



SMACZNYCH DAŃ
I UDANYCH WYPIEKÓW
ŻYCZY
SIOSTRA ANASTAZJA





© Wydawnictwo WAM, 2015

Projekt okładki
opracowanie graficzne i zdjęcia:
Andrzej Sochacki

ISBN 978-83-277-1085-7
Dodruk

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 LEYKO, Kraków

BISZKOPT JASNY

Składniki:

6 jaj

1 szklanka cukru kryształu

1 szklanka mąki

1 płaska łyżeczka proszku
do pieczenia

Wykonanie:

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka. Dodać mąkę zmieszaną z proszkiem i lekko wymieszać. Wylać na formę do pieczenia. Piec w temp. 160-180 st. C ok. 30-40 min.



BISZKOPT CIEMNY

Składniki:

6 jaj

1 szklanka cukru kryształu

3/4 szklanki mąki pszennej

2-3 łyżeczki kakao

1 łyżeczka proszku
do pieczenia

Wykonanie:

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i żółtka. Dodać mąkę zmieszaną z proszkiem, na końcu kakao i lekko wymieszać. Wylać na formę do pieczenia. Piec w temp. 160-180 st. C ok. 30-40 min.



LUKIER I

Do dekoracji ciasteczek drobnych

Wykonanie:

Białko połączyć z cukrem pudrem, dodać kwas cytrynowy i ucierać w misce, aż do uzyskania takiej konsystencji, by powstała masa dająca się rozprowadzić na powierzchni ciasta. Jeśli lukier jest za rzadki, należy dodać cukru pudru.

Większą ilość lukru można otrzymać, proporcjonalnie zwiększając ilość podanych składników.

Składniki:

10 dag cukru pudru

1 białko

*odrobina kwasu
cytrynowego*

LUKIER II

Do dekoracji ciast drożdżowych, bab drożdżowych i ucieranych

Wykonanie:

Cukier ucierać z wodą i kwaskiem cytrynowym do uzyskania jednolitej masy. Jeżeli lukier jest za gęsty, należy dodać odrobinę gorącej wody. Rzadki lukier można zagęścić, dodając więcej cukru pudru.

Składniki:

10 dag cukru pudru

2 łyżki gorącej wody

*odrobina kwasu
cytrynowego*





Składniki:

*13 dag margaryny
5 łyżek cukru pudru
3 łyżki kakao
2 łyżki wody
1 łyżka żelatyny
5 łyżek kwaśnej, gęstej
śmietany*

POLEWA

Wykonanie:

W wodzie rozpuścić żelatynę. Cukier, kakao, margarynę i rozpuszczoną żelatynę dobrze wymieszać i stopniowo podgrzewać do połączenia wszystkich składników. Nie dopuścić do zagotowania. Po przestudzeniu (lekko ciepła) dodać (po łyżce) śmietanę. Roztrzepać.

KARMEL

Składniki:

*15 dag cukru kryształu
1/2 szklanki wody (ok.)*

Wykonanie:

Cukier roztopić na patelni, aż do uzyskania złotego lub ciemnobrązowego koloru. Do ciepłego dolać wodę i wymieszać. Powstałe grudki rozpuścić, chwilę podgrzewając i ciągle mieszając powstały karmel.



WIGILIA



USZKA WIGILIJNE

Składniki:

*25 dag mąki
1 jajo
1-2 łyżki oliwy
woda letnia z dodatkiem
mleka słodkiego
sól*

Składniki:

*3-3 1/2 dag suszonych
grzybów
1 mała cebula
1 łyżka masła
bułka tarta
sól
pieprz*

CIASTO

Wykonanie:

Mąkę przesiać, zrobić wgłębienie, dodać jajo, oliwę i odrobinę soli. Wyrabiać ciasto, stopniowo dodając letnią wodę z mlekiem, tak by miało gęstość ciasta na pierogi. Następnie ciasto rozwałkować na duży cienki prostokąt i wykrawać kwadraty o boku ok. 4 cm. Na każdy nałożyć farsz i zlepić po przekątnej, tak by powstał trójkąt. Mocno skleić z sobą dwa końce trójkąta i uformować kształt uszka.

NADZIENIE Z GRZYPÓW

Wykonanie:

Grzyby namoczyć (najlepiej na noc), następnie ugotować, pokroić lub zemeć w maszynce. Cebulę drobno pokroić, zeszklić na maśle i dodać grzybki oraz tyle bułki tartej, by farsz nie był zbyt rzadki. Doprawić do smaku. Nadziewać przygotowane ciasto.

