

***BARBARA BRONISZ***

***Zbiór Przepisów  
Na Różne Potrawy***

***Krzywda styczeń 2016***

# Spis treści

I. Ciasta.....	4
1. <i>Ambasador</i> .....	4
2. <i>Babka jogurtowa</i> .....	4
3. <i>Babka</i> .....	5
4. <i>Biszkopt do tortu</i> .....	5
5. <i>Bajaderka</i> .....	6
6. <i>Bez nazwy</i> .....	6
7. <i>Biszkopt z owocami</i> .....	7
8. <i>Ciastka kruche maszynkowe I</i> .....	7
9. <i>Ciastka kruche maszynkowe II</i> .....	7
10. <i>Ciastka z płatkami owsianymi</i> .....	8
11. <i>Ciasteczka ryżowe</i> .....	8
12. <i>Ciasto kruche</i> .....	9
13. <i>Ciasto królewskie</i> .....	9
14. <i>Ciasto orzechowe</i> .....	9
15. <i>Ciasto z makiem</i> .....	10
16. <i>Ciasto z serem</i> .....	11
17. <i>Ciasteczka</i> .....	11
18. <i>Czekolada</i> .....	12
19. <i>Delicja</i> .....	12
20. <i>Faworki</i> .....	13
21. <i>Karpatka</i> .....	13
22. <i>Kokosanki</i> .....	14
23. <i>Lody</i> .....	14
24. <i>Makowiec topiony w wodzie</i> .....	15
25. <i>Placek z marchwi</i> .....	16
26. <i>Placek cytrynowy</i> .....	16
27. <i>Pączki na zimno</i> .....	16
28. <i>Piernik z jabłek</i> .....	17
29. <i>Pleśniak</i> .....	17
30. <i>Racuchy z makiem</i> .....	18
31. <i>Rafaello</i> .....	18
32. <i>Rogaliki domowe</i> .....	19
33. <i>Rogaliki drożdżowe</i> .....	20
34. <i>Rogaliki serowe (obwarzanki)</i> .....	20
35. <i>Rolada kokosowa</i> .....	20
36. <i>Rolada z makiem</i> .....	21
37. <i>Sernik gotowany</i> .....	21
38. <i>Sernik na zimno</i> .....	22
39. <i>Sernik na zimno z serków homogenizowanych</i> .....	23
40. <i>Sernik na zimno (domek z sera)</i> .....	23
41. <i>Sernik na ciastkach</i> .....	24

## 81. Sałatka z ryżem

### Składniki

- 2 torebki ryżu
- 1 czerwona papryka
- puszka kukurydzy
- 20 dag szynki
- 2 mandarynki
- sól, pieprz
- majonez

### Etapy przygotowania

Ugotowany i ostudzony ryż wsypanymy do miski. Następnie kroimy paprykę w drobną kostkę. Do tego wrzucamy kukurydzę z puszki i pokrojoną w kosteczkę szynkę. Na koniec dodajemy pokrojone mandarynki również w kostkę. I całość doprawiamy solą oraz pieprzem. Dodajemy 2 łyżki majonezu. Należy dokładnie wszystko wymieszać i wstawić do lodówki. Gotowe. Życzę smacznego!

### Wykonanie:

Pieczarki ugotować i pokroić w paski. Por pokroić w drobną kostkę lub na paski. Jajka pokroić w kostkę. Dodać groszek, sól i pieprz do smaku. Sałatkę wymieszać z majonezem. Smacznego.

## **79. Surówka z kapusty "Pekinki"**

### Składniki:

1 mała kapusta pekińska	zioła prowansalskie
1 jabłko	1 łyżka octu
1 por	1 łyżka majonezu
koperek	1 łyżka śmietany
bazylia	sól do smaku

### Wykonanie:

Kapustę pekińską pokroić. Jabłko i por pokroić w kostkę. Wszystko razem wymieszać, dodać posiekanego koperku (może być suszony), trochę bazylii oraz ziół prowansalskich. Na koniec dodać ocet, majonez i śmietanę. Wszystko wymieszać i doprawić do smaku solą. Podawać do obiadu. Smacznego.

## **80. Surówka z kapusty włoskiej**

### Składniki:

50 dag kapusty włoskiej	1 łyżka zielonego koperku
2 jabłka	sól
1 ogórek małosolny lub świeży	cukier
1 mała cebula	sok z cytryny lub kwasek cytrynowy
1/2 szklanki śmietany	

### Wykonanie:

Kapustę włoską drobno poszatkować. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Wszystko od razu wymieszać i skropić sokiem z cytryny lub kwaskiem cytrynowym. Następnie dodać pokrojony w ćwierć-krążki ogórek i wymieszać. Dodać sól i cukier do smaku, wsypać koperek i wymieszać ze śmietaną.

42.	Sernik z pianką.....	24
43.	Sernik zwykły (na kruchym cieście) .....	25
44.	Szarlotka z połówek jabłek.....	25
45.	Ciasto Stefania.....	26
46.	Wafle suche kruszone.....	26
47.	Wafle suche przekładane (I przepis) .....	27
48.	Wafle suche przekładane (II przepis).....	27
49.	Wuzetka II.....	27
50.	Wuzetka I .....	28
51.	Zebra.....	29
<b>II Przetwory na zimę.....</b>		<b>30</b>
52.	Papryka konserwowa.....	30
53.	Pikle.....	30
54.	Salatka szwedzka.....	30
55.	Mizeria.....	31
56.	Salatka wielowarzywna.....	31
57.	Ogórki po żydowsku.....	32
58.	Ogórki korniszony.....	32
59.	Salatka z buraków marchwi i jabłek .....	33
60.	Ogórki kiszzone .....	33
61.	Salatka z papryki ogórków i cebuli (chińska) .....	33
62.	Dżem z dowolnych owoców .....	34
63.	Dżem z jabłek i winogron.....	34
64.	Powidła śliwkowe .....	35
<b>III Inne potrawy .....</b>		<b>36</b>
65.	Pizza.....	36
66.	Paszteciki .....	36
67.	Jarskie gołąbki.....	36
68.	Kotlety ziemniaczane z sosem pomidorowym .....	37
69.	Pyzy.....	38
70.	Pyzy bez mąki ziemniaczanej .....	38
<b>IV Sałatki i surówki .....</b>		<b>39</b>
71.	Salatka z ananasa i selera.....	39
72.	Salatka z kurczaka z kukurydzą.....	39
73.	Salatka z kurczakiem.....	39
74.	Salatka z szynką .....	40
75.	Salatka z pieczarek i ogórków.....	40
76.	Salatka z pieczarek i porów .....	41
77.	Surówka z białej kapusty.....	41
78.	Salatka z pieczarkami .....	41
79.	Surówka z kapusty "Pekinki" .....	42
80.	Surówka z kapusty włoskiej.....	42
81.	Salatka z ryżem .....	43

# I. Ciasta

## 1. Ambasador

### Składniki:

#### **Ciasto kakaowe:**

1 margaryna  
1 szklanka cukru  
6 łyżek wody  
2 łyżki kakao  
3 jaja  
2,5 szklanki mąki  
2 łyżki proszku do pieczenia

#### **Masa serowa**

$\frac{1}{2}$  margaryny  
 $\frac{1}{2}$  szklanki cukru  
2 jaja  
 $\frac{1}{2}$  kg sera białego  
 $\frac{1}{2}$  łyżeczki proszku do pieczenia  
 $\frac{1}{2}$  łyżeczki kaszy manny

### Wykonanie:

**Ciasto:** 4 pierwsze składniki ciasta (margaryna, cukier, woda i kakao) zagotować i gotować 2 minuty. Wystudzić i odlać  $\frac{1}{2}$  szklanki na polewę. Do reszty dodać żółtka, wymieszać dodać mąkę, proszek do pieczenia i po wymieszaniu dodać pianę z białek, delikatnie wymieszać.

#### **Masa serowa:**

Utrzeć margarynę z cukrem dodać żółtka i ser przepuszczony przez maszynkę. wszystko utrzeć, dodać proszek do pieczenia i kaszę manną na koniec pianę z białek. Delikatnie wymieszać. Wkładać do prodiża warstwami ciasto i masa serowa.

