

WIELKANOCNA KSIĄŻKA KUCHARSKA ANDRYCHOWSKICH GOSPODYŃ





Stoły pełne smakołyków

Grand Prix tegorocznego konkursu Stół Wielkanocny zdobyły gospodynie z KGW Roczyny. Roczyny zdobyły też pierwszą nagrodę za stroik świąteczny. Natomiast najpiękniejszą palmę wielkanocną zrobili panie z KGW z Andrychowa, a najładniejszy koszyk ze święconką i najsmaczniejszą nalewkę – członkinie KGW Głębowice. W Baciarskiej Chacie Ośrodka Kocierz, 24 marca odbył się 18. Konkurs Stół Wielkanocny, organizowany przez Stowarzyszenie Gospodyń Wiejskich w Andrychowie.



Jak co roku tę piękną przedświąteczną imprezę poprowadziła Prezes Czesława Wojewodziec. Na wstępie przywitała wielu gości, a byli wśród nich posłowie – Marek Sowa i Marek Polak, senator Andrzej Pająk, przedstawiciele małopolskich samorządów gminnych, powiatowych i wojewódzkich, spółdzielcy, przedsiębiorcy i liczni sponsorzy oraz przyjaciele Stowarzyszenia. Gminę Andrychów reprezentowali burmistrz Tomasz Żak i jego zastępca Mirosław Wasztyl, a także przewodniczący Rady Miejskiej Roman Babski wraz z radnymi. Wszyscy przybyli mieli okazję degustować wyśmienite potrawy, jakie przygotowało kilkadziesiąt Kół Gospodyń Wiejskich zrzeszonych w SGW. Gości zabawiały też występy Góralskiej kapela Braci z Łopusznej oraz zespół dziecięcy z Węglówki.

Konkursy, degustacje i świąteczne życzenia

Podczas konkursowych przeglądów oraz degustacji jurorzy wyłonili zwycięzców w kilku następujących konkurencjach: na **najpiękniejszą palmę wielkanocną** – tu zwyciężyło **KGW Andrychów**, a palmę pani prezes przekazała właścicielowi ośrodka **Stanisławowi Sordylowi**, **najpiękniejszy stroik** – pierwsze miejsce przyznano **KGW Roczyny**, **najwspanialszy koszyczek ze święconką** – zwycięski okazał się ten zrobiony przez panie z **KGW Głębowice** oraz na **najlepszą nalewkę** – którą okazała się **malinówka przygotowana przez gospodynie z KGW Głębowice**. Główny konkurs dotyczył jednak samych stołów wielkanocnych i w tej konkurencji **Grand Prix** przypadło **KGW Roczny**, z którego panie zdaniem jurorów przygotowały najsmaczniejsze potrawy. Pierwsze miejsce jury przyznało ex aequo **KGW Brzezinka, Głębowice, Zagórnik i Rzyki**. Drugą lokatę jurorzy przyznali, również ex aequo paniom z **KGW Frydrychowice, Targanice Górne, Węglówka, Gierałtowiczki i Klecza**. Na trzecim miejscu uplasowały się koła z **Andrychowa, Targanic Dolnych, Nidku, Sułkowic Łęgu, Sułkowic Bołęciny i Świnnej Poręby**. Wszystkie nagrodzone koła odebrały z rąk sponsorów cenne nagrody. Podczas wystąpień zaproszeni goście dziękowali gospodyniom za zaproszenie i składali życzenia świąteczne. A filmową relację z imprezy już po raz kolejny przygotowywał zespół reporterów **TVP Kraków**, który przywiózł na tę imprezę dyrektor krakowskiego ośrodka telewizji **Bogdan Wasztyl**.
mn



KGW Andrychów



Placek „Wiosenna łąka”

Składniki:

- 400 g szpinaku
- 1 granat
- 1 szklanka mąki tortowej
- 1 szklanka mąki krupczatki
- 3 duże jajka
- 250 g cukru
- 300 ml śmietany 30%
- 1,35 szklanki oleju
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki cukru pudru

Ciasto: Rozmrozić szpinak i odcisnąć wodę. Do miski wbić jajka, dodać cukier i zmiksować. Kolejno dodawać powoli olej, mąkę z proszkiem do pieczenia. Na koniec szpinak i delikatnie wymieszać. Ciasto przełożyć do foremki (wym. 25 cm). Piec w temperaturze 180 stopni C ok. 60 minut.

Masa: Śmietanę ubić na sztywno, dodać Fix do śmietany i cukier puder. Z ciasta odciąć wierzch i rozdrobnić na okruszki. Na ciasto wyłożyć śmietanę i posypać okruszkami. Lekko docisnąć. Całość posypać granatem.

Pasztet babci Marysi

Składniki:

- 1 kg mąki
- 1 kg podgardla lub boczku
- 1 kg wątróbek drobiowych lub wieprzowych
- 10 dkg słoniny
- 2 średnie cebule
- 3 jajka
- 1 lub 2 czerstwe bułki
- przyprawy: sól, pieprz, majeranek, ostra papryka, gałka muszkatołowa, liść laurowy, ziele angielskie, wegeta
- ugotowane warzywa: marchew i pietruszka
- pieczarki lub suszone grzyby



Przygotowanie:

Mięso mielimy, a podgardle gotujemy z przyprawami i cebulą. Wątróbkę gotujemy 3 minuty. Potem studzimy i mielimy dwa trzy razy. W wywarze moczymy bułki i mielimy je. Mięso: podgardle i wątróbki wyrabiamy z bułką, przyprawami i zmielonymi warzywami na jednolitą masę. Jeżeli jest zbyt sucha dolewamy wywaru. Pieczemy ok. godziny w natłuszczonych formach. Na wierzchu układamy kawałki słoniny.

