

GMINA KRASNOSIELC



Wielkie 2013 Faszerowanie



Mazowsze.
serce Polski



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie.”

Publikacja opracowana przez Gminę Krasnosielc na zlecenie Samorządu Województwa Mazowieckiego

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Pomocy Technicznej

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013.

Institucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2007-2013

- Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi

MIĘSO I RYBY	2	18	JAJKA NA TRZY SPOSOBY
Pyzy z mięsem	2	18	Jajka faszerowane w skorupce
Pyzy z mięsem z tartymi ziemniakami	2	19	Jajka faszerowane
Rolada wieprzowa z tymiankiem	4	21	Kotlety z jajek
Zrazy nadziewane kaszą gryczaną z grzybami suszonymi	5	22	WARZYWA I OWOCE
Przepiórki faszerowane	5	22	Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami
Kurczak faszerowany	6	22	Faszerowane pomidory lub papryka
Kaczka faszerowana	6	24	Cukinie faszerowane
Schab po warszawsku	7	25	Kapusta nadziewana w sosie pomidorowym
Udo faszerowane	8	26	Gruszki faszerowane
Filet z kurczaka w cieście francuskim z pieczarkami i serem	9	27	Jabłka pieczone z rodzynkami
Szczupak faszerowany w całości	10	28	NA SŁODKO
Roladki schabowe faszerowane papryką owijane boczkiem	10	28	Rogaliki drożdżowe z jabłkiem
Rolada łososiowa	11	29	Pyzy drożdżowe gotowane na parze, nadziewane twarogiem
DANIA MAĆZNE	12	31	Bułeczki drożdżowe nadziewane twarogiem
Kluski zawiąjące	12	32	Sakiewki z serkiem
Pierogi z mięsem i kapustą	12	33	Łaciate naleśniki z konfiturą wiśniową
Pierogi z grzybami i cebulką	14	34	Rurki z kremem
Pierogi mojej mamy	15	35	Salceson na słodko
Duże pierogi	15	37	Koperty z jabłkiem
Pieróg faszerowany	16		
Pierogi z kurkami	17		

SPIS POTRAW



Szanowni Państwo

Niniejsza publikacja jest małą skarbnicą wiedzy o kuchni naszych babć. Wykorzystanie zasobów tej lektury w dzisiejszym świecie pozwoli przenieść się w czasie do naszego dzieciństwa, co z pewnością przywoła w nas ciepłe i sentymentalne wspomnienia.

Powstanie tego kulinarnego zbioru zawdzięczamy wszystkim uczestnikom konkursu „Wielkie Faszerowanie”, organizowanego po raz drugi w gminie Krasnosielc. Chęć podzielenia się z nami tradycyjnymi przepisami, które w ich rodzinach przekazywane były z pokolenia na pokolenie, umożliwiła stworzenie opracowania, które – mam nadzieję, z przyjemnością – trzymacie teraz Państwo w swoich rękach. Znalazły się tu również przepisy na bardziej współczesne dania, ale zaznaczam od razu, że powodzenie ich smaku i jakości można zawdzięczać tylko i wyłącznie wykonaniu z tradycyjnych produktów żywnościowych, powstałych w oparciu o naturalne metody wytwarzania.

Życząc powodzenia w podbojach regionalnej kuchni północnego Mazowsza, zachęcam jednocześnie do odwiedzania zielonych zakątków gminy Krasnosielc i poznawania jej walorów przyrodniczych i kulturalnych.

Z wyrazami szacunku

Paweł Ruszczyński
Wójt Gminy Krasnosielc



Pyzy z mięsem Danuta Kruk

Składniki na ciasto:

1 kg ziemniaków
1 szklanka mąki ziemniaczanej
0,5 szklanki mąki pszennej
2 łyżki oleju
sól

Składniki na farsz:

0,5 kg mięsa wieprzowego
1 cebula
kilka suszonych grzybów
1 marchew

Obrane ziemniaki ugotować, wystudzić i zmielić lub przepuścić przez praskę. Dodać mąkę ziemniaczaną i pszenną oraz olej. Wyrobić na jednolitą masę. Mięso, grzyby i marchew ugotować i zmielić. Dodać przesmażoną cebulę, pieprz i sól. Wyrobić na jednolitą masę. Na placki z ciasta nakładać farsz i formować kulki. Wrzucać na wrzącą, osoloną wodę, wyjmować po wypłynięciu na wierzch. Podawać polane przesmażoną cebulką.

