

Przepisy zgromadzone przez uczestników projektu „Akademia Zapomnianych Umiejętności Babci Marysi” – warsztaty kuchni regionalnej

Pasztet

1 kg mięsa (najlepiej łopatka)
30 dag. wątróbki wieprzowej,
4 duże cebule,
4 jajka
½ l. mleka słodkiego,
½ kg maki krupczatki,
pieprz, sól do smaku



Mięso pokroić w duże kawałki, podsmażyć na patelni. Cebulę pokroić w połówki, dodać do podsmażonego mięsa i całość dusić do miękkości (ostudzić), zemleć w maszynce na drobnych oczkach. Wątróbkę również zemleć na maszynce o drobnych oczkach, połączyć z mięsem. Jajka, mleko, mąkę utrzeć/zmiksować na gęstą masę, połączyć z mięsem i wątróbką, doprawić solą i pieprzem i wszystko dokładnie wymieszać. Powstałą masę wykładamy do małych foremek, posypujemy przyprawami. Piec w piekarniku w temp. 180°C około 40 minut.

Kielbasa wiejska

2 kg łopatki wieprzowej bez kości,
8 dag soli,
5 ząbków czosnku,
pieprz,
jelita cienkie



Mięso umyć, pokroić na mniejsze kawałki i zemleć na maszynce na grubym sicie, połączyć z solą, pieprzem, roztartym czosnkiem i dokładnie wymieszać. Napelnić jelita mięsem za pomocą maszynki do mięsa. Końce kiełbasek związać i nałożyć na drewniane drążki, które należy włożyć do wędzarni i delikatnie wędzić.



Pierniczki

2 szklanki mąki,
½ szklanki cukru
2 łyżki miodu,
1 łyżeczka sody oczyszczonej,
15 dag. margaryny,
1 jajko,
przyprawa do piernika,
1 łyżka cynamonu,
1 łyżka kakao



Wszystkie składniki razem zagnieść i wyrobić ciasto. Ciasto roztoczyć na stolnicy i wykrawać przy pomocy foremek pierniczki. Piec je w nagrzanym do 180°C piekarniku przez około 15-20 minut. Po ostudzeniu ozdobić przy pomocy lukru, kolorowych cukierków itp.



Ryba w warzywach

4 filety,
2 marchewki,
2 łyżki mąki,
kawałek pora,
½ cytryny,
sól, pieprz, olej/smalec do smażenia

Filety posolić i popieprzyć, skropić cytryną i pozostawić na 15 minut.

Rozgrzać olej na patelni. Filety oprószyć mąką i obsmażyć z obu stron. Marchew zetrzeć na tarce o grubych oczkach, pora pokroić w krążki. Obsmażone filety rybne ułożyć w naczyniu żaroodpornym, podlać gorącą wodą, posypać porą i marchewką, skropić cytryną i zapiekać w piekarniku 20 minut w temperaturze 180°C