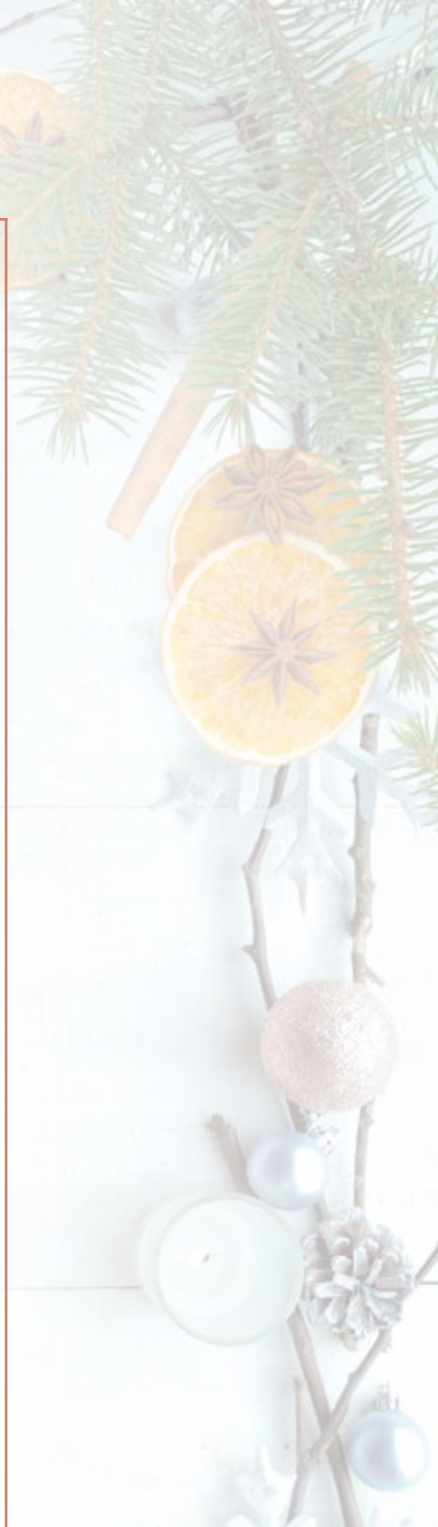




SMACZNYCH DAŃ
I UDANYCH WYPIEKÓW
ŻYCZY
SIOSTRA ANASTAZJA







S. ANASTAZJA
PUSTELNIK FDC

*Świąteczne
przepisy*
**Siostry
Anastazji**

Wydawnictwo WAM



© Wydawnictwo WAM, 2016

Projekt okładki:
Jakub Nowicki

Zdjęcia na okładce:
Dariusz Kobucki,
© Shutterstock

Opracowanie graficzne i zdjęcia w książce:
Andrzej Sochacki,
© Depositphotos

ISBN 978-83-277-1262-2
Wydanie drugie

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
e.wydawnictwowam.pl

Druk i oprawa:
Drukarnia LEYKO, Kraków



PRZEPISY PODSTAWOWE

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.



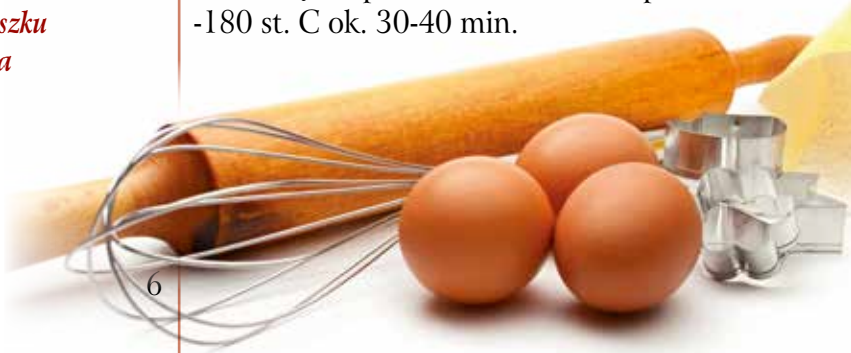
BISZKOPT CIEMNY

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 kwasem 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.