## 2. Babka jogurtowa

### Składniki:

4 jaja 300ml jogurtu naturalnego bez cukru  
450g mąki pszennej  
350g cukru 200ml oleju

## 76. Sałatka z pieczarek i porów

### Składniki:

20 dag pieczarek 1 łyżka oliwy  
20 dag jasnych części porów pieprz  
1 średnia marchewka sól  
1 jabłko

### Wykonanie:

Pory dokładnie oczyścić i wypłukać. Pokroić na krążki grubości 0,5cm. Pieczarki obrać, umyć i pokroić na paski. W rondelku rozgrzać tłuszcz, włożyć pory, grzyby i chwilę smażyć.

Dolać kilka łyżek przegotowanej gorącej wody i dusić pod przykryciem. Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, dołożyć do rondelka, chwilę poddusić. Następnie zdjęć rondelka z ognia dodać obrane i starte na dużych oczkach tarki jabłko oraz przyprawę. Ostudzoną sałatkę przełożyć do salaterki.

## 77. Surówka z białej kapusty

### Składniki:

0,5 kg białej kapusty rek  
2 marchewki 1/2 cytryny  
2 duże jabłka 1/2 szklanki śmietany (można dodać mniej)  
1 cebula  
zielona pietruszka lub szczypio- sól i pieprz do smaku

### Wykonanie:

Kapustę i marchewkę poszatkować na tarce o grubych oczkach, posolić i pozostawić na chwilę. Następnie dodać sok z cytryny, jabłka starte na tarce o grubych oczkach, pokrojoną cebulę, zieloną pietruszkę, sól i pieprz do smaku i wszystko razem wymieszać. Na koniec (najlepiej przed podaniem) dodać śmietanę i ponownie wymieszać.

## 78. Sałatka z pieczarkami

### Składniki:

50 dag pieczarek 1 por  
4 gotowane jajka sól i pieprz do smaku  
1 puszka groszku konserwowego majonez

vegeta, sól i pieprz do smaku                      majonez

Wykonanie:

Piers z kurczaka ugotować, ostudzić i pokroić w kostkę. Jajka i ananasa również pokroić w kostkę. Dodać kukurydzę i wymieszać. Doprawić vegetą, solą i pieprzem oraz majonezem.

## 74. Sałatka z szynką

Składniki:szynka

papryka czerwona                      można dodać ser żółty

jajka ugotowane na twardo                      sól i pieprz do smaku

kukurydza bez zalewy                      majonez

seler w słoiku

Uwaga: proporcje składników do sałatki z szynką proponujemy ustalić według własnego smaku.

Wykonanie:

Szynkę, paprykę i jajka ugotowane na twardo pokroić w kostkę. Dodać kukurydzę bez zalewy oraz seler pokrojony w paseczki dobrze odciśnięty, aby nie było czuć zalewy. Można dodać pokrojony w kostkę ser żółty.

Wszystko razem wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Dodać majonez i ponownie wymieszać.

## 75. Sałatka z pieczarek i ogórków

Składniki:

1 kg pieczarek                      1 kukurydza

4 gotowane jajka                      sól, pieprz do smaku

5 - 6 ogórków konserwowych                      majonez

Wykonanie:

Pieczarki ugotować i pokroić w paski, dodać pokrojone w kostkę jajka oraz ogórki konserwowe. Wymieszać. Następnie dodać kukurydzę. Sałatkę przyprawić solą i pieprzem. Na koniec wymieszać z majonezem (ilość majonezu według własnego uznania).

2 łyżeczki proszku do pieczenia                      100g rodzynek

10 kropli aromatu wanilinowego                      50g owoców kandyzowanych

### Wykonanie

Jaja z cukrem ubijać mikserem na największych obrotach **przez 10 minut.** Zmniejszyć obroty miksera dodać jogurt, następnie olej, a w końcu mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto połączyć z bakaliami i do wcześniej wysmarowanej tłuszczem i wysypanej bułką tartą sporej formy do babek z kominkiem. Piec ok. 45 min. W temperaturze 1800. Gotową babkę poleć polewą czekoladową i posypać wiórkami.

Uwaga

Formę wypełnić do  $\frac{3}{4}$  wysokości, bo babka podczas pieczenia powiększy swoją objętość.

## 3. Babka

Składniki:

5 całych jaj                      1 łyżeczka proszku do pieczenia

$1\frac{1}{2}$  szklanki cukru                      2 łyżki kakao

$1\frac{1}{2}$  szklanki mąki pszennej                      1 kostka margaryny

$\frac{1}{2}$  szklanki mąki ziemniaczanej

### Wykonanie:

Jaja ubić z cukrem aż powstanie masa. Dodać mąkę pszenną i ziemniaczaną, proszek do pieczenia oraz kakao. Rozpuścić margarynę i wrzając wlać do masy. Wymieszać i piec około 50 minut.

## 4. Biszkopt do tortu

Składniki:

8 jaj                      2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 szklanki mąki

2 szklanki cukru

2 łyżki octu

### **Wykonanie:**

8 białek i 2 szklanki cukru dobrze utrzepać. Do żółtek dodać 2 łyżki octu, 2 łyżeczki proszku do pieczenia - wymieszać, połączyć pianę z białek z żółtkami i mąką i wymieszać.

## **5. Bajaderka**

### **Składniki:**

#### **Ciasto:**

50 dag mąki

25 dag margaryny lub masła

20 dag cukru pudru

2 jajka

1 łyżka proszku do pieczenia

#### **Dodatki do masy**

1 łyżka kakao

1 kieliszek rumu

1 szklanka mleka

bakalie

### **Wykonanie:**

Mąkę posiekać z tłuszczem, dodać cukier i jajka. Ciasto podzielić na 2 części i upiec 2 placki. Jeden ciepły jeszcze placek rozkruszyć w misce i utrzeć z szklanką mleka, dodać kakao bakalie i rum. Drugi placek posmarować marmoladą a następnie wyłożyć masę. polewać kakaową.

## **6. Bez nazwy**

### **Składniki:**

#### **Ciasto:**

1 kostka margaryny

1 szklanka cukru

6 jaj

$1\frac{1}{2}$  szklanki mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

#### **Masa:**

2 łyżki mąki pszennej

2 łyżki mąki ziemniaczanej

$1 + \frac{1}{2}$  szklanki mleka

$\frac{1}{2}$  szklanki cukru

$\frac{3}{4}$  kostki masła

1 cukier wanilinowy

### **Wykonanie:**

Zmiksować margarynę cukier i 6 żółtek. Dodać mąkę proszek do

## **IV Sałatki i surówki**

### **71. Sałatka z ananasa i selera**

#### **Składniki**

słoik selera konserwowego

• puszka kukurydzy

• puszka ananasa

• 5 jajek

• 15 dag sera żółtego

• 1 ząbek czosnku

• 2 łyżki majonezu

• 1 łyżka śmietany

• sól, pieprz

#### **Etapy przygotowania**

Jajka ugotować na twardo, ostudzone obrać i pokroić w kostkę. Kukurydze i seler dokładnie osączyć z zalewy na sicie (seler można przesiekać). Ananasa wyjąć z syropu i pokroić w kostkę. Ząbek czosnku posiekać. Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach.

Wszystkie składniki włożyć do salaterki, dodać majonez ze śmietaną i wymieszać, doprawić solą i pieprzem do smaku, wymieszać.

Czas : 30 minut

Czas przygotowania: 30 minut

### **72. Sałatka z kurczaka z kukurydzą**

#### **Składniki:**

20 dag kurczaka wędzonego lub  
piezonego

20 dag żółtego sera

4 plasterki ananasa

1 puszka kukurydzy  
sól i pieprz do smaku

majonez

#### **Wykonanie:**

Kurczaka wędzonego lub piezonego, ser żółty i plastry ananasa pokroić w kostkę. Dodać kukurydżę i wymieszać. Sałatkę doprawić solą i pieprzem.

Na koniec wymieszać z majonezem.

