



ANNA KARASIOWA

*Zwykła
książka
kucharska*

WYDAWNICTWO NAM

© Wydawnictwo WAM, 2013

Korekta:
Barbara Cabała

Projekt okładki, zdjęcia i opracowanie graficzne:
Andrzej Sochacki

Konsultacja i aranżacje:
Katarzyna Sochacka

ISBN 978-83-7767-857-2

WYDAWNICTWO WAM
ul. Kopernika 26 • 31-501 Kraków
tel. 12 62 93 200 • faks 12 42 95 003
e-mail: wam@wydawnictwowam.pl
www.wydawnictwowam.pl

DZIAŁ HANDLOWY
tel. 12 62 93 254-255 • faks 12 62 93 496
e-mail: handel@wydawnictwowam.pl

KSIĘGARNIA WYSYŁKOWA
tel. 12 62 93 260, 12 62 93 446-447
faks 12 62 93 261
e.wydawnictwowam.pl

Druk i oprawa: Drukarnia COLONEL, Kraków

Pragnę podzielić się z Państwem moimi doświadczeniami kulinarnymi. Czasem przedstawię dania z kuchni innych narodowości, czasem przepis otrzymany od osób znajomych. Jeżeli sama przepisu nie wykorzystałam, to potrawę ze smakiem jadłam.

Powstała z tego zwykła książka kucharska – dla każdego. Zawiera przepisy, które często królowały na moim rodzinnym stole. Przypomina smaki zapamiętane z dzieciństwa, receptury tradycyjnych potraw powierzone wraz z radami przez bliskich ze starszego pokolenia, przekazuje wiedzę czerpaną z doświadczeń przyjaciół, a nawet udoskonalenia moich dzieci i wnuczek.

Rodzinne i przyjacielskie zasiadanie do wspólnej biesiady uważam za bardzo ważny element życia. Warto poświęcić czas na przygotowanie naszego stołu oraz tego, co się na nim znajdzie.

Autorka





*Co nieco
na śniadanie*

Śniadanie jest bardzo ważne! Powiedziałabym, że to fundament zdrowo przeżytego dnia. Zazwyczaj składa się ono ze szklanki herbaty lub kawy i kanapek. A ja radzę na śniadanie – zwłaszcza tym, którzy się rano śpieszą,

MUSLI

Główne składniki to płatki zbożowe (szczególnie polecane owsiane) lub kukurydziane, suszone owoce, orzechy, mleko, jogurt lub sok owocowy i – koniecznie – świeże owoce: jabłka przez cały rok lub sezonowe (truskawki, poziomki, maliny). Mieszaną płatków, orzechów (włoskie, laskowe), migdałów, suszonych owoców (rodzynki, figi, daktyle, śliwki, żurawina), nasion (pestki słonecznika, sezam) można przyrządzić sobie na cały tydzień i przechować w szczelnie zamkniętym pojemniku w spizarni (oczywiście zakładając, że są jeszcze domy, w których takowe miejsce się znajduje), rano wsypać na talerz kilka łyżek mieszanki, zalać lekko podgrzanym mlekiem (może być sojowe) lub jogurtem, dodać świeże owoce – i śniadanie gotowe. Jeśli ktoś woli, by płatki były miękkie, można na noc zalać mieszankę paroma łyżkami ciepłej wody.



Jeżeli wolimy kanapki, to oprócz możliwości obłożenia ich wędliną czy serem, można przygotować sobie rozmaite paszety do chleba.

PASZTET DOMOWY

Myślę tu o przyrządzeniu pasztetu nie z zającą, lecz z mięsa znajdującego się w naszej lodówce. Może być wieprzowe, może być drób, najmniej polecam wołowinę, choć zdarzyło mi się zużyć do zrobienia pasztetu resztę ugotowanej sztuki mięsa.

Ugotować należy 1/2 kg mięsa, 30 dag wątroby (mogą być wątróbki drobiowe), 30 dag tłustego surowego boczku, dodając cebulę, marchew, seler, kilka liści laurowych, parę ziaren ziela angielskiego oraz ziaren jałowca. Składniki zemleć 3 razy w maszynce lub malakserze wraz z namoczoną w wywarze dużą bułką. Do przestudzonej masy dodać 2 jaja, pieprz, gałkę muskatołową i sól do smaku. Do zbyt gęstej masy można dolać trochę rosółu. Wyłożyć formę plasterkami słoniny lub boczku i zapiec w piekarniku.

