
s. Anastazja Pustelnik FDC

*Kuchnia
tradycyjna*
Siostry
Anastazji

Wydawnictwo WAM

Opracowanie graficzne i zdjęcia:
Andrzej Sochacki

Projekt okładki:
Jakub Nowicki
Dawid Polkowski

Zdjęcie na okładce:
Dariusz Kobucki

Opracowanie:
Elżbieta Mazur

Korekta:
Dariusz Godoś

ISBN 978-83-277-1232-5 (twarda)

ISBN 978-83-277-1259-2 (broszura)

© Wydawnictwo WAM, 2016

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 COLONEL, Kraków

OD WYDAWCY

Książki Siostry Anastazji towarzyszą nam od kilkunastu lat. Tradycyjna receptura, wyśmienity smak, prostota wykonania zawsze gwarantowały kulinarny sukces i miliony wiernych Czytelników. Dziś Siostra Anastazja swoją ostatnią książką wraca do początków, do kuchni, która ją ukształtowała i na której wychowali się jej najstarsi Czytelnicy – do kuchni tradycyjnej. Prezentowana książka jest między innymi efektem wielu spotkań autorskich organizowanych w różnych regionach Polski. Efektem wzajemnej wymiany doświadczeń z Czytelnikami i wspólnego dzielenia się nie tylko starymi, dobrymi, sprawdzonymi recepturami, ale także ich żywą historią. Bo warto powrócić do tego, co kiedyś było nam najbliższe, na nowo odkryć i zachować smaki dzieciństwa oraz utrwalić i przekazać je dalej.

To ostatnia książka Siostry Anastazji, ale z Siostrą Anastazją nie rozstajemy się definitywnie. Jej doświadczenie i głos doradczy będą nam towarzyszyły przy kolejnych wydaniach nowych przepisów, tym razem w wykonaniu Siostry Salomei z tego samego zgromadzenia Córek Bożej Miłości. O historii poznania, talencie kulinarnym i wspólnych doświadczeniach opowie Autorka w zakończeniu niniejszej książki.

„Kuchnię tradycyjną” Siostra Anastazja dedykuje swoim Czytelniczkom i Czytelnikom w podziękowaniu za ich wieloletnią wytrwałość, wierność i towarzyszenie przy kolejnych wydawanych tytułach. Jednocześnie pozostaje z nadzieją na życzliwe przyjęcie Siostry Salomei, która w nowo przygotowywanej przez Wydawnictwo WAM książce podzieli się z nami swoim doświadczeniem i pasją gotowania.

Wszystkim życzymy wspaniałych przygód kulinarnych, wielu nowych inspiracji i radości z powrotu do smaków tradycyjnej polskiej kuchni.

WSTĘP

Współczesność miesza w wielkim kotle, jakim jest tradycja. To, co kiedyś było lokalne – obyczaje, stroje, potrawy – albo staje się powszechne, albo tonie w morzu niepamięci. Świat ujednolica się coraz bardziej, a przecież niegdyś był cudowny także dzięki swej różnorodności. Miałem przyjaciela, który z Lublina został rzucony na studia do Krakowa. Owszem, nie bez smaku pogryzał krakowskie obwarzanki, popularnie zwane bajglami, ale tęsknił za lubelskimi cebularzami. Bo cebularze, zwłaszcza ciepłe, kupione rano, to – jak twierdził – coś nadzwyczajnego, smakowitego, wonnego, sycącego. Minęło kilkadziesiąt lat i lubelskie cebularze można kupić w co drugiej krakowskiej piekarni. Podobnie jest z poznańskimi, świętomarcińskimi rogalami. Kiedyś, aby je posmakować, należało jechać do Poznania, i to tylko w okolicach 11 listopada, bo rogalie nadziane białym makiem sprzedawano tam wyłącznie w dniu św. Marcina. Dzisiaj świętomarcińskie rogaliki niektóre krakowskie cukiernie pieką przez cały rok.

Z jednej strony pewne regionalne przysmaki rozprzestrzeniają się, z drugiej – ulegają zapomnieniu. Kupowałem kiedyś na targu suszone owoce – dymne śliwki, kwaskowate jabłka, słodkie gruszki – na wigilijny kompot, w rodzinie mojej żony zwany suszeniem. Przekupka z podkrakowskiej

wsii zaczęła mówić o garusie, gotowanym z takich właśnie owoców. Oboje byliśmy wzruszeni. Ona, bo jakiś mieszczuch słyszał o tej wiejskiej potrawie, ja – bo zobaczyłem kogoś, kto wydaje się przybyszem z dalekiej przeszłości...

