadnie, jeżeli będziemy dodawać cukier stopniowo.
12. Placek z twardą masą lub polewą będzie dobrze się kroił, jeżeli wcześniej zanurzymy nóż w gorącej wodzie.
13. Jeżeli zupa jest przesolona wystarczy, że włożymy do niej surowego ziemniaka.
14. Jeśli sos jest przesolony wystarczy, że dolejemy trochę mleka.
15. Sól nie będzie się brylować, jeżeli wsypiemy na dno solniczki trochę ryżu, który pochłonie nadmiar wilgoci.
16. Ciasto kruche nie nasiąknie sokiem z owoców podczas pieczenia, jeżeli wcześniej posypiemy je bułką tartą.
17. Wątróbka straci smak goryczki i będzie bardziej delikatna, jeżeli wcześniej namoczymy ją w mleku.
18. Smaku goryczki z brukselki pozbędziemy się, wkładając ją na kilka godzin do zamrażalnika.
19. Bakalie nie opadną na dnie placka, jeżeli obtoczymy je wcześniej w mące ziemniaczanej.
20. Makaron nie sklei się, jeżeli podczas gotowania do wody wlejemy trochę oleju.
21. Aby łatwo zdjąć skórkę z pomidora lub papryki wystarczy, że natniemy je delikatnie i polejemy wrzącą wodą.
22. Ziemniaki szybciej się ugotują, jeśli dodamy do wody łyżkę tłuszczu, np. margaryny.
23. Pieczarki po obraniu nie ściemnieją, jeśli skropimy je sokiem z cytryny.
24. Żeby czerwona kapusta nie straciła koloru podczas gotowania, należy ją przykwasić.
25. Warzywa nie stracą koloru podczas gotowania, jeżeli dodamy do wody odrobinę cukru.
26. Na budyniu nie zrobi się kożuch, jeśli zaraz po ugotowaniu posypiemy go cukrem.
27. Sałatę rwiemy w rękach, ponieważ krojona nożem gorzknieje.

Przelicznik wag produktów spożywczych

Produkt	1 szklanka 250 ml	1 łyżka 15 ml	1 łyżeczka 5 ml
Cukier kryształ	220 g	12 g	4 g
Cukier puder	200 g	12 g	4 g
Kakao	125 g	7 g	2,5 g
Kasza gryczana	170 g	10 g	3,4 g
Kasza jęczmienna	180 g	11 g	3,4 g
Kasza manna	180 g	11 g	4 g
Masło/margaryna	240 g	14 g	4,7 g
Mąka pszenna	170 g	10 g	3 g
Mąka ziemniaczana	180 g	11 g	4 g
Miód	360 g	22 g	7 g
Mleko	250 g	15 g	5 g
Smalec	225 g	14 g	4,7 g
Olej	240 g	14 g	4 g
Proszek do pieczenia	—	14 g	5 g
Ryż	230 g	14 g	5 g
Sól	300 g	20 g	6 g
Śmietana	220 g	12 g	4 g
Bułka tarta	150 g	9 g	3 g
Woda	250 g	15 g	5 g
Żelatyna	—	10 g	3 g

LGD Ziemia Brzozowska

Spis treści

Przekąski i sosy

Sos chrzanowy 8
Sos pomidorowy 8
Sos czosnkowy 9
Sos koperkowy 9
Sos grzybowy 10
Sos jagodowy 10
Sos tatarski 10
Sos majonezowy 11
Sos paprykowy 11
Jaja faszerowane I 12
Jaja faszerowane II 13
Jaja faszerowane III 13
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem . . . 14
Pasta jajeczna ze szpinakiem 14
Pasta z szynki lub kiełbasy 15
Pasta „cztery pory roku” 15
Serowe zawijasy 16
Pieczarki faszerowane 16
Muszle faszerowane 17
Paszteciki 18
Pasztet z cukinii 19
Pasztet z królika 20
Pasztet z zająca 20
Pasztet z drobiu 20
Pasztet sojowy 21
Pasztet z soczewicy 21
Tatar z pstrąga 22
Szynka domowa gotowana 22
Śliwka zawijana w boczek 23
Sałatka jarzynowa zawijana w żółty ser 23
Śledzie w oleju z musztardą 24
Śledzie w majonezie 24
Śledzie w śmietanie 24
Śledzie garnirowane 25
Śledzie Rolmopsy 25
Śledzie marynowane 26
Eskalopki 26
Omlet 27
Chrupiące kęski 27
Galareta (studzielina) 28
Smalec z cebulką, kiełbasą i szczypiorkiem 28
Smalec ze skwarkami, boczkiem, cebulą i jabłkiem 29
Smalec z karkówką, cebulą i papryką 29