Jeżeli trafi się nam zając, a jeszcze zbliżają się święta, to postępujemy prawie tak

1/2 kg mięsa
30 dag wątroby
30 dag surowego boczku
1 cebula
1 marchew
1/4 selera
1 duża bułka
2 liście laurowe
2 ziarna ziela angielskiego
4 owoce jałowca
2 jaja
pieprz
gałka muskatołowa
sól

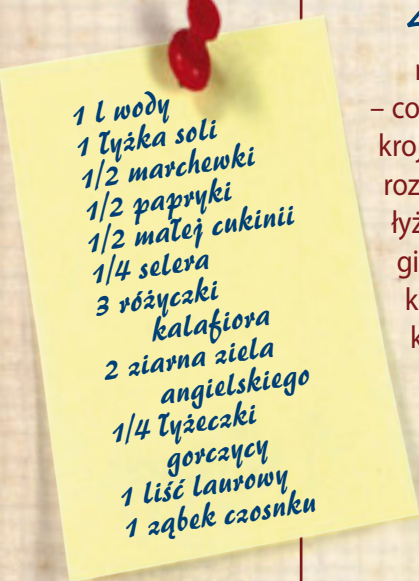


Cóż jeszcze? Uważam, że tak jak przy każdym posiłku, tak i przy śniadaniu powinny być podawane sezonowe warzywa: szczypiorek, rzodkiewka, pomidor, ogórek świeży lub kiszony. Można dla siebie w małej ilości i na szybkie zużycie zrobić

KISZONKĘ Z RÓŻNYCH WARZYW

marchewki, papryki, cukinii, selera, kalafiora – co kto lubi. W czystym słoiku zalać umyte i pokrojone na kawałki warzywa (jeden gatunek lub rozmaite) przegotowaną wodą z solą (na 1 l wody łyżka soli), do słoika dołożyć kilka ziaren ziela angielskiego, gorczycy, liść laurowy, ząbek czosnku. Postawić w ciepłym miejscu i po 2-3 dniach kiszonka powinna być dobra do jedzenia.

Potem niech już stoi w lodówce.



1 l wody
1 łyżka soli
1/2 marchewki
1/2 papryki
1/2 małej cukinii
1/4 selera
3 różyczki
kalafiora
2 ziarna ziela
angielskiego
1/4 łyżeczki
gorczycy
1 liść laurowy
1 ząbek czosnku



*Prosimy do stołu
na obiad*

zwykła książka kucharska

1 pęczek botwinki
1 mała marchew
1 pietruszka
1/4 selera
1 łyżka masła
1 l bulionu
4 młode ziemniaki
1/2 cytryny
szczypta imbiru
lub kurkumy
koperek
sól

1 pęczek botwinki
3 łyżki jogurtu
1 łyżka śmietany
2 ząbki czosnku
szczypiorek
1/2 ogórka
1 jajko na twardo
sól



Pęczek botwinki pokroić, zetrzeć marchewkę, pietruszkę i kawałek selera na tarce, podduścić w maśle i ugotować w bulionie lub wywarze z jarzyn, dodając pokrojone w kosteczkę młode ziemniaki. Gdy jarzyny miękkie, doprawić sosem z cytryny i solą. Szczypta imbiru czy kurkumy też nie zaszkodzi. Posypać na talerzu posiekanym koperkiem.

A z botwinki zrobimy

CHŁODNIK LITEWSKI

Pęczek botwinki umyć, małe buraczki obrać i pokroić w kostkę. Listki posiekać. Zalać niedużą ilością wody i dusić ok. 10 min. Ostudzić. Wymieszać z jogurtem i śmietaną, dodać 2 ząbki czosnku zgniecione w prasce, posiekany szczypiorek, koperek, świeży ogórek pokrojony w plasterki. Posolić do smaku i wstawić na kilka godzin do lodówki. Podać z jajem na twardo pokrojonym w ćwiartki.

Można też dodać drobno pokrojoną dobrą szynkę. W starych książkach kucharskich jako dodatek do chłodnika polecano szyjki rakowe. Nie miałam, niestety, sposobności tego spróbować.