Najnowsza książka siostry Anastazji penetruje regionalne kuchnie – od Podkarpacia i Śląska po Podlasie. Znalazł się w niej przepis na lubelskie cebularze, znalazł się poznański gzik z pyrami, czyli twarożek z cebulką i ziemniakami. W uszach mieszkańców Małopolski lub Podlasia nazwa brzmi śmiesznie, a jak smakuje twarogowo-ziemniaczane połączenie? Może nie najgorzej, skoro tak je lubimy w pierogach zwanych ruskimi.

Siostra Anastazja – która dla współczesnych gospodyń domowych jest kimś, kim niegdyś były Ćwierczakiewiczowa i Monatowa, wyrocznie – podaje przepisy na naprawdę cudowne potrawy. Na przykład na babkę ziemniaczaną. Kto przeczytał „Dziurę w niebie” Tadeusza Konwickiego, z pewnością zapamięta smakowite opisy podwiślańskich skromnych uczt, wielkie glony ziemniaczanej babki popijane nalewką – na smorodinie lub tureckim pieprzu.

Od babki ziemniaczanej już niedaleko do kartaczy, zwanych także cepelinami, bo rzeczywiście

swym kształtem przypominają zeppeliny. Kartacze gotuje się po obu stronach polsko-litewskiej granicy, podobnie jak rzadziej u nas podawane wiadory, ozdoba wileńskich restauracji, ziemniaczane kiszki z nieodłączną pamoczką w postaci podsmażonej ze śmietaną słoniny.

Miłośnik niecodziennych potraw znajdzie w tej książce nie tylko przepisy na babkę ziemniaczaną i kartacze, ale także na ziemniaczane placki w różnych wersjach, na bliny – nihy rosyjskie, ale także obecne w polskiej kresowej kuchni. Na prażuchy, oładki, kopytka gotowane jak Polska długa i szeroka. Na świeżonkę, towarzyszącą świnobiciu. Na bigosy różnorodne, ba, nawet na kotlety schabowe, bo wprawdzie jaki schabowy jest, każdy widzi, ale nie każdy potrafi dobrze go usmażyć... Znalazłem nawet przepis na faszerowane szyjki drobiowe – smakowity, nihy polski, ale także żydowski, bo szyjki takie jadłem w Tel Awiwie, w knajpcie z napisem po polsku wywieszonym na drzwiach i głoszącym „Dzisiaj flaki”. Skąd ta kulinarna obfitość, skąd taki geograficzny rozrzut? Z kuchennych, wieloletnich doświadczeń siostry Anastazji, ale także z licznych spotkań autorki z czytelnikami.

Aby książka była kompletna, siostra Anastazja prowadzi nas także w świat zup – prostych a sma-

kowitych. Mało kto już pamięta, jak z niedzielnych wypraw za miasto przynosiło się szczaw, podstawę smakowitej, typowo letniej zupy. Mało kto potrafi ugotować tę zupę, nie wspominając o wiejskich zalewajkach i zarzutkach, o różnorażkach kapuśniakach. Siostra Anastazja nie zapomina też o słodkościach, doskonale wiedzą o tym czytelnicy jej poprzednich książek. Kto pamięta jeszcze bloki, czekoladowe lub kakaowe, skromne przysmaki naszego dzieciństwa, sprzedawane w sklepach, ale robione także w domach. Bogałe sękacze, miesiącami zachowujące świeżość, sękacze, których pieczenie było wręcz misterium. Jeszcze trochę i może zapomnimy o mazurkach, podobno tureckiego pochodzenia, ale jednocześnie rodzimych, naszych własnych, o których tak pisał anonimowy dziewiętnastowieczny wierszokleta:

*Hej, mazurek wielkanocny
Ma przeróżne zwrotki,
Lecz sens zawsze ich jednaki:
Słodki, słodki, słodki.*

Andrzej Koziół



CHLEB GRYCZANY

Składniki

*50 dag ziemniaków
4 szklanki mąki gryczanej
1 1/2 szklanki mleka
słodkiego
2 łyżeczki cukru kryształu
3-4 jaja
10 dag drożdży
1 łyżeczka soli
20 dag ziaren – w tym:
siemię lniane, pestki
z dyni, pestki
słonecznika*

Wykonanie:

Ziemniaki ugotować, przestudzić i zemleć. Zrobić rozczyń: w 1/2 szklanki letniego mleka rozpuścić drożdże, cukier i dodać do 1/2 szklanki mąki. Zarobić i pozostawić do wyrośnięcia.