Gotowe uszka wrzucać do osolonej wrzącej wody, delikatnie zamieszać łyżką, by nie przywarły do dna. Gotować przez 3-4 min od czasu wypłynięcia. Gorące uszka zalać barszczem i podać na stół.



KARP PIECZONY W MIGDAŁACH

Składniki:

*1 cały karp (ok. 120 dag)
10 dag masła klarowanego
5 dag płatków migdałowych
1 cebula
sok z cytryny
przyprawa do ryb
sól
pieprz*

Wykonanie:

Tuszę ryby odfiletować i przekroić na 2 części. Filety doprawić, dodać pokrojoną cebulę, skropić sokiem z cytryny i zostawić na ok. 2 godz. Następnie oczyścić z cebuli i ponacinać skórkę. Przełożyć do wysmarowanego masłem naczynia żaroodpornego i posypać płatkami migdałowymi. Piec pod przykryciem ok. 25-30 min w temp. 180 st. C. Pod koniec odkryć i piec chwilę do czasu zarumienienia się migdałów.







RYBA ZAPIEKANA W ŚMIETANIE

Składniki:

30 dag fileta z ryby

*3/4 szklanki słodkiej
śmietany*

5 dag sera żółtego twardego

2 łyżki mąki pszennej

1 łyżka masła

*2 łyżki pokrojonego zielonego
koperku*

przyprawa do ryb

olej do smażenia

sól

pieprz

Wykonanie:

Rybę pokroić na części i wymieszać z przyprawą do ryb, następnie obtoczyć w mące i usmażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor.

Śmietanę wymieszać z serem żółtym startym na tarce o dużych oczkach, dodać koperek i doprawić do smaku.

Do naczynia żaroodpornego – wysmarowanego masłem – przełożyć usmażone ryby, a wierzch zalać przygotowaną wcześniej śmietaną. Całość zapiec w piekarniku w temp. ok. 150-170 st. C przez ok. 15 min.

Podawać na gorąco jako przekąskę lub samodzielne danie z dowolnym zestawem surówek.





PSTRĄG PIECZONY W WARZYSWACH

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.





ROLADKI Z OLIWKAMI

Składniki:

4-5 porcji filetów z kurczaka

10 oliwek jasnych

10 oliwek ciemnych

2 jaja

bułka tarta

oliwa (tłuszcz)

sól

pieprz

Składniki:

*1 szklanka soku pomidoro-
wego (płynnego)*

1/2 szklanki wina białego

30 dag fasolki szparagowej

1 średnia cebula

2 ząbki czosnku

2 łyżki oliwy

oregano

sól

pieprz

Wykonanie:

Filety doprawić i rozbić na płaty. Oliwki zemleć, doprawić, wymieszać i rozsmarować na powierzchni każdego płata. Zwinąć w kształt rolady i panierować w roztrzepanym jaj i bułce tartej. Smażyć z obu stron na złoty kolor.

SOS DO ROLADEK

Wykonanie:

Cebulę pokroić w kostkę, czosnek przeciśnąć przez praskę, fasolkę ugotować i pokroić na mniejsze części. Cebulę i czosnek przesmażyć na oliwie, dodać sok pomidorowy i wino. Zagotować. Pod koniec dodać pokrojoną fasolkę i doprawić do smaku.

Roladki podawać z ryżem i dowolną surówką.







CIASTO UCIERANE SEROWO-MAKOWE

Składniki:

*10 dag margaryny
10 dag mąki pszennej
10 dag cukru pudru
4 żółtka
1 płaska łyżeczka proszku
do pieczenia*

Składniki:

*60 dag sera zmielonego
30 dag cukru pudru
1 łyżka mąki ziemniaczanej
6 jaj
1 łyżeczka proszku
do pieczenia
15 dag margaryny*

Składniki:

*30 dag maku suchego
1/2 szklanki miodu płynnego
10 dag cukru
3 jaja
2 łyżki masła
bakalie*

CIASTO UCIERANE

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem pudrem, stopniowo dodając żółtka, a na końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.

MASA SEROWA

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem, stopniowo dodając żółtka, ser i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Z białek ubić pianę i delikatnie wmieszać w masę serową.

MAK

Wykonanie:

Mak sparzyć i zmielić w maszynce. Masło rozgrzać, dodać mak, miód i cukier. Gdy masa przestygnie, dodać żółtka i bakalie. Dokładnie wymieszać, jeszcze podsmażyć i doprawić do smaku.