Robiłam też chłodnik bez gotowania:

Drobno posiekać pęczek botwinki, pęczek zielonego kopierku i szczypiorku, kilka ogórków pokroić w cienkie talarki.

Wszystko zalewa się zimną przegotowaną wodą, tak by warzywa były przykryte, doprawia solą i pieprzem i zostawia na kilka godzin w lodówce.

W upalne dni, kiedy nie chce się zbyt długo stać w kuchni, to bardzo dobry napój-zupa. Można też dodać na talerz ćwiartki jaj na twardo.

Jeśli ktoś w ogródku lub na balkonie zasiał ziele lubczyku, to może ugotować bardzo oryginalną

ZUPĘ LUBCZYKOWĄ

o smaku przyprawy Maggi.

Kilka gałązek lubczyku ugotować w wywarze z jarzyn lub bulionie, zrobić lekką zasmażkę z masła i mąki, zagotować, dosolić do smaku, zmiksować. Można podprawić śmietaną.

Podawać z kluseczkami, ryżem lub grzankami. Jeśli przed miksowaniem ugotuje się w zupie sporego ziemniaka, zupa będzie bardziej zawieszista.

Niewątpliwie

ZUPA KOPERKOWA

też jest zupą z listków.

W wywarze jarzynowym ugotować związane nitką i oczywiście dobrze wypłukane łydżki pęczka koperku. Gdy smak na zupę gotowy, wyrzucić łydżki i ugotować na nim łązanki, lane kluseczki lub ziemniaki pokrojone w kostkę. Do gotowej zupy wsypać drobiutko pokrojone listeczki koperku i dodać śmietaną. Doprawić solą i pieprzem.

3 gałązki lubczyku
1 l wywaru
z jarzyn
2 łyżki masła
2 łyżki mąki
2 łyżki śmietany
1 ziemniak
sól

1 l wywaru z jarzyn
1 pęczek koperku
1/2 szklanki łązanek
lub lanych kluseczek
lub ziemniaków
2 łyżki śmietany
pieprz
sól

dziany mostek związać lub zaszyć nitką, by farsz nie wyciekał, obsmażyć na mocno rozgrzanym tłuszczu i piec w piekarniku w temp. 160°C, dając do brytfanny trochę masła i wody.

PIECZEN WIEPRZOWA Z SZYNKI

Mięso oprószyć papryką, pieprzem i solą. Pokrojony boczek wędzony stopić i w wytopionym tłuszczu poddusić posiekaną cebulę, pokrojone w kawałki marchewkę, pietruszkę i kawałek selera. Wyjąć jarzyny i obsmażyć mięso na pozostałym tłuszczu, aż się zrumieni. Do mięsa dodać jarzyny, kilka ziaren jałowca i goździków, podlać niewielką ilością wody i dusić pod przykryciem. Miękką pieczeń ostrożnie wyjąć, a sos przetrzeć przez sito, dodać do niego łyżkę mąki rozmieszanej w śmietanie i zagotować. Mięso pokroić na plasty, sos podać osobno.

1 kg szynki wieprzowej
20 dag boczku
wędzonego
1 cebula
1 marchew
1 pietruszka
1/4 selera
parę ziaren jałowca
parę goździków
1 łyżka mąki
1/2 szklanki śmietany
pieprz
sól



urozmaicić, do bułki można dodać np. niewielką ilość wiórków kokosowych lub tartego sera; można też zastąpić bułkę sezamem lub podpieczonymi na suchej patelni i utłuczonymi płatkami owsianymi czy też kukurydzianymi (tych nie trzeba podpiekać).

Można zamiast panierki użyć ciasta naleśnikowego, w którym zanurzamy filety przed smażeniem. Jeśli przygotowujemy duszoną cebulę, na niej podduszono jarzyny (pokrojone papryka i pomidor, cukinia w plasterkach) i na takim spodzie jarzynowym ułożymy usmażone filety, będzie to stanowiło smaczne danie.