Zmielone ziemniaki połączyć z pozostałą mąką, pozostałym mlekiem, dodać jaja, sól i wyrośnięty rozczyń. Wyrobić ciasto na jednolitą masę. Pod koniec wmieszać ziarna i pozostawić do wyrośnięcia, po czym przełożyć do wysmarowanych olejem wąskich foremek do połowy ich wysokości. Odstawić do ponownego wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi swoją objętość – przełożyć formy do gorącego piekarnika i piec w temp. ok. 180 st. C przez ok. 45-50 min.







ZUPA SZCZAWIOWA

Składniki:

*3 l rosółu lub wywaru
jarzynowego*

2-3 pęczki szczawiu

*1/2 szklanki słodkiej
śmietany*

*1-2 płaskie łyżki mąki
pszennej (ok.)*

5-6 jaj

sól

pieprz

Wykonanie:

Liście szczawiu oczyścić, wymyć i pokroić w paseczki. Jaja ugotować na twardo, obrać i podzielić na ćwiartki. Do gotującego się rosółu (wywaru jarzynowego) dodać pokrojony szczaw i gotować przez ok. 1-2 min, po czym dodać śmietanę roztrzępaną z mąką. Wymieszać, lekko zagotować i doprawić do smaku. Ćwiartki jaj ułożyć na talerzu i zalać gorącą zupą.

Zupę szczawiową podawać z tłuczonymi ziemniakami polanymi skwarkami z boczku.







BARSZCZ UKRAIŃSKI

Składniki:

3 l wody
2 małe buraczki czerwone
20 dag fasoli jaś (ok.)
40 dag mięsa wołowego
ugotowanego
(ewentualnie)
1 średnia marchew
1 pietruszka
1/4 selera
3-4 ziemniaki
20 dag kapusty włoskiej
1/2 szklanki śmietany
1 łyżka mąki pszennej
1 cytryna (sok)
1 pęczek natki pietruszki
sól
pieprz

Wykonanie:

Dzień wcześniej namoczyć fasolę, po czym ugotować w tej samej wodzie. Buraczki wymyć, ugotować, obrać skórkę i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Marchew, pietruszkę i seler obrać, zetrzeć na tarce jarzynówce, zalać wodą, dodać pokrojone w kostkę ziemniaki i całość ugotować (można dodać mięso rosółowe). Pod koniec gotowania dodać pokrojoną w paseczki kapustę i jeszcze przez chwilę gotować. Gdy wszystkie jarzyny będą miękkie – dodać odcedzoną fasolę, pokrojone buraczki i sok z cytryny. Śmietanę rozmieszać z mąką, zagęścić zupę i zagotować. Barszczyk doprawić do smaku i posypać drobno posiekaną natką pietruszki.

Barszczyk można podawać z pokrojonym mięsem i ćwiartkami jaj ugotowanych na twardo.







ZALEWAJKA

Składniki:

2-3 l wody
6 ziemniaków
3-4 średnie cebule
5-6 ząbków czosnku
1/2 l naturalnego barszczu
białego
3-4 łyżki śmietany
1 pęczek koperku
sól

Dodatkowo:

1 duża cebula
10 dag słoniny

Wykonanie:

Ziemniaki obrać, wymyć i pokroić w kostkę. Cebule obrać, pokroić w kostkę i zalać gorącą wodą. Zagotować do miękkości cebuli, następnie dodać ziemniaki, ząbki czosnku i dalej gotować. Gdy ziemniaki będą miękkie – dolać barszcz biały i zaprawić śmietaną. Posolić do smaku.

Wykonanie:

Słoninę pokroić w kostkę i wytopić na patelni, następnie dodać cebulę pokrojoną w plasterki. Zeszklić na złoty kolor i całość dodać do wcześniej ugotowanej zupy. Wymieszać. Podawać z dużą ilością świeżo pokrojonego zielonego koperku.