Sałatki i surówki

Sałatka chrzanowa w szynce 32
Sałatka czosnkowa 33
Sałatka rybna 34
Sałatka jarzynowa 34
Sałatka owocowa 35
Sałatka pieczarkowa I 36
Sałatka pieczarkowa II 36
Sałatka pieczarkowa III 37
Sałatka pieczarkowa IV 37
Sałatka warstwowa z twarogiem I . . . 38
Sałatka warstwowa z twarogiem II . . 39
Sałatka selerowo-chrzanowa 39
Sałatka z kalafiora i brokułu świeżego 40
Sałatka makaronowa 40
Sałatka z brokułem 41
Sałatka z pora 42
Sałatka z pora na pomidorach 42
Sałatka z kurczakiem I 43
Sałatka z kurczakiem II 43
Ćwikła 44
Sałatka z gyrosem 44
Sałatka z chipsami 45
Surówka z kiszonej kapusty 46
Surówka ze świeżej kapusty 46
Surówka z czerwonej kapusty 47
Surówka z kapusty pekińskiej 47
Surówka z marchewki 48
Mizeria 48
Sałata zielona z jajkami 48
Buraczki na ciepło 48
Marchewka z groszkiem na ciepło . . . 49
Kapusta zasmażana 49

Zupy

Wywar warzywny 52
Wywar mięsny 52
Barszcz czerwony z uszkami z nadzieniem z bobu 53
Barszcz czerwony z botwinką 54
Barszcz ukraiński 55
Barszcz owsiany z grzybami 56
Zupa kminkowa 57
Zupa czosnkowa 57
Zupa z dyni 57
Kapuśniak z boczkiem i kiełbasą 58
Grochówka wiejska 58
Kwasówka z roladkami grzybowymi . . 59
Krupnik 60
Zupa cebulowa 60
Chrzanica 61
Potrawka drobiowa 62
Rosół z mięsa wołowego 63
Rosół z kury 63
Chłodnik 63
Zupa fasolowa 64
Zupa jarzynowa 64
Zupa-krem brokułowy 65
Zupa ogórkowa 66
Zupa szczawiowa z faszerowanymi jajami 66
Żurek z jajem 67
Zupa pomidorowa 68
Krem paprykowo-pomidorowy 68
Zupa pomidorowo-paprykowa 69
Zupa serowa z pulpecikami 70
Zupa krem z serków topionych 71
Zacierka na mleku 71
Kasza kukurydziana z mlekiem 71

Dania mięsne

Rolada z piersi kurczaka 74
Rolada nadziewana kaszanką lub jajkiem 75
Rolada z piersi indyka nadziewana szpinakiem 76
Rolada z piersi kurczaka nadziewana szpinakiem 77
Roladki drobiowe z warzywami 78
Rolada z piersi kurczaka z pieczarkami 79
Roladki z piersi kurczaka 80
Kotlety mielone 80
Pieczeń rzymska 80
Klops z orzechami 81
Klopsiki w sosie koperkowym 82
Dwojaki haczowskie 83
Zrazy warzywno-mięsne 84
Zrazy mięsne zawijane 85
Pieczeń wieprzowa 85
Bryzol (Brizol) 85
Bitki wołowe w sosie 86
Gulasz mięsny „forszmak” 87
Żeberka duszone z cebulą 88
Boczek gotowany 88
Boczek pieczony 88
Karkówka z warzywami 89
Filety z kurczaka w cieście francuskim 90
Kotleciki drobiowe (dewolaje) 91
Udka zapiekane 93
Udka marynowane 92
Kurczak nadziewany 94
Kaczka pieczona z jabłkami 94
Królik w śmietanie 95
Kotlety schabowe 96
Schab duszony 96
Schab nadziewany mięsem mielonym 96
Schabowe roladki zawijane 97
Schab w galarecie z brzoskwiniami . . 98
Schab z żurawiną i śliwką 99

Dania rybne

Karp smażony 102
Pstrąg nadziewany 103
Ryba faszerowana 104
Ryba w zalewie po grecku 105
Ryba w galarecie 106
Ryba w warzywach 107
Ryba w zalewie na zimno 108
Ryba z warzywami I 109
Ślimaczki rybne 110
Ryba z warzywami II 111

