

Karp w galarecie

Warzywa z włoszczyzny i cebule oczyść, włóż do garnka, posól, dodaj odrobinę cukru i ugotuj wywar. Dodaj do niego listek laurowy, ziarenka ziela angielskiego i pieprzu. Następnie do wywaru ostrożnie włóż dzwonka ryby na wolnym ogniu gotuj 15–20 minut. Wyjmij łyżką cedzakową. Wywar przecedź. Marchewki z wywaru pokrój, wykorzystaj do dekoracji potrawy. Żelatynę rozmocz w niewielkiej ilości zimnej wody.

Dodaj do wywaru, dolej lekko roztrzepane białka i ocet. Mieszając, całość podgrzewaj na wolnym ogniu, aż wywar się sklaruje. Znow przecedź. Na dno półmiska nalej trochę wywaru. Pozostaw w chłodzie, aby zastygł. Następnie ułóż warstwę warzyw i ryby. Udekoruj. Zalej pozostałym wywarem. Wstaw do lodówki i pozostaw do zastygnięcia.

Składniki:

sprawiony karp
(ok. 1 kg)
pęczek włoszczyzny
2 cebule
kilka ziarenek ziela
angielskiego i pieprzu
listek laurowy
sól
cukier
2 białka
2 łyżki octu
2 łyżeczki żelatyny
koperek, zielony groszek
do dekoracji

Carp in aspic

Vegetables with Greens and onions into clean pot, salt, add a touch of sugar and cook the broth. Add bay leaf, grains of pepper and allspice. Then the broth, carefully insert a ringed fish and simmer Cook 15-20 minutes. Remove a spoon. Strain broth. Carrots from broth cut, use to decorate dishes. Soak gelatin in a small amount of cold water. Add to broth, add lightly beaten egg whites and vinegar. Stirring the whole thing cook to simmer until the broth has clarified in August. Strain again.

At the bottom of the plate pour a little broth. Let cool to froze. Then put a layer of vegetables and fish. Decorate. Pour the rest of the concoction. Insert into the refrigerator, and leave to set.

Ingredients:

carp (aprox 1 kg)
a bunch of greens
2 onions
a few grains of allspice
and pepper
bay leaf salt
Sugar
2 egg whites
2 tablespoons white
vinegar
2 teaspoons gelatine
dill green beans
to decorate

Pierogi ruskie

CIASTO

Wymieszać wszystkie składniki i ugniatać aż powstanie ciasto.

NADZIENIE

Ziemniaki obrać, opłukać, włożyć do garnka z zimną wodą, dodać soli i zagotować. Gotować przez około pół godziny lub do miękkości. Odcedzić, włożyć z powrotem do garnka i ubić. Poczekać aż ziemniaki ostygną. Ser pokruszyć, rozgnieść widelcem, wymieszać z ziemniakami, dodać sól i pieprz. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na maśle. Dodać do nadzienia, wymieszać. Szklanką wycinać kółka z ciasta, na środek nakładać łyżkę farszu. Pierogi złożyć na pół i przycisnąć krawędzie. Kiedy skończysz, rozłóż pierogi na stole.

W dużym garnku zagotować osoloną wodę z łyżką oleju i jak będzie wrzała, włożyć 15 sztuk. Po ponownym zagotowaniu zmniejszyć ogień do średniego i gotować pierogi do czasu wypłynięcia na powierzchnię.

Po wypłynięciu pierogów gotować je jeszcze przez około 2 minuty. Pierogi wyłożyć na talerz.

Składniki:

CIASTO

300 g mąki pszennej
szczypta soli
200 ml wrzącej wody
30 g masła

FARSZ

500 g sera białego tłustego
lub półtłustego
500 g ziemniaków
2 łyżeczki soli (lub do smaku)
1/2 łyżeczki zmielonego pieprzu ziołowego lub czarnego
1 mała cebula
2 łyżki masła do podsmażenia cebuli

Russian dumplings

DOUGH: Put together all the ingredients and knead until the dough is ready.

STUFFING:

Peel the potatoes, rinse, insert into the pot with cold water, add salt and bring to the boiling point. Cook for about half an hour until it gets tender. Drain, put back into the pot and whip. Wait until the potatoes cool down. Crumble cheese, mash with the fork, mix with the potatoes, add salt and pepper. Cut onion into cubes and fry in butter. Add to the stuffing and stir all ingredients. Use the glass to cut the circles out of the dough and put the stuffing in the middle using a teaspoon. Fold the dumplings in halves and put the edges together. Put the dumplings on the table.

Boil salted water in a big pot, add a spoon of oil. Bring it to the boiling point and put the dumplings in water. When they come to the surface, boil them for 2 more minutes. Take them out, drain and put in on the plate.