HRECZANYKI

Składniki:

*20 dag kaszy gryczanej
20 dag mięsa mielonego
(wołowo-wieprzowego)*

2 jaja

3 ząbki czosnku

olej do smażenia

sól

pieprz



Wykonanie:

Kaszę wypłukać, uprażyć na sypko i przestudzoną dodać do mięsa. Wymieszać, dodać jaja i przeciśnięty przez praskę czosnek. Ponownie dokładnie wymieszać i doprawić do smaku.

Formować niewielkie kotleciki i smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron na złoty kolor.

Podawać z sosem pomidorowym, grzybowym, śmietankowym oraz z pikantną surówką.







GZIK POZNAŃSKI Z PYRAMI

Składniki:

35 dag sera białego

1 średnia cebula

*3-4 łyżki śmietany słodkiej
lub kwaśnej*

*1 pęczek drobno
posiekanego szczypiorku*

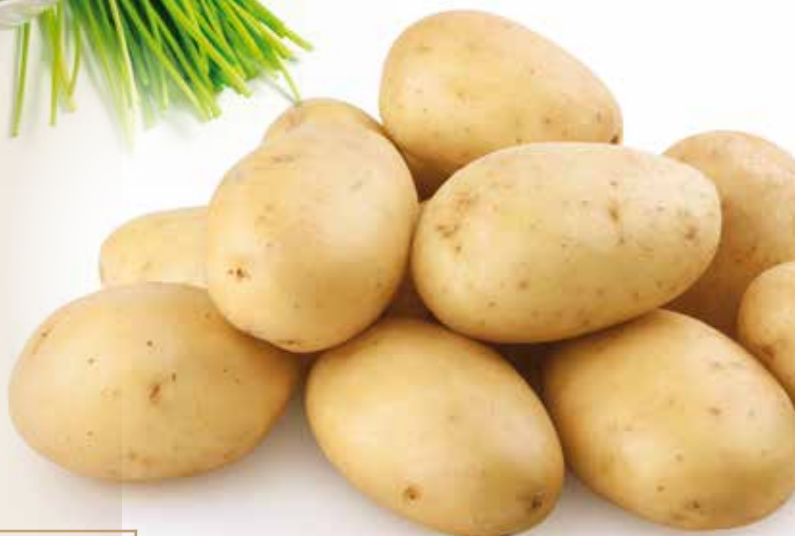
sól

pieprz

Wykonanie:

Ser rozgnieść, dodać bardzo drobno pokrojoną cebulę, śmietanę i wymieszać. Doprawić do smaku. Wierzch posypać szczypiorkiem.

Podawać z połówkami ziemniaków ugotowanych w mundurkach.







PLACKI ZIEMNIACZANE FASZEROWANE KAPUSTĄ

Składniki:

*1/2 kg drobno startych
ziemniaków*

2 jaja

1 cebula

*2-3 łyżki mąki pszennej
tłuszcz*

sól

pieprz

Składniki:

*30-40 dag poszatkwanej
kapusty białej*

20 dag pieczarek

1 cebula

tłuszcz

sól

pieprz

Wykonanie:

Żółtka oddzielić od białek. Cebulę zetrzeć na tarce. Ziemniaki połączyć z żółtkami, cebulą i mąką. Doprawić do smaku. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wmieszać do masy ziemniaczanej.

Na rozgrzany tłuszcz kłaść cienką warstwę masy ziemniaczanej, na środek rozłożyć farsz i przykryć drugą warstwą masy ziemniaczanej. Smażyć z obu stron na złoty kolor.

FARSZ

Wykonanie:

Kapustę ugotować i odcisnąć. Drobno pokrojoną w kostkę cebulę zeszklić na tłuszczu, dodać pokrojone pieczarki i chwilę dusić do miękkości, po czym połączyć z kapustą. Wymieszać i doprawić do smaku.

Placki podawać polane pikantnym sosem i zestawem dowolnych surówek.