Składniki:

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

KARMEL

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.

Przepisy na ciasta opracowane zostały na formę o wymiarach 23 cm x 38 cm. Do pieczenia piernika użyto formy o wymiarach 40 cm x 12 cm x 8 cm.



WIGILIA



BARSZCZ CZERWONY KISZENIE

Wykonanie:

Buraczki, marchew, pietruszkę i seler obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach lub pokroić w plasterki. Dodać przyprawy, czosnek i pokrojoną cebulę. Całość zalać wrzącą wodą i dodać odrobinę kwasu cytrynowego. Pozostawić na noc. Następnego dnia krótko zagotować, scedzić, można ponownie zalać wodą i zagotować. Jeżeli barszczu jest za mało – można dodać rosołu. Gotowy barszcz przyprawić do smaku.

UWAGA:

Kwasek cytrynowy można zastąpić wodą z kiszonych ogórków.

Tradycyjnym dodatkiem do barszczu wigilijnego są uszka (patrz: str. 12).

Składniki:

1 kg czerwonych buraczków
2 marchewki
2 pietruszki
kawałek selera
1 cebula
3-4 ząbki czosnku
3-4 ziarna ziela angielskiego
kwasek cytrynowy
cukier
sól
pieprz



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 GRZYBÓW

Wykonanie:

Grzyby namoczyć (najlepiej na noc), następnie ugotować, pokroić lub zemleć 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.



ZUPA GRZYBOWA

Składniki:

4 dag suszonych grzybów
1 średnia marchew
1 średnia pietruszka
1 mały kawałek selera
1 serek topiony
20 dag łazanek
1 łyżka drobno posiekanego
koperku
masło
sól
pieprz

Składniki:

25 dag mąki pszennej
2 jaja
3/4 szklanki letniej wody
(ok.)

Wykonanie:

Namaczone dzień wcześniej grzyby ugotować i pokroić w paseczki. Marchew, pietruszkę, seler obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Poddusić na maśle i dodać ok. 2 i 1/2 – 3 l wody. Łazanki ugotować i odcedzić. Do gotującego wywaru dodać pokrojony serek topiony, wymieszać, dodać grzyby, łazanki i koperek. Doprawić do smaku.

ŁAZANKI

Wykonanie:

Przesianą mąkę wysypać na stolnicę, zrobić wgłębienie i wolno wlewać wodę, mieszając widelcem. Następnie dodać pozostałe składniki i wyrabiać ciasto do uzyskania jednolitej, miękkiej i lśniącej masy. Ciasto ma mieć twardszą konsystencję. Rozwałkować na grubość ok. 2 mm i pozostawić chwilę do przeschnięcia. Następnie zwinąć w rulon o szerokości 6-8 cm i kroić paski na szerokość ok. 1 i 1/2 cm, a te z kolei na kwadraciki lub romby. Rozrzucić na stolnicy – przesypując mąką. Przeschnięte wrzucić do wrzącej osolonej wody, zamieszać i ugotować. Miękkie odcedzić i przełożyć do gorącej zupy.





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.





KARP W GALARECIE

Składniki:

5-6 porcji karpia

1 marchewka

1 pietruszka

1/2 selera

kilka ziaren ziela

angielskiego

kilka listków laurowych

5-6 łyżeczek żelatyny

(na 1 l wywaru)

2 białka (na 1 l wywaru)

1 łyżka octu (na 1 l

wywaru)

sól

pieprz

Wykonanie:

Marchewkę, pietruszkę, seler obrać, umyć i zagotować w 2 l osolonej wody z dodatkiem listków laurowych i ziela angielskiego. Następnie oczyścić porcje karpia, lekko nacinając skórkę w 2-3 miejscach. Wrzucić do wrzątku z jarzynami i gotować na wolnym ogniu przez 20 min. Po czym wyjąć rybę, zdjąć skórkę i usunąć ości. Rybę ułożyć dekoracyjnie na półmisku.

