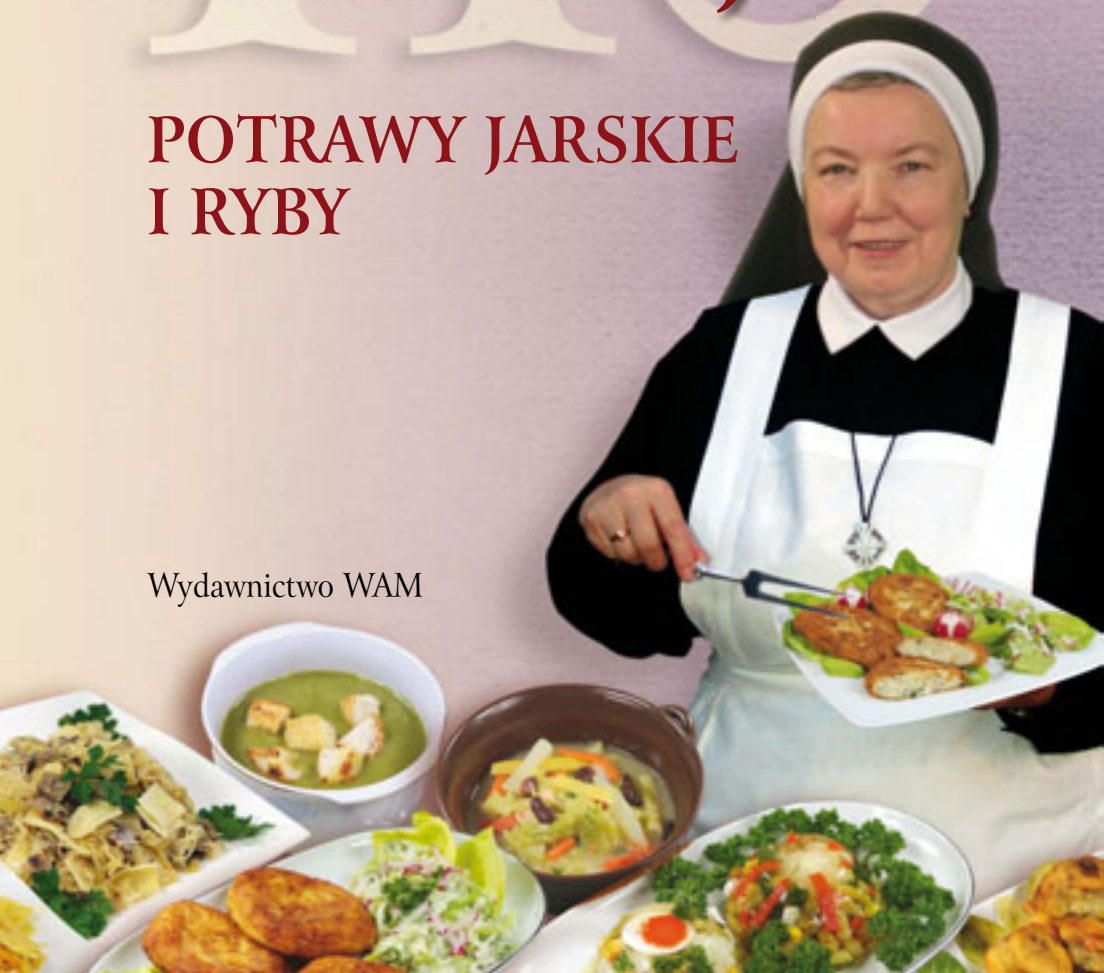


DAŃ SIOSTRY ANASTAZJI

POTRAWY JARSKIE
I RYBY

Wydawnictwo WAM



© Wydawnictwo WAM, 2014

Wstęp:
Stanisław Groń SJ

Redakcja:
Elżbieta Mazur

Korekta:
Maria Armata

Projekt okładki
opracowanie graficzne i zdjęcia:
Andrzej Sochacki

ISBN 978-83-277-0052-0

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 43 03 210
e-mail: handel@wydawnictwowam.pl