BLINY KURPIOWSKIE

Składniki:

*1/2 kg mąki pszennej
1 łyżka proszku
do pieczenia
3 jaja
3 łyżki cukru kryształu
2 1/2 szklanki zsiadłego
mleka
1 cukier waniliowy
cukier puder
do posypania
masło klarowane
sól*



Wykonanie:

Mąkę przesiać i wymieszać z proszkiem do pieczenia. Żółtka utrzeć z cukrem kryształem, dodać zsiadłe mleko, cukier waniliowy i mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Posolić i dokładnie wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę i wmieszać w ciasto. Smażyć placuszki na rozgrzanym maśle z obu stron na złoty kolor.

Gorące posypać cukrem pudrem.

Można podawać z bitą śmietaną, z syropem owocowym, konfiturami, dżemem oraz z dowolnymi sezonowymi owocami.







KARTACZE Z OMASTĄ

Składniki:

*10 dużych surowych
ziemniaków*

*3 duże ugotowane
ziemniaki*



CIASTO ZIEMNIACZANE

Wykonanie:

Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez praskę. Surowe obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Następnie dokładnie odcisnąć przez gazę. Odsączony sok pozostawić na kilkanaście minut, aż na dnie wytrąci się skrobia. Delikatnie zlać wodę, a skrobię i wyciśnięte ziemniaki połączyć z ugotowanymi ziemniakami. Całość dokładnie wyrobić. Ciasto powinno mieć taką konsystencję, jak ciasto na kopytka. Jeśli masa jest za rzadka, można dodać trochę mąki ziemniaczanej i ponownie wyrobić. Z ciasta ziemniaczanego formować placki, na środek każdego nałożyć farsz, dokładnie zalepić brzegi i uformować owalną, spłaszczoną kulkę. Tak przygotowane kartacze gotować w osolonej wodzie ok. 20-25 min na małym ogniu.





FARSZ MIĘSNY

Wykonanie:

Mięso doprawić solą i pieprzem, dodać jajo. Dokładnie wymieszać. Bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć i dodać do mięsa. Cebulę pokroić drobno i wymieszać z mięsem.

Składniki:

*70 dag mięsa mielonego
(wieprzowo-wołowego)
(mięso może być surowe,
gotowane lub duszone)
1 jajo
1 bułka czerstwa
1 cebula
sól
pieprz*

OMASTA

Wykonanie:

Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć z pokrojoną cebulą.

Kartacze podawać na gorąco polane smażoną cebulką z boczkiem i zestawem surówek.

Składniki:

*15 dag boczku wędzonego
1 cebula
olej (lub masło klarowane)*



PIEROGI ZIEMNIACZANE Z SEREM I KASZĄ

Składniki:

1/2 kg mąki

1 jajo

1/2 płaskiej łyżeczki soli

3/4 szklanki letniej wody

1/4 szklanki mleka



CIASTO

Wykonanie:

Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić w środku dołek, powoli wlewać gorące mleko, zrobić widelcem, dodać pozostałe składniki i wyrabiać ciasto do uzyskania jednolitej, miękkiej i lśniącej 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 i zeszkłą cebulką lub okraszone skwarkami z boczku.





FARSZ

Wykonanie:

Kaszę ugotować. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na tłuszczu. Ziemniaki obrać, ugotować w osolonej wodzie, odcedzić, utłuc, a w trakcie ubijania dodać pokruszony ser, zeszkłona cebulę i kaszę. Dobrze wymieszać i doprawić do smaku. Tak przygotowanym farszem nadziewać pierogi.

Składniki:

*60 dag ziemniaków
25 dag sera białego
1 cebula
10 dag kaszy gryczanej
tłuszcz
sól
pieprz*



SZYJKI DROBIOWE NADZIEWANE FARSZEM

Składniki:

*szyjki z kurczaka
(dowolna ilość)*

olej

sól

Wykonanie:

Z szyjek zdjąć delikatnie skórę, tak by jej nie uszkodzić. Mięso wykorzystać do farszu. Skórki dokładnie oczyścić, wymyć i osuszyć. Każdą skórkę luźno napęlnić farszem i po napęlnieniu związać nitką oba końce. Gotowe lekko posolić, przełożyć na blaszkę, skropić olejem i piec w piekarniku na złoty kolor w temp. ok. 180 st. C przez ok. 30-35 min.

Podawać na gorąco z ziemniakami i dowolną surówką.