Pyzy z mięsem z tartymi ziemniakami Kinga Ferenc

Składniki:

3 kg ziemniaków
700 g mięsa mielonego
4 cebule
1 jajko
pieprz
sól

1,5 kg ziemniaków ugotować w osolonej wodzie. Drugą część zetrzeć na tarce o drobnych oczkach i odcisnąć przez gazę. Ugotowane ziemniaki przepuścić przez maszynkę i wymieszać ze startymi na tarce, dodać jajko, ewentualnie mąkę. Wyrobić ciasto. Cebulę posiekać i podsmażyć, dodać do mięsa, doprawić solą i pieprzem. Na dłoń nałożyć porcję ciasta ziemniaczanego, na to łyżkę farszu, zlepić i uformować podłużne pyzy. Pyzy wkładać do wrzącej osolonej wody, gotować około 30 minut. Podsmażyć pokrojony w kostkę boczek, polać nim gotowe pyzy.





Rolada wieprzowa z tymiankiem

Marta Szewczak

Składniki:

1 kg mięsa na pieczeń
3 ząbki czosnku
sok z cytryny
szczypta soli

Farsz do rolady:

700 g łopatkki wieprzowej
300 g boczk surowego
250 g wątróbki wieprzowej lub drobiowej
1 cebula
1-2 ząbki czosnku
1 marchewka
kawałek selera
kilka suszonych grzybów
2 jajka
1 czerstwa bułka
3 ziela angielskie
1 listek laurowy
0,5 łyżeczki majeranku i tymianku
1 łyżeczka gałki muszkatałowej
sól
pieprz

Mięso na pieczeń myjemy, dokładnie osuszamy ręcznikiem papierowym, następnie bardzo ostrym i dużym nożem nacinamy wzdłuż, przez środek tak, by można je było otworzyć jak „książkę”. Uzyskany w ten sposób prostokątny płat mięsa rozklepujemy delikatnie na grubość około 2 cm (należy uważać żeby nie podziurawić struktury włókien). Tak przygotowany płat mięsa nacieramy solą z obu stron, czosnkiem, sokiem z cytryny i wstawiamy do lodówki na godzinę.

Mięso na farsz ugotować w bulionie warzywnym do miękkości, a następnie zemleć. Dodać czosnek przeciśnięty przez praskę, 1 łyżeczkę majeranku i 1 łyżeczkę tymianku oraz jajka, rozmoczoną czerstwą bułkę, sól i pieprz, dokładnie mieszamy. Farsz mięsny układamy wzdłuż dłuższego boku schabu (formując wałek o średnicy około 2 cm), a następnie ciasno rolujemy obwiązując roladę białym, grubym, bawełnianym sznurkiem. Pieczemy na blaszce w temperaturze 200 stopni przez ok. 2 godziny, podlewając roladę wywarem warzywnym i obracając.



Zrazy nadziewane kaszą gryczaną z grzybami suszonymi

Iwona Czaplicka

Składniki:

mięso wieprzowe – karkówka
sól
pieprz
kasza gryczana
cebula
czosnek
marchewka
grzyby suszone
olej do smażenia

Mięso pokroić na plastry i rozbić cienko, oprószyć solą i pieprzem. Kaszę ugotować na sypko. Na patelni zeszklić cebulę, czosnek i startą marchewkę (cebula i czosnek drobno pokrojone). Do tego dodać wcześniej namoczone we wrzątku grzyby suszone (drobno pokrojone) chwilę podsmażyć wszystko i dodać do tego ugotowaną kaszę. Doprawić farsz solą i pieprzem, musi być w miarę pikantny. Układając farsz na płatach mięsa zwinąć, spiąć wykałaczkami, obsmażyć, włożyć do garnka, podlać wodą i dusić do miękkości. Doprawić solą i pieprzem, wrzucić do smaku listek i ziele angielskie. Gdy zrazy będą miękkie wyjąć do oddzielnego naczynia. Powstały sos można lekko zagęścić i doprawić wedle uznania. Włożyć w sos zrazy i chwilę razem poddusić.

Przepiórki faszerowane

Mariola Krawczak

Składniki:

4 przepiórki
podroby z przepiórek
pół jabłka
przyprawy: owoc jałowca, tymianek, sól, pieprz,
ostra papryka, czosnek, olej

Przepiórki i podroby optukać z krwi. Zamarynować mięso w przyprawach i połączyć kilkoma kroplami oleju. Odstawić do lodówki na ok. 1 godzinę pod przykryciem, by mięso przeszło smakiem i zapachem przypraw. Następnie 2 sztuki przepiórek nadziać jabłkami. Wszystko wyłożyć na blachę i przykryć folią aluminiową, potem wstawić do rozgrzanego piekarnika. Piekarnik rozgrzać do 200 stopni i piec przepiórki ok. 2 godziny. Można podać z ziemniakami pokrojonymi na ćwiartki.





Kurczak faszerowany

Bożena Warych

Składniki:

ok. 1,5 kg całego kurczaka
0,5 kg mięsa mielonego wieprzowego
pęczek pietruszki
1 jajko
pieprz
sól
2 ząbki czosnku
1 cebula
bazyli
kolendra

Przygotować kurczaka, ostrym nożem naciąć tuszkę wzdłuż tuszki, a następnie oddzielić mięśnie od kości. Mięso ułożyć tak, aby od spodu znajdowała się skóra, posolić i oprószyć pieprzem. Rozłożyć równomiernie wymieszany i doprawiony farsz. Zwinąć mięso wzdłuż w roladę. Ułożyć na blasze, posypać przyprawami. Piec około 1,5 godziny.