KSIĘGARNIA INTERNETOWA

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

Druk i oprawa: Drukarnia COLONEL, Kraków

S. ANASTAZJA
PUSTELNIK FDC

113 DAŃ SIOSTRY ANASTAZJI

POTRAWY JARSKIE
I RYBY

Wydawnictwo WAM

WSTĘP

Jeśli będziesz kochał Pana, swego Boga i będziesz kochał swego bliźniego, będziesz w niebie uczestnikiem świętej uczty, bo ta na ziemi nazywa się jedynie posiłkiem. Acz jest to posiłek przygotowany z miłości, nie jest jednak miłością. Jest znakiem łączącej i wspańiałomyślniej życzliwości.

Klemens Aleksandryjski

Z książek kucharskich korzystają ci wszyscy, którzy – sporządzając posiłki – czują, że wyczerpali już swoje pomysły, a więc sięgają po nowe wyzwania. Korzystają też osoby, które ze sztuką kulinarną rzadko mają do czynienia, a książka kucharska służy im jako niezbędna pomoc i przewodnik. To w niej pragną szukać inspiracji kulinarnych i kreatywności.

W życiu, a także w kuchni niezbędni są przewodnicy. Oni wprowadzają nas w świat mało znany, a świat kulinarnej sztuki wymaga z pewnością takiego towarzyszenia i podpowiedzi mistrzów. To od nich się uczymy i dzięki nim doskonalimy nasz warsztat!

Dobrze się stało – przede wszystkim dla rodzin i wszystkich zasiadających do posiłków – iż Wydawnictwo WAM wydaje kolejną książkę siostry Anastazji. Wspólnie biesiadujący ponownie zasiądą do stołu, by spożyć coś smacznego, zdrowego i prostego, przygotowanego na podstawie sprawdzonych prze-

pisów, wypróbowanych od wielu lat w zakonnej kuchni.

Przyglądam się zdjęciom zamieszczonym w tej książce i zaczynam odczuwać głód... To chyba celowy zabieg Wydawcy, by potrawy przedstawić bez „sztuczek” komputerowej grafiki, aby prezentowane dania wyglądały tak, jak zostały przygotowane i podane do stołu – skromnie i naturalnie. Dlatego patrząc na nie – przychodzi nieodparta ochota samodzielnego przygotowania posiłku. Sądzę, że właśnie ta myśl przyświecała Wydawcom, by jak najwierniej oddać to, co powstało w kuchni siostry Anastazji.

Większość zawartych w książce przepisów na pewno ułatwi przygotowanie posiłku tym wszystkim, którzy cenią sobie prostotę i naturalność, a przede wszystkim katolikom pozwolą na zachowanie bezmięsnych dni postnych. *113 dań Siostry Anastazji* – to dobry pomysł na piątkowy obiad, i w dodatku pomysł na piątkę! Niektóre z tych potraw prawie od zawsze stanowiły podstawę jadłospisu piątkowego. Wiele z nich wyszło z klasztornej kuchni. Mam w pamięci do dnia dzisiejszego – podawane w niejednym naszym zakonnym refektarzu – grzanki zrobione z kromek chleba i posmarowane oliwą czy zupę czosnkową.

Dziś są to już tylko rzadko nam podawane „rarytasy” jezuickich Ojców Białoruskich.

Gotując, smakując, jedząc i służąc innym, uczymy się też smakować życie, które bierze swój początek w kosztowaniu jedzenia. Wspólnej radości nie można przeżywać, ciągle się objadając, trzeba życie smakować tak, jak smakuje się wykwintne potrawy, a swoją pracą – choćby w kuchni – dokłada się cegiełkę do wspólnego dzieła życia.

