



PRZEPISIŚNIK

 fiberway

OD  fiberway





Piernik Babci Gosi

Składniki:

- Pół słoiczka powidła
- Szklanka cukru
- Szklanka mleka
- dwie szklanki mąki
- pół szklanki oleju
- cukier waniliowy
- łyżeczka cynamonu
- łyżeczka sody
- łyżeczka kakao
- 3 jajka

Przygotowanie:

Wszystko zmiksować, piec 40 - 50 minut w formie keksowej w temperaturze 180°C.

Świąteczny barszcz wigilijny:

Składniki:

- 1,5 l zakwasu buraczanego
- 2-3 buraki
- 1 marchewka
- 1 mała cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2-3 liście laurowe
- 4-5 ziaren ziela angielskiego
- 1 łyżka octu jabłkowego (do smaku)
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz do smaku
- 1 łyżka masła
- 2-3 łyżki śmietany (opcjonalnie)
- 1-2 łyżki suszonych grzybów (np. borowików, opcjonalnie)

Przygotowanie:

Buraki umyj, obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Marchewkę i cebulę pokrój w plastry. W garnku rozgrzej masło, podsmaż cebulę i czosnek, aż staną się miękkie. Dodaj startą marchewkę i buraki, smaż przez kilka minut. Zalej warzywa zakwasem buraczanym, dodaj liście laurowe, ziele angielskie oraz suszone grzyby, jeśli używasz. Gotuj na małym ogniu przez około 40 minut. Dopraw barszcz octem, cukrem, solą i pieprzem. Gotuj jeszcze kilka minut do pełnego połączenia smaków. Podawaj gorący. Barszcz najlepiej smakuje po kilku godzinach lub dniach, gdy smaki się przegryzą. Można podać go z uszkami lub krokietami. Smacznego!

Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki:

Ciasto:

- 500 g mąki
- 1 jajko
- 250 ml ciepłej wody
- szczypta soli

Farsz:

- 500 g kapusty kiszzonej
- 300 g grzybów suszonych
- 1 cebula
- sól, pieprz, olej do smażenia

Przygotowanie:

Farsz:

Grzyby namocz, ugotuj i posiekaj. Kapustę gotuj przez 30 minut, odcedź, posiekaj. Podsmaż cebulę, dodaj kapustę i grzyby, dopraw solą i pieprzem.

Ciasto:

Zagnieć mąkę, wodę, jajko i sól na elastyczne ciasto. Rozwałkuj i wycinaj kółka. Nakładaj farsz, sklejać pierogi. Gotuj w osolonej wodzie przez 3-4 minuty.



Śledzie w śmietanie

Składniki:

- 400 g filetów śledziowych (matjasów)
- 1 duża cebula
- 200 ml gęstej śmietany 18%
- 1 jabłko
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Śledzie namocz w zimnej wodzie lub mleku na 2 godziny, aby złagodzić smak. Odsącz i pokrój na kawałki. Jabłko obierz, zetrzyj na tarce, cebulę pokrój w cienkie plasterki. W misce wymieszaj śmietanę, jabłko, cebulę i sok z cytryny. Dopraw solą i pieprzem. Dodaj śledzie, delikatnie wymieszaj i odstaw na kilka godzin do lodówki.

Kompot z suszu

Składniki:

- 200 g suszonych jabłek
- 200 g suszonych gruszek
- 100 g suszonych śliwek
- 100 g suszonych moreli (opcjonalnie)
- 2 litry wody
- 3-4 goździki
- 1 laska cynamonu
- cukier do smaku (opcjonalnie)

Przygotowanie:

Suszone owoce opłucz w zimnej wodzie. W garnku zagotuj wodę z goździkami i cynamonem. Dodaj owoce. Gotuj na małym ogniu przez 30 minut. Jeśli chcesz, dosłódź kompot. Podawaj na ciepło lub schłodzony.

Ciasto:

- 500 g mąki
- 250 g masła
- 2 żółtka
- 200 ml śmietany 18%
- szczypta soli

Farsz:

- 300 g kapusty kiszonej
- 150 g suszonych grzybów
- 1 cebula
- sól, pieprz

Przygotowanie:

Farsz:

Grzyby namocz i ugotuj, drobno posiekaj. Kapustę ugotuj, odciśnij i posiekaj. Podsmaż cebulę, połącz składniki farszu i dopraw.

Ciasto:

Zagnieć składniki na ciasto, rozwałkuj na cienki placek, wycinaj prostokąty.

Nałóż farsz, zwiń w rulony, pokrój na mniejsze kawałki. Piecz w 180°C przez 20-25 minut.





Handwriting practice lines on the left page, consisting of 20 horizontal dashed lines for letter formation, with a solid top line and a solid bottom line.

Handwriting practice lines on the right page, consisting of 20 horizontal dashed lines for letter formation, with a solid top line and a solid bottom line.





Handwriting practice lines on the left page, consisting of 20 horizontal dotted lines.

Handwriting practice lines on the right page, consisting of 20 horizontal dotted lines.





Handwriting practice lines on the left page, consisting of 20 horizontal dashed lines for letter height and 20 horizontal dotted lines for letter placement, all on a light blue background.

Handwriting practice lines on the right page, consisting of 20 horizontal dashed lines for letter height and 20 horizontal dotted lines for letter placement, all on a light blue background.