Kaczka faszerowana

Bożena Kowalczyk

Składniki:

kaczka
jabłka
sól
pieprz
majeranek

Kaczkę nacieramy solą i pieprzem. Obsypujemy majerankiem. Odstawiamy na dobę. Jabłka kroimy w ósemki. Nadziewamy kaczkę i pieczemy około 3 godziny.



Schab po warszawsku

Bożena Kowalczyk

Składniki:

1,2 kg schabu
majonez
7-8 jaj
chrzan ze słoika
szczypiorek drobno posiekany
sól, pieprz, majeranek, świeży czosnek
olej
2-3 litry wywaru warzywnego lub z kości
żelatyna na 2-3 litry płynu

Schab natrzeć mieszanką ziół, oleju i przepaw. Odstawić na całą noc do lodówki. Na drugi dzień obsmażyć na patelni z każdej strony. Dać do rękawa do pieczenia, podlać troszeczkę olejem i niewielką ilością wody. Związać rękaw. Wstawić do nagrzanego piekarnika do 200 stopni i piec ok. 1,5 godziny. Po upieczeniu odstawić do wystygnięcia. Jak ostygnie wstawić do lodówki ponieważ schab najlepiej kroić zimny. Żelatynę wymieszać w gorącym wywarze, wystudzić, odtłuścić, przecedzić. Schab kroimy w plastry o grubości 1 cm. W każdym plastrze nacinamy głęboką kieszonkę (ja kroję tak: odmierzam na schabie 0,5 cm, przekrawam nożem do połowy grubości schabu, następnie znowu odmierzam 0,5 cm i przekrawam do końca odcinając plaster już z kieszonką). Ugotowane na twardo jajka pokroić w kostkę, dodać chrzan i troszeczkę majonezu, sól, pieprz. Pasta ma być zwięzła nie lejąca z wyczuwalnym smakiem chrzanu. Kieszonki schabu nadziać pastą jajeczną, posypać szczypiorkiem. Ułożyć na półmisku, udekorować i zalać tężejącą galaretką.





Udo faszerowane Teresa Żużniew

Składniki:

1 kg uda z indyka
200 g mięsa mielonego
3 jajka
5 łyżek mąki
ugotowana marchewka
8 pieczarek
3 ząbki czosnku
1 średnia cebula
sól, pieprz, majeranek

Udo myjemy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Rozcinamy tak by można było złożyć je jak książkę. Rozbijamy i oprószamy solą, pieprzem i majerankiem. Wstawiamy na 1 godzinę do lodówki. Mięso mielone doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem. Dokładnie wyrabiamy. Cebulę obieramy i kroimy w piórka. Czosnek przeciskamy przez praskę. Pieczarki myjemy, kroimy w cienkie plasterki. Jaja, mąkę i przyprawy miksujemy. Smażymy omelet wielkości płata uda i układamy na udzie. Na omelecie rozsmarowujemy farsz mięsny, a na nim układamy pieczarki. Posypujemy cebulą i czosnkiem. Na brzegu płata mięsa kładziemy marchewkę i ciasno zwijamy roladę. Obwiązujemy bawełnianą nicią kuchenną. Wkładamy do natłuszczonej brytfanny lub naczynia żaroodpornego i pieczemy godzinę w temperaturze 200 – 250°C.



Filet z kurczaka w cieście francuskim z pieczarkami i serem Magdalena Zduńczyk

Składniki:

0,5 fileta z kurczaka
6 dużych pieczarek
1 cebula
100 g startego żółtego sera

Przyprawiamy według uznania solą i pieprzem.
Dusimy wszystko razem, oprócz sera.

Ciasto francuskie:

100 ml wody
0,5 łyżeczki soli
200 g masła (miękkie w temp. pokojowej)
200 g mąki pszennej jasnej
50 g masła roztopionego w rondelku

Do miski wsypuję mąkę, dodaję wodę, sól i roztopione masło (te 50 g). Mieszam. Przekładam na blat i podsypując mąką (by się nie kleiło) wyrabiam. Zawijam w folię i chowam do lodówki. Ciasto warto spłaszczyć, potem schłodzone będzie łatwiej wałkować. Czas na jaki wstawiam do lodówki to 2 godziny. Wyjmuję, wałkuję na prawie kwadrat.

Kładę kostkę miękkiego masła na środku. Zawijam boki a potem górę i dół kopertowo. Wałkuję tak złożone ciasto, by miało długość 3 razy większą niż szerokość. Potem składam na trzy i do lodówki na 1-2 godziny (ma być zimne, zależy od lodówki). Wyjmuję, przekręcam o 90° i znowu wałkuję. Ma być 3 razy dłuższe niż szersze. Składam ponownie i chować do lodówki.

