



Welcome to Poland

Erasmus +

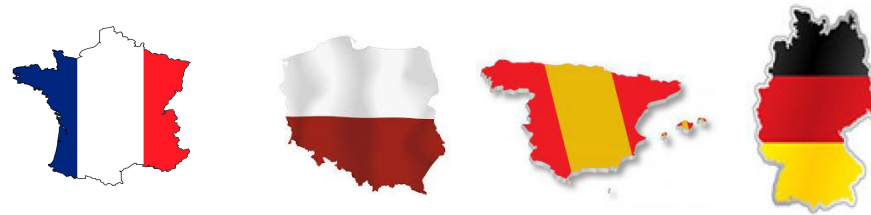
Welcome to Warsaw



Let's talk about food/life/balance



Who are we?



**Close your eyes and let's prepare
sandwiches, drinks, starters**



Soup „Żółwiowa”

31. Zupa żółwiowa.

Ugotować na smaku z włoszczyzny pół kwarty francuzkiego bulionu, licząc go tyle, żeby był tęgi, do tego wlać pół szklanki madery lub xeresu (wino schéry), włożyć najmniej pięć truflii świeżo ugotowanych i pokrajanych w plasterki wraz z odwarem, w którym się gotowały— lub zakonserwowanych w maśle,— jednak powinno być dużo truflii, bo dają właśnie odrębny i podniesiony smak. Osobno ugotować główkę cielecą, lub wreszcie mleczko cielece (mało używane u nas) w wodzie z solą i włoszczyzną, jakąś część téj główki pokrajać w kawałki i włożyć w wazę. Oprócz tego kładą się jeszcze amoretki cielece i jajka na twardo ugotowane i pokrajane w ćwiartki. Słowem tyle w téj zupie jest przyborów, iż prawie cała jest gęsta,— je-

Ciasto na łamańce

1) Wersja „chuda”: zagniatamy tęgie ciasto z 12 dkg mąki, 12 dkg cukru pudru i 1 całego jaja. Z cienko rozwałkowanego ciasta wycinamy wąskie prostokąty (2x7 cm) i pieczemy je w piekarniku, na natłuszczonej blasze, na jasnożółty kolor.

2) Wersja krucha: ciasto zagniatamy z 13 dkg mąki, 6 dkg masła, 3 dkg cukru pudru oraz 1 surowego żółtka. Dobrze wyrobione ciasto powinno „odpocząć” w chłodnym miejscu przez 30 min. Po tym czasie rozwałkowujemy je cienko i postępujemy dalej jak w poprzednim przepisie.



Cake „łamańce”

„Zrazy” with mashrooms and cream

Staropolskie zrazy z grzybami i śmietaną

Ze skruszalego mięsa wołowego (najlepiej z polędwicy) krajemy (w najprzek włókien) małe zrazy, lekko je pobijamy tłuczkiem, oprószamy świeżo zmielonym pieprzem i szybko obsmażamy na maśle.

W $\frac{3}{4}$ l wody gotujemy do miękkości 6 dkg suszonych grzybów. Ugotowane grzyby krajemy na paseczki, zaś małe czapeczki pozostawiamy w całości. W rondlu układamy zrazy przesypując je grzybami i zalewamy dobrze posolonym wywarem z grzybów. Rondel szczelnie przykrywamy i zrazy dusimy na małym ogniu 20 minut.

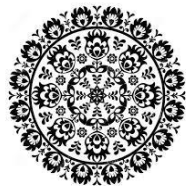
Po tym czasie wkładamy do rondla 1 kg obranych i pokrajanych w niezbyt cienkie plastry ziemniaków. Rondel ponownie przykrywamy, potrząsamy nim ostrożnie i znowu stawiamy na małym

ogniu. Gdy ziemniaki są już prawie miękkie, do rondla wlewamy $\frac{1}{4}$ l kwaśnej śmietany dokładnie rozmieszanej z czubatą łyżeczką mąki pszennej. Jeszcze 10—12 minut gotowania na małym ogniu pod przykryciem i zrazy są gotowe.

Podajemy w rondlu, w którym je przyrządzaliśmy (znakomicie do tego celu nadają się naczynia ze szkła ogniotrwałego). Potrawa znakomita, godna zwłaszcza polecenia na „męskie” śniadania.



Let's do something more...



What is this in your country?



Fat or slim? Let's count calories!



We can find recipes: health.riberadeltajo.es