



GOŹDIKOWE KACZUCHY

- 1) Kaczka ok 2 kg
- 2) 0,5 kg soli
- 3) 5 l wody
- 4) 2 jabłka
- 5) 1 pomarańcza
- 6) 1 główka czosnku
- 7) 2 czubate łyżki majeranku

Przygotowanie :

0,5 kg soli rozpuszczamy w 5 l wody. Sprawioną kaczkę włożyć do tak przygotowanej solanki na 12 godzin , a najlepiej na noc.

Jabłka , pomarańcze, czosnek kroimy w cząstki (niczego nie obierając), wymieszać z majerankiem

i nałożyć do wyjętej z zalewy kaczki . Ułożyć w brytfannie i piec ok . 2 godzin w temperaturze 180 stopni. Jeżeli jest to kaczka z własnego chowu może potrzebować więcej czasu na upieczenie.

Tak przygotowaną i upieczoną kaczkę możemy podać z :

– *Żurawinę do kaczki*

100g żurawiny podlać odrobiną wody(ok 100 ml) i gotować ok.10 minut , aż woda się zredukuje , doprawić do smaku łyżką miodu.

Do duszenia żurawiny można użyć czerwonego wina (zamiast wody), również dodać łyżkę miodu, gotować do momentu odparowania alkoholu.



–

– *Buraczkami marynowanymi*

Ugotować do miękkości 0,5 kg obranych malutkich buraczków. Jeżeli są większe pokroić na niewielkie kawałki.

Marynata do buraczków

1/2 szkl oleju

1/2 szkl cukru

1/4 szkl wody

1/4 szkl octu

1 łyżka soli

1 łyżka miodu

kilka goździków , laska cynamonu

Z podanych wyżej składników gotujemy zalewę .

Buraczki układamy w słoiczkach i zalewamy przygotowaną zalewą . Jeżeli nie zużyjemy i

– *Zielonymi kopytkami*

W osolonej wodzie ugotować 1 kg ziemniaków , ostudzić , przepuścić przez praskę lub zmielić. Dodać 1 szklankę mąki, 1 jajko, 20 dkg zblendowanego szpinaku szybko zagnieść . Formować wałeczki , pokroić w kopytka. Wrzucać na wrzącą , osoloną, wodę wyjąć jak wypłyną przelać krótko zimną wodą.



RÓŻE KARNAWAŁOWE

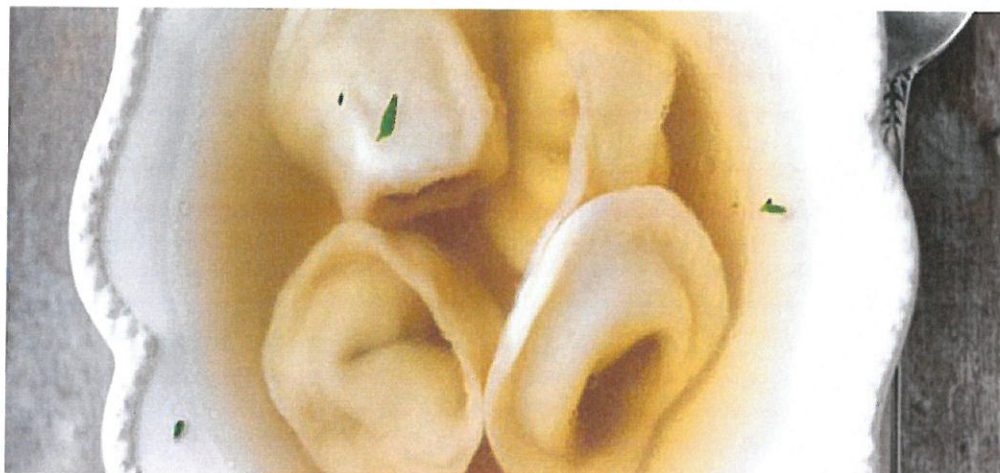


Składniki

1 żółtko
3 łyżki gęstej śmietany
odrobina proszku do pieczenia
mąki tyle ,żeby zagnieść plastyczne ciasto

Ciasto cienko rozwałkować wyciąć 3 kółka o różnej średnicy np. szklanką literatką i kieliszkiem każdy naciąć w pięciu miejscach. Złożyć składając od największego i mocno docisnąć na środku palcem. Smażyć ostrożnie odwracając na jasno złoty kolor . Posypać cukrem pudrem w zagłębienie na środku włożyć odrobine konfitury z wiśni.

KOŁDUNY W ROSOLE Z KACZKI



Na rosół do kołdunów

1 tuszka kaczki

włoszczyzna, opalona cebula, ziele angielskie , liść laurowy ,lubczyk, dwa goździki.

Z korpusa i skrzydeł kaczki , włoszczyzny przypraw ugotować na wolnym ogniu ugotować rosół , powinien być aromatyczny i esencjonalny.

Na farsz do kołdunów

Skrzydła i udka z kaczki natrzeć majerankiem i solą przełożyć plastrami jabłka i pomarańczy włożyć do rękawa do pieczenia dodać 2 ząbki czosnku i piec w temperaturze 180 stopni ok 1,5 godz.

Następnie upieczone ,przestudzone mięso zmielić jeśli będzie zbyt suche dodać trochę masła i doprawić pieprzem i solą.

Ciasto do kołdunów

0,5 kg mąki

1 żółtko

10 dkg masła

szczypta soli

200 ml ciepłej wody.

Zagnieść ciasto , rozwałkować , wycinać kółka ok 4 cm średnicy kłaść po odrobinie farszu zlepić mini pierożki. Wrzucać na wrzącą osolona wodę i wylawiać jak wypłyną.

5-6 kołdunów zalać gorącym rosołem . SMACZNEGO !!!

KEKS Z BURAKAMI I MARCHEWKĄ



SKŁADNIKI

5 jajek
1 1/4 szklanki cukru
2 szkl. mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
1 cukier wanilinowy
15 dkg marchwi
15 dkg buraków
10 dkg rodzynek
1 szkl oleju

Jajka ubić z cukrem na puszystą masę , dodać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i cukrem wanilinowym , dodać olej wymieszać , na koniec starte na natarce na dużych oczkach warzywa rodzynki . Piec ok 1 godz w temp 180stopni .

Kotleciki gryczane



Składniki:

200 g kaszy gryczanej
250 g sera twarogowego
20 g masła
100 g bułka tarta
30 g czosnku
20 g szczypiorku
400 ml wody
3 jaja
sól , pieprz wg uznania
olej do smażenia

Sposób wykonania:

*Kaszę gryczaną ugotować na półsypko z dodatkiem roztartego czosnku i solą. Zmieszać ser, kaszę i połączyć z masłem i żółtkami, posiekanym szczypiorkiem i ubitą pianą z białek. Doprawić do smaku i formować małe okrągłe lub owalne kotleciki .
Panierować w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym tłuszczu.
Podawać z sosem grzybowym lub pomidorowym*