### **73. Sałatka z kurczakiem**

#### **Składniki:**

1 pierś z kurczaka

1 puszka ananasów

5 ugotowanych jajek

1 puszka kukurydzy

## 69. Pyzy

### Składniki:

$\frac{1}{2}$ kg ziemniaków tartych	mąka ziemniaczana
$\frac{1}{2}$ kg ziemniaków gotowanych	sól do smaku

### Wykonanie:

W zależności od planowanej wielkości porcji obieramy planowaną ilość ziemniaków i z tego gotujemy  $\frac{1}{4}$  a resztę trzemy na tarce do ziemniaków. Ziemniaki tarte odsączamy od wody (np na sitku lub w worku z tetry). Odsączoną wodę odlewamy a zebraną na dnie skrobię dodajemy do ziemniaków. Ziemniaki gotowane, gorące rozdrabniamy w prasce do ziemniaków i wszystko mieszamy. Dodajemy w zależności od konsystencji mąkę ziemniaczaną ilość dodanej mąki zależy od stopnia odsączenia wody z ziemniaków tartych. Formujemy pyzy i gotujemy około 10 - 12 minut. Pyzy mogą być gotowane puste lub można wykonać farsz np. z gotowanej soczewicy albo mielonego mięsa.

## 70. Pyzy bez mąki ziemniaczanej

### Składniki:

$\frac{1}{2}$ kg ziemniaków tartych	sól do smaku
$1\frac{1}{2}$ kg ziemniaków gotowanych	

### Wykonanie:

W zależności od planowanej wielkości porcji obieramy planowaną ilość ziemniaków i z tego gotujemy  $\frac{1}{2}$  a resztę trzemy na tarce do ziemniaków. Ziemniaki tarte **mocno wyciskamy** w worku z tetry. Odsączoną wodę odlewamy a zebraną na dnie skrobię dodajemy do ziemniaków. Ziemniaki gotowane, przestudzone rozdrabniamy w prasce do ziemniaków i wszystko mieszamy. Z reguły nie trzeba dodawać mąki ziemniaczanej. Formujemy pyzy i gotujemy około 10 - 12 minut. Pyzy mogą być gotowane puste lub można wykonać farsz np. z gotowanej soczewicy albo mielonego mięsa.

pieczenia i piane z białek. Do połowy ciasta dodać kakao. Piec razem białą i ciemną część ciasta.

Ciasto posmarować dżemem a następnie wykonać masę z podanych produktów. Mąki, cukier i  $\frac{1}{2}$  szklanki mleka wlać w 1 szklankę zgotowanego mleka. Zagotować i wystudzić. Dodać masło i cukier wanilinowy. Wyłożyć ciepłą masę na ciasto.

## 7. Biszkopt z owocami

### Składniki:

4 jaja	1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 szklanka cukru	$\frac{1}{2}$ kostki margaryny
1,5 szklanki mąki	
0,5 szklanki mąki ziemniaczanej	

### Wykonanie:

Jaja z cukrem utrzeć, dodać stopniowo mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia, na koniec dodać stopioną margarynę. Na wierzchu ciasta położyć owoce.

## 8. Ciastka kruche maszynkowe I

### Składniki:

1,5kg mąki	25 dag cukru (lepiej pudru)
kostka margaryny (250g)	6 żółtek
kostka smalcu (250g)	szklanka śmietany
2 łyżeczki proszku do pieczenia	

### Wykonanie

Zagnieść ciasto i włożyć je na 6 godz. Do lodówki. Wyciskać ciastka w maszynce (lub w foremkach) i piec w mocno nagrzanym piekarniku.

## 9. Ciastka kruche maszynkowe II

### Składniki:

2 kg mąki	$1\frac{1}{3}$ kostki margaryny (250g)
-----------	--

1 $\frac{1}{3}$ kostki smalcu (250g)	33 dag cukru
2,5 łyżeczki proszku do pieczenia	8 żółtek
	1 $\frac{1}{3}$ szklanki śmietany

### **Wykonanie**

Zagnieść ciasto i włożyć je na 6 godz. Do lodówki. Wyciskać ciastka w maszynce (lub w foremkach) i piec w mocno nagrzanym piekarniku.

## **10. Ciastka z płatkami owsianymi**

### **Składniki:**

1 $\frac{1}{2}$ kostki margaryny	3 szklanki płatków owsianych
2 szklanki cukru	olejek migdałowy
8 łyżek mleka	
kakao	

### **Wykonanie**

1 $\frac{1}{2}$  kostki margaryny, 2 szklanki cukru, 8 łyżek mleka, kakao zagotować przez około 10 minut, potem dodać płatki owsiane i olejek. Formować na papier ciasteczka np. łyżeczką, lub skorzystać z foremek np. po bombonierce.

## **11. Ciasteczka ryżowe**

### **Składniki:**

1 kleik ryżowy Bobo-Vita bezsmakowy,	20 dag cukru kryształu,
1 margaryna,	3 żółtka + 1 całe jajo,
10 dag wiórek kokosowych,	1 łyżeczka proszku do pieczenia,
	1 cukier waniliowy, marmolada.

### **Sposób wykonania:**

Wszystkie składniki wymieszać w misce na jednolitą masę. Następnie wałkować ciasto na stolnicy posypanej mąką na grubość 0,5 cm i za pomocą kieliszka wykrawać ciasteczka, przekładać na blachę wysmarowaną tłuszczem. Na każde ciastko nakładać szprycą marmoladę, piec w temperaturze 180 stopni C na złoty kolor. (Recepturę można dowolnie zwiększać.)

### **Wykonanie**

Kaszę ugotować na gęsto. Obrane ziemniaki zetrzeć na drobnej tarce, wylać na sito i odcedzić. Drobno pokrojone pieczarki i cebulę podsmażyć na oleju. Do miski włożyć ziemniaki, dodać ugotowaną karzę, cebulę z grzybami oraz przyprawy, po czym masę wymieszać. Można też dodać łyżkę przyprawy do zup w płynie. Duże liście sparzyć i robić gołąbki.

## **68. Kotlety ziemniaczane z sosem pomidorowym**

### **Składniki:**

#### **Kotlety:**

1,2 kg ugotowanych ziemniaków  
3 jajka  
5 dag mąki  
sól, pieprz  
łyżka tłuszczu do podsmażenia  
cebuli  
cebula  
4 łyżki tartej bułki  
10 dag smalcu do smażenia kotletów

#### **Sos:**

łyżka tłuszczu  
łyżka mąki  
pół szklanki śmietany  
1,5 szklanki wody  
kostka rosółowa  
15 dag parówek  
sól  
2 - 3 łyżki koncentratu pomidorowego  
natka pietruszki

### **Wykonanie**

#### **Kotlety:**

Ugotowane i wystudzone ziemniaki zemleć, wymieszać z jajkami, podsmażona cebulą, mąką i przyprawami do smaku. Z masy formować kotlety, obtaczać w bułce tartej, smażyć.

#### **Sos:**

Łyżkę tłuszczu wymieszać z mąką, dodać śmietanę, wywar lub wodę, koncentrat pomidorowy i pokrojone w krążki parówki, zagotować, przyprawić do smaku. Kotlety podawać z sosem i zieloną sałatą. (Sos można też zrobić bez parówek)



## III Inne potrawy

### 65. Pizza

#### *Składniki ciasta:*

2 szklanki mąki  
1 szklanka mleka ciepłego  
4 łyżeczki cukru  
2 łyżki drożdży

#### *dodatki*

2 duże cebule  
 $\frac{1}{2}$  kg pieczarek  
20 dag sera żółtego  
kawałki kiełbasy  
keczup

#### *Wykonanie*

Zagnieść ciasto i odstawić do wyrośnięcia.

Rozwałkować ciasto i położyć na blachę, posmarować keczupem, położyć podsmażoną cebulę, podpieczone pieczarki, posypać solą i pieprzem i na wierzch serem żółtym (tarkowanym)

### 66. Paszteciki

#### *Składniki:*

4 szklanki mąki (70 dag)                      1 jako  
 $\frac{1}{3}$  kostki margaryny                              1 łyżka soli  
1 szklanka śmietany gęstej  
2 łyżki drożdży

#### *Wykonanie*

Zagnieść ciasto, pozostawić do wyrośnięcia.