PSTRĄG

Najsmaczniejszy jest świeżo złowiony i od razu rzucony na patelnię. To zresztą odnosi się do każdej ryby – ale nie zawsze jest możliwe do spełnienia. Smak pstrąga przyniesionego ze sklepu można urozmaicić różnym **nadzieniem**: ugotowanym i ugniecionym z odrobiną masła ziemniakiem z posiekaną natką pietruszki



1 pstrąg
2 łyżki masła
1 duży ziemniak
natka pietruszki
lub koperek
4 pieczarki
1 łyżka orzechów
laskowych
2 łyżki szpinaku
1 ząbek czosnku
10 dag masła
migdały w płatkach
mięta
pieprz
sól





*Prosimy do stołu
w święta
i po świętach*

Celebruujemy święta, także biesiadując z bliskimi przy stole. Mamy swoje tradycyjne potrawy, różne w różnych regionach Polski i różne też w naszych domach, związane z Wielkanocą i Bożym Narodzeniem. Nie jest to zapewne istotna treść świąt, ale wcale nie błaha. Gdy wspominamy dom naszego dzieciństwa i świętowane w nim uroczystości, to na pewno poczujemy zapachy. Zapach palm wierzbowych i choinki, ale także grzybów, wędlin, wypieków pachnących wanilią, pomarańczy i goździków, chrzanu, korzennego piernika... Wśród tych zapachów zasiadaliśmy przy stole i nastrój świąteczny kołł wszystkie zadry codziennego życia. Na lata pozostało wspomnienie czegoś słodkiego, dobrego jak uśmiech mamy. Świętujemy...



*Prosimy do stołu
w święta i po...*

szczyptę soli i ewentualnie kieliszek rumu. Wyrobić dokładnie, na koniec dodać 20 dag rodzynek oprószonych mąką. Włożyć do formy i gdy wyrośnie, piec w dobrze nagrzanym do temp. 180°C piekarniku 50-55 min. Gorącą babę oprószyć cukrem pudrem lub wystudzoną polukrować.

Lukier

15 dag cukru pudru, 2-3 łyżki soku z cytryny i 1-2 łyżki gorącej wody ucierać, aż masa będzie jednolita. Można dodać olejek cytrynowy. Posmarować ciasto.

Podobna jest

BABA PARZONA

15 dag mąki zaparzyć szklanką wrzącego mleka i rozetrzeć, aby nie było grudek. 5 dag drożdży rozrobić z łyżką cukru, dodać do letniego roztworu, wymieszać i zostawić w ciepłym miejscu, by rosło. Dodać 35 dag zagrzanej przesianej mąki, cukier waniliowy, utarte z cukrem żółtka, wyrobić bardzo starannie, zostawić do rośnięcia. Gdy podwoi objętość, wlać 20 dag roztopionego masła, wyrabiać jeszcze trochę, dodać rodzynki, kandyzowaną skórkę pomarańczową lub startą cytrynową. Formy napełnić w 1/3 objętości i gdy ciasto wyrośnie, piec w nagrzanym piekarniku (180-200°C) przez 50-55 min.

*15 dag cukru pudru
2-3 łyżki soku
z cytryny
1-2 łyżki gorącej
wody*

*50 dag mąki pszennej
1 szklanka mleka
5 dag drożdży
1 łyżka cukru
1/2 szklanki cukru
5 żółtek
20 dag masła
cukier waniliowy
rodzynki
skórka pomarańczowa
lub cytrynowa*



Przepis na serowiec każda gospodyni ma swój. Ja proponuję swój, który wypróbowałam, udaje się wspañiale i tak samo smakuje.

SEROWIEC

Kruche ciasto można kupić w sklepie, ale polecam przygotowanie go samemu. Podane składniki posiekać nożem, zagnieść w kulę i schłodzić w lodówce (ok. 40 min). Foremkę wyłożyć rozwałkowanym wcześniej kruchym ciastem i ponakłuwać je widelcem, by się nie wybrzuszyło podczas pieczenia. Tak przygotowane ciasto podpiec w piekarniku na złoty kolor w temp. 180°C.

Ser utrzeć z masłem, cukrem i cukrem waniliowym. Cały czas ucierając, dodawać po jednym żółtku. Na końcu wymieszać z budyniem w proszku i z przygotowanymi bakaliami. Ubić na sztywną pianę 7 białek z 2 łyżkami cukru. Delikatnie połączyć masę serową z ubitymi białkami i wylać równo na podpieczone ciasto.