LGD Ziemia Brzeska

Dania mączne

Pierogi ruskie 114
Pierogi z młodą kapustą i serem 115
Pierogi z soczewicą 116
Pierogi ze szpinakiem 117
Pierogi z kaszanką 118
Pierożki z pasztetem 118
Pierogi razowe z kapustą 119
Uszka 120
Pierogi ze śliwkami 121
Pierożki drożdżowe 122
Pierogi pieczone z kapustą i serem . . 123
Pierożki pieczone z kapustą, pieczarkami i mięsem 124
Pierożki z grzybami i kapustą 125
Pierożki z kapustą 126
Pierożki zasmażane z kapustą i kiełbasą 127
Rybki z farszem 128
Pierożki kebab I 129
Pierożki kebab II 130
Pierożki francuskie z kaszą jaglaną . . 131
Leniwe pierogi 132
Knedle z ciasta ziemniaczanego ze śliwkami 132
Kulony (kluski z ziemniaków surowych i gotowanych 133
Kluski ziemniaczane (kopytka) 134
Kluski kładzione 134
Makaron domowy 134
Kluski z makiem 135
Naleśniki 136
Racuchy 137
Jabczaniki 137
Makaron z serem 138
Łazanki z kapustą 138
Krokiety z rybą 138
Krokiety z kapustą, kiełbasą i pieczarkami 139
Krokiety z kapustą i kiełbasą 140
Krokiety z pieczarkami i mięsem . . . 141

Inne dania na ciepło

Gołąbki 144
Gołąbki leniwe 145
Gołąbki bez zawijania I 146
Gołąbki bez zawijania II 147
Bigos z grzybami i mięsem 148
Placki ziemniaczane 149
Kotlety ziemniaczane 149
Ryż z jabłkami 149
Fala-fele 150
Stokwis 150
Kapusta z fasolą i grzybami 151
Kasza zapiekana z grzybami 152
Fasolka po bretońsku 152
Flaki 153
Wątróbka smażona 154
Wątróbka panierowana 154
Wątróbka duszona 154
Kociołek szczęścia 155

Ciasta i desery

Babeczki 158
Ciasteczka pierniczki 159
Ciasteczka owsiane Jeżyki 159
Ciasteczka półkruche dekoracyjne . . 160
Ciastka kruche 161
Paluszki Matki Bożej Jagodnej 161
Rurki z kremem I 162
Rurki z kremem II 163
Amoniaczki 163
Mufinki 164
Rogaliki 165
Oponki 166
Chrust 166
Ciasto drożdżowe 166
Pączki 167
Jabłko pieczone z budyniem i faworkiem 168
Truskawki w czekoladzie 169
Owocowa pokusa 169
Placek Cygański 170
Ciasto grylażowe (waflowo-orzechowe) 171
Kukułka 172
Makownik 173
Migdałowiec 174
Miodownik 175
Miodownik z masą grysikową 176

Piernik z marmoladą 177
Keks 177
Placek 3-bit 178
Jogurtowy placek 178
Placek usta 179
Torcik z truskawkami 180
Placek z truskawkami 181
Placek z rabarbarem I 182
Placek z rabarbarem II 183
Placek ucierany z sezonowymi owocami 183
Placek zebra 183
Sernik papieski 184
Sernik 185
Sernik z rosą 186
Sernik ze śliwkami 186
Sernik z truskawkami 187
Sernik z masą cytrynową 188
Sernik z brzoskwiniami 189
Mazurek 190
Babka marmurkowa 190
Babka piaskowa 190
Serowo-truskawkowy puszek Gosi . . . 191
Szarlotka 192
Strudel 192
Placek z jabłkami 193
Kompot z owoców 194
Kompot z rabarbaru, jabłek i kwiatu czarnego bzu 194
Napój z pietruszki 195
Napój cytrynowo-miętowy 195

Pieczywo

Chleb wieloziarnisty 198
Chleb żytni 198
Chleb orkiszowy 199
Chleb bananowy 200
Chleb na zakwasie 201
Chleb żytni pieczony na watrze 202
Chleb z ziarnami 203
Proziaki 204
Szyszki weselne 204
Proziaki z masłem czosnkowym 205
Bułka słodka - chałka 205