Tę czynność powtarzam 6 razy, czyli wyjmuję, wałkuję, składam i do lodówki na 1-2 godziny (tak ten czas może być dłuższy, jeśli zastanie Was noc). Po tym czasie ciasto jest gotowe. Przed użyciem powinno być schłodzone.

Ciasto kroimy na kawałki, nadziewamy farszem, posypujemy serem i zapiekamy.



Szczupak faszerowany w całości Halina Ogonowska

Składniki:

1 - 1,5 kg szczupaka
1 marchewka
1 pietruszka
mały seler
2 jajka na twardo
3 cebule
1 łyżeczka mąki
5 ziarenek ziela angielskiego
sól
biały pieprz
korniszony
pieczarki lub inne grzyby
200 g wątróbki drobiowej
anchois
bułka tarta
majonez z żelatyną do dekoracji

Ze sprawnego szczupaka ściągnąć skórę i nacierać ją solą aż zbieleje (optukać), wyjąć ości wraz z kręgosłupem odcinając go przy głowie, a z drugiej przy płetwie ogonowej tak aby obie połowy trzymały się grzbietu. Mięso obrać z ości i przepuścić przez maszynkę.

Przygotowanie farszu:

Warzywa gotujemy, kroimy lub rozdrabniamy: marchewkę, pietruszkę, seler, jajka na twardo. Dodajemy podsmażoną cebulę oraz zarumienioną mąkę, 5 ziarenek ziela angielskiego, sól, biały pieprz. Kroimy w kostkę korniszony. Obgotowujemy świeże grzyby lub pieczarki zrumieniamy na maśle. Mięso i wszystkie składniki łączymy i napełniamy farszem rybę, układamy w przygotowanej brytfannie. Smarujemy jajkiem i posypujemy tartą bułką, wstawiamy do piekarnika na 40 minut 180°C. Po 15 minutach polewamy rybę rozgrzanym masłem. Powtarzamy to kilka razy.

Roladki schabowe faszerowane papryką owijane boczkiem

Irena Kaczyńska

Składniki:

1 kg schabu
3 duże papryki (żółta, zielona, czerwona)
12 plasterków boczku wędzonego (długie plastry)
musztarda gorczycowo – chrzanowa
sól i pieprz

Schab pokroić na 12 cienkich plasterów, rozbić, posypać solą i pieprzem i posmarować musztardą. Na każdy plaster położyć po pasku kolorowej papryki, zwinąć w roladki, owinąć plasterkiem boczku. Ułożyć ciasto na blasze, podlać olejem i piec około godziny w temperaturze 180°C.



Rolada łososiowa

Agnieszka Gwiazda

Składniki:

1 opakowanie mrożonego szpinaku
4 jajka
1 opakowanie plasterków łosia
2 serki almette

Szpinak rozmrozić, ubić pianę z białek. Dodać żółtka i odcisnięty szpinak. Upiec w 180°C około 10 – 15 minut. Po ostudzeniu posmarować serkiem almette i rozłożyć plastry łosia. Zwinąć w roladę i wstawić do lodówki na około 2 godziny.





Kluski zawijańce Danuta Kruk

Składniki na ciasto:

2 szklanki mąki
3 jajka
sól

Składniki na farsz:

10 średnich ziemniaków
1 jajko
2 łyżki mąki
1 cebula

Zagnieść ciasto i rozwałkować je na duże, cienkie placki (jak na makaron). Obrane ziemniaki zetrzeć na tarce z małymi oczkami, lekko odcedzić i dodać mąkę, jajko, startą cebulę, sól i pieprz. Wymieszać i przesmażyć na oleju. Ciepły farsz rozsmarowywać na plackach i zwiijać w ruloniki. Kroić jak kopytka i wrzucać na wrzącą, osoloną wodę, wyjmować po wypłynięciu na wierzch. Podawać polane przesmażoną cebulką.

Pierogi z mięsem i kapustą Anna Kruk

Składniki:

1 kg mąki
200 ml gorącej wody
200 ml ciepłej wody
2 jajka
60 g masła
sól

Składniki na farsz:

700 g mięsa wieprzowego
1 kg kapusty kwaszonej
1 cebula
pieprz
kilka suszonych grzybów
sól

Zagnieść ciasto (jak na pierogi). Oddzielnie ugotować mięso i kapustę. Ugotowaną kapustę odcisnąć. Następnie mięso i kapustę zmielić razem, dodać przesmażoną cebulę, sól i pieprz. Dokładnie wymieszać. Formować pierogi i wrzucać na wrzącą, osoloną wodę, wyjmować po wypłynięciu na wierzch.





