

Zupa ogórkowa

Włóż do garnka optukane mięso i zagotuj. Dodaj szczyptę soli, ziele angielskie i listek laurowy. Kiedy woda zacznie wrzeć dodaj do wywaru obrane i pokrojone warzywa: pietruszkę, seler, marchewkę, ziemniaki oraz kostkę rosółową. Gdy ziemniaki trochę zmiękną dodaj starte na tarce ogórki kiszone. Zupę gotuj jeszcze przez 10 minut, dopraw do smaku.

*Potrawę można przystroić natką pietruszki. Można podawać ze śmietaną.

Składniki:

(porcja dla 4 osób):

4-5 ogórków kiszonych
3-4 łyżki śmietany (nie może być prosto z lodówki)
dwa żeberka lub 3 skrzydełka
kostka rosółowa
2-3 marchewki
pietruszka
kawałek selera
4-5 ziemniaków -
listek laurowy
2-3 ziarenka ziela angielskiego
sól,, pieprz

Cucumber in brine soup

Put the rinsed meat into the pot. Cook slowly until it boils. Add a pinch of salt, bay leaf and allspice. Add chopped vegetables: carrot, parsley, celery, potatoes and a stock cube. In the meanwhile peel and grate cucumbers. When the vegetables are soft, add the cucumbers to the pot. Cook for 10 more minutes and season with salt and pepper.

Ingredients:

(Serving for 4 people):
4-5 cucumbers in brine
3-4 tablespoons of cream
(not straight from the fridge)
Two ribs or 3 wings
1 stock cube
2-3 carrots
1 parsley
a piece of celery
4-5 potatoes
Bay leaf
2-3 grains allspice
Salt and pepper

*The soup looks better if you add some green chopped parsley on the top. You can serve with sour cream.

Zupa pomidorowa

Przecier pomidorowy

Zalać pomidory gorącą wodą, obrać i pokroić, usunąć nasiona oraz szypułki. Miąższ włożyć do garnka i gotować przez 20 min. Pomidory przetrzeć przez sitko, dodać soli i cukru. Całość dusić na małym ogniu przez 15 min

Zupa

Mięso opłukać, włożyć do garnka, dodać szczyptę soli, zalać wodą i moczyć przez 20 min. Odląć wodę, nalać nową, posolić i gotować przez 30 min. Obrać warzywa i dodać do wywaru. Wyjąć mięso, dodać przecier. Przed podaniem zupę zagotować.

Składniki:

Przecier pomidorowy

4 kg pomidorów
łyżka soli
łyżka cukru

Zupa

ćwiartka kurczaka
2 l wody
0,5 łyżki soli
marchewka
pietruszką
kawałek pora
seler
500 ml przecieru
Pieprz

Tomato soup

Tomato pulp

Put tomatoes into hot (boiling) water for a moment. Peel them, take the seeds out. Put the parenchyma (the tomato mixture) into the pot and cook it for 20 minutes. Sieve the mixture, add some salt and sugar. Simmer for at least 15 minutes to reduce the amount of water in the mixture.

Soup

Rinse the meat, put it into a big pot with water, add a pinch of salt, and let the meat soak for 20 minutes. Pour the water out of the pot. Replace it with fresh one. Add salt and cook for 30 minutes. Peel the vegetables and put them into the pot. After at least half an hour take the meat out of the pot and add the tomato paste. Bring the soup to the boiling point and then pour it into the bowl. Serve hot.

Ingredients:

Tomato pulp

4 kg tomatoes
tablespoon of salt
tablespoon of sugar

Soup

1/4 of chicken
2 l water
1/2 tablespoon of salt
carrot
parsley
piece of leek
celery
500 ml paste
pepper

Rosół

Do dużego garnka włożyć udka kurczaka które należy wcześniej oddzielić od skóry, warzywa (włoszczyznę), wszystko posypać dowolną, gotową mieszanką przypraw i dodać natkę pietruszki. Całość zalać wodą żeby zakryła wszystkie składniki.

Gotować

2-3 godziny na małym ogniu.

Dodać przyprawę w płynie (np. Magi) do smaku. Podawać z ulubionym makaronem

Składniki:

Udka kurczaka

Włoszczyzna

Natka pietruszki

Mieszanka przypraw
(Kucharek, Warzywko)

Makaron

Chicken soup

Into a large pot put chicken legs which must be previously separated from the skin, vegetables and sprinkle everything with ready mix of spices and add some parsley. Cover with water so that it covers all the ingredients. Simmer for about 2 hours. Season well. Serve with noodles.