Czasami przyglądam się, jak w telewizji odznacza się orderami zasłużone osoby i wtedy na myśl przychodzi mi siostra Anastazja. Chętnie i ja przyznałbym jej order. I to nie za wieloletnie gotowanie u jezuitów i dla jezuitów, ale za jednoczenie rodzin polskich przy stole z wypiekami i daniami kulinarnymi rozpowszechnionymi przez jej książki. Za to, że kobiety, mężczyźni i dzieci – jedząc wspólnie – potrafili odmieniać klimat rodzinny w milionach naszych domów i stworzyć tam więź braterską w kuchni i wokół stołu. A to coś więcej niż sukces kulinarny czy wydawniczy. Przy okazji wymyślonego przeze mnie „fikcyjnego orderu” dla siostry Anastazji i jakże realnego wspólnego posiłku wielu rodzin przy jednym stole myślę też o czymś jeszcze bardzo istotnym – o modli-

twie przed posiłkiem i po posiłku. Oby wielu modliło się w tym kontekście zastawionego darami Bożymi stołu. Chwała z naszej strony należy się zawsze Bogu, a czasami należy się też kucharkom i kucharzom za to, że mamy co jeść i że to „coś” jest tak smakowicie przygotowane.

Wspólnota stołu, służba i rozmowa przy nim to zapowiedź Uczty niebiańskiej. Taka służba w kuchni i przy stole odwraca uwagę od siebie, a kieruje i skupia ją na innych. Myślę, że poszczenie w pojedynkę może wpędzić w pychę, a wspólne świętowanie za stołem – może nas wydoskonalić.

My, chrześcijanie – kucharze i kucharki z Bożej łaski i zwykli zjadacze chleba z Jego świętej woli, prócz pokarmu ziemskiego ubiegamy się też o pokarm niebiański. Niektórzy z nas kupują książki Siostry Anastazji ufni, że urzadzą mniejsze lub większe przyjęcie w swoim domu czy też w klasztornym refektarzu, a zaproszeni na nie ubodzy rozpoznają w naszej posłudze Chrystusa!

ks. Stanisław Groń SJ

RADY SIOSTRY ANASTAZJI

1. Podczas sporządzania zup należy pamiętać:
 - warzywa przeznaczone do gotowania należy zalewać wrzącą, osoloną wodą w takiej ilości, aby były zakryte i gotować pod przykryciem,
 - warzywa zielone oraz zawierające gorzkie, piekące składniki, jak kapusta czy kalafior, po zagotowaniu – odkryć i dalej gotować bez przykrycia,
 - warzyw obranych i rozdrobnionych nie należy moczyć w wodzie,
 - podczas gotowania zup, należy pamiętać o uzupełnieniu wodą wyparowanego wywaru.
2. Podprawianie zupy polega na jej zagęszczeniu mąką wymieszaną z zimnym wywarem, mlekiem lub śmietaną. Dobrze roztrzępaną zawiesinę wlewa się do wrzącej zupy i przez chwilę zagotowuje.
 - do zagęszczenia zup można stosować – oprócz mąki pszennej – mąkę kukurydzianą,
 - pożądaną gęstość zup kremów można uzyskać poprzez odpowiednie jej zagęszczenie lub rozrzedzenie, dodając

większą ilość wywaru jarzynowego lub bulionu.

3. Zupy kremy podaje się w specjalnych filiżankach lub miseczkach z dodatkiem groszku ptysiowego lub grzanek z białego pieczywa.
4. Do zup czystych podaje się groszek ptysiowy, kostkę z kaszy manny, grzybek, uszka, pierożki, lane kluseczki, łazanki lub grzanki z pieczywa.
5. Do zup owocowych podaje się łazanki, makaron, groszek ptysiowy lub grzanki z białego pieczywa.
6. Ziemniaki przeznaczone do sporządzenia ciasta ziemniaczanego należy ugotować dzień wcześniej. Po ugotowaniu powinny być miękkie, sypkie, ale nie kleiste, nie przegotowane i dobrze odparowane. Jeżeli nie znamy gatunku ziemniaków – dobrze jest wcześniej próbnie ugotować kilka ziemniaków i sprawdzić ich jakość.
7. Ciasto ziemniaczane długo wyrabiane – staje się rzadkie, dlatego należy je

wyrabiać dość szybko, a po zagnieceniu natychmiast formować i gotować.