Pierogi z grzybami i cebulką Anita Dzik

Składniki:

1 kg mąki
1,5 szklanki gorącej wody
2 łyżki oleju
sól

Wszystkie składniki mieszamy i zagniatamy ciasto.

Składniki na farsz:

grzybki suszone
cebula
olej lub smalec do smażenia
sól
pieprz

Grzybki moczymy w gorącej wodzie z dodatkiem mleka. Cebulkę kroimy i przesmażamy na oleju lub smalcu. Kiedy cebulka będzie rumiana dodajemy grzybki i dusimy razem aż będą miękkie. Mielimy i farsz jest gotowy. Doprawiamy do smaku pieprzem i solą.



Pierogi mojej mamy Barbara Rogala

Składniki:

1 kg mąki
1 jajko
ok. 2 szklanek ciepłej wody
sól

Składniki połączyć i zagnieść ciasto.

Składniki na farsz:

średniej wielkości golonka wieprzowa
4 marchewki
3 cebule
sól
pieprz
2 pietruszki
gałka muszkatałowa
por

Golonkę ugotować w wywarze warzywnym czyli z marchewką, pietruszką i porem. Wyjąć z rosółu i ostudzić. Zmieszać w maszynce golonkę, marchewkę, pietruszkę i por. Cebulę pokroić drobno i podsmażyć. Dodać do zmielonego farszu. Doprawić przyprawami. Nadziewać pierogi i ugotować w osolonej wodzie. Podawać z podsmażoną cebulką i surówką.



Duże pierogi Bożena Szlaska

Składniki:

0,5 kg mąki
1 szklanka mleka
3 żółtka
pół małej kostki drożdży

Składniki na farsz:

1 pierś z kurczaka drobno pokrojona i przesmażona z przyprawami (według uznania)
0,5 kg pieczarek
1 cebula i 1 papryka pokrojona drobno i przesmażona na oleju
1 średnia kapusta pekińska
puszka kukurydzy
sól, pieprz

Wszystko przesmażyć przez 2-3 minuty. Uformować i nafaszerować pierogi i smażyć w głębokim tłuszczu.



Pieróg faszerowany

Renata Rolka

Składniki:

450 g mąki pszennej
1 łyżeczka soli
8 g drożdży suchych lub 16 g świeżych
2 łyżki oliwy z oliwek
250 ml mleka

Składniki na farsz:

pierś z kurczaka
papryka
cebula
pieczarki
ser
1 jajko (roztrzepane do posmarowania)

Mąkę przesiać do miski, dodać sól, wymieszać drożdże (jeżeli są świeże to trzeba rozpuścić w odrobinie mleka). Zrobić w środku dołek wlać mleko i oliwę. Wyrobić ciasto, aż będzie miękkie i gładkie. Uformować kulę, naoliwić, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia (ok. 1,5 godziny). W międzyczasie przygotować nadzienie. Ciasto po wyrośnięciu dzielimy na 4 części. Każdą część rozwałkować na owalny placek o około 20 – 25 cm średnicy. Na połowę nałożyć farsz. Ciasto zginamy i formujemy pieróg. Posmarujemy jajkiem. Pieczemy w temperaturze 200°C przez około 20 minut.



Pierogi z kurkami

Brygida Krzemińska

Składniki:

0,5 kg mąki
2 żółtka
około 2 g drożdży
2 łyżki oleju
1 kg kurek
2 małe cebule
pieprz i sól do smaku

Kurki ugotować, przepuścić przez maszynkę razem z cebulą. Przesmażyć doprawić pieprzem i solą. Mąkę przesiać, dodać żółtka, zagnieść ciasto z ciepłą wodą, następnie rozwałkować i wykroić kółka. Nadziać farszem i zlepiać. Gotować na wrzącej lekko osolonej wodzie po 3 minuty z każdej strony. Polać przesmażoną cebulką.





Jajka faszerowane w skorupce

Beata Jurczewska

Składniki na ciasto:

10 jajek
10 pieczarek
natka pietruszki
majonez
sól
pieprz

Jajka ugotować na twardo. Każde jajko wraz ze skorupką przekroić na pół. Delikatnie aby nie uszkodzić skorupki. Wyjąć z każdej połówki żółtko oraz białko i drobno posiekać. Pieczarki zetrzeć na tarce i usmażyć na odrobinie oliwy. Ostudzone dodać do posiekanych jajek, następnie dodać posiekaną natkę pietruszki, majonez, sól i pieprz do smaku. Wszystko wymieszać. Każdą skorupkę wypełnić farszem i zapanierować w bułce tartej. Kłaść na rozgrzany tłuszcz farszem do dołu i smażyć 5 minut.