Ingredients:

chicken legs
vegetables
(carrot, parsley,
leek, celery)
parsley
spices
noodles

Chłodnik

3-4 świeże
młode buraki
2-3 pomidory
1 pęczek
rzodkiewki
1 pęczek
koperku
1 pęczek
szczypiorku
1 ogórek
3-4 jaja
(ugotowane na
twardo)
1,5 l jogurtu
lub kefiru
sól i pieprz

Umyć buraki, zagotować, odstawić do wystygnięcia. Ugotować jaja na twardo, odstawić do wystygnięcia. Umyć warzywa. Obrać i pokroić ogórek. Pokroić rzodkiewkę. Pokroić pomidory (można je wcześniej obrać ze skóry). Pokroić jaja kiedy ostygną. Poszatkować koperek i szczypiorek. Kiedy wystygną buraki, obrać ze skóry i zetrzeć na tarce (grube oczka). Wszystko włożyć do dużej miski, zalać jogurtem, kefirem bądź kwaśnym mlekiem. Dodać soli i pieprzu do smaku, wymieszać. Odstawić na chwilę do lodówki. Podawać na zimno.

*Aby uzyskać lepszy smak i gęstą, gładką konsystencję, najlepiej pomieszać kefir (lub kwaśne mleko) z jogurtem naturalnym.

Cold Borsch

Ingredients:

3-4 fresh (young)
beetroots
2-3 tomatoes
1 bunch of radish
1 bunch of dill
1 bunch of chive
1 cucumber
3-4 eggs (hard
boiled)
1,5 litre of
yoghurt
Salt and pepper

Wash beetroots and cook them. Leave to cool. Cook eggs. Leave to cool. Wash vegetables. Peel and chop cucumber. Chop radish. Chop tomatoes (you can peel them before). When eggs are cold, chop them too. Chop dill and chive. When the beetroots are cold, peel and grate them. Put everything into a big bowl. Add yoghurt and salt and pepper. Stir well. Put it into the fridge for a while. Serve cold.

Zupa pieczarkowa

Pieczarki drobno pokroić. Podgrzać w dużym rondlu na średnim ogniu i zalać odrobiną oliwy z oliwek. Dodać cebulę, seler, czosnek, pietruszkę, liście tymianku i grzyby, przykryć, dusić delikatnie, aż zmiękną. Zmniejszyć temperaturę. Gotować na wolnym ogniu przez 15 minut. Doprawić solą i pieprzem, miksować. Wlać śmietanę, doprowadzić do wrzenia.

Składniki:

cebula, obrana i drobno pokrojona
2 laski selera, drobno krojone
3 ząbki czosnku, obrane i pokrojone
natka pietruszki
kilka gałązek świeżego tymianku
1,5 litra bulionu drobiowego lub warzywnego
sól morską
czarny pieprz
75 ml śmietany
4-6 kromki chleba ciabatta

Mushroom soup

Ingredients:

1 onion, peeled and finely sliced
2 sticks of celery, trimmed and finely sliced
3 cloves of garlic, peeled and sliced
a little bit of fresh flat-leaf parsley
fresh thyme
1.5 litres chicken or vegetable stock
sea salt
black pepper
75 ml cream
4-6 slices of ciabatta bread

Slice mushrooms finely. Heat some olive oil in a saucepan. Add chopped onion, celery, garlic, parsley, thyme leaves and mushrooms, place a lid on top and simmer gently until soft.

Pour the stock into the pan and bring to the boil. Turn the heat down and simmer for 15 minutes. Season with salt and pepper, then whiz with a hand-held blender until smooth. Pour in the cream, bring just back to the boiling point, then turn off the heat.

Żurek

Zakwas:

Do słoika wsyp mąkę żytnią i wlej wodę, wymieszaj do uzyskania jednolitej masy. Dodaj czosnek, ziele angielskie, liście laurowe i pokruszoną kromkę chleba. Przykryj słoik lnianą ściereczką lub gazą, nie zamykaj pokrywką. Odstaw na ok. 3-5 dni w ciepłe miejsce i raz dziennie mieszaj. Poczekaj, aż zakwas będzie miał wyraźny zapach i smak.

Zupa:

Umyj i obierz warzywa i cebulę. Włóż do dużego garnka i zalej wodą. Dodaj czosnek, ziele angielskie i liście laurowe. Gotuj na małym gazie przez ok. 1 godz. Potem wyjmij warzywa z garnka i zostaw bulion. W międzyczasie umyj, obierz i pokrój w kostkę ziemniaki i osobno ugotuj. Dodaj do bulionu szklanę zakwasu, wymieszaj i gotuj ok. 5 minut. Pokrój kiełbasę w plasterki, dodaj do zupy, dodaj też majeranek i boczek. Gotuj zupę dopóki osiągnie intensywny aromat mięsa i ziół. Dodaj sól i pieprz do smaku i wyłącz zupę. Dodaj 3-5 łyżek śmietany i poprzednio ugotowane osobno ziemniaki i wymieszaj. Serwuj z pokrojonymi jajkami.

