

JAJECZNICA Z GRZYBAMI

3 os.

30 min

5 jaj
50 g wędzonego boczku
(lub 1 plasterek)
2 pomidory
2-3 suszone grzyby
50 g sera żółtego
2 łyżki masła
1 łyżka natki pietruszki
młody szczypiorek
pieprz
sól

Namoczone wcześniej grzyby kroimy na kawałki i smaży-
my na maśle, dodajemy pokrojony w kostkę boczek i sma-
żymy przez kilka minut, stale mieszając. Jaja wbijamy do
garnuszka lub miski, mieszamy z solą i pieprzem i wle-
wamy do grzybów i boczku. Smażymy na małym ogniu,
cały czas delikatnie mieszając. Po ok. 5 min dodajemy
pokrojony w kostkę żółty ser, natkę pietruszki i jeszcze
smażymy, mieszając. Jednocześnie na drugiej patelni roz-
tapiamy masło, układamy pokrojone w plastry pomido-
ry i krótko je podsmażamy. Na dużym talerzu układamy
najpierw plastry pomidora, a na nich jajecznicę posypaną
szczypiorkiem.

KURKI SMAŻONE

4 os.

2 h

800 g kurek
150 g wędzonego boczku
1 cebula
**50 ml białego wina wytraw-
nego**
2 łyżki masła
1 łyżka maki
1/2 szklanki śmietany
1 łyżka posiekanej natki
pietruszki
pieprz
sól

Grzyby myjemy, oczyszczamy i suszymy na sicie. Cebulę
myjemy, obieramy i kroimy w drobną kostkę. Smażymy
ją na rozgrzanym maśle, aż się zeszkli. Boczek kroimy
w kostkę i dodajemy do cebuli. Przez chwilę smaży-
my razem. Dodajemy grzyby. Całość solimy, pieprzy-
my, polewamy winem i dusimy pod przykryciem przez
ok. 1,5 godz. Mąkę rozprowadzamy ze śmietaną i doda-
jemy do grzybów. Dusimy jeszcze ok. 1-2 min, na koń-
cu posypujemy natką pietruszki. Kurki można podawać
z pieczywem, ziemniakami lub mięsem pieczonym.

PLACKI ZIEMNIACZANE

4 os.

1 h

1 kg ziemniaków
2-3 łyżki maki
1 jajko
1 mała cebula
olej do smażenia
pieprz
sól

Ziemniaki myjemy dokładnie, obieramy, płuczemy i trze-
my na tarce o małych otworach. Cebulę myjemy, obiera-
my i drobno siekamy. Starte ziemniaki mieszamy z cebu-
łą, mąką i jajkiem, posypujemy solą i pieprzem. Na patel-
ni rozgrzewamy olej i układamy placki, każdy utworzony
z 1 łyżki masy ziemniaczanej. Smażymy z obu stron, aż
będą rumiane. Podajemy gorące, same albo z cukrem lub
śmietaną.



KOPYTKA Z KAPUSTĄ

4 os.

1,5 h

700 g ziemniaków
2 jaja
100 g mąki
500 g kiszzonej kapusty
200 ml bulionu z kostki
100 g wędzonego boczku
2 suszone podgrzybki, namoczone w wodzie i pokrojone na kawałki
1/2 łyżeczki majeranku
1/2 łyżeczki kminku
1 liść laurowy

Ziemniaki obieramy, gotujemy, odcedzamy i rozgniatamy. Dodajemy jaja, mąkę i wyrabiamy ciasto. Z ciasta formujemy długie waleczki, kroimy je ukośnie na kawałki (ok. 2 cm) i wrzucamy na wrzącą osoloną wodę. Po wypłynięciu gotujemy przez kilka minut.

Kapustę lekko odciskamy, polewamy bulionem warzywnym, dodajemy majeranek, kminek, liść laurowy i podgrzybki. Gotujemy pod przykryciem przez około 1 godz. Boczek kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na rozgrzanej patelni. Dodajemy do niego ugotowaną kapustę i całość smażymy jeszcze przez 3-4 min.

Tak przygotowaną kapustę możemy wymieszać z kopytkami lub podawać osobno.

PIEROGI

6 os.

2 h

1/2 szklanki wody
1 jajo
300 g mąki
2 łyżki oliwy
sól

Łączymy mąkę, wodę, rozbełtane jajo, oliwę i dokładnie wyrabiamy ciasto. Rozwałkowujemy je na stolnicy posypanej mąką i wykrawamy koła (np. wielkości szklanki). Na każde koło nakładamy łyżeczką farsz i zlepiamy brzegi. Pierogi wrzucamy do wrzącej wody i gotujemy ok. 10 min po wypłynięciu. Farszem mogą być: owoce (śliwki, truskawki, jagody – posypane cukrem), kapusta z grzybami, mięso mielone (wymieszane z namoczoną i rozdrobnioną bułką), twaróg (rozgnieciony, połączony z surowym jajkiem i cukrem).

KLUSKI ZIEMNIACZANE

8 os.

1,5 h

1 kg ziemniaków
2-3 łyżki mąki
1 jajko
1/2 małej cebuli

Ziemniaki myjemy dokładnie, obieramy, płuczemy i trzemy na tarce o małych otworach. Cebulę obieramy, myjemy i drobno siekamy. Starte ziemniaki mieszamy z cebulą, mąką i jajkiem. W garnku zagotowujemy wodę i wrzucamy na wrzątek małe porcje masy ziemniaczanej (każda porcja odpowiada jednej klusce), gotujemy je przez kilka minut po wypłynięciu. Kluski gotujemy partiami, aby w garnku nie było ich zbyt wiele naraz. Już ugotowane odkładamy na talerz lub miskę.

Kluski ziemniaczane można jeść natychmiast po ugotowaniu lub smażyć je jeszcze przez kilka minut na rozgrzanej patelni, np. z drobno pokrojonym boczkiem, kiełbasą albo jajkiem wymieszanym z solą, pieprzem i koperkiem.