Jajka faszerowane

Renata Klicka

Składniki:

6 jajek ugotowanych na twardo
300 g pieczarek
1 cebula
2 łyżeczki majonezu
sól
pieprz

Jajka obieramy i kroimy wzdłuż na pół. Wydrążamy żółtko. Na patelni podsmażamy drobno pokrojone pieczarki z posiekaną cebulą. Mieszymy z żółtkiem i łączymy z majonezem. Doprawiamy solą i pieprzem. Wypełniamy farszem miejsca po żółtkach w jajku. Odstawiamy do lodówki.



Kotlety z jajek Daniel Rolka

Składniki:

5 jajek
3 łyżki bułki tartej
jajko
tarta cebula
pieprz
sól
olej do smażenia

Ugotowane jajka zmielić, dodać 3 łyżki bułki tartej i jedno całe jajko. Przyprawić pieprzem i solą, dodać przesmażoną tartą cebulkę. Uformować kotlety, obtoczyć w bułce tartej. Rozgrzać olej i usmażyć.



Gołąbki z kaszą gryczaną

Janina Roston

Składniki:

średniej wielkości kapusta
250 g kaszy gryczanej
10 g suszonych borowików

Kapustę parzymy w osolonej wodzie, zdejmując liście, które trzeba zblanszować. Zagotować 0,5 litra wody, wsypać opłukaną kaszę i gotować ok. 30 minut. Ugotowane borowiki do miękkości, kroimy drobno w kawałeczki, mieszamy z kaszą i solimy do smaku. Następnie nakładamy porcjami na przygotowane liście i zawijamy. Układamy gęsto w garnku i dusimy przygotowanym sosem zrobionym według swojego uznania. Posypujemy koperkiem.

Faszerowane pomidory lub papryka

Aleksandra Rykaczewska

Składniki:

4 duże pomidory lub papryki
cebula
pieczarki
ser żółty
pietruszka
kasza lub płatki jęczmienne
sól
pieprz
papryka słodka
bazylia

Pieczarki pokroić i podsmażyć na patelni, dodać cebulę. Pomidory przekroić na pół, wydrążyć środki, które potem dodaje się do kaszy. Pieczarki i cebulę z przyprawami dodać do kaszy, wymieszać. Napędzić pomidory, posypać żółtym serem. Piec 20 minut w 180°C.





Cukinie faszerowane Grażyna Rosiak

Składniki:

1 czerstwa bułka
4 średnie cukinie
1 mała cebula
pęczek natki z pietruszki
300 g mięsa mielonego
1 jajko
1 łyżeczka musztardy
0,5 łyżeczki słodkiej papryki
sól
pieprz
ząbek czosnku
1 łyżeczka ziół prowansalskich
100 g startego sera
masło do smażenia

Bułkę moczymy w wodzie, a gdy nasiąknie odciskamy. Umyte i osuszone cukinie kroimy wzdłuż na pół. Wydrążamy miąższ łyżeczką i drobno kroimy. Oplukaną i osączoną natkę pietruszki drobno siekamy. Rozgrzewamy piekarnik do 200°C. Cebulę drobno siekamy i razem z miąższem cukinii podsmażamy na odrobinie masła. Studzimy. Mięso wkładamy do miski, dodajemy cebulę z cukinią, natkę, jajko, musztardę, sól, pieprz, zmiażdżony czosnek, zioła oraz odciśniętą bułkę. Dokładnie mieszamy i napełniamy farszem połówki cukinii. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem po czym układamy w nim cukinie. Pieczemy około 30 minut, posypujemy serem i pieczemy jeszcze 10 minut.

Kapusta nadziewana w sosie pomidorowym

Maria Antosiak

Składniki:

1 główka kapusty
300 g mięsa mielonego
50 g boczku wędzonego
½ bułki
125 ml mleka
500 ml bulionu
4 cebule
2 marchewki
500 g pomidorów
5 łyżek posiekanej natki pietruszki
15 g masła
1 jajko
pieprz
sól

Bułkę moczymy w mleku, 2 cebule obieramy i siekamy. Dokładamy pokrojony w kostkę boczek i mięso mielone. Dusimy na patelni potem dokładamy bułkę, jajko i natkę pietruszki, przyprawiamy. Kapustę parzymy, następnie wkładamy pomiędzy liście farsz. Całość obwiązujemy bawełnianą nitką, włożymy do rondla i podłączamy gorącym bulionem. Dorzucimy pokrojone marchewki, pomidory, cebule i masło. Dusić 30 minut.





Gruszki faszerowane

Zofia Podpora

Składniki:

gruszki
ser pleśniowy
płatki migdałowe
ser almette

Gruszki należy przekroić wzdłuż i wydrążyć gniazda. Wymieszać sery z migdałami i przepalić na patelni. Gotowym farszem wypełnić gruszki. Można posypać migdałami.

Jabłka pieczone z rodzynkami

Brygida Krzemińska

Składniki:

7 jabłek średniej wielkości
200 g rodzynek
200 ml rumu
0,5 szklanki cukru pudru

Jabłka umyć, ściąć górę razem z ogonkiem, wydrążyć środek. Rodzynki namoczyć w rumie, następnie nafaszerować nimi jabłka i posypać cukrem. Przykryć odciętą częścią jabłek. Blachę wyłożyć papierem, ułożyć jabłka i zapiekać około 40 minut.