Przetwory

Buraczki w zalewie octowej 208
Buraki kiszone 209
Kiszona kapusta 209
Papryka marynowana 209
Grzybki marynowane I 210
Fasola szparagowa 210
Grzybki marynowane II 211
Ogórki warszawskie 212
Ogórki kiszone 212
Ogórki po warszawsku 213
Ogórki konserwowe 214
Ogórki z musztardą 214
Swojska vegeta 215
Przecier szczawiowy 215
Przecier pomidorowy 215
Konfitura z porzeczek 216
Powidło śliwkowe 216
Powidło śliwkowe z czekoladą (czekoladowa śliwka) 217
Dżem z cukinii 218
Dżem z dyni 219
Dżem truskawkowy 220
Marmolada z jabłek 220
Wiśnie w syropie 220
Gruszki w syropie 220
Dżem truskawkowy z pieprzem i bazylią 221
Syrop z kwiatów czarnego bzu 222
Sok malinowy 223
Sok z aronii 223
Sok z wiśni 223
Sok z winogron 223

LGD Ziemia Brzezowska

Indeks potraw

A

Amoniaczki 163

B

Babeczki 158
Babka marmurkowa 190
Babka piaskowa 190
Barszcz czerwony z botwinką 54
Barszcz czerwony z uszkami z nadzieniem z bobu 53
Barszcz owsiany z grzybami 56
Barszcz ukraiński 55
Bigos z grzybami i mięsem 144
Bitki wołowe w sosie 86
Boczek gotowany 88
Boczek pieczony 88
Bryzol (Brizol) 85
Bułka słodka - chałka 205
Buraczki na ciepło 48
Buraczki w zalewie octowej 208
Buraki kiszone 209

C

Chleb bananowy 200
Chleb na zakwasie 201
Chleb orkiszowy 199
Chleb wieloziarnisty 198
Chleb z ziarnami 203
Chleb żytni 198
Chleb żytni pieczony na watrze 202
Chłodnik 63
Chrupiące kęski 27
Chrust 166
Chrzanica 61
Ciasteczka owsiane Jeżyki 159
Ciasteczka pierniczki 159
Ciasteczka półkruche dekoracyjne 160
Ciastka kruche 161
Ciasto drożdżowe 166
Ciasto grylażowe (waflowo-orzechowe) 171
Ćwikła 44

D

Dwojaki haczowskie 83
Dżem truskawkowy 220
Dżem truskawkowy z pieprzem i bazylią 221
Dżem z cukinii 218
Dżem z dyni 219

E

Eskalopki 26

F

Fala-fele 150
Fasola szparagowa 210
Filety z kurczaka w cieście francuskim 90
Flaki 153

G

Galareta (studzielina) 28
Gołąbki 145
Gołąbki bez zawijania II 147
Gołąbki leniwe 148
Grochówka wiejska 58
Gruszki w syropie 220
Grzybki marynowane I 210
Grzybki marynowane II 211
Gulasz mięsny „forszmak” 87

J

Jabczaniki 137
Jabłko pieczone z budyniem i faworkiem 168
Jaja faszerowane I 12
Jaja faszerowane II 13
Jaja faszerowane III 13
Jogurtowy placek 178

K

Kaczka pieczona z jabłkami 94
Kapusta zasmażana 49
Kapusta z fasolą i grzybami 151
Kapuśniak z boczkiem i kiełbasą 58
Karkówka z warzywami 89
Karp smażony 102
Kasza kukurydziana z mlekiem 71
Keks 177
Kiszona kapusta 209
Klopsiki w sosie koperkowym 82
Klops z orzechami 81
Kluski kładzione 134
Kluski ziemniaczane (kopytka) 134
Kluski z makiem 135
Knedle z ciasta ziemniaczanego ze śliwkami 132
Kociołek szczęścia 155
Kompot z owoców 194
Kompot z rabarbaru, jabłek i kwiatu czarnego bzu 194
Konfitura z porzeczek 216
Kotleciki drobiowe (dewolaje) 91
Kotlety mielone 80
Kotlety schabowe 96
Kotlety ziemniaczane 149
Krem paprykowo-pomidorowy 68
Krokiety z kapustą i kiełbasą 140
Krokiety z kapustą, kiełbasą i pieczarkami 139
Krokiety z pieczarkami i mięsem 141
Krokiety z rybą 138
Krupnik 60
Kukułka 172
Kulony (kluski z ziemniaków surowych i gotowanych) 133
Kurczak nadziewany 94
Kwasówka z roladkami grzybowymi 59