8. Kluski z ciasta ziemniaczanego gotuje się w osolonej wrzącej wodzie na silnym ogniu, gdy wypłyną – ogień należy zmniejszyć i gotować jeszcze przez 2-5 min. Kluski będą ugotowane, jeżeli po wyciągnięciu jednej i przekrojeniu na pół – ciasto będzie stanowiło jednolitą strukturę.
9. Omlety smaży się na wolnym ogniu – nie mieszając – na złoty kolor. Wierzch omletu powinien być lekko ścięty.
10. Jaja – użyte do niektórych potraw – powinny mieć nieuszkodzone skorupki. Przed użyciem należy je dokładnie umyć, a nawet sparzyć.
11. W niektórych przepisach celowo nie podano rodzaju tłuszczu – jego wybór zależy od możliwości i własnych upodobań smakowych.
12. Ze względu na różne rodzaje piekarników – w przepisach podana jest przy-

bliżona temperatura pieczenia oraz czas pieczenia danej potrawy.

Wszystkie przepisy opracowane zostały dla 5-6 osób.

W książce oznaczono przepisy według stopnia trudności:

bardzo łatwe



łatwe



trudniejsze





MAKARON FASZEROWANY SZPINAKIEM

Składniki:

35 dag makaronu rurki
cannelloni
1/2 kg liści szpinaku
2 ząbki czosnku
1 łyżka soku z cytryny
5 dag sera topionego
1 łyżka masła
sól
pieprz

Składniki:

1/4 l mleka
1/4 l słodkiej śmietany
5 dag tłuszczu
3 płaskie łyżki mąki
pszennej (ok.)
3/4 szklanki wywaru
z jarzyn
sól
pieprz

Wykonanie:

Liście szpinaku oczyścić, pokroić w paski, przelać wrzątkiem i poddusić na maśle. Po chwili dodać czosnek przeciśnięty przez praskę. Pod koniec duszenia dodać serek topiony i sok z cytryny. Wymieszać i doprawić do smaku.

Każdą rurkę makaronu napęlnić farszem. Układać obok siebie w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym tłuszczem.

Sos

Wykonanie:

Wszystkie składniki dokładnie wymieszać na jednolitą masę i zagotować. Doprawić do smaku.

Wierzch – ułożonych w naczyniu żaroodpornym rurek makaronu z farszem szpinakowym – zalać przygotowanym sosem. Zapiec w piekarniku przez ok. 15-20 min w temp. ok. 180 st. C i co jakiś czas podlewać wywarem. Gdy makaron będzie miękki, przełożyć na półmisek.

Podawać na gorąco jako danie obiadowe lub kolacyjne.





MAKARON Z GRZYBAMI

Składniki:

1/2 kg makaronu wstążki

*1/2 kg grzybów (borowiki
lub podgrzybki – świeże
lub mrożone)*

1 mała cebula

*1 pęczek pokrojonej natki
pietruszki*

8 dag startego parmezanu

*3/4 szklanki wywaru
jarzynowego*

2-3 łyżki oliwy z oliwek

sól

pieprz

Wykonanie:

Grzyby oczyścić i pokroić na plasterki. Na rozgrzanej oliwie zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę, po chwili dodać pokrojone grzyby. Dusić do miękkości. Pod koniec doprawić do smaku i dodać połowę natki pietruszki. Połowę grzybów zmiksować i połączyć z wywarem jarzynowym.

Do makaronu – ugotowanego zgodnie z przepisem – dodać zmiksowany sos grzybowy, pozostałą część grzybów i połowę parmezanu. Całość wymieszać i doprawić. Przed podaniem – wierzch posypać pozostałym serem oraz pietruszką.

Podawać na gorąco jako danie obiadowe lub kolacyjne.







KOTLETY Z KAPUSTY WŁOSKIEJ

Składniki:

*1 średnia główka
kapusty włoskiej
(1 kg odcisniętej
ugotowanej kapusty)
15-20 dag sera żółtego
3 łyżki natki pietruszki
1 cebula
2 łyżki oleju
2 marchewki
4 jaja
10-15 dag bułki tartej
5-6 łyżek mąki krupczatki
tłuszcz do smażenia
sól
pieprz*

Wykonanie:

Kapustę drobno poszatkować, ugotować i odcisnąć nadmiar wody. Pokrojoną cebulę zeszklić na oleju. Ugotowaną marchew pokroić w kostkę. Do kapusty dodać cebulę, marchew, natkę pietruszki, bułkę tartą, ser żółty starty na tarce o dużych oczkach oraz jaja. Całość wymieszać i pikantnie doprawić. Z masy formować niewielkie kotleciki i obtaczać w mące krupczatce. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor.