Piec w nagrzanym piekarniku (180°C) 1 1/2 godz. (pod koniec próbujemy patyczkiem, ale jeśli nawet jest dobrze upieczony, to wcale nie znaczy, że nie opadnie – taka jego uroda).

Obecne czasy ułatwiły korzystanie z form do pieczenia. Dawniej smarowało się je tłuszczem – koniecznie masłem przy słodkich wypiekach. Teraz najłatwiej i najwygodniej jest zastosować papier do pieczenia. Przyczyna się go

20 dag mąki
tortowej
10 dag cukru
10 dag masła
2 żółtka
1/2 łyżeczki proszku
do pieczenia



1 kg białego sera
zmielonego
10 dag masła
3/4 szklanki cukru
1 cukier waniliowy
5 żółtek
7 białek
2 łyżki cukru
1 torebka budyniu
waniliowego
1 szklanka rodzynków,
migdałów,
smażonej skórki
z pomarańczy

Prosimy do stołu
w święta i po...

KAPUSTA Z GRZYBAMI

Kiszoną kapustę przepłukać szybko na sicie, zalać wodą i gotować do miękkości. Osobno ugotować kilka suszonych grzybów. Ugotowane pokroić i dodać do kapusty razem z wywarem. Można dodać drobno posiekaną usmażoną na maśle cebulę. Przyprawić solą i pieprzem do smaku.

25 dag kiszonej
kapusty
10 dag suszonych
grzybów
1 cebula
1 łyżka masła
pieprz
sól

KULEBIAK Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Piekłam go w drożdżowym cieście, ale uznałam, że najłatwiej jest zrobić ciasto krucho-drożdżowe. Podam oba rodzaje ciasta.

Ciasto drożdżowe

Przygotować rozczyń z 1/2 kg mąki i 1 1/2 dag drożdży rozpuszczonych w kwaterce mleka. Gdy ciasto zacznie rosnać, dodać 2 żółtka, jajo, 1/2 łyżki cukru, trochę soli, łyżkę sklarowanego masła. Wyrabiać, aż ciasto odstanie od ręki. Postawić w ciepłym miejscu przykryte ściereczką, aby rosło. Gdy wyrośnie tak, że zacznie pękać, rozwałkować na stolnicy i za-

1/2 kg mąki
1 1/2 dag drożdży
1/4 l mleka
2 żółtka
1 jajo
1/2 łyżki cukru
1 łyżka masła
sklarowanego
sól



13 dag płatków
migdałowych
20 dag bakalii
1 szklanka
śmietany 18%
75 g miodu
20 dag cukru
5 dag mąki
czekolada

FLORENTYNY

Na suchej patelni zrumienić 13 dag płatków migdałowych. Drobno pokroić 20 dag bakalii. W rondelku podgrzać, mieszając, szklankę śmietanki 18% z 75 g miodu i 20 dag cukru. Dodać płatki migdałowe, bakalie i 5 dag mąki, starannie mieszając. Kłaść łyżką niewielkie porcje na blasze w pewnej odległości od siebie. Piec w temp. 220°C przez 15-20 min. Po upieczeniu smarować od spodu roztopioną czekoladą.

Do upieczenia następnych ciastek potrzebne są małe „babeczkowe” foremki. Przed pieczeniem foremki należy dokładnie natłuścić, najlepiej za pomocą pędzelka nasmarować stopionym masłem.

KRUCHÉ BABECZKI

Posiekać 20 dag mąki z 10 dag masła, dodać 2 żółtka i łyżkę cukru pudru.

20 dag mąki
10 dag masła
2 żółtka
1 łyżka cukru
pudru
bita śmietana
owoce



Prosimy do stołu
na obiad

MARYNOWANE JABŁKA

1 kg kwaskowatych jędrnych jabłek (renety, starkingi) umyć, obrać i pokroić w cząstki. Zagotować 2 szklanki wody z dodatkiem 1/2 dag kwasu cytrynowego. Do wrzącego płynu włożyć jabłka i zaraz odstawić na 4-5 min. Sparzone jabłka odcedzić, włożyć do miski, przesypać 30 dag cukru i lekko skropić octem. Niech stoją 1 godz. pod przykryciem. Ugotować zalewę ze szklanki wody, 3/4 szklanki octu, 30 dag cukru, 10 ziaren pieprzu, 4-5 goździków, kilku listków estragonu, szczypty szałwii i 2-3 ząbków czosnku. Do gotującej się zalewy włożyć jabłka, doprowadzić do wrzenia, odstawić i wystudzić. Odcedzić owoce, płyn zagotować i po kilku minutach gotowania włożyć owoce. Gotować

jeszcze trochę na małym ogniu, uważając, żeby jabłka zachowały kształt. Gorącą marynatę przełożyć do wygrzanych słoików. Przechowywać w ciemnym pomieszczeniu.