### 67. Jarskie gołąbki

#### *Składniki:*

1 kg ziemniaków                                      5 łyżek oleju  
 $\frac{3}{4}$  szklanki kaszy jęczmiennej                      sól, pieprz, nasiona kopru  
2 szklanki wody                                      2 - 3 ziarenka ziela angielskiego  
10 dag pieczarek                                      5 dag masła lub margaryny  
2 cebule    15 dużych liści kapusty

### 12. Ciasto kruche

#### *Składniki:*

3 szklanki mąki                                      1 margaryna „Kasia”  
3 łyżki cukru                                        5 żółtek  
3 łyżeczki proszku do pieczenia

#### *Wykonanie:*

Wszystko zagnieść, podzielić na 2 części.

Kłaść na blachę:

- 1) ciasto
- 2) ser, wiśnie, mak itp.
- 3) ubita piana z  $\frac{1}{2}$  szklanki cukru
- 4) ciasto

Piec

### 13. Ciasto królewskie

#### *Składniki:*

#### *Ciasto:*

Biszkopt upieczony z 4 jajek  
1,2 kg jabłek  
2 łyżki żelatyny

#### *Masa:*

1 kostka masła  
1 szklanka cukru pudru  
 $\frac{1}{2}$  szklanki zimnej wody

#### *Wykonanie:*

Jabłka zetrzeć na tarce jarzynowej podgrzać dodać żelatynę i wyłożyć na biszkopt. Masa: Utrzeć masło z cukrem pudrem i na koniec dodać wodę. Można jeszcze zrobić polewę kakaową.

### 14. Ciasto orzechowe

#### *Składniki:*

$3\frac{1}{4}$  szklanki mąki                                      2 łyżki miodu  
 $\frac{1}{4}$  szklanki cukru                                      2 łyżki mleka  
20 dag margaryny                                      2 całe jaja  
1 łyżeczka sody (czubata)

**Wykonanie:**

Połączyć składniki zagnieść ciasto, podzielić na 2 części. Jeden placek upiec z polewą.

**Składniki polewy**

25 dag orzechów włoskich	$\frac{1}{2}$ kostki margaryny
$\frac{1}{2}$ szklanki cukru	2 łyżki miodu

**Wykonanie:**

Wszystko razem zagotować, mieszać aż zacznie gęstnieć i zmieniać kolor (jasno brązowy – ok. 10 minut). Zdjąć z ognia, dodać łyżkę wody zimnej, lekko przestudzić i wyłożyć na surowy placek rozłożony na blasze. Placki piec około 15 minut, (kolor jasno brązowy) placek z polewą piec ok. 5 min dłużej.

**Masa budyniowa**

5 dag cukru	25 dag margaryny (Kasia)
$\frac{1}{2}$ litra mleka	cukier waniliowy

1 łyżka mąki pszennej  
2 łyżki mąki ziemniaczanej

W małej ilości mleka rozrobić obie mąki. Mleko zagotować z margaryną, cukrem i cukrem wanilinowym, dodać rozrobioną mąkę, ugotować budyń, Gorącym budyniem przekładać placki. Ciasto jest dobre na drugi dzień

**15. Ciasto z makiem****Składniki:**

1 szklanka białek (ubić na pianę)	$\frac{1}{2}$ kostki margaryny
1 szklanka maku	1 proszek do pieczenia (pojedynczy)
1 szklanka cukru	
1 szklanka mąki	

**64. Powidła śliwkowe****Składniki:**

4kg śliwek wyciśniętych	1kg cukru.
3 łyżki octu (skropić nim śliwki)	

**Wykonanie**

Przygotowane produkty wsypać do odpowiedniej wielkości garnka i zostawić na 12 godz. Nastawić na niewielki ogień i przez 6 godz. gotować bez mieszania! Zamieszanie spowoduje przypalanie się! Po 6 godz. (jeżeli chcemy aby powidła były jednolite) mieszamy intensywnie i gotujemy jeszcze przez  $\frac{1}{2}$  godz. Takie jednolite i w miarę gęste powidła nakładamy gorące do słoików.

3 szklanki octu  
3 szklanki cukru

3 łyżeczki (gorczyca, kolendra  
ziele angielskie

#### **Wykonanie**

Ogórki całe, paprykę i cebule pokroić dodać sól i zalać wodą na 3 godziny. Po 3 godzinach wodę odlać. Wykonać zalewę z podanych składników, zagotować. Sałatkę układać w słoiki zalewać przygotowaną zalewą i pasteryzować 10 minut.

### **62. Dżem z dowolnych owoców**

#### **Składniki:**

2 kg owoców  
1 kg cukru

2 dżemiksy 2:1

#### **Wykonanie**

Umyte owoce mieszamy z cukrem. Jeśli są to owoce słabo dające sok np. śliwki, przed nastawieniem na palnik częściowo miksujemy lub mocno mieszamy aby się nie przypaliły. Gotujemy 15 do 20 minut. Odlewamy do innego naczynia około  $\frac{1}{3}$  litra gotowanego dżemu i miksujemy z dżemiksem. Wlewamy do całości i gotujemy jeszcze 2 minuty. Nakładamy do przygotowanych słoików i zakręcamy.

### **63. Dżem z jabłek i winogron**

#### **Składniki:**

60 dag ciemnych winogron  
80 dag cukru

$\frac{1}{2}$  łyżeczki kwasu cytrynowego

1kg jabłek

#### **Wykonanie**

Oberwane z gron i umyte winogrona lekko zgnieść, rozgotować z dodatkiem kwasu cytrynowego, który wpływa na zachowanie ładnego koloru. Winogrona przetrzeć, przecier odparować o  $\frac{1}{3}$ , wsypać cukier, doprowadzić do wrzenia, zszumować. Jabłka, najlepiej antonówki, obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej, dodać do przecieru. Gotować 15 minut, do chwili, gdy paski jabłek staną się szkliste. włożyć do słoików.

#### **Wykonanie**

Rozetrzeć margarynę, dodać cukier, potem mąkę i mak, proszek do pieczenia. Dodać pianę z białek. Po upieczeniu na wierzch polewa.

### **16. Ciasto z serem**

#### **Składniki:**

##### **Ciasto:**

$\frac{1}{2}$  margaryny  
 $\frac{1}{2}$  szklanki cukru  
2 żółtka  
3 łyżeczki kakao  
3 łyżeczki proszku do pieczenia  
1,5 szklanki mąki

##### **Masa serowa**

70 dag sera  
1 szklanka cukru  
3 żółtka  
 $\frac{1}{2}$  budyniu  
5 białek  
 $\frac{1}{2}$  kostki masła

#### **Wykonanie**

Margarynę cukier i żółtka utrzeć, dodać kakao, proszek do pieczenia i mąkę. Zagnieść ciasto i włożyć do zamrażalnika na 1 godzinę. Następnie  $\frac{1}{2}$  ciasta położyć na dno blachy, potem masę serową i na wierzch resztę ciasta potartego na tarce jarzynowej. Włożyć do gorącego piekarnika.

### **17. Ciasteczka**

#### **Składniki:**

2 żółtka  
30 dag mąki  
10 dag margaryny lub masła  
10 dag cukru pudru

$\frac{1}{2}$  cukru wanilinowego  
orzechy włoskie

#### **Wykonanie:**

Mąkę posiekać nożem z margaryną, orzechami zmielonymi, połową cukru pudru i cukrem wanilinowym i dwoma żółtkami. Zagnieść ciasto. Piec i gorące obtoczyć w cukrze.

## 18. Czekolada

### *Składniki:*

$\frac{1}{2}$ szklanki cukru	$\frac{1}{2}$ opakowania mleka w proszku
$\frac{1}{2}$ szklanki mleka	2 łyżki kakao
1 margaryna	

### *Wykonanie:*

Cukier z mlekiem zagotować i gotować 15 minut. Dodać margarynę, rozmieszać dodać mleko w proszku i kakao, wyłożyć do formy.