Podawać jako samodzielne danie z gotowanymi warzywami lub z dowolnym sosem, np. grzybowym.







BÓB Z GRZYBAMI

Składniki:

1 kg bobu

*1 kg grzybów (dowolnych,
świeżych lub mrożonych)*

1 cebula

3/4 szklanki słodkiej śmietany

2 łyżki tłuszczu

sól

pieprz

Wykonanie:

Bób ugotować w lekko osolonej wodzie. Cebulę pokrojoną w kostkę zeszklić na tłuszczu i dodać oczyszczone i pokrojone grzyby. Podlać wodą (lub wywarem) i dusić do miękkości. Bób odcedzić, dodać do uduszonych grzybów, zaprawić śmietaną, wymieszać i doprawić do smaku. Na kilka minut całość przełożyć do dobrze nagrzanego piekarnika, by bób przeszedł smakiem grzybów.

Podawać na ciepło jako przekąskę lub dodatek do makaronów.







GOŁĄBKI Z KASZĄ W SOSIE PIECZARKOWYM

Składniki:

1 główka kapusty włoskiej
25 dag kaszy jęczmiennej
25 dag kaszy gryczanej
1 kg pieczarek
2 cebule
2 szklanki wywaru
 jarzynowego
3-4 łyżki tłuszczu
sól
pieprz

Składniki:

1-2 łyżki mąki pszennej
1/2 szklanki śmietany
1/2 szklanki wody
sól
pieprz

Wykonanie:

Kapustę sparzyć, wyciąć głąb i oddzielić liście. Każdą z kasz osobno ugotować na sypko. Cebule pokroić w kostkę, zeszklić na tłuszczu i dodać pokrojone pieczarki. Razem dusić do miękkości. Pod koniec duszenia posolić. Ugotowane kasze wymieszać i dodać połowę podduszonych pieczarek z cebulą. Wymieszać i doprawić do smaku. Jeżeli farsz jest zbyt suchy – dolać wywaru jarzynowego. Wyrobiając masę nakładać na liście kapusty, zaginać brzegi i zwijać w rulon. Gołąbki układać dość ciasno warstwami w naczyniu żaroodpornym wyłożonym liśćmi kapusty. Podlać wywarem i dusić w piekarniku (ok. 180 st. C) do miękkości. W razie potrzeby w trakcie duszenia uzupełniać odparowany wywar.

SOS PIECZARKOWY

Wykonanie:

Śmietanę roztrzepać z mąką na gładką masę, dodać wodę i połączyć z pozostałymi z farszu pieczarkami. Całość chwilę zagotować, ciągle mieszając. Doprawić do smaku.

Gołąbki podawać z sosem pieczarkowym jako samodzielne danie.





PSTRAĞ PIECZONY W WARZYWACH

Składniki:

4 pstrągi
4 łodygi selera naciowego
2 średnie czerwone cebule
6 pieczarek
1 mała papryka czerwona
1 mała papryka żółta
2-3 łyżki posiekanej
natki pietruszki
4 ząbki czosnku
4 łyżeczki masła
sól
pieprz

Wykonanie:

Ryby dokładnie oczyścić, wyjąć skrzela, wierzch i środek posypać solą i pieprzem. Seler, pieczarki, paprykę, cebule drobno pokroić i wymieszać. Pstrągi nafaszerować natką pietruszki, czosnkiem przeciśniętym przez praskę i kawałkiem masła. Każdego przełożyć na oddzielną folię aluminiową i boki obłożyć mieszanką wcześniej przygotowanych warzyw. Folię szczelnie zawiąć, przełożyć ostrożnie na blaszkę lub do naczynia żaroodpornego i piec w piekarniku w temp. ok. 180 st. C przez ok. 20 min.