1 kg jabłek
3 szklanki wody
1/2 dag kwasu
cytrynowego
60 dag cukru
1 szklanka octu
10 ziaren pieprzu
2-3 ząbki czosnku
4-5 goździków
kilka listków
estragonu
i szałwii





Alfabetyczny spis przepisów

A

Ajerkoniak	188
Aronia	71
Awanturka	11

B

Baba parzona	133
Baba puchowa	132
Babeczki śmietankowe	161
Babka Igi	164
Babka od Danusi	134
Bakłażan smażony	101
Banan w czekoladzie	118
Baranina z orzechami	58
Baranina z ryżem	57
Barszcz, czyli żur wielkanocny	130
Barszcz wigilijny z uszkami	142
Barszcz z buraków	23
Befszyk	49
Beszamel	109
Bigos	151
Bitki cielece w jarzynach	53
Bitki z papryką	53

Bliny rosyjskie	81
Boćwinka	19
Boeuf Strogonow	54
Brusznice (borówki) do mięsa	70
Budyń z jarzyn	104
Buraczki	100

C

Cariocas	162
Chiński sos śliwkowy	68
Chłodnik litewski	20
Chrust albo faworki	154
Chrzan	132
Ciasteczka orzechowe Krysi	158
Ciasteczka pseudofrancuskie	156
Ciasteczka z imbirem	157
Ciasteczka z maszynki	155
Ciasto drożdżowe	145
Ciasto krucho-drożdżowe	146
Ciasto na pozostałych białkach	178
Cielęcy paprykarz	55
Coq au vin	63
Cukinia smażona	101
Czeskie kółka czekoladowe	159

D

Duszona wołowina	50
------------------------	----

E

Eintopf ziemniaczany	41
----------------------------	----

F

Farsz do gołąbków	106
Farsz do kabaczka	102-103
Farsz do pieczeni huzarskiej	46
Farsz do placka cebulowego	178
Farsz jarzynowy	80
Farsz mięsny	79
Farsz szpinakowy	80
Farsz z kapustą i grzybami	80
Farsz z kaszą	80
Farsz z serem	79
Farsz z serem na słodko	78
Faszerowany mostek cielęcy	47
Filet z piersi kurczaka	59
Filety rybne	64
Florentynki	160

G

Galaretka z pigwy	182
Gęś z kaszą gryczaną	62
Gołąbki	105
Grochówka	32
Groszek zielony	99
Gruszki „Belle Helene”	117
Gruszki w occie	184
Grzanki	15, 36
Grzanki z pieczarkami	121
Grzanki z szynką i serem	122
Grzanki z wątróbką	122
Gulasz	39
Gulasz wołowy	54
Gundel palacsinta	115

H

Hamburgery	56
Hummus	12

J

Jabłka w szlafrokach	116
Jabłka w filiżankach	117
Jarzynty pod beszamelem	103

K

Kabaczek faszerowany	102
Kaczka po pekińsku	60
Kaczka z wiśniami	62
Kanapka z awokado	14
Kapusta faszerowana	107
Kapusta kiszona	93
Kapusta młoda biała	105
Kapusta włoska	105
Kapusta z grzybami	145
Kapuśniak	22
Kapuśniak z kiszonej kapusty	22
Karp	66
Karp smażony	144
Karp w szarym sosie	144
Kasza zapiekana z warzywami	84
Kaszka krakowska	85
Kiszonka z rozmaitych warzyw	16
Kluseczki francuskie	37
Kluseczki lane	36
Kluski kładzione	77
Kluski śląskie	77
Kompot z suszonych owoców	146