## 19. Delicja

### *Składniki ciasta:*

$\frac{1}{2}$ kg mąki	1 jajko całe
1 szklanka cukru	1 łyżeczka proszku do pieczenia
10 dag margaryny	cukier wanilinowy
1 żółtko	2 łyżki kwaśnej śmietany

### *Wykonanie*

Wszystkie składniki posiekać i zagnieść ciasto. Upiec 3 jednakowe placki

### *Składniki masy serowej:*

$\frac{1}{2}$ kg sera	$\frac{1}{2}$ budyniu śmietankowego
2 jajka	$\frac{1}{2}$ szklanki cukru
10 dag masła	

### *Wykonanie*

Ser przepuścić przez maszynkę 2 razy. Do garnka włożyć ser i utarte z masłem i cukrem żółtka. Zagotować ciągle mieszając dodać pianę, a na koniec budyń. Gotować aż zgęstnieje. Gorące wyłożyć na ciasto

### *Składniki masy jabłkowej:*

1 kg jabłek	1 galaretki
$\frac{1}{2}$ szklanki cukru	

### *Wykonanie:*

Przygotowaną zalewę zagotować i wystudzić. Do słoików włożyć dodatki według listy. Umyte ogórki układać w słoikach. zalać zalewą i zakręcić słoiki. Wekować 10 minut.

## 59. Sałatka z buraków marchwi i jabłek

### *Składniki:*

2 kg buraków	$\frac{1}{2}$ szklanki cukru
1 kg marchwi	3 liście laurowe
1 kg jabłek	8 ziaren ziela angielskiego
2 duże cebule	10 ziaren pieprzu naturalnego
1 szklanka octu 10%	2 - 3 łyżki soli
3 szklanki wody	

### *Wykonanie*

Buraki, marchew i jabłka ztarkować na tarce jarzynowej, cebulę drobno pokroić. Wszystko wymieszać, włożyć do słoików i wekować 10 minut.

## 60. Ogórki kiszzone

### *Składniki na słoik:*

koper kwiatostan	liść czarnej porzeczki
liść chrzanu	1 łyżka soli
ząbek czosnku	ogórki

### *Składniki*

Składniki poukładane w słoiku (ogórki pionowo) zalać gorącą wodą i zakręcić. pozostawić jedną dobę w temperaturze pokojowej i wynieść do piwnicy.

## 61. Sałatka z papryki ogórków i cebuli (chińska)

### *Składniki:*

4 kg ogórków małych	
4 papryki	
$\frac{1}{2}$ kg cebuli małej	<i>Zalewa:</i>
1 szklanka soli	4,5 szklanki wody

1 łyżka cukru  
 $\frac{3}{4}$  szklanki oleju

$\frac{1}{3}$  szklanki octu 10%

#### Wykonanie

Kapustę poszatkować, ogórki i marchew potarkować na tarce grubej warzywnej, cebulę, pomidory o paprykę pokroić, dodać przyprawę i wymieszać. Wszystko zagotować i gotować 3 minuty. gorące nakładać do słoików i wekować 5 minut.

### 57. Ogórki po żydowsku

#### Składniki:

##### Do słoika wkładamy:

ogórki krojone wzdłuż (nie obierane)  
czosnek (ząbek)  
cebula  
marchew (3 plasterki)  
koper  
liść laurowy  
3 ziarna pieprzu  
 $\frac{1}{2}$  łyżeczki gorczycy

##### Zalewa:

$2\frac{1}{2}$  szklanki wody  
 $\frac{1}{2}$  szklanki octu 10%  
 $\frac{1}{2}$  szklanki cukru  
1 łyżka soli

#### Wykonanie:

Zalewę zagotować. Wekować 1 minutę.

### 58. Ogórki korniszony

#### Składniki:

##### Zalewa:

1 szklanka octu 10%  
6 szklanek wody  
3 łyżki cukru  
3 łyżki soli

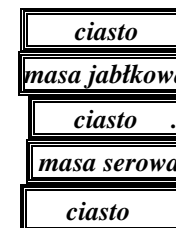
##### Dodatki do słoika

2 ziarenka ziela angielskiego  
1 ząbek czosnku  
koper (kwiatostan)  
plasterki marchwi

#### Wykonanie

Jabłka utrzeć na tarce jarzynowej. Gotować z cukrem. Pod koniec wsypać galaretkę. Gorące wylać na ciasto i przyłożyć następnym

#### Układ ciasta po wykonaniu



### 20. Faworki

#### Składniki:

20 dag mąki  
3 żółtka, sól  
3 – 4 łyżek gęstej śmietany  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
1 łyżeczka spirytusu  
50 dag tłuszczu do smażenia  
10 dag cukru pudru

#### Wykonanie

Mąkę zmieszać ze śmietaną, zrobić zagłębienie, dodać żółtka, szczyptę soli, proszek do pieczenia. Wszystkie składniki wymieszać razem, następnie wyrobić ciasto na jednolitą masę. Ciasto ma mieć gęstość ciasta kluskowego. Ciasto wałkować partiami dosyć cienko, starając się jak najmniej podsypywać mąką. Kroić radełkiem lub nożem na paski szerokości 3 cm, długości 15 cm i przewinać. Zrobić próbę temperatury tłuszczu wrzucając kawałek ciasta, jeśli zaraz podplynie i szybko się zrumieni, można smażyć.

### 21. Karpatka

#### Składniki:

**Ciasto:**  
1 szklanka wody  
 $\frac{1}{2}$  kostki margaryny  
1 szklanka mąki  
**4 całe jaja**  
**Masa:**  
 $\frac{1}{2}$  litra mleka

$\frac{3}{4}$  szklanki cukru

1 łyżka mąki ziemniaczanej

1 łyżka mąki pszennej

$\frac{1}{2}$  kostki masła

$\frac{1}{2}$  kostki margaryny

### **Wykonanie**

**Ciasto:** Wodę i margarynę zagotować, lekko przestudzić (2 - 3 minuty) Do gorącego płynu dodać mąkę i zamieszać (nie miksować) Gdy wystygnie dodać jajka i dobrze wymieszać łyżką. Podzielić ciasto na 2 części i upiec 2 placki w prodiżu. Piec od 50 min do godziny, w czasie pieczenia nie zaglądać.

**Masa:** Zagotować mleko z cukrem. Mąkę ziemniaczaną i pszenną wymieszać z niewielką ilością wody i wlać do wrzącego mleka i zagotować (ostudzić). Utrzeć masło i margarynę dodać ostudzone mleko z mąką i cukrem. Utrzeć razem. Przełożyć placki masą, posypać na wierzch cukrem pudrem.

## **22. Kokosanki**

### **Składniki:**

3 szklanki mąki

1 szklanka cukru

3 jaja

1 łyżka proszku do pieczenia

$\frac{1}{2}$  kostki masła lub margaryny

3 łyżki miodu

### **Wykonanie:**

Masło i cukier ucierać dodając po 1 jajku. Potem dodać resztę składników. Pic około 45 minut.

## **23. Lody**

### **Składniki:**

3 jaja

$\frac{1}{2}$  litra mleka

cukier wanilinowy

8 – 10 dag marchwi

2 ząbki czosnku

Sól

### **Zalewa:**

2 szklanki wody

10 dag cukru

### **Wykonanie**

Ogórki umyć, osuszyć i pokroić w cienkie plasterki. Cebulę obrać, umyć i pokroić w cienkie półplasterki. Marchew obrać, umyć i pokroić w słupki. Wszystkie warzywa wymieszać ze sobą, posolić i odstawić na 3 godziny. Wodę zagotować z octem, olejem i przyprawami. Warzywa lekko odcisnąć, rozłożyć do wyparzonych słoików, zalać gorącą zalewą wraz z przyprawami i zakręcić. Pasteryzować 10 – 15 minut.

## **55. Mizeria**

### **Składniki:**

8 kg ogórków

$\frac{1}{2}$  litra octu 10%

$\frac{1}{2}$  szklanki oleju

2 szklanki cukru

$\frac{1}{2}$  szklanki soli

### **Wykonanie**

Ogórki obrać i pokroić na plasterki, dodać wszystkie przyprawy i dodatki, wymieszać i pozostawić na 2 – 3 godziny. Nakładać do słoików i wekować 5 – 10 minut.