FARSZ

Wykonanie:

Szyje drobiowe po zdjęciu skórki – ugotować i oddzielić mięso. Mięso zemleć w maszynce. Pokrojoną drobno cebulę zeszklić na maśle, dodać pokrojone pieczarki, chwilę całość poddusić. Następnie dodać do zmielnego mięsa. Wymieszać i doprawić do smaku. Tak przygotowanym farszem nadziewać oczyszczone skórki.

Składniki:

*szyjki po zdjęciu skórki
10 dag pieczarek (ok.)*

1 nieduża cebula

1 łyżka masła

sól

pieprz







KACZKA FASZEROWANA JABŁKAMI

Składniki:

1 kaczka

1/2 łyżki majeranku

3-4 łyżki smalcu

sól

pieprz

Składniki:

*3-4 kwaśne jabłka (ilość
zależy od wielkości
kaczki)*

Wykonanie:

Kaczkę umyć, natrzeć solą, pieprzem i majerankiem. Pozostawić na kilka godzin w chłodnym miejscu. Następnie nadziać tuszę pokrojonymi jabłkami i zszyć lub spiąć wykałaczkami. Obsmażyć na smalcu z obu stron, podlać wodą i piec pod przykryciem ok. 60 min. Pod koniec odkryć i piec w temp. 200-250 st. C do czasu jej zarumienienia, podlewając co jakiś czas powstałym sosem.

FARSZ Z JABŁEK

Wykonanie:

Jabłka umyć, usunąć gniazda nasienne i pokroić w ćwiartki.

Kaczkę podawać z kluskami śląskimi, kopytkami, ziemniakami lub ryżem z kapustą czerwoną lub zestawem dowolnych surówek.







SERNIK Z RODZYNKAMI

Składniki:

10 dag margaryny
10 dag cukru pudru
10 dag mąki pszennej
4 żółtka
1/2 płaskiej łyżeczki
proszku do pieczenia

Składniki:

1 1/2 kg sera białego
zmielonego
12 jaj
40-45 dag cukru kryształu
30 dag margaryny
3 budynie waniliowe
bez cukru
1/2 l mleka
20 dag rodzynek

CIASTO

Wykonanie:

Margarynę utrzeć, stopniowo dodając cukier, po jednym żółtku, a na końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia.

MASA SEROWA

Wykonanie:

Dwa budynie waniliowe ugotować i przestudzić. Margarynę utrzeć z cukrem, dodając stopniowo po jednym żółtku, następnie ser z dobrze wymieszanym z jednym suchym budyniem i wcześniej ugotowanym budyniem. Dokładnie wymieszać i dodać wcześniej sparzone i wystudzone rodzyнки. Na końcu do masy delikatnie wmieszać białka ubite na sztywną pianę.

Przygotowanie do pieczenia:

Dno blaszki wyłożyć ciastem, na cieście równomiernie rozprowadzić masę serową. Piec przez ok. 1 godz. w temp. ok. 180 st. C.

Przed podaniem posypać cukrem pudrem.







SEKACZ DOMOWY

Składniki:

*3/4 szklanki mąki pszennej
(lub krupczatki)*

*1/2 szklanki mąki
ziemniaczanej*

25 dag masła

1 szklanka cukru kryształu

6 jaj

5 dag zmielonych migdałów

*1 łyżeczka proszku
do pieczenia*

1 łyżka rumu

1 cukier waniliowy

*tłuszcz do smarowania
blachy*

cukier puder do posypania

Wykonanie:

Masło utrzeć z cukrem do białości, stopniowo dodając po jednym żółtku, następnie rum, migdały, cukier waniliowy oraz na koniec mąkę pszenną i ziemniaczaną. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wmieszać do ciasta. Dno blaszki (lub formy do babki) wysmarować tłuszczem i rozprowadzić cienką warstwę ciasta. W dobrze nagrzanym piekarniku w temp. 180-200 st. C podpiec pierwszą warstwę na mocno złoty kolor przez ok. 5 min. Następnie na upieczonym cieście rozprowadzić następną cienką warstwę i ponownie podpiec przez ok. 5 min. Czynność powtarzać do wyczerpania ciasta. Po upieczeniu wyjąć z blaszki i posypać cukrem pudrem. Po przekrojeniu ciasto będzie miało charakterystyczne warstwy przypominające tradycyjnego sękacza.

Uwaga:

kolejne warstwy ciasta należy piec w piekarniku przy wyłączonej grzałce dolnej.