Ingredients:

DOUGH

300 g flour
pinch of salt
200 ml of hot water
30 g of butter

STUFFING

500 g of fat or vanishing cottage cheese
500 g of potatoes
2 teaspoons of salt
1/2 teaspoon of ground pepper
1 small onion
2 spoons of butter to fry onion

Gołąbki

Składniki:

1 szklanka ugotowanego ryżu
1 główka białej kapusty
2 łyżki tłuszczu
2 duże cebule
2 ząbki czosnku
45 dag zmielonej chudej wieprzowiny
2 jajka
Sól, pieprz, oregano
2 łyżeczki papryki w proszku
45 dag kiszonej kapusty
½ szklanki wywaru z kurczaka
½ szklanki przecieru pomidorowego
2 szklanki kwaśnej śmietany

Białą kapustę ugotować. Rozgrzać tłuszcz, zrumienić na nim pokrojoną w kostkę cebulę oraz czosnek. Do mielonego mięsa dodać ugotowany i ostudzony ryż, surowe jajka, zrumienioną cebulę i czosnek oraz przyprawy: sól, pieprz, oregano i paprykę w proszku. Wszystko wymieszać. Nadzienie wyłożyć na liście białej kapusty i zawinąć. Na dnie rondla rozłożyć kiszoną kapustę i położyć na niej gołąbki. Wywar z kurczaka wymieszać z przecierem pomidorowym i połączyć nim gołąbki. Całość włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec pod przykryciem 90-120 minut w temperaturze 180 °C. Przed podaniem gołąbki można polać śmietaną.

*Można udekorować pietruszką lub podać w sosie pomidorowym, który otrzymamy z przecieru pomidorowego, kupionego w sklepie.

Cabbage rolls or stuffed cabbage

Ingredients:

**1 cup cooked rice
1 cabbage
2 tablespoons fat
2 large onions
2 cloves garlic
45 dag minced meat
2 eggs
salt
pepper
oregano
2 teaspoons paprika powder
45 dag sauerkraut
½ cup chicken broth
½ cup tomato puree
2 cups of sour cream**

Rinse and boil the cabbage. After cooking it, cool it and separate the leaves. In the meanwhile, cook the rice. Peel and chop the onion and the garlic, then fry it on the frying pan. In a big bowl mix cold cooked rice with minced meat and fried onion and garlic. Add eggs and spices and stir well. Spread the stuffing on the cabbage leaves and roll them up.

On the bottom of the pot spread some cabbage leaves. You may also use a few slices of bacon. Put the cabbage rolls on that. Add some chicken stock and a bit of tomato juice. You can cook it traditionally on the cooker (simmer it for at least an hour) or in the oven in 180°C. Serve with tomato sauce or tomato juice.

Kaczka nadziewana

Jabłka obrać i pokroić w kawałki. Oplukać kaczkę, do środka włożyć kawałki jabłek i mocno obsypać przyprawami od środka i na zewnątrz. W szklance przygotować sos na bazie białego wina, oliwy można dodać przypraw, ząbek czosnku, którym później należy polewać kaczkę w czasie pieczenia, aby mięso nie było suche.

Składniki:

1 cała świeża lub
mrożona kaczka
1 kg jabłek
1/2 szklanki białego
pół wytrawnego
wina
przyprawy
oliwa

Stuffed duck

Peel the apples and cut them into pieces. Rinse the duck, season it well inside and outside. Put apples inside the duck. Bake it in the oven at 180 °C for an hour and a half. Prepare some sauce with the use of wine and olive to sprinkle the duck while baking in order not to let it dry too much.

Ingredients:

fresh duck
1 kg apples
1/2 glass of white
semi dry wine
spices
olive

Pierogi z kapustą i grzybami

CIASTO

Wymieszać wszystkie składniki i ugnieść, aż powstanie ciasto.

FARSZ

Grzyby optukać, zalać zimną wodą i odstawić na 6 godzin aż namokną. Potem zagotować, dodać obraną i pokrojona marchewkę, pietruszkę i gotować, aż będą miękkie. Pod koniec gotowania dodać sól i pieprz.

Ugotować kapustę z solą, kiedy stanie się miękka, wycisnąć. Grzyby, marchewkę i pietruszkę odcedzić, wycisnąć i zmielić razem z kapustą.

Na patelni podsmażyć cebulę i dodać do farszu.

Wymieszać wszystkie składniki dodać sól i pieprz.

Szklanką wycinać kółka z ciasta, na środek nałożyć łyżeczką farsz.

Pierogi złożyć na pół i przycisnąć krawędzie.

W dużym garnku zagotować wodę ze szczyptą soli i łyżką oleju.

Wrzucać pierogi na gorącą wodę. Po zagotowaniu, pierogi wyłożyć na talerz.

Składniki:

CIASTO

300 gram mąki
pszennej
szczypta soli
200 ml wrzącej
wody
30 gram masła

FARSZ

1 słoik suszonych
grzybów
kilogram kiszzonej
kapusty
1 marchewka
1 pietruszka
sól i pieprz
3 łyżki oleju
3 cebule

Dumplings with sauerkraut and mushrooms

DOUGH

Mix all the ingredients and knead until you get dough.

STUFFING

Rinse the mushrooms, put them in cold water and wait 6 hours until they get soaked. Then cook them, add peeled and chopped carrot and parsley. Cook together until they are tender. In the end add some salt and pepper. Cook the sauerkraut until it gets tender, then drain it.

Take the mushrooms, carrot and parsley out of the water and drain. After that, grind it with the sauerkraut.

Fry chopped onion in hot oil. Finally, add it to the rest of the mixture. Mix it all well, add some salt and pepper.

With the glass cut the circles out of the dough. In the middle put some stuffing with the use of a teaspoon. Then fold the dumplings in halves and stick the edges.

In a big pot boil some water with a pinch of salt and some oil. Bring it to the boiling point and put the dumplings inside. After they come out to the surface take them out, drain and put them on the plate.

Ingredients:

DOUGH

300 grams of wheat flour
pinch of salt
200 ml of hot water
30 grams of butter

STUFFING

1 jar of dried mushrooms
kilo of sauerkraut
1 carrot
1 parsley
salt and pepper
3 spoons of oil
3 onions