L

Leniwe pierogi 132

Ł

Łazanki z kapustą 138

M

Makaron domowy 134
Makaron z serem 138
Makownik 173
Marchewka z groszkiem na ciepło 49
Marmolada z jabłek 220
Mazurek 190
Migdałowiec 174
Miodownik 175
Miodownik z masą grysikową 176
Mizeria 48
Mufinki 164
Muszle faszerowane 17

N

Naleśniki 136
Napój cytrynowo-miętowy 195
Napój z pietruszki 195

O

Ogórki kiszone 212
Ogórki konserwowe 214
Ogórki po warszawsku 213
Ogórki warszawskie 212
Ogórki z musztardą 214
Omlet 27
Oponki 166
Owocowa pokusa 169

P

Paluszki Matki Bożej Jagodnej 161
Papryka marynowana 209
Pasta „cztery pory roku” 15
Pasta jajeczna ze szczypiorkiem 14
Pasta jajeczna ze szpinakiem 14
Pasta z szynki lub kiełbasy 15
Paszteciki 18
Pasztet sojowy 21
Pasztet z cukinii 19
Pasztet z drobiu 20
Pasztet z królika 20
Pasztet z soczewicy 21
Pasztet z zająca 20
Pączki 167
Pieczarki faszerowane 16
Pieczeń rzymska 80

ZSD Ziemia Brzozowska

Pieczeń wieprzowa 85
Piernik z marmoladą 177
Pierogi pieczone z kapustą i serem 123
Pierogi razowe z kapustą 119
Pierogi ruskie 114
Pierogi ze szpinakiem 117
Pierogi ze śliwkami 121
Pierogi z kaszanką 118
Pierogi z młodą kapustą i serem 115
Pierogi z soczewicą 116
Pierożki drożdżowe 122
Pierożki francuskie z kaszą jaglaną 131
Pierożki kebab I 129
Pierożki kebab II 130
Pierożki pieczone z kapustą, pieczarkami i mięsem 124
Pierożki zasmażane z kapustą i kiełbasą 127
Pierożki z grzybami i kapustą 125
Pierożki z kapustą 126
Pierożki z pasztetem 118
Placek 3-bit 178
Placek Cygański 170
Placek ucierany z sezonowymi owocami 183
Placek usta 179
Placek zebra 183
Placek z jabłkami 193
Placek z rabarbarem I 182
Placek z rabarbarem II 183
Placek z truskawkami 181
Placki ziemniaczane 149
Porady kulinarne 224
Potrawka drobiowa 62
Powidło śliwkowe 216
Powidło śliwkowe z czekoladą (czekoladowa śliwka) 217
Proziaki 204
Proziaki z masłem czosnkowym 205
Przecier pomidorowy 215
Przecier szczawiowy 215
Pstrąg nadziewany 103

R

Racuchy 137
Rogaliki 165
Rolada nadziewana kaszanką lub jajkiem 75
Rolada z piersi indyka nadziewana szpinakiem 76
Rolada z piersi kurczaka 74
Rolada z piersi kurczaka nadziewana szpinakiem 77
Rolada z piersi kurczaka z pieczarkami 79
Roladki drobiowe z warzywami 78
Roladki z piersi kurczaka 80
Rosół z kury 63
Rosół z mięsa wołowego 63
Rurki z kremem I 162
Rurki z kremem II 163
Ryba faszerowana 104
Ryba w galarecie 106
Ryba w warzywach 107
Ryba w zalewie na zimno 108
Ryba w zalewie po grecku 105
Ryba z warzywami I 109
Ryba z warzywami II 111
Rybki z farszem 128
Ryż z jabłkami 149