PIEROŻKI PIECZONE Z MAKIEM

Składniki:

35 dag mąki pszennej
22 dag margaryny
1 jajo
2 żółtka
5 łyżek kwaśnej śmietany
(ok.)
szczypta proszku
do pieczenia

Składniki:

15-20 dag maku
5 dag masła
2 łyżeczki miodu
15 dag cukru kryształu
(ok.)
20 dag bakalii (rodzynki,
daktyle, migdały, figi,
orzechy)
2 białka
olejek migdałowy

CIASTO

Wykonanie:

Mąkę, wymieszaną z proszkiem do pieczenia, posiekać z margaryną, dodać pozostałe składniki, szybko zagnieść ciasto i odstawić na 1/2-1 godz. do lodówki. Schłodzone ciasto rozwałkować i wykrawać krążki. Na środek każdego krążka ułożyć nadzienie makowe, złożyć na pół i dokładnie zlepić brzegi ciasta. Przygotowane pierogi ułożyć na blaszce, wierzch posmarować białkiem. Piec ok. 25 min w temp. ok. 180 st. C.

NADZIENIE MAKOWE

Wykonanie:

Mak sparzyć i dwukrotnie zemleć w maszynce na drobnym sitku. Masło powoli rozpuścić i dodać miód. Do maku wlać rozpuszczone masło z miodem, dodać cukier i mieszać, lekko podgrzać na małym ogniu. Pod koniec dodać sparzone wcześniej rodzyнки, pozostałe pokrojone bakalie i kilka kropel olejku migdałowego. Dalej wolno podgrzewać na małym ogniu, do czasu połączenia smakowego wszystkich dodatków. Białka ubić na sztywną pianę i delikatnie wmieszać w przestudzoną masę makową. Gotowym nadzieniem napełnić pierożki.





OPONKI DROŻDŻOWE

Składniki:

*1/2 kg mąki
6-7 dag drożdży
10-15 dag cukru
10 dag margaryny
1 płaska łyżeczki soli
4-5 żółtek
3/4 szklanki mleka (ok.)
1 kieliszek alkoholu
tłuszcz do smażenia
cukier puder do posypania*

Wykonanie:

Przygotować rozczyn: drożdże pokruszyć w 1/3 szklanki ciepłego mleka, dodać 4 łyżki mąki, 1 łyżkę cukru i dobrze wymieszać na jednolitą masę. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.

Do pozostałej mąki dodać wyrośnięty rozczyn, roztrzepane żółtka z cukrem i sól. Dokładnie wyrobić ciasto, pod koniec dodając pozostałe mleko, a na końcu – roztopioną i przestudzoną margarynę oraz 1/2 kieliszka alkoholu. Ponownie wyrabiać ciasto na jednolitą, gładką i lśniąca masę do czasu „odchodzenia” od ręki. Wyrobite ciasto przykryć ściereczką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na grubość ok. 1 cm i szklanką wykrawać kółka. W każdym kółku na środku wykroić (np. literatką) nieduży otwór i pozostawić do wyrośnięcia.

Na rozgrzany tłuszcz (z dodatkiem pozostałego alkoholu) kłaść wierzchnią stroną do tłuszczu wyrośnięte krążki i smażyć pod przykryciem do uzyskania złotego koloru. Następnie przewrócić na drugą stronę i smażyć bez przykrycia na złoty kolor.

Po usmażeniu – przestygnięte – posypać cukrem pudrem.







SZPAZJA CYTRYNOWA

Składniki:

*4 jaja
1 duża cytryna
3 łyżki cukru
1/4 szklanki wody
2 łyżeczki żelatyny
starta skórka z 1 cytryny*

Wykonanie:

Żelatynę rozpuścić w wodzie, zagotować i przestudzić. Białka ubić na sztywną pianę. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, dodać sok z cytryny, startą skórkę i pianę z białek. Całość delikatnie wymieszać i nie przerywając mieszania, powoli wlewać rozpuszczoną żelatynę. Deser przełożyć do salaterek i dekoracyjnie przybrać częstkami cytryny. Można podawać z bitą śmietaną, z plasterkami cytryny i wiórkami czekoladowymi.

Uwaga:

Należy pamiętać, że jaja powinny być świeże, a przed przygotowaniem deseru koniecznie dobrze wymyte i sparzone wrzątkiem.



