

ŻUR NA ZAKWASIE

4 os.

1,5 h
+ 2 dni

Zakwas:

100 g mąki żytniej

2 szklanki wody

Wywar:

200 g mięsa wołowego z kością lub bez kości

250 g włoszczyzny

1/2 cebuli

5 szklanek wody

liść laurowy

ziele angielskie, sól, pieprz

1 l wywaru

30 g mąki pszennej

120 g śmietany

20 g kielbasy

1 ząbek czosnku

1 łyżeczka majeranku

Dwa dni przed gotowaniem zupy przygotowujemy zakwas: w kamionkowym naczyniu zalewamy mąkę żytnią 2 szklankami ciepłej wody, przykrywamy gazą i odstawiamy w ciepłe miejsce.

Po 2 dniach przygotowujemy wywar: mięso myjemy, zalewamy 5 szklankami zimnej wody i zagotowujemy na silnym ogniu, pod przykryciem, odszumowujemy, następnie zmniejszamy ogień i gotujemy przez 1 godz. Włoszczyznę i cebulę myjemy, oczyszczamy, kroimy i wkładamy do podgotowanego wywaru, ciągle gotując. Pod koniec dodajemy zioła i przyprawy. Gdy warzywa i mięso są już miękkie, odcedzamy je na sitku.

Do przecedzonego wywaru dodajemy zakwas. Przyrządzamy zaprawę, mieszając mąkę i śmietanę, wlewamy ją do żuru i całość zagotowujemy. Następnie dodajemy majeranek, wyciśnięty czosnek i pokrojoną w kostkę kielbasę. Doprawiamy solą.

KRUPNIK

4 os.

1 h

4 szklanki wywaru

50 g kaszy jęczmiennej

250 g ziemniaków

1 łyżka posiekanej natki pietruszki

sól

Przygotowujemy wywar (patrz wyżej – przepis na żur).

Kaszę myjemy w zimnej wodzie i dodajemy do odcedzonego wywaru, zagotowujemy. Ziemniaki myjemy, obieramy, kroimy w kostkę i dodajemy do zupy, całość solimy. Gotujemy tak długo, aż ziemniaki i kasza będą miękkie, wtedy dodajemy pietruszkę i drobno pokrojone warzywa wyjęte wcześniej z wywaru. Przed podaniem krupnik można zabielić śmietaną.

ZUPA ZIEMNIACZANA

4 os.

40 min

600 g ziemniaków

150 g porów

2 cebule

1,5 l wody

1 łyżka mąki

1/2 szklanki śmietany

1 łyżka masła

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

koperek, estragon

sól, pieprz

Cebule i pory dokładnie myjemy i kroimy na małe kawałki. W rondlu rozgrzewamy masło, dodajemy cebule i pory, zalewamy wrzącą wodą i gotujemy, aż będą miękkie. Pod koniec gotowania dodajemy mąkę rozprowadzoną kilkoma łyżkami zimnej wody. Całość doprowadzamy do wrzenia, a następnie odstawiamy, studzimy i miksujemy warzywa. W międzyczasie myjemy, obieramy i kroimy w kostkę ziemniaki. Wrzucamy je do wrzącej osolonej wody i gotujemy, aż będą miękkie. Wtedy łączymy z ugotowanym wywarem warzywnym i całość podgrzewamy. Dodajemy zioła, pietruszkę, sól i pieprz i zabelamy śmietaną.

KOPYTKA Z KAPUSTĄ

4 os.

1,5 h

700 g ziemniaków
2 jaja
100 g mąki
500 g kiszzonej kapusty
200 ml bulionu z kostki
100 g wędzonego boczku
2 suszone podgrzybki, namoczone w wodzie i pokrojone na kawałki
1/2 łyżeczki majeranku
1/2 łyżeczki kminku
1 liść laurowy

Ziemniaki obieramy, gotujemy, odcedzamy i rozgniatamy. Dodajemy jaja, mąkę i wyrabiamy ciasto. Z ciasta formujemy długie waleczki, kroimy je ukośnie na kawałki (ok. 2 cm) i wrzucamy na wrzącą osoloną wodę. Po wypłynięciu gotujemy przez kilka minut.

Kapustę lekko odciskamy, polewamy bulionem warzywnym, dodajemy majeranek, kminek, liść laurowy i podgrzybki. Gotujemy pod przykryciem przez około 1 godz. Boczek kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na rozgrzanej patelni. Dodajemy do niego ugotowaną kapustę i całość smażymy jeszcze przez 3-4 min.

Tak przygotowaną kapustę możemy wymieszać z kopytkami lub podawać osobno.

PIEROGI

6 os.

2 h

1/2 szklanki wody
1 jajo
300 g mąki
2 łyżki oliwy
sól

Łączymy mąkę, wodę, rozbełtane jajo, oliwę i dokładnie wyrabiamy ciasto. Rozwałkowujemy je na stolnicy posypanej mąką i wykrawamy koła (np. wielkości szklanki). Na każde koło nakładamy łyżeczką farsz i zlepiamy brzegi. Pierogi wrzucamy do wrzącej wody i gotujemy ok. 10 min po wypłynięciu. Farszem mogą być: owoce (śliwki, truskawki, jagody – posypane cukrem), kapusta z grzybami, mięso mielone (wymieszane z namoczoną i rozdrobnioną bułką), twaróg (rozgnieciony, połączony z surowym jajkiem i cukrem).

KLUSKI ZIEMNIACZANE

8 os.

1,5 h

1 kg ziemniaków
2-3 łyżki mąki
1 jajko
1/2 małej cebuli

Ziemniaki myjemy dokładnie, obieramy, płuczemy i trzemy na tarce o małych otworach. Cebulę obieramy, myjemy i drobno siekamy. Starte ziemniaki mieszamy z cebulą, mąką i jajkiem. W garnku zagotowujemy wodę i wrzucamy na wrzątek małe porcje masy ziemniaczanej (każda porcja odpowiada jednej klusce), gotujemy je przez kilka minut po wypłynięciu. Kluski gotujemy partiami, aby w garnku nie było ich zbyt wiele naraz. Już ugotowane odkładamy na talerz lub miskę.

Kluski ziemniaczane można jeść natychmiast po ugotowaniu lub smażyć je jeszcze przez kilka minut na rozgrzanej patelni, np. z drobno pokrojonym boczkiem, kiełbasą albo jajkiem wymieszanym z solą, pieprzem i koperkiem.

