

PRZEPISNIK DOBROWODZKI



Przepisnik dobrowodzki powstał w ramach projektu: JESIENNE TRADYCJE
DOBROWODZKIE sfinansowanego ze środków Fundacji PEKAO S.A. w ramach
Programu Grantowego Wsparcia Kół Gospodyń Wiejskich 2023



Bank Pekao
Fundacja

ZAPIEKANKA BABCI ZOŚI

SKŁADNIKI

- 4 duże ziemniaki
- 3 duże cebule
- 2 kiełbasy śląskie
- Kostka sera żółtego gouda
- 2 szklanki mleka
- Przyprawy
- Masło do wysmarowania naczynia żaroodpornego



WYKONANIE

Naczynie wysmarować masłem. Składniki pokroić w plastry i układać w naczyniu warstwami po kolei - ziemniaki, cebula, kiełbasa i na to ser. Każdą warstwę ziemniaków przyprawić solą, pieprzem i przyprawą do ziemniaków. Przyprawy używać wg smaku. Kiedy warstwy są ułożone, zalać zapiekankę mlekiem. Piec ok godziny w temperaturze 190 stopni.

TOŁKANICA

SKŁADNIKI

- 1 kg ziemniaków
- 2 cebule całkiem spore
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżeczka wędzonej, słodkiej papryki
- 2 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- sól i pieprz do smaku



WYKONANIE

Ziemniaki obieramy, kroimy na grube plastry, gotujemy do miękkości, zlewamy wodę i ponownie stawiamy na ogniu do odparowania. Dokładnie ubijamy tłuczkiem

Gdy gotują się ziemniaki, kroimy cebule w drobną kostkę, smażymy aż się zarumieni z ziele, liśćmi, szczyptą soli i majerankiem. Zdejmujemy z ognia, wyjmujemy liście i ziele.

Dodajemy paprykę i dokładnie mieszamy.

Następnie łączymy ziemniaki z cebulą, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Gotujemy jeszcze chwilę.

ZIEMNIACZANA SAŁATKA Z OGÓRKIEM KISZONYM

SKŁADNIKI

- 500 g ugotowanych ziemniaków
- 2 ogórki kiszone
- 1/2 cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 pęczka koperku
- 2 łyżki majonezu
- pieprz, sól do smaku



WYKONANIE

Ugotowane ziemniaki kroimy w kosteczkę.

Majonez wkładamy do miski.

Dodajemy czosnek przeciśnięty przez praskę.

Ogórki i cebulę kroimy w kostkę.

Koper siekamy

Wszystko dodajemy do miski z majonezem.

Doprawiamy solą i pieprzem.

Wszystko dokładnie mieszamy.

ZIEMNIACZANE PLACUSZKI

SKŁADNIKI

- 1,5 kg ugotowanych ziemniaków
- 2 jajka
- ok. 0,5 kg mąki pszennej
- olej do smażenia

FARSZ:

- może być pasztetowa, mięso mielone, podroby lub grzyby

WYKONANIE

Ziemniaki wystudzić, przepuścić przez maszynkę lub praskę, dodać jajka, mąkę pszenną.

Wszystko dokładnie wymieszać.

Następnie formować krążki, położyć farsz i dokładnie skleić .

Smażyć na małym ogniu, aż się zarumienią.

Najlepiej smakują na ciepło.

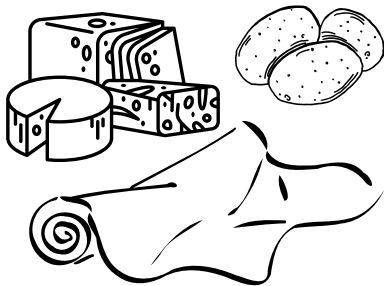
Można podawać z surówką lub z sosem np. grzybowym.