CHUSTECZKI – CIASTO FRANCUSKIE

Składniki:

*1 szklanka kwaśnej
śmietany*

1 jajo

35 dag maki pszennej (ok.)

Składniki:

25 dag schłodzonego masła

10 dag maki pszennej (ok.)

CIASTO I

Wykonanie:

Zarobić ciasto – mąkę z jajem i śmietaną posiekać nożem na jednolitą masę – jak na pierogi.

CIASTO II

Wykonanie:

Masło utrzeć na tarce o dużych oczkach, dodać mąkę i szybko zarobić ciasto.

Ciasto I rozwałkować. Na nim ułożyć ciasto II. Złożyć ciasto w kopertę, lekko wałkować w jedną stronę, ponownie złożyć w kopertę i włożyć do lodówki. Powtarzać wałkowanie 3 razy co 15 min. Na końcu rozwałkować ciasto, pokroić na kwadraty, nałożyć na każdy kwadrat ser utarty jak na sernik lub kawałek twardej marmolady i złożyć po przekątnej.

Piec ok. 20 min w temp. 200 st. C. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.



KRAJANKA ORZECHOWA

Składniki:

*14 dag masła
8 dag cukru pudru
4 surowe żółtka
35 dag mąki pszennej
1 łyżeczka proszku
do pieczenia*

Składniki:

*4 białka
25 dag cukru pudru
20 dag drobno pokrojonych
orzechów*

CIASTO

Wykonanie:

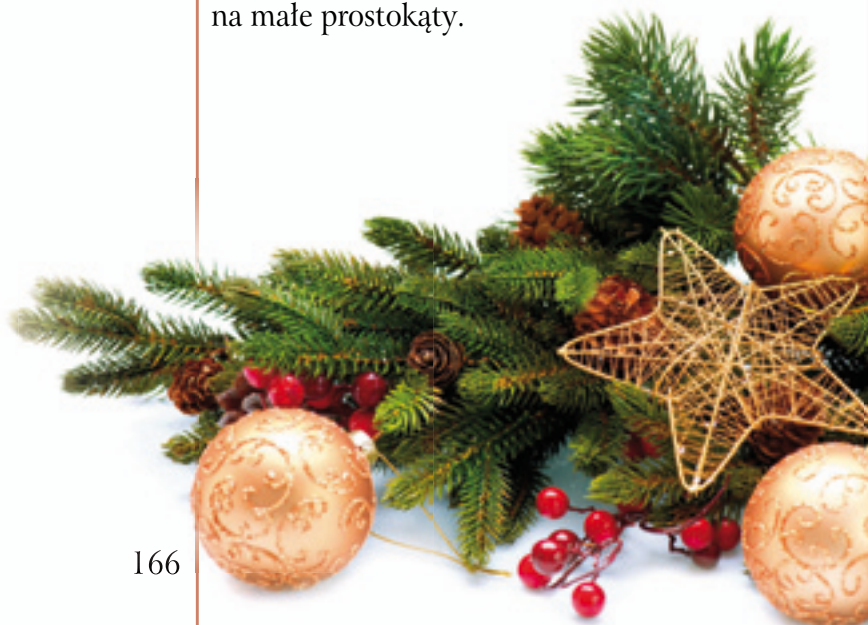
Masło, cukier, żółtka utrzeć na pulchną masę. Dodać mąkę z proszkiem do pieczenia i wyrobić ciasto. Ciasto wyłożyć na blaszkę (2 średnie blaszki) i podpiec na złoty kolor. Następnie ciasto posmarować twarogą marmoladą.

MASA ORZECHOWA

Wykonanie:

Białka i cukier dobrze wymieszać, dodać pokrojone orzechy. Powstałą masę wylać na ciasto z marmoladą.

Upiec na złoty kolor. Po upieczeniu pokroić na małe prostokąty.







CIASTKA Z KOKOSEM I DŻEMEM

Składniki:

1 kg mąki pszennej

50 dag margaryny

4 łyżki octu

25 dag cukru pudru

5 żółtek

*1 opakowanie proszku
do pieczenia*

(na 1 kg mąki)

*25 dag wiórków kokosowych
marmolada lub dżem*

Wykonanie:

Margarynę posiekać z mąką, dodać żółtka roztrzepane z cukrem pudrem, ocet, proszek do pieczenia i zarobić ciasto.

