

Barszcz czerwony z kluskami (porcja dla czterech osób)

Kluski: 2 jajka, 2 łyżki oleju, kapka mleka. Ze składników zmiksować gęste ciasto i wrzucać małą łyżeczką na wrzący rosół lub wywar z jarzyn przygotowany z ok. 1 litra wody.

Barszcz: ugotować wywar z 1 kg buraków i zakwasić go sokiem z cytryny. Połączyć kluski z wywarem, dodać 2 ząbki czosnku, świeżo posiekany koperek, doprawić do smaku i zabielić śmietaną.

Kurczak w śliwach

Nóżki kurczaka przyprawić Vegetą i pieprzem i zostawić na ok. 2 godziny. Usunąć pestki ze śliwek. Naczynie żaroodporne posmarować dość grubo masłem, ułożyć na nim grubą warstwę śliwek. Kurczaka opiec z obu stron na rozgrzanym tłuszczu i przełożyć go na śliwki, a następnie przesypać kolejną warstwą owoców. Piec przez 40-50 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200°C. Gdy potrawa zacznie się prażyć, zmniejszyć temperaturę do 150°C. Jeśli śliwki były kwaśne, doprawić powstały sos odrobiną cukru.

Twarożek domowy

1 litr mleka, najlepiej prosto od krowy, skwasić dodając 2 łyżki kefiru. Zagotować 1 litr słodkiego mleka dodając stopniowo chochelką kwaśne mleko i odrobinę posolić. Gdy pojawi się serwatka przemieszać całość delikatnie i odstawić na pół godziny. Następnie odcedzić przez sito. Najlepiej serwować go na ciepło, z dodatkiem dżemu truskawkowego i świeżego pieczywa. Zimny polecamy zmieszać z posiekanym ząbkiem czosnku, szczypiorkiem i, o ile trzeba, odrobiną kwaśnej śmietany.

Uniwersalne ciasto kruche

Polecane przez nas ciasto wykonujemy z 3 kg mąki. Następnie dzielimy na kilka mniejszych porcji, zamrażamy i w razie potrzeby używamy do jabłecznika, na spód sernika, pieczemy kruche ciastka lub wykorzystujemy jako kruszonkę.

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 1 kg krupczatki
- 1 kg mąki ziemniaczanej
- 1 opakowanie proszku do pieczenia (z napisem „na kilo mąki”)
- 1,2 kg margaryny
- 200 g smalcu
- 10 żółtek
- 1 kg cukru
- ok. ½ litra kwaśnej śmietany
- 9 cytryn

Sposób wykonania:

Do dużej miski wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia, rozdrobnić margarynę i smalec i rozetrzeć je dokładnie z mąką.

Zmiksować żółtka, cukier, śmietanę, otartą skórkę oraz sok z cytryny. Połączyć z mąką dużą drewnianą łyżką, zarobić dłonią. Całość podzielić na kilka mniejszych porcji, popakować w woreczki foliowe i zamrozić.

Nalewka z aronii babci Kasi

Składniki: 3,5 litra aronii, 200 sztuk liści z wiśni, 3 litry wody, 1 cytryna, 1,2 kg cukru

Całość zagotować, a następnie odcedzić. Dodać cukier i sok z cytryny, a następnie ostudzić, po czym dolać $\frac{3}{4}$ litra spirytusu.

Nalewkę polecamy na obniżenie ciśnienia.

Życzymy smakowitych wrażeń!