Do pozostałego wywaru dodać rozpuszczoną żelatynę, ocet i ubite na pianę białka. Doprawić i przez chwilę gotować, ciągle mieszając. Po kilku minutach sklarować wywar: przecedzić przez sito i gęstą gazę. Tężejącym zalać dekoracyjnie przybrane porcje ryby.

Karpia podawać skropionego sokiem z cytryny lub z sosem tatarskim.





KAPUSTA Z GRZYBAMI

Składniki:

1 1/2 kg kiszonej kapusty
5-6 dag suszonych grzybów
2 średnie ziemniaki
1 cebula
masło klarowane
sól

Wykonanie:

Kapustę ugotować. Cebulę obrać, pokroić i zeszklić na maśle klarowanym. Grzyby oczyścić, namoczyć na noc, po czym ugotować i pokroić w paseczki. Ziemniaki obrać i ugotować. Gdy będą miękkie, potłuc w wodzie, w której się gotowały – tak, żeby zostały grudki. Do zeszkłonej cebuli dodać grzyby i chwilę podsmażyć na tłuszczu. Wszystkie składniki wymieszać z kapustą, doprawić i dobrze zapiec w piekarniku. Następnie przełożyć do salaterki i przyozdobić natką pietruszki.





PIEROGI Z KAPUSTA I GRZYBAMI

Składniki:

- 1/2 kg mąki pszennej*
- 1/2 łyżeczki soli*
- 1/4 szklanki słodkiego mleka*
- 1 jajo*
- 3/4 szklanki letniej wody*
(ok.)

CIASTO

Wykonanie:

Mąkę przesiać, zrobić w niej wgłębienie i wlać gorące mleko, mieszając widelcem. Do zaparzonego ciasta stopniowo dodawać pozostałe składniki i wyrabiać do uzyskania jednolitej, miękkiej masy. Następnie rozwałkować i wykrawać krążki. Na środek każdego nałożyć farsz, złożyć na pół i dobrze skleić brzegi. Gotowe pierogi wrzucać partiami do wrzącej, osolonej wody. Delikatnie zamieszać drewnianą łyżką, by nie przywarły do dna. Przykryć i wolno gotować. Gdy wypłyną, odkryć i gotować jeszcze przez ok. 3 min. Odcedzić lub pojedynczo wyciągać łyżką cedzakową. Gorące układać na półmisku.

Podawać polane stopionym masłem lub masłem ze smażoną cebulką.





FARSZ

Wykonanie:

Grzyby oczyścić, umyć, namoczyć i zostawić na noc, po czym ugotować, odlać wodę i drobno pokroić lub zemleć w maszynce. Kapustę oczyścić, wymyć, poszatkować i ugotować. Odcedzić i odcisnąć nadmiar wody. Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę i zeszklić na tłuszczu. Grzyby, kapustę i cebulę wymieszać, doprawić do smaku. Gotowym farszem nadziewać pierożki.

Składniki:

1 kg świeżej kapusty

2-3 dag suszonych grzybów

1 cebula

tłuszcz

sól

pieprz



GOŁĄBKI Z KASZĄ W SOSIE PIECZARKOWYM

Składniki:

1 główka kapusty włoskiej
(lub białej)

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. Wyrobioną masę nakładać na liście kapusty, zaginać brzegi i związać 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.



MAKOWIEC ZWIJANY I

Składniki:

25 dag margaryny
7 żółtek
1 szklanka słodkiego mleka
2-3 łyżki cukru kryształu
1 kg mąki
7 dag drożdży
szczypta soli

Składniki:

1/2 kg maku
5 białek
20 dag cukru kryształu
3-4 łyżki miodu
10 dag rodzynek
5 dag krojonych migdałów
10 dag krojonych orzechów
10 dag tłuszczu
1 olejek migdałowy
szczypta soli

CIASTO

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z żółtkami. W letnim mleku rozpuścić drożdże, z cukrem i odrobiną mąki, odstawić do wyrośnięcia.

Do utartego z żółtkami tłuszczu dodać mąkę z solą oraz podrośnięte drożdże. Ciasto krótko wyrabiać ręką. Do zbyt twardego można dodać jeszcze odrobinę mleka. Odstawić do wyrośnięcia.