## **56. Sałatka wielowarzywna**

### **Składniki:**

1 kg kapusty białej

1 kg ogórków

$\frac{1}{2}$  kg marchwi

$\frac{1}{2}$  kg cebuli

5 łyżek oleju

10 ziaren pieprzu

10 ziaren ziela angielskiego

4 listki laurowe

2 łyżeczki gorczycy

Szklanka octu

4 ząbki czosnku

2 łyżki gorczycy

4 łyżeczki natki pietruszki

2 łyżeczki pieprzu ziołowego

$\frac{1}{2}$  pomidorów bez skórki

$\frac{1}{2}$  kg papryki

2 łyżki soli

## II Przetwory na zimę

### 52. Papryka konserwowa

#### Składniki:

5 kg papryki	2 czubate łyżki soli
$\frac{1}{2}$ l octu	10 ząbków czosnku
$\frac{1}{2}$ l oleju	10 szt ziela angielskiego
4 szklanki wody	4 listki
1 szklanka cukru	

#### Wykonanie:

Wszystkie składniki zagotować dodać paprykę, gotować 5 minut. Wkładać do słoików zalewać, słoiki zakręcić i odwrócić

### 53. Pickle

#### Składniki:

1 kg ogórków  
2 cebule  
1 łyżka soli  
gorczyca, liść pietruszki, liść  
selera, liść pora, listek laurowy, koper, ziele ang.

#### Zalewa:

$2\frac{1}{2}$  szklanki wody  
 $\frac{1}{2}$  szklanki octu  
 $\frac{1}{2}$  szklanki cukru  
1 łyżka soli

#### Wykonanie:

Ogórki pokrojone na 4 wzdłuż, pokrojona cebula i 1 łyżka soli odstawić na 1 godz. Zalewę przygotowaną według składników zagotować i ostudzić. Do słoików włożyć liść pietruszki, liść selera, pora, listek laurowy,  $\frac{1}{2}$  łyżeczki gorzycy, ziele ang. koper. Włożyć pokrojone ogórki zalać zalewą i gotować 1 minutę.

### 54. Sałatka szwedzka

#### Składniki:

1 kg ogórków

20 dag cebuli

#### Wykonanie

Całe jajka ubić z cukrem, do tego dodać gotowane gorące mleko i cukier wanilinowy. Rozmieszać i podgrzewać ciągle mieszając żeby się nie przypaliło (nie gotować). Powstanie zgęstniała masa jak na naleśniki. Ostudzić i wstawić do zamrażalnika.

### 24. Makowiec topiony w wodzie

#### Składniki:

#### Ciasto:

4 szklanki mąki,  
kostka margaryny lub masło  
roślinne,  
10 dag drożdży,  
4 jaja.

#### Nadzienie:

$\frac{1}{2}$  kg maku,  
2 jaja,  
 $\frac{1}{2}$  kostki margaryny,  
2 łyżki bułki tartej,  
 $1\frac{1}{2}$  szklanki cukru,  
aromat migdałowy.

#### Wykonanie

Składniki zagnieść i szybko wrzucić do letniej wody. Gdy ciasto wypłynie, dosypać szklankę cukru oraz szklankę mąki i ponownie zagnieść.

Składniki nadzienia dokładnie wymieszać. Zagniecione ciasto podzielić na cztery części i każdą z nich kolejno rozwałkować, na placki nałożyć po  $\frac{1}{4}$  nadzienia i formować strucle. Następnie zawijać je w pergamin i układać na blaszce - jedną obok drugiej - zawinięciem pod spód. Piec około 45 - 60 minut w piekarniku rozgrzanym do około 180°C. Po wystudzeniu udekorować polewą czekoladową. Można, też posypać wiórkami kokosowymi. Smacznego!

## 25. Placek z marchwi

### *Składniki:*

1 $\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia	4 szklanki tartej marchwi
1 łyżeczka sody	$\frac{1}{2}$ szklanki oleju (rozpuszczonej margaryny)
1 łyżeczka soli	2 szklanki mąki
1 $\frac{1}{2}$ szklanki cukru	
3 - 4 jaja	

### *Wykonanie:*

Wszystko wymieszać i piec.

## 26. Placek cytrynowy

### *Składniki:*

#### *Ciasto*

25 dag mąki
proszek do pieczenia
25 dag cukru
1 margaryna
5 jajek

sok z cytryny
tarta skórka z cytryny

#### *Polewa*

2 żółtka
20 dag cukru pudru
sok z cytryny

### *Wykonanie*

Margarynę utrzeć z cukrem i żółtkami. Po utarciu dodać mąkę i sok z cytryny oraz tarką skórkę. na koniec pianę z białek - wymieszać. Po upieczeniu placka zrobić polewę z podanych składników (składniki zmiksować) Polewę wylewać na gorący placek.

## 27. Pączki na zimno

### *Składniki:*

1 kg mąki	2 szklanki zimnego mleka
1 kostka margaryny (miękkiej)	2 łyżki cukru
10 dag drożdży	5 jajek

## 51. Zebra

### *Składniki:*

5 jaj	1 szklanka oleju
2 $\frac{1}{2}$ szklanki mąki	1 szklanka wody wrzącej
1 $\frac{1}{2}$ szklanki cukru	3 łyżeczki proszku olejek arakowy lub rumowy

### *Wykonanie*

Ubić pianę, dodać cukier, żółtka i na zmianę dodawać mąkę, olej i wrzątek. Podzielić na pół. Dodać 3 łyżki kakao i 1 łyżeczkę proszku do pieczenia, a do białej części 3 łyżki mąki. Wlewać na zmianę na środek prodiża od białego poczynając.



**Potem dodać:**

3 łyżki dżemu	$1\frac{1}{2}$ łyżeczki proszku do pieczenia
2,5 szklanki mąki	
5 żółtek	
$1\frac{1}{2}$ łyżeczki sody	

Wszystko wymieszać i na koniec dodać pianę z białek.

Upieczone ciasto podzielić na 3 warstwy i przełożyć masą.

**Masa:**

1 kostka margaryny	12 łyżek kaszy manny
1 szklanka cukru	olejek migdałowy

1 litr mleka

Składniki zagotować i gotować do zgęstnienia.

**50. Wuzetka I****Składniki:**

$\frac{1}{2}$ kostki margaryny	18 łyżek mleka
7 łyżek cukru	2 jaja
18 łyżek mąki	

**Wykonanie:**

Utrzeć margarynę z cukrem, dodać jaja, potem na przemian mąkę i mleko i ucierać.

**Potem dodać:**

1 łyżka cynamonu	1 łyżeczka proszku do pieczenia
2 łyżki kakao	
1 łyżeczka sody	$\frac{1}{2}$ słoika dżemu

Wszystko wymieszać i upiec. Na wierzch zrobić polewę

**Polewa:**

2 łyżki margaryny	$\frac{1}{2}$ szklanki cukru.
2 łyżki mleka	
2 łyżki kakao	

**Wykonanie:**

Przesiać mąkę i włożyć do niej wszystkie składniki, wymieszać ciasto. Pozostawić do wyrośnięcia (na wiadrze z zimną wodą). Po około 1,5 - 2 godz. formować pączki i smażyć.

**28. Piernik z jabłek****Składniki:**

<b>Przecier jabłkowy</b>	1 szklanka cukru
$1\frac{1}{2}$ szklanki przecieru jabłkowego	5 - 10 dag rodzynek
$\frac{1}{2}$ kostki masła	

Do gorącego przecieru jabłkowego dodać resztę składników i podgrzać do rozpuszczenia masła. Odstawić do wystygnięcia.

**Następnie dodać:**

2 szklanki mąki	1 łyżeczka soli
1 łyżeczka proszku do pieczenia	2 jaja
	cynamon i goździki
2 płaskie łyżeczki sody	

Wszystko razem upiec w prodiżu.

Gorący piernik lukrujemy

**Lukier:**

1 szklanka cukru pudru	$1\frac{1}{2}$ łyżki stopionego masła
2 gorące łyżki mleka	

Wszystko ucieramy, dodając kilka kropli aromatu wanilinowego.