Konfitura z cytryn	181
Konfitura z pigwy	181
Konfitura z róży	182
Konfitury	182
Kopytka	108
Kotlety mielone cielęce	56
Krem do babeczek śmietankowych	161
Krem do cariocas	162
Krem do jabłek w filiżankach	117
Krem do tortu zamazanego	170
Krem francuski	161
Krucze babeczki	160
Krucze ciasteczka mojej mamy	155
Krucze ciasteczka z cynamonem	157
Krucze ciasteczka z czekoladą	157
Kruszonka	166
Kulebiak z kapustą i grzybami	145
Kurczę lub kura pieczone z farszem	58
Kurczę w curry	60

L

Lemon pie	165
Lin w galarecie	143
Lukier	133, 156
Lukier biały	163
Lukier czekoladowy	159
Lukier kawowy	135

Ł

Łamańce z makiem	148
------------------------	-----

M

Magdalenki	162
Majonez	112
Mak wigilijny	147
Makaron	75
Makaron naleśnikowy	37
Makaron z szynką	76
Makaroniki kokosowe Igi	159
Makownik	149
Marchewka	98
Marchewka z kalarepką lub groszkiem	99
Mareczki	156
Marynata z dyni	183
Marynowane jabłka	185
Masa budyniowa	174
Masa czekoladowa	174
Masa czekoladowo-bakaliowa	174
Masa do tortu Igi	171
Masa do tortu orzechowego	170
Masa kawowa	169
Masa orzechowa	173
Masa podstawa do tortu	167
Masa z serkiem mascarpone	174
Mazurek bośniacki	135
Mazurek cygański	135
Mazurek czekoladowy Dorotki	136
Mazurek migdałowy	137
Mazurek staropolski	136
Mazurek Teresy	134
Mazurek z razowej mąki	137
Miętus	66
Miętus pieczony	67

Minestrone	28
Mizeria	93
Murzynek	163
Musli	8
Musztarda	69
Musztarda pomidorowa	67

N

Naleśniki	78-80
Naleśniki biszkoptowe z owocami	115
Nalewka farmaceutów	188
Nalewka z imbiru	190
Nalewka z kwiatów czarnego bzu	187
Nugat owocowy	150

O

Obwarzanki – żydowskie bajgle	176
Orszada	151
Orzechówka	186

P

Pascha	139
Pasta jabłkowa	10
Pasta z bakłażana	13
Pasta z czerwonej fasoli	13
Pasta z jaj	12
Pasta z serka feta	11
Paszteciki	38
Pasztet domowy.....	9
Pączki cioci Stefy	153
Pieczarki faszerowane	119
Pieczeń cielęca	47

Pieczeń huzarska	46
Pieczeń wieprzowa z szynki	48
Pieczeń wołowa	44
Pieczeń wołowa duszona	45
Piernik staropolski	140
Piernik z kuchni rosyjskiej	141
Pierogi	72
Pierogi bez cięta, czyli golasy	83
Pierogi leniwe	74
Pierogi ruskie	72
Pierogi z czerwoną soczewicę	74
Pierogi z kapustę i grzybami	73
Pierogi z kaszą gryczaną	73
Pierogi z mięsem	73
Pierogi ze szpinakiem	74
Pigwówka	189
Pischinger	172
Placki z kaszy gryczanej	83
Placki ziemniaczane	108
Placuszki z owocami	114
Polewa do mazurka Teresy	134
Powidła sliwkowe	180
Przekładaniec	149
Pstrąg	65
Pulpeciki	37

R

Ratafia tutti frutti	186
Ratatouille	102
Risotto	86
Rogaliki migdałowe	158
Rolada kokosowa	163

Rosół	34
Rosół królewski	34

S

Sałatka japońska	94
Sałatka na upalny dzień	96
Sałatka z kalafiora	95
Sałatka z resztek mięsa	95
Sałatka z ryżu z owocami	97
Sałatka z ryżu z tuńczykiem	97
Sałatka z sera i jabłek	94
Sałatka z żółtej fasolki szparagowej	95
Sałatka ze smażonym filetem z drobiu	98
Sandacz z wody	143
Schab wieprzowy ze śliwkami	49
Seler z gruszkami	92
Serowiec	138
Skórka cytrynowa smażona	179
Skórka cytrynowa sucha	180
Skórka pomarańczowa smażona	179
Słone paluszki	176
Słone paluszki Marytki	176
Sos chrzanowy	110
Sos czekoladowy	116
Sos czosnkowy	89
Sos grzybowy	110
Sos jogurtowo-majonezowy	90
Sos myśliwski	111
Sos pomidorowy	110
Sos pomidorowy indyjski	68
Sos tatarski	113
Sos tkemali	112