NADZIENIE MAKOWE

Wykonanie:

Mak opłukać, zalać wrzącą wodą, gotować ok. 15 min. Odcedzić na gęstym sicie, zemleć 3 razy. Tłuszcz rozpuścić na patelni, dodać mak, cukier, miód, bakalie, sól, olejek migdałowy, wymieszać i smażyć ok. 10 min, lekko ostudzić. Białka ubić, dodać do przestudzonego maku. Jeżeli mak jest za suchy, dodać odrobinę słodkiego mleka.

Wyrośnięte ciasto podzielić na 4 części, każdą rozwałkować, nałożyć nadzienie makowe. Ciasta zwinąć w rulon. Zawinąć w papier, zostawiając miejsce na wyrośnięcie; brzegi papieru założyć pod spód. Przed pie-



zeniem zawinięte w papier ciasto nakłuć patyczkiem. Piec 40-45 min w temp. 160-170 st. C.

PIERNIK

CIASTO

Wykonanie:

Margarynę ucierać z cukrem, dodając żółtka, miód, wodę, śmietaną, mąkę wymieszaną z sodą, kakao, przyprawą do piernika. Z białek ubić pianę i delikatnie wymieszać z ciastem. Wyłożyć ciasto do foremki. Piec w temp. 150-160 st. C ok. 40-60 min.

Składniki:

- 3 jaja*
- 1 1/2 szklanki cukru*
- 3 szklanki mąki*
- 20 dag miodu płynnego*
- 1 szklanka kwaśnej śmietany*
- 2 łyżki zimnej wody*
- 20 dag margaryny*
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej*
- 1 przyprawa do piernika*
- 1 łyżka kakao*





BOŽE NARODZENIE

ROSÓŁ Z KLUSKAMI FRANCUSKIMI

Składniki:

*Włoszczyzna (marchew,
pietruska,
kawałek selera, por)*

1 cebula

1-2 małe ząbki czosnku

*2-3 korzonki suszonych
borowików*

*kawałek mięsa z kością –
wołowina, wieprzowi-
na, drób (najlepiej
każdego po kawałku)*

ziele angielskie

liście laurowe

sól

pieprz

Składniki:

1 płaska łyżka masła

4 jaja

4 łyżki mąki pszennej

Wykonanie:

Mięso oczyścić, zalać zimną wodą i doprowadzić do zagotowania, zebrać szumowiny, dodać włoszczyznę, sól, suszone grzybki, czosnek, ziele angielskie, liście laurowe (latterem dodać nać pietruszki i selera) i cebulę przypieczoną na płycie. Gotować rosół na wolnym ogniu (rosół mocno gotowany staje się mętny). Gdy mięso jest miękkie, przeceździć rosół i doprawić.

KLUSKI FRANCUSKIE

Wykonanie:

Masło utrzeć w misce, dodając po 1 żółtku. Z białek ubić pianę, lekko wymieszać z utartymi żółtkami, dodawać mąkę, koniecznie przesiewając przez sito (mąka nie może być zbita), lekko wymieszać, zrobić próbę z ciasta – jeżeli kluski się rozlatują, należy do ciasta dodać jeszcze trochę mąki (zależy to od wielkości jaj). Na osoloną i lekko gotującą wodę kłaść małą łyżeczką kluseczki, odwrócić widelcem na drugą stronę. Wyjmować siteczkiem i wkładać do doprawionego rosółu.





KARCZEK PIECZONY W CAŁOŚCI

Składniki:

2 1/2 kg karczku
2-3 listki laurowe
sól
pieprz

Wykonanie:

Mięso umyć, osuszyć, natrzeć solą i pieprzem i obłożyć listkami laurowymi. Zawinąć w folię aluminiową i pozostawić na noc w lodówce. Następnie przełożyć do blaszki i piec w piekarniku (bez dodatku tłuszczu) w temp. ok. 180 st. C przez ok. 2 1/2 godz.

Po upieczeniu pokroić w plastry i podawać z ziemniakami i surówką.