Składniki:

Zakwas

- 1/2 szklanki pełnoziarnistej żytniej mąki
- 1 kromka razowego chleba
- 1 szklanka gotowanej wody (temp. pokojowa)
- 2 ząbki posiekanego czosnku
- 2 liście laurowe
- 2-3 ziela angielskie

Zupa

- włoszczyzna: 1 marchew, 1/2 pietruszki, 1/4 pora, kawałek selera
- 2 średnie cebule
- 2 ząbki czosnku
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 3 średnie ziemniaki
- 1 szklanka zakwasu
- biała kiełbasa
- boczek wędzony
- 2-3 łyżeczki majeranku
- sól
- pieprz
- 4-5 łyżek kwaśnej śmietany (18%)
- jajka ugotowane na twardo

White soup

Rye sourdough

Pour wholemeal rye flour into a jar and add 1 cup of water. Stir the mixture. Add spices - 2 cloves of slightly crushed garlic, 2 bay leaves, 2-3 allspice berries and a peel of one slice of wholemeal bread. Cover the jar with a piece of linen cloth, do not close it with the lid. Put aside for about 3-5 days in a warm place and give it a stir just once a day. Wait until it's mature and gains a distinct sour smell and taste.

Rye soup

Wash and peel onions and vegetables. Put them into a large pot and cover with water. Add garlic (2 peeled cloves), 5 allspice berries, 2 bay leaves. Boil gently for about one hour, then take out the vegetables and save the broth. In the meantime, wash, peel and dice potatoes and boil them separately. Add 1 cup of rye sourdough to your vegetable broth. Stir well and boil for about 5 minutes. Cut Polish raw sausage into slices, and add it to the soup with 2-3 teaspoons of marjoram and cut smoked bacon. Cook the soup until it gets an intense aroma of meat and herbs. Add salt and pepper to taste, then turn the heat off. Add 3-5 tablespoons of sour cream and previously boiled potatoes. Stir the soup, but do not boil it any longer. Serve while still hot, with cut hard boiled eggs.

Ingredients:

Rye sourdough

1/2 cup of wholemeal rye flour
peel of one slice of wholemeal bread
1 cup of room-temperature, but previously boiled water
2 cloves of slightly crushed garlic
2 bay leaves
2-3 allspice berries

Soup

1 carrot, 1/2 parsley, 1/4 leek, a piece of a raw celery root
2 medium sized onions
2 garlic cloves
5 allspice berries
2 bay leaves
3 medium sized potatoes
1 cup of rye sourdough
Polish raw sausage (white sausage)
smoked bacon
2-3 teaspoons of marjoram
salt and pepper
4-5 tablespoons of sour cream (18%)
hard boiled eggs

Zupa grochowa

Przed przystąpieniem do gotowania opłukać i namoczyć groch. Odstawić na jakiś czas (min 2-3 godziny).

Boczek ugotować. Do wywaru dodać marchew, pietruszkę i pokrojoną drobno cebulę oraz liść laurowy i ziele angielskie. Gotować na wolnym ogniu.

W międzyczasie pokroić w kostkę kiełbasę i podsmażyć.

Do wywaru dodać wcześniej namoczony groch (kiedy zwiększy swoją objętość). Gotować na wolnym ogniu, aż groch zacznie się rozpadać. Z wywaru wyjąć boczek.

Pokroić go w kostkę, tłuste kawałki można wyrzucić.

Do wywaru dodać pokrojone w kostkę ziemniaki. Dalej gotować na wolnym ogniu. Kiedy ziemniaki zmiękną dodać pokrojony boczek i podsmażoną kiełbasę.

Doprawić solą i pieprzem. Doprawić dużą ilością majeranku, zagotować. Dodać czosnek.

Składniki:

300 g boczku
wędzonego
300 g kiełbasy
1 opakowanie grochu
1 cebula
2 marchewki
1 pietruszka
2-3 ziemniaki
Sól
Pieprz
1 opakowanie
majeranku
Ziele angielskie
Liść laurowy
ząbek czosnku do
smaku

Pea soup

Before you start the cooking you have to rinse and soak the peas. Leave it for about 2-3 hours. It will get much bigger.

Put bacon into a big pot. Add water, carrot, parsley, bay leaf and allspice. Cover and cook until it boils. Then lower the heat and simmer under the cover.

In the meanwhile, chop the sausage and fry it. Take the bacon out of the soup. Leave it to cool. Add the soaked peas to the soup and cook it until it softens and scatters. Then add chopped potatoes, and as soon as potatoes soften, add sausage and bacon. Season well with salt and pepper. Add a lot of marjoram and garlic. Stir and boil.

Ingredients:

300 g of smoked bacon
300 g of sausage
1 packet of dry peas
1 onion
2 carrots
2 - 3 potatoes
1 parsley
Salt
Pepper
1 packet of marjoram
Bay leaf
allspice
a clove of garlic