Rogaliki drożdżowe z jabłkiem

Marzena Sierak

Składniki:

1 kg mąki
1 margaryna
10 g drożdży
300 g kwaśnej śmietany
32 g cukru waniliowego
3 jajka
kawałki jabłek

Na stolnicę wyłożyć mąkę, rozpuszczoną margarynę, rozpuszczone drożdże w niewielkiej ilości ciepłej wody z dodatkiem cukru waniliowego oraz śmietanę. Jajka ubić dokładnie trzepaczką. Dodać do włożonych uprzednio produktów na stolnicę. Wszystkie produkty rozdrabniamy nożem, następnie podsypując mąkę dokładnie rozgniatamy ciasto do momentu, aż zacznie ono odchodzić od ręki, ciasto stanie się gładkie. Tak wyrobione ciasto pozostawiamy do wyrośnięcia. Następnie wałkujemy ciasto na grubość 0,5 cm. Wykonujemy z niego trójkąty, na które nakładamy niewielką ilość jabłka i formujemy rogaliki. Na koniec smarujemy je roztrzepanym jajkiem po wierzchu. Pieczemy.



Pyzy drożdżowe gotowane na parze, nadziewane twarogiem

Barbara Czaplicka

Składniki na ciasto:

1 kg mąki
10 g drożdży
ok. 1 litr mleka
3 całe jajka
0,5 szklanki cukru
szczypta soli

Składniki na farsz:

2 kostki twarogu
2 żółtka
cukier waniliowy
cukier kryształ (do smaku)
2 łyżki budyniu śmietankowego

Robimy rozczyń z drożdży, 2 łyżek mąki, łyżki cukru i odrobiny ciepłego mleka. Wyrośnięty rozczyń dodajemy do przesianej mąki, do tego dodajemy całe jajka, ciepłe mleko, cukier, trochę soli. Wyrabiamy jak na pączki i odstawiamy do wyrośnięcia. W tym czasie wszystkie składniki na farsz ucieramy na gładką masę. Po wyrośnięciu robimy tak jak pączki wkładając w środek masę serową. Gotujemy wodę w garnku przykrytym Inianą ściereczką, na której układamy wyrośnięte pyzy. Gotujemy 10–12 minut pod przykryciem. Podajemy ciepłe polane słodką śmietaną lub podsmażone na masełku.



Bułeczki drożdżowe nadziewane twarogiem

Marta Szewczak

Składniki na ciasto:

1 kg mąki
1 szklanka cukru
10 g drożdży
20 g margaryny
6 jajek
3 szklanki mleka
szczypta soli

Twaróg:

0,5 kg twarogu
2 jajka
0,5 szklanki cukru
cukier waniliowy
Wszystko razem wyrobić.

Mąkę podzielić na dwie części, w szklance mleka rozpuścić drożdże z łyżką cukru i mąki, odstawić do wyrośnięcia. Pozostałe mleko podgrzać (nie gotować) wymieszać z połową mąki i wyrośniętym rozczynek, pozostawić do wyrośnięcia. Do miski włożyć jajka, cukier, sól i ubić, dodać roztopioną margarynę. Połączyć obie części ciasta, wsypać resztę mąki i dobrze wyrobić. Odstawić do wyrośnięcia.

Gotowe bułki można posypać kruszonką.



Sakiwki z serkiem Urszula Kubat

Składniki na ciasto:

250 g mąki
1 szklanka mleka
1 szklanka wody gazowanej
2 jajka

Składniki nadzienia:

400 g serka waniliowego
5 g czekolady
2 gałązki mięty
sól, cukier do smaku

Składniki ciasta razem połączyć tak aby powstała gładka masa. Usmażyć naleśniki. Do serka dodajemy startą na tarce gorzką czekoladę oraz drobno posiekane listki świeżej mięty.

Nadzienie nakładamy na środku naleśnika. Tworzymy sakiwkę unosząc wszystkie boki do góry i związujemy naleśnika. Na wierzchu można poleać musem ze świeżych truskawek i udekorować miętą.



Łaciate naleśniki z konfiturą wiśniową Agnieszka Gwiazda

Składniki na ciasto:

0,5 kg mąki
3 jajka
szczypta soli
3 łyżki cukru
3 łyżki oleju
woda gazowana
mleko
kakao

Składniki na krem:

100 g serka mascarpone
100 ml śmietany kremówki
3 łyżki cukru pudru
konfitura wiśniowa

Rozrobić ciasto na naleśniki. Odlać około ¼ ciasta i dodać łyżkę kakao. Poleć wzorki na patelni, gdy się podpieką dodać białe ciasto. Ubić śmietanę, dodać cukier i serek. Wszystko połączyć. Naleśniki smarować kremem, wyłożyć na nie konfiturę i związać rulony.