BIGOS Z KAPUSTY KISZONEJ Z GRZYBAMI

Składniki:

*1 kg kapusty kiszzonej
2-3 dag grzybów suszonych
2 ząbki czosnku
cebula
masło klarowane
sól
pieprz*

Wykonanie:

Kapustę ugotować i odlać wodę. Grzyby wcześniej namoczone (przez noc), ugotować i pokroić w paski. Cebulę pokroić w kostkę, dodać masło, grzyby i razem przesmażyć. Dodać do kapusty, wymieszać, dodając drobno pokrojony czosnek, sól i pieprz.



BAKALIOWY PRZYSMAK

Wykonanie:

Margarynę rozpuścić z cukrem i przestudzić. Dodać żółtka, zmiksowane banany i mąkę wymieszaną z sodą. Dokładnie wymieszać, dodać rodzynki, suszone banany i na końcu delikatnie wmieszać ubitą z białek pianę. Ciasto wlać do wąskiej foremki. Piec w piekarniku przez ok. 50 min w temp. ok. 180 st. C.

Składniki:

4 banany
12 dag margaryny
1/2 szklanki cukru kryształu
1 3/4 szklanki mąki
4 jaja
2 płaskie łyżeczki
sody oczyszczonej
10 dag rodzynek
5 dag suszonych bananów



ROGALIKI ORZECHOWE

Wykonanie:

Ugotowane żółtka przetrzeć i dodać do pozostałych składników. Zagnieść ciasto, rozwałkować, wykrawać małe trójkąty, zwinąć i formować rogaliki. Upiec w temp. 160 st. C przez ok. 20 min. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Składniki:

20 dag mąki
15 dag masła
5 dag cukru pudru
5 dag mielonych orzechów
2 żółtka gotowane
2 żółtka surowe
1/2 łyżeczki proszku
do pieczenia



CIASTECZKA KRUCHE

Wykonanie:

Masło i margarynę posiekać z mąką, dodać pozostałe składniki i zarobić ciasto. Następnie rozwałkować, wykrawać foremką ciastka, posmarować roztrzepanym jajem, posypać cukrem kryształem i upiec w temp. 180 st. C przez ok. 15-20 min.

Składniki:

1 kg mąki pszennej

50 dag tłuszczu

(25 dag masła i 25 dag margaryny)

1 opakowanie proszku do pieczenia

40 dag cukru kryształu

6 żółtek

1/2 szklanki kwaśnej śmietany





PASTERSKIE

Składniki:

- 4 szklanki mąki pszennej*
- 25 dag masła*
- 1 szklanka kwaśnej śmietany*
- 6 żółtek*
- 4 łyżki cukru pudru*
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia*
- 1 stoik dżemu*

Wykonanie:

Z mąki, masła, cukru, proszku, żółtek, śmietany zarobić kruche ciasto. Schłodzić w lodówce. Formować ciasteczka za pomocą maszynki do mięsa, zakładając specjalne sitko ciastkowe. Ciasto zemleć, otrzymując wstęgę ciastek, które tnijemy na odpowiednie kawałki i układamy na blasze. Upiec na złoty kolor w temp. 180 st. C. Po upieczeniu pasujące do siebie kształty sklejać dżemem po dwa. Udekorować według smaku i gustu.





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.



ALFABETYCZNY SPIS PRZEPISÓW S. ANASTAZJI

B akaliowy przysmak	137
Barszcz czerwony kiszenie.....	11
Befszyk po angielsku	126
Betlejemskie	161
Bigos z kapusty kiszonej	123
Bigos z kapusty kiszonej z grzybami	124
Bigos z pieczarek	125
Biszkopt ciemny.....	6
Biszkopt jasny	6
Bitki wołowe panierowane	117
Bulion z suszonych grzybów z pierożkami	16
C appuccino	130
Chusteczki – ciasto francuskie.....	164
Ciasteczka kruche	159
Ciasteczka makowe.....	154
Ciasteczka miodowe	80
Ciastka z kokosem i dżemem	168
Ciasto migdałowe z masą czekoladową.....	132
Ciasto ucierane serowo-makowe.....	134
G ołąbki z kaszą w sosie pieczarkowym	44
Gulasz po węgiersku	122
J aja nadziewane.....	34
Jaja nadziewane z sosem tatarskim	33
K aczka nadziewana wątróbką.....	108
Kaczka pieczona z warzywami	106
Kapusta z grochem	36
Kapusta z grzybami	38
Karczek pieczony w całości	100
Karmel.....	8
Karp pieczony w migdałach	18