RULONY ZIEMNIACZANO-SEROWE

SKŁADNIKI

- 1,50 kg ugotowanych ziemniaków
 - 0,20 kg startego żółtego sera
 - około 5 łyżek mąki pszennej
 - 1 jajko
 - sól i pieprz
- dodatkowo do panierki
- 2 jajka
 - bułka tarta
 - olej do smażenia



WYKONANIE

Z w/w produktów robimy ciasto,
formujemy walek,
kroimy paluszki 5-8 cm,
które następnie obtaczamy w jajku i panierce i smażymy.

Podajemy z sosem, śmietaną lub sałatką.

PLACKI ZIEMNIACZANE Z KURCZAKIEM I KUKURYDZĄ

SKŁADNIKI

- Ok. 0,5 kg ziemniaków
- 1 cebula
- 1 ugotowany filet z kurczaka
- 1 mała puszka kukurydzy (200 g)
- 2 jajka
- 150 ml mleka
- 1 szklanka mąki
- Sól i pieprz do smaku



WYKONANIE

Ubić jajka z mlekiem i mąką, a następnie wstawić do lodówki. Obrane ziemniaki i cebulę zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Dodać pokrojonego w drobną kostkę kurczaka i odsączoną kukurydzę. Wymieszać i połączyć z mieszanką jajeczno-mleczną. Doprawić solą i pieprzem. Jeśli masa wydaje się zbyt rzadka, dodać jeszcze trochę mąki.

Masę nakładać łyżką na rozgrzany na patelni olej. Smażyć tak, jak tradycyjne placki ziemniaczane, z obu stron na złoty kolor. Podawać gorące z kleksem kwaśnej śmietany lub z sosem czosnkowym.

TORT ZIEMNIACZANY

SKŁADNIKI

- 1 kg ziemniaków
- 5 dkg drożdży
- 1 łyżka mleka
- 2 łyżki mąki
- 1 jajko
- sól, pieprz, olej

FARSZE:

- | | | | | | |
|---|---------------------------------|---|---------------------------------|---|--------------------|
| 1 | • 35 dkg mięsa mielonego | 2 | • 2 duże marchewki | 3 | • 0,5 kg pieczarek |
| | • 1 średnia cebula | | • 1 pietruszka | | • 1 duża cebula |
| | • sól, pieprz | | • 1 papryka | | • 2 łyżki śmietany |
| | • 2 łyżki startego czosnku | | • garść kiszzonej kapusty | | |
| | • 2 łyżki startego sera żółtego | | • sól, pieprz | | |
| | | | • 2 łyżki startego sera żółtego | | |

WYKONANIE

Drożdże rozkruszamy, dodajemy mleko i mąkę.

Mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.

Ziemniaki myjemy i ścieramy na tarce o drobnych oczkach.

Gdy rozczyń wyrośnie dodajemy ziemniaki, wbijamy jajko i wyrabiamy na jednolitą masę. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Smażymy 4 placki na mocno rozgrzanym oleju- masę nalewając na całą patelnię.

Farsz 1: Przesmażyć cebulę z mięsem mielonym. Doprawić solą i pieprzem, poddusić i dodać ser z czosnkiem.

Farsz 2: Marchewkę i pietruszkę zetrzeć na tarce. Paprykę pokroić w drobną kostkę, kapustę posiekać. Wszystko dusić na maśle do miękkości i posolić i dodać 2 łyżki startego sera.

Farsz 3: Cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na maśle, pieczarki obrać i zetrzeć na tarce dodać do cebuli i usmażyć do miękkości na koniec dodać śmietaną i jeszcze chwilę mieszając smażyć.

Placki przekładamy farszami. Zimny tort smarujemy majonezem i dowolnie dekorujemy.





DOBROWODA 2023

Przepiśnik dobrowodzki powstał w ramach projektu:

JESIENNE TRADYCJE DOBROWODZKIE

sfinansowanego ze środków **Fundacji PEKAO S.A.**

w ramach **Programu Grantowego**

Wsparcia Kół Gospodyń Wiejskich 2023
