

Kotlety mielone

Opłukane mięso należy pokroić w kostkę i zmielić. Obrać cebulę i czosnek, i także zmielić. Bułkę namoczyć w wodzie lub mleku, dodać do mięsa. Doprawić solą i pieprzem. Dodać jajo, na końcu można dodać posiekany koperek. Wymieszać dobrze. Uformować kotlety w formie kulki.

W międzyczasie rozgrzać tłuszcz na patelni. Smażyć z jednej i drugiej strony, tak aby kotlety były rumiane.

Składniki:

1/2 kg mięsa mielonego
1 duża cebula
1 bułka
1 jajo
1/4 szklanki wody lub mleka
ząbek czosnku
przyprawy (pieprz, sól)
koperek
oliwa lub olej do smażenia

Meat balls

Rinsed meat chop into smaller pieces and mince in the machine (you can buy ready minced meat). Peel the onion and garlic. Add to the meat. Soak the bread in water or milk and add to the meat. Then add the egg and salt and pepper. You can also add some chopped dill. Stir everything well. Form the little balls of meat.

In the meanwhile heat the oil in the frying pan, put the meat balls and fry them in hot oil until they are golden brown.

Ingredients:

1lb of minced meat
1 onion
1 bread roll
1 egg
1/4 glass of water or milk
1 clove of garlic
salt and pepper
oil (for frying)
a little bit of dill

Bigos z kiszzonej kapusty

Splukać kapustę, pozbyć się nadmiaru wody i drobno posiekać.

Posiekaną kapustą włożyć do dużego garnka i zalać gorącą wodą. Dodać śliwki, ziele angielskie i liście laurowe. Całość wymieszać i gotować przez około 60 min. Podczas gotowania przygotować suszone grzyby i resztę składników. Grzyby zalać gorącą wodą i przykryć. Pokroić cebulę i kiełbasę a następnie podsmażyć. Pokroić resztę mięsa i włożyć je do wrzącej wody na 20 min. Pokrojone grzyby dodać do kapusty wraz z mięsem i cebulą. Wszystko dokładnie wymieszać i gotować około 30 min. Przyprawić do smaku i dodać koncentrat pomidorowy. Całość gotować przez kolejne 20 minut.

Składniki:

2 kg kiszzonej kapusty
2 cebule
olej
250 g kiełbasy
250 g wołowiny bez kości
250 g łopatki wieprzowej bez kości
100 g boczku
4 łyżki koncentratu pomidorowego
0,5 garści suszonych grzybów
0,5 garści suszonych śliwek
3 liście laurowe
4 ziela angielskie
1 łyżka kminku
1 łyżka majeranku
sól, pieprz

Sauerkraut stew with mushrooms and meat

Rinse the cabbage, get rid of the water excess and finely chop.

Chopped cabbage put into a large pot and pour hot water. Add the plums, allspice and bay leaves. Stir well and boil for about 60 min. During cooking, prepare the dried mushrooms and the rest of ingredients. Pour hot water on mushrooms and cover them. Cut the onion and sausage then fry them for a while. Chop the meat and put them into boiling water for 20 min. Chop the mushrooms and add them to the cabbage with meat and onions. Stir everything well and cook for about 30 min. Season and add some tomato pulp. Cook for another 20 minutes.

Ingredients:

2 kg of sauerkraut
2 onions
oil
250 g sausage
250 g boneless beef
250 g pork shoulder
boneless
100 g bacon
4 tablespoons tomato
pulp
0.5 handfuls of dried
mushrooms
0.5 handfuls of dried
plums
3 bay leaves
4 English herb
1 tablespoon cumin
1 tablespoon
marjoram
salt pepper

Topinambury z fenkułem

Topinambury należy umyć, przekroić na połówki, ułożyć na tacy i umieścić w piekarniku na ok 30 min. (temp. 200/250 C).

Polać olejem i dodać soli.

Fenkuły należy pokroić na ćwiartki, również ułożyć na tacy i piec ok 30min. (temp. 200/250C).

Polać olejem i dodać soli.

Sałatę i grejpfruta należy pokroić i umieścić w misce, dodać migdały, pestki dyni i olej cytrynowy.

Składniki:

Fenkuły (koper włoski)
topinambury (bulwy
słonecznika)
sałata
grejpfrut
migdały pestki dyni



Fennels with Jerusalem artichokes

First you need to wash everything. Cut artichokes into two pieces, then place them on the form, next put it into the oven (30min. 250C). Add salt and oil. Cut fennels into quarters, place them on the form as well and put them into the oven (the same temp. and time). Add some salt and oil. Cut lettuce and grepefruit well, next place them in a bowl and add some almonds, pumpkin seeds and oil of lemon taste.

Ingredients:

Fennels 500g Jerusalem
artichokes 500g Lettuce
300g Grapefruit 1
Almonds (as you wish)
Pumpkin seeds (as you
wish)

Schabowy z pieczarkami

Obrać cebulę, pokroić. Wrzucić na patelnię na lekko rozgrzany olej. Posolić do smaku. Smażyć na wolnym ogniu, aż cebula zmięknie. Odłożyć na talerz.

Umyte pokrojone w kostkę pieczarki wrzucić na patelnię na lekko rozgrzany olej (mała ilość oleju, bo pieczarki puszczą sok). Doprawić solą i pieprzem. Dusić pod przykryciem, aż zmiękną. Do pieczarek dodać usmażoną cebulę i pokrojoną natkę pietruszki.

Schab umyć, obsuszyć i pokroić na 4-5 kotletów. Mięso ubić, doprawić solą i pieprzem.

Jajko roztrzepać widelcem na talerzu, a na drugi talerz wysypać bułkę tartą. Kotlety moczyć w jajku i obtaczać w bułce tartej. Usmażyć.

Podawać z gotowanymi ziemniakami posypanymi pokrojonym koperkiem oraz surówką.

Składniki:

1 kg pieczarek
2 duże cebule
natka pietruszki
0,5 kg schabu bez kości
1 jajko
bułka tarta
pieprz i sól
olej do smażenia

Pork with mushrooms

Peel onions and cut. Fry in the pan in a little bit of hot oil. Season with salt to taste. Fry on low heat, until the onion has softened. Put on the plate. Washed and sliced mushrooms put into a pan in slightly hot oil (small amount of oil). Season with salt and pepper. Cover and simmer until tender. Stir occasionally. Add fried onions to the mushrooms and chopped parsley. Stir well.

Wash pork loin, drain, cut into 4-5 chops. Beat the meat, season with salt and pepper.

Beat the egg with a fork on a plate and on the other plate spread some breadcrumbs. Soak chops in egg and coat in breadcrumbs. Fry.

Serve with boiled potatoes sprinkled with chopped dill.

Ingredients:

1 kg of mushrooms
2 large onions
parsley
0,5 kg of boneless
pork loin
1 egg
breadcrumbs
pepper and salt
frying oil