Karp smażony	20
Karp w galarecie.....	22
Kompot z suszonych owoców.....	88
Kotlet drobiowy	114
Kotlety schabowe z farszem	118
Kotlety schabowe z pieczarkami	115
Kotlety schabowe z żółtym serem	116
Krajanka orzechowa.....	166
Krokiety naleśnikowe z kapustą i grzybami.....	46
Kukutki makowe	86

L ukier I	7
Lukier II	7


M akowiec.....	64
Makowiec sułtański	66
Makowiec zwijany I.....	68
Makowiec zwijany II.....	70
Makownik	72
Moczka bez piernika	63
Murzynek z orzechami	74

P asterskie.....	162
Pierniczki	78
Pierniczki świąteczne.....	82
Piernik.....	81
Piernik miodowy.....	76
Pierogi z kapustą i grzybami.....	40
Pierogi z kaszy gryczanej z białym serem	42
Pierogi z kaszy gryczanej z pieczarkami	43
Piersi z kurczaka I.....	109
Piersi z kurczaka II	110
Polewa	8
Półdewka wieprzowa z suszonymi pomidorami	102
Potrąwka z indyka z warzywami	99

Potrawka z kurczaka	98
Pstrąg pieczony w warzywach	28
Pstrąg w sosie jarzynowym	24
Ptasie mleczko	152
Ptasie mleczko cytrynowe	153
Puszysty deser	156

R ogaliki krucho-drożdżowe	138
Rogaliki orzechowe	139
Rogaliki orzechowe I	141
Rogaliki orzechowe II	142
Rogaliki ze smalcu	140
Rolada z indyka	111
Rolada z karczku faszerowana kapustą	120
Rolada z karczku faszerowana szpinakiem	121
Roladki z galaretką	158
Roladki z oliwkami	104
Rosół z kluskami francuskimi	90
Rosół z makaronem	92
Róże i listki karnawałowe	143
Rurki z kremem śmietankowym	163
Ryba zapiekana w śmietanie	26

S ałatka jarzynowa	50
Sałatka z ogórków kiszonych	127
Sałatka z selera	128
Schab z boczkiem	101
Sernik	60
Sernik Anastazji	52
Sernik przekładany I	54
Sernik przekładany II	56
Sernik z kruszonką	150
Sernik z suszonymi śliwkami	58
Serowa Zosia	148
Słodka makówka	84



Słodka teściowa	146
Smalcówki.....	160
Surówka z białej kapusty	129
Surówka z czerwonej kapusty	49
Surówka z kiszonej kapusty	35
Surówka z porów	48
Szczupak gotowany	31
Szczupak w galarecie	30

Ś ledzie z cebulką.....	32
--------------------------------	----

U dka nadziewane śliwkami	112
Uszka wigilijne.....	12

Z upa grzybowa	14
Zupa pieczarkowa z grzankami	94
Zupa pomidorowa z lanym ciastem	93
Zupa węgierska	96
Zupa z kurczaka	97




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 kiszzonej 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