Rurki z kremem Anna Kruk

Składniki:

450 g mąki
2 żółtka
1 szklanka kwaśnej śmietany
200 g margaryny
125 g masła

Składniki na krem budyniowy:

0,5 litra mleka
3 łyżki mąki pszennej
2 łyżki mąki ziemniaczanej
2 duże opakowania cukru waniliowego
250 g masła roślinnego
1 szklanka cukru
2 łyżki spirytusu

Wszystkie składniki (masło i margarynę pokrojone w kostkę) wymieszać na stolnicy i zagnieść ciasto. Ciasto powinno odchodzić od ręki. Rozwałkować je na placki o grubości ok. 0,5 cm i pociąć na pasy o szerokości 3,5 cm. Pasy owijać na foremki posmarowane zewnątrz margaryną. Następnie posmarować pasy rozbitym jajkiem i piec w piekarniku do zarumienienia. Obydwie mąki wymieszać z niewielką ilością zimnego mleka i wlać do reszty mleka zagotowanego z cukrem i cukrem waniliowym. Masę zagotować, stale mieszając. Otrzymany w ten sposób ostudzony budyń dodajemy po jednej łyżce do masła utartego na pulchną masę. Na końcu dodać alkohol. Masą kremową nadziewać rurki.



Salceson na słodko Teresa Żużniew

Składniki:

0,5 litra śmietany kwaśnej
3 łyżki cukru pudru
3 galaretki
0,5 litra wody gotowanej
3 łyżki żelatyny

Galaretki ugotować i pokroić. Żelatynę rozpuścić i dodać do śmietany. Przełożyć do formy i odstawić do zastygnięcia.



Koperty z jabłkiem

Beata Jurczewska

Składniki:

- 1 kostka masła
- 3 szklanki mąki
- 1 szklanka śmietany
- 2 kg jabłek
- cukier puder

Zagnieść ciasto i włożyć na godzinę do lodówki. Jabłka umyć, obrać i pokroić w grubą kostkę. Ciasto rozwałkować na grubość 2 – 3 mm. Wyciąć kwadraty o wielkości 5 cm. Na każdym ułożyć kawałek jabłka i zagiąć do góry rogi ciasta – na kształt koperty. Upiec ciastka na złoto, posypać cukrem pudrem.





Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich

Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich stanowi płaszczyznę porozumienia i wymiany doświadczeń dla osób i instytucji, zaangażowanych w rozwój obszarów wiejskich, przyczynia się do ożywienia współpracy w zakresie rozwoju obszarów wiejskich z wykorzystaniem instrumentów PROW na lata 2007-2013 i programów operacyjnych w ramach polityki spójności.

Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich w Województwie Mazowieckim, realizując założenia Planu Działania, od 2008 roku wspiera lokalne inicjatywy na obszarach wiejskich oraz propaguje regionalną kulturę i historię, podejmuje szereg działań informacyjno-promocyjnych, których celem jest aktywizacja społeczności lokalnej, wspieranie wymiany doświadczeń i dobrych praktyk oraz poszukiwanie rozwiązań innowacyjnych dla rozwoju obszarów wiejskich.

Sekretariat Regionalny Krajowej Sieci Obszarów Wiejskich

Departament Rolnictwa i Rozwoju Obszarów Wiejskich
Urząd Marszałkowski Województwa Mazowieckiego w Warszawie
ul. Skoczylasa 4, 03-469 Warszawa
tel. 22 59 79 701
e-mail: ksow@mazovia.pl

Zachęcamy do odwiedzenia strony internetowej:
www.mazowieckie.ksow.pl
gdzie można znaleźć informacje o bieżących inicjatywach.



Urząd Gminy Krasnosielc

06-212 Krasnosielc, ul. Rynek 40
tel. 29 717 50 73, fax 29 717 50 74
www.gminakrasnosielc.pl e-mail: ugkrasnosielc@post.pl



VEGA Studio Adv. Tomasz Müller

82-500 Kwidzyn, ul. Grudziądzka 22/3A
www.grupavega.pl, e-mail: biuro@grupavega.pl

Redakcja:

Agnieszka Pokora, Patryk Rolka, Kazimierz Mackiewicz

Zdjęcia:

Agnieszka Pokora, Patryk Rolka

Opracowanie graficzne i przygotowanie do druku:

Agnieszka Zdaniewicz

Koordynator wydania:

Agnieszka Pokora, Joanna Müller

Marketing:

Agnieszka Nelkowska

Wszelkie prawa zastrzeżone / All rights reserved

Printed in Poland – Kwidzyn 2013

Przedruk i powielanie w jakiegokolwiek formie jest zabronione

ISBN 978-83-63926-79-3

WIELKIE FASZEROWANIE