**29. Pleśniak****Składniki (ciasto kruche):**

3 szklanki mąki	1 margaryna „Kasia”
3 łyżki cukru	1 jajko
3 łyżeczki proszku do pieczenia	2 żółtka

**Wykonanie**

Wyrobione ciasto włożyć na godzinę do lodówki, podzielić ciasto na połowę, zetrzeć pierwszą część na tarce jarzynówce i upiec. Ubić

pianę z białek, dodać do niej 2 łyżki cukru i wylać na upieczone ciasto. Na wierzch zetrzeć 2 część ciasta i ponownie upiec.

### 30. Racuchy z makiem

#### *Składniki*

<b>Ciasto:</b>	1 łyżeczka cukru,
1 kg mąki pszennej,	szczypta soli.
2 szklanki mleka,	<b>Nadzienie:</b> 0,5 kg maku, 3/4
5 dag drożdży,	szklanki cukru.
1 jajko wiejskie,	

#### *Sposób przygotowania*

**Nadzienie:** Mak wypłukać, sparzyć wrzątkiem, odlać wodę i zalać nowym ukropem, po czym gotować około. 30 minut. Następnie zemleć w makutrze, aż zbieleje, dodać cukier i dalej ucierać.

**Ciasto:** Mąkę przesiać do drewnianego naczynia, zrobić dołek i wylać do niego rozmieszane drożdże z cukrem w 0,5 szklanki ciepłego mleka. Dokładnie wymieszać, dodając pozostałe składniki. Pozostawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia na około 30 minut, przykryć lnianą ścierką. Ciasto ponownie przegnieść, nic nie dodając. Pozostawić przykryte na około 30 minut. Formować porcje, nadziewać makiem, lekko spłaszczyć i pozostawić do wyrośnięcia przykryte lnianą ścierką. Wyrośnięte kłaść na rozgrzany smalec (mała ilość tłuszczu na patelni). Smażyć do uzyskania złotego koloru. Podawać z cukrem pudrem. Smacznego!

### 31. Raffaello

#### *Składniki:*

$2\frac{1}{2}$ duże paczki krakersów	$\frac{1}{2}$ litra mleka
200g wiórków kokosowych	2 żółtka; 1 szklanka cukru
1 kostka masła roślinnego	2 płaskie łyżki mąki pszennej
<b>Ugotować budyń z:</b>	2 kopiane łyżki mąki ziemniaczanej
1 cukier wanilinowy	

#### **Wykonanie:**

Mleko, cukier, margaryna i kakao - zagotować. Dodać mleko w proszku i pokruszone wafle. Wszystko wyłożyć na cały wafel i przyłożyć drugim. Pozostawić wszystko pod przyciśnięciem np. książkami.

### 47. Wafle suche przekładane (I przepis)

#### *Składniki:*

1 margaryna	1 szklanka cukru
łyżka kakao	wiórki kokosowe
1 szklanka mleka w proszku	
$\frac{1}{2}$ szklanki wody	

#### **Wykonanie**

Zagotować wodę z cukrem, margaryną i kakao, po odstawieniu z ognia dodać mleko w proszku i wiórki. Lekko ostudzoną masę przekładać z suchymi waflami.

### 48. Wafle suche przekładane (II przepis)

#### *Składniki:*

1 szklanka słodkiej śmietany	1 szklanka cukru
1 margaryna	2 galaretki

#### **Wykonanie:**

Śmietanę, cukier, margarynę zagotować zdjąć z ognia wsypać galaretki, ostudzić, smarować suche wafle.

### 49. Wuzetka II

#### *Składniki:*

$\frac{3}{4}$ szklanki oleju	2 łyżki kakao
$\frac{3}{4}$ szklanki mleka	aromat
$1\frac{1}{2}$ szklanki cukru	

Wszystko zagotować i przestudzić.

### **Wykonanie:**

Ciasto podzielić na 2 części. Jedną włożyć na blaszkę. Na ciasto rozłożyć obrane wcześniej połówki jabłek i przykryć drugą warstwą ciasta. Ciasto piec około 1 godz. Dopilnować aby się upiekło i nie przypaliło. Po wyjęciu ciasta od razu posmarować lukrem.

**Lukier:** 1 łyżka śmietany

1 łyżka soku z cytryny

1 szklanka cukru pudru

## **45. Ciasto Stefania**

### **Składniki:**

6 paczek herbatników

1 litr mleka

1 szklanka cukru

1 margaryna

1 szklanka kaszy manny

2 łyżki kakao

1 cukier wanilinowy

### **Wykonanie:**

Mleko + margaryna + cukier zagotować. Po trochu wsypywać kaszę manną, cały czas mieszając. Gdy zgęstnieje wsypać kakao. Posmarować blachę i wysypać bułką tartą. Blachę wyłożyć herbatnikami i wylać na nie gorącą masę. Na wierzch ułożyć (lekko uciskając) herbatniki. Polać polewą i posypać wiórkami. Po wystudzeniu włożyć do lodówki

## **46. Wafle suche kruszone**

### **Składniki:**

$\frac{1}{2}$  szklanki mleka

1 szklanka cukru

1 kostka margaryny

kakao ( 2 łyżki)

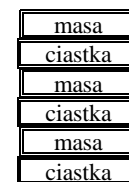
2 szklanki mleka w proszku

paczka suchych wafli (2 całe

reszta pokruszona)

### **Wykonanie**

Budyń wystudzić. Utrzeć masło dodając po łyżce budyniu, potem wiórki,  $\frac{1}{4}$  paczki wiórek zostawić do posypania.



## **32. Rogaliki domowe**

### **Składniki:**

2 kostki margaryny,

1 kg mąki pszennej,

4 jaja,

6 łyżek cukru,

1 szklanka mleka,

10 dag świeżych drożdży,

marmolada lub dżem,

dla dzieci krem czekoladowy,

cukier puder do posypania.

### **Sposób przygotowania:**

Margarynę wyjąć z lodówki wcześniej, tak by była miękka, i włożyć do miski. Ucierać powoli wałkiem kulką (nie można mikserem), dosypując mąkę. Dodać drożdże, które należy wcześniej rozrobić z 2 łyżkami cukru i ciepłym mlekiem. Następnie dodać utarte z 4 łyżkami cukru jaja. Ciasto wyrabiać, aż będzie odchodzić od ręki. Zawinąć w folię aluminiową i na 2 godziny wstawić do lodówki. Następnie wyjąć, posypać mąką i formować gałki średniej wielkości. Rozwałkować tak, by powstał cienki, długi pasek. U góry kłaść dżem, marmoladę lub krem czekoladowy. Zawijać do dołu. Układać na blasze i piec około 25 minut. Kiedy rogaliki będą koloru złotego, należy wyjąć je z piekarnika i posypać cukrem pudrem. Podawać z kawą, a dzieciom z mlekiem lub kakao.

### 33. Rogaliki drożdżowe

#### Składniki:

1 kg mąki	$\frac{1}{2}$ szklanki cukru
2 jaja	Szczypta soli
10 dag drożdży	
2 szklanki mleka ciepłego	

#### Wykonanie:

Wyrobić ciasto z w/w składników, dodać oleju, (tyle żeby ciasto nie lepiło się do rąk) wałkować, ciąć na trójkąty, smarować (dżemem, marmoladą, serem) piec na złoty kolor.

### 34. Rogaliki serowe (obwarzanki)

#### Składniki:

$\frac{1}{2}$ kg sera tłustego	3 jaja całe
$\frac{1}{2}$ kg mąki	2 łyżeczki sody
5 dag masła	2 łyżeczki spirytusu (octu)
$\frac{1}{2}$ szklanki cukru	aromat i sól

#### Wykonanie

Ser zmielić na maszynce. Połączyć wszystkie składniki (masło stopić). Z gotowego ciasta formować placki można szklanką i kieliszkiem. Smażyć na tłuszczu lub oleju.