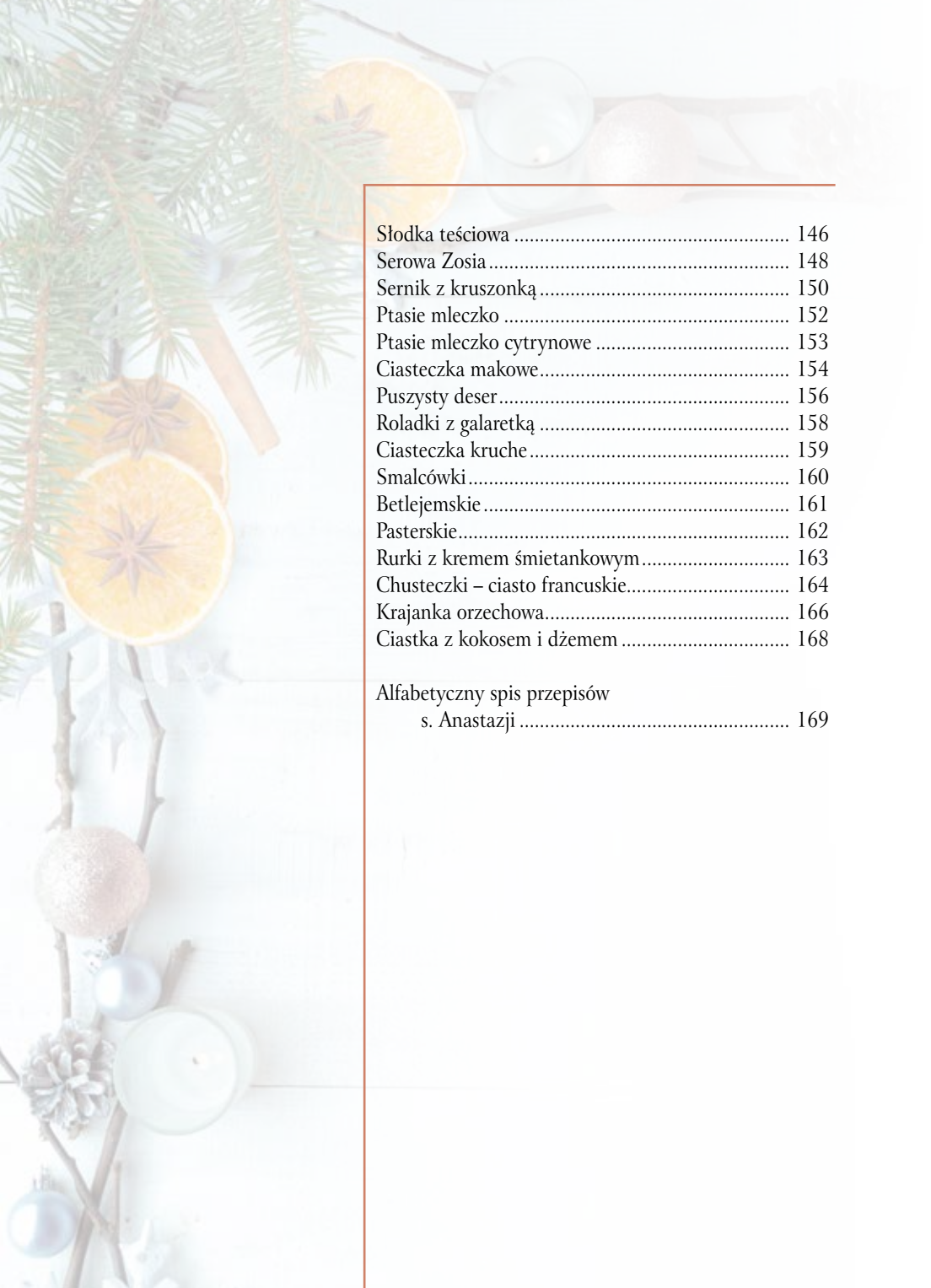


Surówka z porów	48
Surówka z czerwonej kapusty	49
Salatka jarzynowa	50
Sernik Anastazji.....	52
Sernik przekładany I	54
Sernik przekładany II	56
Sernik z suszonymi śliwkami	58
Sernik.....	60
Moczka bez piernika	63
Makowiec.....	64
Makowiec sułtański	66
Makowiec zwijany I.....	68
Makowiec zwijany II.....	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
Potrawka z kurczaka	98
Potrawka z indyka z warzywami	99

Karczek pieczony w całości	100
Schab z boczkami	101
Półdewica 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
Befszytyk po angielsku	126
Sałatka z ogórków kiszonych	127
Sałatka 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