



# Kącik Łasucha

## Ryba po grecku

Do przygotowania potrzeba:

1. Filet ryby np. mintaj
2. 0,5 kg marchewki
3. 4 pietruszki
5. 1 seler
6. 1 por.

Rybę usmażyć w panierce (jajko, bułka), na rozgrzanej patelni, przesmażyć na maśle starte na tarce na grubych oczkach warzywa. Pora pokroić w piórka. Całość dusić na wolnym ogniu do miękkości. Lekko ostudzone warzywa doprawić solą, pieprzem i koncentratem pomidorowym. Przygotować ładną miskę (najlepiej w kształcie ryby) i przekładać kolejno: farsz, ryba, farsz aż do wypełnienia salaterki. Udekorować cytrynką i natką pietruszki.

Smacznego.

## Barszcz ukraiński

### Składniki:

1 puszka białej fasoli  
600g mięsa wieprzowego  
600g buraków  
250g ziemniaków  
200g białej kapusty  
150g pomidorów  
120g marchewki  
100g korzenia selera  
70g pora  
20 ml octu  
4-5 ziaren ziela angielskiego  
3-4 liście laurowe  
2-3 ząbki czosnku  
1/2 łyżeczki majeranku  
Sól pieprz



- Krok 1

Mięso kroimy na mniejsze kawałki i zalewamy 1,5 l zimnej wody, dodajemy ziele angielskie i liście laurowe. Gotujemy na niewielkim ogniu 30 minut od momentu zagotowania.

-Krok 2

Wszystkie warzywa kroimy w kostkę lub ścieramy na tarce i dodajemy do gotującego się mięsa. Gotujemy warzywa około 30-40 minut – do miękkości.

- Krok 3

Do zupy dodajemy starty na tarce do jarzyn pomidor i przeciśnięty przez praskę czosnek. Ponownie doprowadzamy do wrzenia.

- Krok 4

Na koniec gotowania dodajemy do zupy fasolę razem z zalewą, ocet i doprawiamy do smaku solą, pieprzem i majerankiem. Gotujemy jeszcze 5 minut i podajemy razem z mięsem.

## Pierniki



- 250 g miodu
- 250 g cukru brązowego
- 100 g masła
- 600 g mąki typu 405
- 10 g przyprawy do piernika
- 2 jaja, rozmiar L
- 5 g sody
- 10 g kakao
- 200 g śmietanki 30%
- 200 g czekolady (mleczna, biała lub deserowa)
- 60 g masła

Miód z masłem rozpuszczamy w kuchence mikrofalowej lub w rondelku (miód dodajemy jak masło przestygnie)

Mąkę, kakao, przyprawę do piernika, sodę oraz cukier mieszamy w dużej misce. Dodajemy jajka oraz rozpuszczony miód z masłem. Ugniatamy.

Całość owijamy folią spożywczą i odstawiamy do lodówki na 2-3 doby.

Rozwałkowujemy ciasto na grubość ok. 3 mm, wycinamy pierniki w różnych kształtach. Pierniki pieczemy ok. 8 minut w temperaturze 180°C.

### POLEWA

Śmietankę zagotowujemy. Zalewamy nią pokruszoną czekoladę i mieszamy do całkowitego rozpuszczenia. Dodajemy miękkie masło, mieszamy.

Polewą oblewamy wystudzone pierniki i przyozdabiamy posypkami cukrowymi.

## Makowiec świąteczny

### Składniki:

3 szklanki mąki pszennej + do podsypywania ok pół szklanki

180 ml letniego mleka

150 g masła roztopionego, ochłodzonego

6 żółtek

45 g świeżych drożdży

6 łyżek cukru

1,5 łyżki oleju

pół łyżeczki soli

1,5 łyżki spirytusu

1 duże opakowanie cukru waniliowego (16 g)

### Masa makowa:

500 g maku

200 g cukru

100 g rodzynek i innych bakali

50 g orzechów włoskich, posiekanych

1 łyżka miodu

olejek migdałowy do smaku

cynamon do smaku

1 łyżka miękkiej margaryny

lukier ( 4 łyżki cukru pudru rozarte z odrobiną wrzątku)

trochę maku do dekoracji

pergamin/papier do pieczenia

olej

Ciasto drożdżowe: **1.** Drożdże rozpuścić z cukrem oraz mlekiem (letnim) i odstawić na około 15 minut. **2.** Dodać pozostałe składniki wyrobić ciasto, dodając na koniec rozpuszczony tłuszcz. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce.

Masa makowa:**1.** Mak zaparzyć w 500 ml wrzącej wody, odstawić do wystygnięcia, trzykrotnie zemieć. **2.** Dodać pozostałe składniki (na końcu delikatnie wymieszać z ubitym białkiem, które nam pozostało z ciasta).Ciasto podzielić na 3 części, rozwałkować prostokątne placki, nałożyć masę makową, zawinąć w posmarowany olejem pergamin, zostawiając około 3 cm (nie zakrywając boków), w formie tuby. Uwaga: jeśli ciasto jest zbyt klejące, podsypać mąką w celu zawinięcia masy; końce makowców podłożyć pod spód.

Piec w temperaturze 180 - 190 stopni przez około 30 - 40 minut.

Ciasto poleć lukrem i posypać makiem.