Pstrągi podawać z upieczonymi warzywami i ćwiartkami cytryny jako samodzielne danie obiadowe z dodatkiem pieczonych ziemniaczków.







PAPRYKA NADZIEWANA KASZĄ GRYZANĄ

Składniki:

6 strąków papryki
20 dag kaszy gryczanej (ok.)
10 dag kaszy jęczmiennej
10-15 dag marchewki
2 cebule
4-5 łyżek tłuszczu
sól
pieprz

Wykonanie:

Paprykę oczyścić z szypulek i usunąć gniazda nasienne. Każdą kaszę ugotować osobno – na sypko. Na rozgrzanym tłuszczu zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę i dodać marchew startą na tarce o dużych oczkach. Poddusić do miękkości jarzyny. Ugotowane kasze wymieszać i dodać marchew z cebulą. Całość wymieszać i dobrze doprawić. Jeżeli masa jest za sucha – można dodać trochę wywaru jarzynowego. Gotowym farszem napędniać strąki papryki i układać w naczyniu żaroodpornym. Podlać wywarem i zapiec w piekarniku, uzupełniając odparowaną wodę. Miękką paprykę – wyłożyć na półmisek.

Podawać na gorąco jako danie obiadowe lub kolacyjne.



SPIS TREŚCI

Wstęp	5
-------------	---

Rady Siostry Anastazji	9
------------------------------	---

PRZEPISY PODSTAWOWE

Wywar jarzynowy	15
Bulion warzywny	16
Pierogi	17
Uszka	18
Łazanki	19
Klusieczki rwane.....	20

DODATKI DO ZUP I ZUPY

Kostka z kaszy manny.....	22
Groszek ptysiowy.....	23
„Grzybek” do zup czystych.....	24
Wywar jarzynowy z jajkiem.....	26
Zupa z kurkami	28
Botwinka.....	30
Grochówka z grzankami.....	32
Kapuśniak z kiszonej kapusty	34
Kapuśniak ze słodkiej kapusty.....	36
Krupnik z jajkiem	38
Kwaskówka	40
Zupa czosnkowa.....	42

Zupa fasolowa z grzybkami i czosnkiem	44
Zupa koperkowa.....	46
Zupa porowa	48
Zupa szczawiowa	50
Zupa z cukinii.....	52
Zupa z kalarepki (Fildukusowa).....	54
Zupa z suszonych borowików.....	56
Żurek z serwatki	58
Zupa krem dyniowy z czosnkiem	60
Zupa krem jarzynowy z jajkiem	62
Zupa krem kalafiorowo-brokulowy.....	64
Zupa krem szpinakowy	66
Zupa krem z brukselki.....	68
Zupa krem z dyni z płatkami migdałowymi.....	70
Zupa krem z marchewki.....	72
Chłodnik buraczany	74
Chłodnik koperkowy	76
Zupa wiśniowa	78
Zupa mleczna z dyni z kluseczkami rwanymi.....	80
Zupa mleczna z dyni z kluskami	82
Zupa mleczna – ścieranka.....	84

KLUSKI, MAKARONY, ŁAZANKI

Kluski drożdżowe gotowane na parze.....	88
Łazanki z kapustą i pieczarkami.....	90

Łazanki z kapustą i warzywami	92
Makaron faszerowany szpinakiem	94
Makaron z bakłażanem.....	96
Makaron z brokułami.....	98
Makaron z cukinią	100
Makaron z grzybami	102
Makaron z karczochami.....	104
Makaron z marchewką.....	106
Makaron z papryką	108
Makaron z suszonymi pomidorami	110
Makaron ze szpinakiem	112

KNEDLE, KOPYTKA, PYZY

Knedle z białym serem I.....	116
Knedle z białym serem II	118
Kopytka pikantne.....	120
Pyzy z białym serem.....	122
Pyzy grzybowe.....	124
Pyzy z kapustą.....	126

PIEROGI, USZKA NALEŚNIKI, OMLETY

Pierogi smażone z ziemniaków.....	130
Pierogi z bobem	132
Pierogi z fasolą	134
Pierogi z soczewicą	136