### 35. Rolada kokosowa

#### Składniki:

##### I część

300g herbatników
100g cukru

$\frac{1}{2}$  szklanki wody (125 ml)

$\frac{1}{4}$  kostki masła

2 łyżki spirytusu

kakao

wanilia

##### II część

180g masła

100g cukru pudru

$\frac{1}{2}$  cukier wanilinowy

#### Wykonanie:

Ciasto zagnieść i rozwałkować. Ser wymieszać i wylać na ciasto, piec około 40 minut (temperatura 180<sup>0</sup>). Pianę z białek ubić, dodać  $\frac{1}{2}$  szklanki cukru i 2 łyżki mąki ziemniaczanej. Wyłożyć na sernik i posypać wiórkami kokosowymi, piec około 20 minut.

### 43. Sernik zwykły (na kruchym cieście)

#### Składniki:

##### Ciasto:

2 szklanki mąki
2 pełne łyżeczki proszku do pieczenia
1 płaska łyżeczka kakao
4 łyżki cukru
$\frac{2}{3}$ kostki margaryny
2 żółtka

##### Wykonanie:

Ciasto zagnieść z podanych składników i rozwałkować na blachę. **Masa serowa** - utrzeć margarynę na zmianę porcjami dodawać ucierając ser, cukier, żółtka na koniec budyń i aromat i wymieszać mikserem. Ubić pianę z 6 białek i delikatnie wymieszać z masą serową. Dodać oprószone mąką rodzynki.

**Uwaga:** Jeśli ser mielony jest waniliowy to nie dodawać aromatu tylko sam budyń waniliowy.

##### Masa serowa:

1 kg sera mielonego
szklanka cukru
4 jajka
budyń (śmietankowy lub waniliowy)
aromat
$\frac{1}{3}$ kostki margaryny

### 44. Szarlotka z połówek jabłek

#### Składniki:

$2\frac{1}{2}$  szklanki mąki

3 łyżki mąki ziemniaczanej

4 żółtka;  $1\frac{1}{4}$  szklanki cukru

1 masło roślinne (200g) lub  $\frac{2}{3}$

kostki margaryny

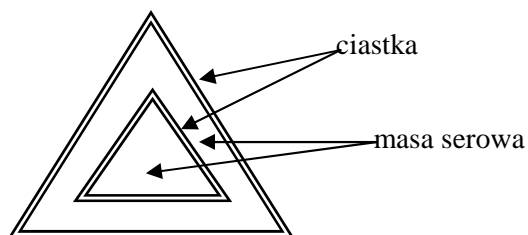
1 cukier wanilinowy

1 łyżeczka proszku do pieczenia

3 łyżki śmietany

połówki jabłek ponad 1 kg

Ciastka ułożone na papierze



Widok przekroju gotowego sernika

#### 41. Sernik na ciastkach

##### **Składniki:**

1 łyżka masła	1,2 kg sera
1,5 szklanki cukru	8 białek ubitych
8 żółtek	herbatniki do wyłożenia prodi- ża
1 łyżka budyniu aromat	

##### **Wykonanie:**

Składniki zmiksować na koniec dodać pianę z białek. Wyłożyć prodiż ciastkami. Masę serową podzielić na 2 części i do drugiej dodać kakao. Wyłożyć do Prodiża warstwami. Piec ok godziny.

#### 42. Sernik z pianką

##### **Składniki:**

<b>Ciasto:</b>	$\frac{1}{2}$ szklanki cukru
1,5 szklanki mąki	2 łyżeczki mąki ziemniaczanej

1 jajko;  $\frac{1}{2}$  szklanki cukru

$\frac{1}{3}$  kostki margaryny

$1\frac{1}{2}$  łyżeczki proszku do pieczenia

##### **Składniki piany:**

Białka

##### **Ser:**

75 dag sera mielonego

3 łyżki oleju; 5 żółtek

2 - 3 łyżki śmietany

$1\frac{1}{2}$  szklanki cukru

1 budyń śmietankowy (duży)

100g kokosu

pergamin do zawijania

2 łyżki spirytusu

##### **Wykonanie**

I. Pergamin posmarować masłem, herbatniki zemleć w maszynce, wodę zagotować z wanilią, kakao, dodać masło, herbatniki. Rozsmarować na posmarowany pergamin (grubość 1 cm).

II. Masło utrzeć, dodać cukier, kakao i cukier wanilinowy, dobrze utrzeć, dodać spirytus - utrzeć. wyłożyć na ostudzoną czekoladową masę, rozsmarować i zwinąć roladę.

#### 36. Rolada z makiem

##### **Składniki ciasta biszkoptowego:**

8 jaj

2 łyżki octu

2 szklanki mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 szklanki cukru

nia

##### **Wykonanie:**

8 białek i 2 szklanki cukru dobrze utrzepać. Do żółtek dodać 2 łyżki octu, 2 łyżeczki proszku do pieczenia - wymieszać, połączyć pianę z białek z żółtkami i mąką i wymieszać.

##### **Składniki masy makowej :**

1 szklanka maku

cukier do smaku

1 łyżka masła

1 olejek migdałowy

1 łyżka miodu

##### **Wykonanie masy makowej:**

Wszystko podprażyć ok 5 minut na wolnym ogniu. Po wystudzeniu dodać pianę z 1 białka. Wyłożyć masę na ciasto.

#### 37. Sernik gotowany

##### **Składniki:**

##### **Ciasto:**

$\frac{1}{2}$  kg mąki; 2 jaja

1 szklanka cukru

2 łyżeczki proszku do pieczenia

1 kostka masła (margaryny)

śmietana (aby zagnieść ciasto)

### *masa serowa*

1 kg sera

1 kostka masła

1 - 1,5 szklanki cukru

aromat

2 łyżki mąki ziemniaczanej

2 żółtka

1 jajko całe

#### **Wykonanie:**

Z ciasta upiec trzy placki. W garnku rozpuścić masło, zestawić z ognia i dodać ser przepuszczony przez maszynkę, cukier aromat, żółtka i jako oraz mąkę ziemniaczaną rozpuszczoną w małej ilości wody. Wszystko wymieszać i doprowadzić na ogniu do zagotowania. Zestawić z ognia i wylewać warstwami na cisto. na górę można zrobić polewę.

#### **Polewa:**

2 łyżki masła

2 łyżki kakao

gotować 10 minut

2 łyżki cukru

2 łyżki mleka

### **38. Sernik na zimno**

#### **Składniki:**

1 szklanka cukru

3 kostki sera (75 dag)

1 niecała margaryna

cukier wanilinowy

2 czubate łyżki żelatyny

2 - 3 jaja

1 galaretka lub 2 po  $\frac{1}{2}$

#### **Wykonanie:**

Galaretkę przygotować wcześniej aby była już gotowa zastygnięta. Margarynę rozpuścić, dodać cukier, cukier wanilinowy - miksować. Dodać całe jajka i ser porcjami (cały czas miksować) Dodać żelatynę rozpuszczoną w  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{1}{3}$  szklanki wody. Można dodać rodzynki. Wlewać sernik warstwami do tortownicy wrzucając pokrojoną galaretkę. Schłodzić.

### **39. Sernik na zimno z serków homogenizowanych**

#### **Składniki:**

6 jaj

1 kostka masła

1 szklanka cukru pudru

3 serki homogenizowane

3 łyżki żelatyny

#### **Wykonanie:**

Żółtka, masło i cukier utrzeć na jednolitą masę, dodawać po jednym serku i dalej ucierać, dodać ubitą pianę z białek i żelatynę (rozpuścić w 1 szklance gotowanej gorącej wody) przestudzić i letnią dodać do sernika.

### **40. Sernik na zimno (domek z sera)**

#### **Składniki:**

3 kostki sera (75 dag)

1 kostka margaryny

$1\frac{1}{2}$  szklanki cukru pudru

5 paczek herbatników

aromat, kakao

#### **Wykonanie**

Wymieszać wszystkie składniki (ser, margaryna, cukier aromat) podzielić na pół i do jednej części dodać kakao. Herbatniki ułożyć na papierze w 3 rzędach, wyłożyć na nie jedną część masy, przyłożyć herbatnikami i wyłożyć drugą część masy. Boczne rzędy herbatników wraz z papierem postawić tworząc trójkątny domek. Pozostawić w lodówce do schłodzenia.