Ciasto rozwałkować cienko, wykrawać foremką ciastka – jedno z dziurką, drugie całe (mogą być pary różnych foremek). Ciastka z dziurką zamoczyć w białku i kokosie. Ciastka piec na złoty kolor. Po upieczeniu przełożyć dżemem lub marmoladą.



SPIS TREŚCI

PRZEPISY PODSTAWOWE

Biszkopt jasny.....	6
Biszkopt ciemny.....	6
Lukier I.....	7
Lukier II	7
Polewa	8
Karmel.....	8

WIGILIA

Barszcz czerwony kiszenie.....	11
Uszka wigilijne.....	12
Zupa grzybowa.....	14
Bulion z suszonych grzybów z pierożkami	16
Karp pieczony w migdałach	18
Karp smażony	20
Karp w galarecie.....	22
Pstrąg w sosie jarzynowym	24
Ryba zapiekana w śmietanie	26
Pstrąg pieczony w warzywach	28
Szczupak w galarecie	30
Szczupak gotowany	31
Śledzie z cebulką.....	32
Jaja nadziewane z sosem tatarskim	33
Jaja nadziewane	34
Surówka z kiszanej kapusty	35
Kapusta z grochem	36
Kapusta z grzybami	38
Pierogi z kapustą i grzybami.....	40
Pierogi z kaszy gryczanej z białym serem	42
Pierogi z kaszy gryczanej z pieczarkami	43
Gołąbki z kaszą w sosie pieczarkowym	44
Krokiety naleśnikowe z kapustą i grzybami	46



Surówka z porów	48
Surówka z czerwonej kapusty	49
Salatka jarzynowa	50
Sernik Anastazji.....	52
Sernik przekładany I	54
Sernik przekładany II	56
Sernik z suszonymi śliwkami	58
Sernik.....	60
Moczka bez piernika	63
Makowiec.....	64
Makowiec sułtański	66
Makowiec zwijany I.....	68
Makowiec zwijany II.....	70
Makownik	72
Murzynek z orzechami	74
Piernik miodowy.....	76
Pierniczki	78
Ciasteczka miodowe	80
Piernik.....	81
Pierniczki świąteczne.....	82
Słodka makówka.....	84
Kukutki makowe.....	86
Kompot z suszonych owoców.....	88

BOŻE NARODZENIE

Rosół z kluskami francuskimi.....	90
Rosół z makaronem	92
Zupa pomidorowa z lanym ciastem	93
Zupa pieczarkowa z grzankami	94
Zupa węgierska	96
Zupa z kurczaka	97
Potrąwka z kurczaka	98
Potrąwka z indyka z warzywami	99

Karczek pieczony w całości	100
Schab z boczkiem	101
Polędwica wieprzowa z suszonymi pomidorami	102
Roladki z oliwkami	104
Kaczka pieczona z warzywami	106
Kaczka nadziewana wątróbką	108
Piersi z kurczaka I	109
Piersi z kurczaka II	110
Rolada z indyka	111
Udka nadziewane śliwkami	112
Kotlet drobiowy	114
Kotlety schabowe z pieczarkami	115
Kotlety schabowe z żółtym serem	116
Bitki wołowe panierowane	117
Kotlety schabowe z farszem	118
Rolada z karczku faszerowana kapustą	120
Rolada z karczku faszerowana szpinakiem	121
Gulasz po węgiersku	122
Bigos z kapusty kiszonej	123
Bigos z kapusty kiszonej z grzybami	124
Bigos z pieczarek	125
Befsztyk po angielsku	126
Salatka z ogórków kiszonych	127
Salatka z selera	128
Surówka z białej kapusty	129
Cappuccino	130
Ciasto migdałowe z masą czekoladową.....	132
Ciasto ucierane serowo-makowe.....	134
Bakaliowy przysmak	137
Rogaliki krucho-drożdżowe	138
Rogaliki orzechowe	139
Rogaliki ze smalcu	140
Rogaliki orzechowe I.....	141
Rogaliki orzechowe II	142
Róże i listki karnawałowe	143





Słodka teściowa	146
Serowa Zosia	148
Sernik z kruszonką	150
Ptasie mleczko	152
Ptasie mleczko cytrynowe	153
Ciasteczka makowe	154
Puszysty deser	156
Roladki z galaretką	158
Ciasteczka kruche	159
Smalcówki	160
Betlejemskie	161
Pasterskie	162
Rurki z kremem śmietankowym	163
Chusteczki – ciasto francuskie	164
Krajanka orzechowa	166
Ciastka z kokosem i dżemem	168

Alfabetyczny spis przepisów	
s. Anastazji	169