S

Sałata zielona z jajkami 48
Sałatka chrzanowa w szynce 32
Sałatka czosnkowa 33
Sałatka jarzynowa 34
Sałatka jarzynowa zawijana w żółty ser 23
Sałatka makaronowa 40
Sałatka owocowa 35
Sałatka pieczarkowa I 36
Sałatka pieczarkowa II 36
Sałatka pieczarkowa III 37
Sałatka pieczarkowa IV 37
Sałatka rybna 34
Sałatka selerowo-chrzanowa 39
Sałatka warstwowa z twarogiem I 38
Sałatka warstwowa z twarogiem II 39
Sałatka z brokułem 41
Sałatka z chipsami 45
Sałatka z gyrosem 44
Sałatka z kalafiora i brokułu świeżego 40
Sałatka z kurczakiem I 43
Sałatka z kurczakiem II 43
Sałatka z pora 42
Sałatka z pora na pomidorach 42
Schab duszony 96
Schab nadziewany mięsem mielonym 96
Schab w galarecie z brzoskwiniami 98
Schab z żurawiną i śliwką 99
Schabowe roladki zawijane 97
Sernik 185
Sernik papieski 184
Sernik z brzoskwiniami 189
Sernik z masą cytrynową 188
Sernik z rosą 186
Sernik z truskawkami 187
Sernik ze śliwkami 186
Serowe zawijasy 16
Serowo-truskawkowy puszek Gosi 191
Smalec z cebulą, kiełbasą i szczypiorkiem 28
Smalec ze skwarkami, boczkiem, cebulą i jabłkiem 29
Smalec z karkówką, cebulą i papryką 29
Sok malinowy 223
Sok z aronii 223
Sok z winogron 223
Sok z wiśni 223
Sos chrzanowy 8
Sos czosnkowy 9
Sos grzybowy 10
Sos jagodowy 10
Sos koperkowy 9
Sos majonezowy 11
Sos paprykowy 11
Sos pomidorowy 8
Sos tatarski 10
Stokwis 150
Strudel 192
Surówka z czerwonej kapusty 47
Surówka ze świeżej kapusty 46
Surówka z kapusty pekińskiej 47
Surówka z kiszonej kapusty 46
Surówka z marchewki 48
Swojska vegeta 215
Syrop z kwiatów czarnego bzu 222
Szarlotka 192
Szynka domowa gotowana 22
Szyszki weselne 204

Ś

Śledzie garnirowane 25
Śledzie marynowane 26
Śledzie Rolmopsy 25
Śledzie w majonezie 24
Śledzie w oleju z musztardą 24
Śledzie w śmietanie 24
Ślimaczki rybne 110
Śliwka zawijana w boczek 23

T

Tatar z pstrąga 22
Torcik z truskawkami 180
Truskawki w czekoladzie 169

U

Udka marynowane 92
Udka zapiekane 93
Uszka 120

W

Wiśnie w syropie 220
Wywar mięsny 52
Wywar warzywny 52

Z

Zacierka na mleku 71
Zrazy mięsne zawijane 85
Zrazy warzywno-mięsne 84
Zupa cebulowa 60
Zupa czosnkowa 57
Zupa fasolowa 64
Zupa jarzynowa 64
Zupa kminkowa 57
Zupa-krem brokułowy 65
Zupa krem z serków topionych 71
Zupa ogórkowa 66
Zupa pomidorowa 68
Zupa pomidorowo-paprykowa 69
Zupa serowa z pulpecikami 70
Zupa szczawiowa z faszerowanymi jajami 66
Zupa z dyni 57

Ż

Żeberka duszone z cebulą 88
Żurek z jajem 67

© Dorota Ziemia Brzozowska

Notatki

LGD Ziemia Brzozowska

Notatki

Notatki

LGD Ziemia Brzozowska

Notatki

Notatki

LGD Ziemia Brzozowska

Notatki

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013
Instytucja Zarządzająca PROW 2007-2013 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

Przepisy **Koła Gospodyń Wiejskich, Zespół Szkół Ekonomicznych w Brzozowie**
Redakcja **Agnieszka Kinel, Justyna Kopera, Katarzyna Zarych**
Zdjęcia **Sławomir Olszyk**
Skład i przygotowanie do druku **Arete Sp. z o.o.**
Druk i oprawa **Zakład Graficzny Colonel SA**

Wydano na zlecenie
Stowarzyszenia Lokalna Grupa Działania
„ZIEMIA BRZOZOWSKA"
ul. Mickiewicza 26, 36-200 Brzozów
tel./fax: 13 434 15 56
e-mail: lgd@powiatbrzozow.pl
www.lgd.powiatbrzozow.pl

Wydawca
Arete Spółka z o.o.
ul. Jagiellońska 2B, 38-400 Krosno
tel./fax: 13 436 51 63
www.areteii.com.pl

ISBN 978-83-62540-88-4

Brzozów 2014

LGD Ziemia Brzozowska







LGD Ziemia Biłgorajska

ISBN 978-83-62540-88-4