Pierogi ze szpinakiem i białym serem	138
Uszka z bobem.....	140
Uszka z fasolą	142
Naleśniki z farszem jarzynowym	144
Naleśniki z farszem szpinakowym.....	146
Sakiewki napełniane kapustą.....	148
Omlet szpinakowy	150
Omlet z jarzynami.....	152
Omlet z porem	154
Omlet z żurawiną	156

ROLADY, PLACKI, KOTLECICKI

Rolada ziemniaczana z kapustą	160
Rolada ziemniaczana ze szpinakiem	162
Placki z cukinią i białym serem	164
Placki z kapustą kiszoną	166
Placki z selera.....	168
Placki z dyni	170
Placki ziemniaczane zapiekane z kapustą kiszoną	172
Kotleciki z rolady ziemniaczanej ze szpinakiem	174
Kotlety ryżowe z pestkami dyni	176
Kotlety serowe	178
Kotlety z fasoli.....	180
Kotlety z gotowanych ziemniaków.....	182

Kotlety z jaj faszerowane pieczarkami.....	184
Kotlety z kapusty włoskiej	186
Kotlety z kaszy manny	188
Kotlety z selera z jabłkiem i pomidorem.....	190

WARZYWA DUSZONE PANIEROWANE, SMAŻONE ZAPIEKANE

Bób z grzybami.....	194
Flaczki jarzynowe	196
Galaretką jarzynowa.....	198
Gołąbki z kaszą w sosie pieczarkowym	200
Gulasz jarzynowy	202
Gulasz z soczewicy	204
Potrawka jarzynowa.....	206
Kalafior panierowany	208
Kalafior smażony w cieście.....	210
Brukselka smażona w cieście.....	212
Marchewka przysmażana	213
Ser smażony	214
Bób zapiekany z czosnkiem	215
Cukinia zapiekana z grzybami.....	216
Cukinia zapiekana z pomidorami	218
Papryka nadziewana kaszą gryczaną.....	220

Ryż zapiekany z grzybami.....	222
Ryż zapiekany z warzywami	224
Zapiekana kapusta kiszona z jaśkiem	226
Zapiekanka kalafiorowo-brokułowa	228
Zapiekanka z bakłażana.....	230
Zapiekanka z cukinii i pomidorów	232
Zapiekanka z cukinii i sera	234
Zapiekanka z łososiem i szpinakiem w sosie śmietanowym	236
Zapiekanka ziemniaczana z warzywami.....	238
Ziemniaki zapiekane faszerowane masą koperkowo-paprykową	240

RYBY PIECZONE I ZAPIEKANE

Pstrąg pieczony podany z sosem śmietanowo-pleśniowym.....	244
Pstrąg pieczony w warzywach	246
Kotlety rybne	248
Ryba zapiekana w jarzynach	250
Ryba zapiekana w śmietanie	252
Zapiekanka rybna.....	254

Alfabetyczny spis potraw.....	257
-------------------------------	-----

Siostra Anastazja, autorka kulinarnych bestsellerów, tym razem przygotowała przepisy dla miłośników zup, dań jarskich i ryb.

Zupa z kalarepki, gulasz z soczewicy, kotlety z fasoli czy zapiekanka z cukinii i sera to tylko kilka ze 113 przepysznych propozycji.

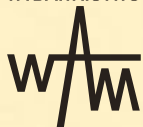
Daj się uwieść tradycyjnemu smakowi.

Skorzystaj z porad i przepisów Siostry Anastazji.

**ponad 2 000 000
sprzedanych książek**

Siostra Anastazja ze Zgromadzenia Córek Bożej Miłości od lat łączy swoje powołanie z zamiłowaniem do pieczenia i gotowania. Otrzymała wiele nagród, w tym Nagrodę Prezesa Międzynarodowych Targów Poznańskich. Znana jest także za granicą. Mimo wielkiego sukcesu pozostaje osobą skromną, dla której najważniejsza jest modlitwa i praca.

WYDAWNICTWO



KRAKÓW
rok założenia 1872

DEON.PL

www.wydawnictwowam.pl

ISBN 978-83-277-0052-0



9 788327 170052 0
cena 34.00 zł