Sos z czarnej porzeczki	111
Sos zielony.....	113
Styfado greckie	50
Surówka z białej kapusty	90
Surówka z kalarepki	92
Surówka z marchwi	92
Surówka z porów	91
Surówka z sałaty pekińskiej z ogórkiem	91
Surówka z selera	91
Szarlotka królewska	164
Sznycel wiedeński	52
Sztuka mięsa	43
Szynka marynowana w domu	131
Szwabski placek cebulowy (zwiebelkuchen)	177
Szwajcarska sałatka grzybowa	96
Szwajcarski sos jabłkowy	69

S

Śledzie	127
Śledzie w sosie śmietanowym	128
Śledź faszerowany	129
Śledź w oleju	129
Śledź w śmietanie	128
Śliwki suszone w boczku	122
Śliwki w occie	184

T

Tarta, czyli kruchy placek z owocami.....	166
Tarty z grzybami	121
Torcik tiramisu	175
Tort biszkoptowy	173
Tort hiszpański	171

Tort czekoladowo-migdałowy Igi	171
Tort-krem orzechowy	168
Tort omletowy z grzybami	120
Tort orzechowy kruchy	170
Tort orzechowy tradycyjny	169
Tort zamazany	170
Tost	15
Tutti frutti	167

U

Uszka	142
-------------	-----

V

Vol-au-vent	81
-------------------	----

W

Warzywa smażone	100
Wątróbka po żydowsku	10
Węgierska zapiekanka	40
Winegret	89

Z

Zakąska z grzybów suszonych	120
Zalewajka	31
Ziemniaki pieczone	107
Zrazy zawijane po polsku	51
Zupa buraczana	24
Zupa koperkowa	21
Zupa-krem z cukinii	25
Zupa lubczykowa	21
Zupa marchewkowa	26
Zupa „nic”	35

Zupa ogórkowa	26
Zupa pomidorowa	28
Zupa selerowa	26
Zupa szczawiowa	19
Zupa szpinakowo-grzybowa	19
Zupa zielona	23
Zupa ziemniaczana	29
Zupa ziemniaczana przecierana	30
Zupa z cieciorki	33
Zupa z dyni	27
Zupa z dyni na słodko	35
Zupa z kurek	31
Zupa z porów	25
Zupa z soczewicy po ormiańsku	33
Zupy owocowe	35

Z

Żurek	30
-------------	----



Spis treści

Wstęp	5
-------------	---

Co nieco na śniadanie	7
-----------------------------	---

Prosimy do stołu na obiad	17
---------------------------------	----

ZUPY	18
------------	----

Dodatki do zup	36
----------------------	----

DWA W JEDNYM, CZYLI EINTOPFY	39
------------------------------------	----

DANIA MIĘSNE	42
--------------------	----

DRÓB	58
------------	----

RYBY	64
------------	----

DODATKI DO MIĘSA ZE SPIŻARKI	67
------------------------------------	----

POTRAWY BEZMIĘSNE	72
-------------------------	----

KASZE	82
-------------	----

JARZYNY	87
---------------	----

Sosy	89
------------	----

Surówki i sałatki	90
-------------------------	----

SOSY	109
DESER	114
PRZYSTAWKI	118

*Prosimy do stołu
w święta i po świętach*

WIELKANOC	127
-----------------	-----

BOŻE NARODZENIE	140
-----------------------	-----

ROZMAITE CIASTA SŁODKIE I SŁONE, PIECZONE I NIEPIECZONE	153
---	-----

KONFITURY I MARYNOWANE OWOCE	179
---------------------------------------	-----

NALEWKI	186
---------------	-----

Szczypta wiedzy

PRZYPRAWY I ZIOŁA	192
-------------------------	-----

Przyprawy korzenne	192
--------------------------	-----

Mieszanki korzenne	197
--------------------------	-----

Zioła w kuchni	198
----------------------	-----

Alfabetyczny spis przepisów