KGW Brzezinka Dolna



Kulebiak z jajkami

Składniki ciasto:

- 300 g mąki
- 100 g masła
- łyżeczka cukru pudru i pół łyżeczki soli
- 1 opakowanie drożdży suszonych
- 0,25 szklanki kwaśnej śmietany
- 2 żółtka i 2 jajka całe

Składniki farsz:

- 600 g dowolnego mięsa
- 500 g mięsa drobiowego
- włoszczyzna i zielony groszek
- 5 jajek
- 2 cebule
- 3 łyżki oleju
- ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz

Ugotować mięso z włoszczyzną i przyprawami. Wyjąć je z wywaru i zimne zmielić z warzywami. Cebule zeszklić na oleju. 4 jajka ugotować na twardo. Do mielonego mięsa wlać trochę wywaru, cebule i jedno surowe jajko. Przyprawić solą i pieprzem, a następnie wyrobić na masę. Ciasto wyrobić i włożyć na 15 minut do zamrażalnika. Rozwałkować na prostokąt. Wzdłuż dłuższego boku nałożyć połowę farszu i posypać groszkiem. Na tym ułożyć jajka, przykryć pozostałym farszem. Zwinąć ciasto, końce zawinąć pod spód. Piec w temperaturze 180 stopni C ok. 40 minut. Przed pieczeniem posmarować roztrzepanym jajkiem.

Mazurek cytrynowy

Składniki ciasto:

- 300 g mąki
- 10 łyżek cukru
- 2 żółtka
- 1 całe jajko
- 1 kostka masła
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżeczka sody
- 2 łyżki kwaśnej śmietany

Składniki masa:

- sok z 2 cytryn
- 2 szklanki wody
- 1 szklanka cukru
- 2 budynie śmietankowe
- 0,5 kostki margaryny



Przygotowanie:

Energicznie zagnieść ciasto i upiec. Zagotować 1 szklankę wody dodając sok z cytryn i cukier. Kolejno dodać 2 budynie rozpuszczone w szklance wody. Kiedy całość się zagotuje dodać margarynę i szybko wymieszać (nie gotować). Gorącą miksturę wylać na ciasto. Kiedy wystygnie udekorować wg uznania.

KGW Frydrychowice



Szynka gotowana

Składniki:

- 1 kg mięsa szynkowego
- nacieramy solą (do lodówki na 2 do 3 dni)
- 2 l wody
- 2 łyżki soli
- 2 łyżki majonezu
- 2 łyżki magi
- 2 łyżki wegety
- 2 łyżki majeranku
- 4 ząbki czosnku
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 4 liście laurowe
- 5 ziaren pieprzu

Przygotowanie

Zagotować zalewę, wrzucić szynkę i 5 torebek herbaty Lipton. Szynkę gotujemy 25-30 minut na małym ogniu. Na drugi dzień wyjmujemy szynkę. Zalewę ponownie gotujemy i gotujemy w niej szynkę 25-30 minut. Studzimy w zalewnie i gotowe.

Chrzan z marchewką

Jeden słoik chrzanu, 1 średnia cebula drobno posiekana doprawiona cukrem, pieprzem i solą. Kolejno dodajemy 2 łyżki majonezu oraz jedną surową marchewkę i jedno jabłko (starte na tarce o średnich oczkach). Całość mieszamy i gotowe.



KGW Gierałtowiczki



Szynka w musztardzie

Składniki

1 kg mięsa z szynki

Składniki marynata:

- musztarda rosyjska 2 łyżki
- pieprz czarny mielony 2 łyżeczki
- pieprz czerwony całe ziarna 2 łyżeczki
- rozmaryn suszony 1 łyżeczka
- tymianek suszony 1 łyżeczka
- sól 1 łyżeczka
- olej 3 łyżki

Całość wymieszać i natrzeć mięso. Owinąć folią i pozostawić w lodówce 12 h. Piec w temperaturze 200 stopni C ok. 1,5 godziny.

Panierka chlebowa: Chleb pokroić w kostkę. Dodać 2 łyżki musztardy francuskiej i 2 surowe jajka. Całość wymieszać i obtoczyć już upieczoną szynkę. Piec jeszcze 20 minut w temperaturze 170 stopni C.

Torciki chlebowe

Trzy pasty do ciemnego chleba

Pasta zielona

Składniki:

- 10 dkg groszku mrożonego ugotować i ostudzić
- 3 jajka ugotowane na twardo
- 2 ząbki czosnku
- 10 dkg białego sera
- pieprz, sól

Pasta żółta

Składniki:

- chrzan utarty na drobnych oczkach skropić cytryną
- 8 jajek ugotowanych na twardo i startych na drobnych oczkach
- majonez
- sól, cukier do smaku

Pasta z makreli:

- 1 cała makrela
- 0,2 dkg białego sera zmiksować
- 0,5 cebuli
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprz do smaku



Kromki chleba bez skórek posmarować pastą rybną. Położyć plastry zielonego ogórka. Kolejno przykryć drugą kromką i posmarować pastą żółtą. Położyć plastry rzodkiewki. Kolejno przykryć kromką chleba i posmarować pastą zieloną. Udekorować świeżym pomidorem, szczypiorem i ogórkiem. Całość schłodzić, pokroić na małe kawałki tortowe.

KGW Głębowice



Chlebek z szynką i chrzanem”

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 150 g chudej szynki
- 150 g suchego białego sera
- 1 szklanka letniej wody
- 0,5 l oleju
- 4 duże jajka
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- tarty chrzan, sól, pieprz, zioła do smaku

Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia, wodą i jajkami. Miksujemy na jednolite ciasto. Nie przerywając mieszania dodajemy olej, sól, pieprz, zioła. Gotowe ciasto łączymy z szynką, białym serem i chrzanem. Wszystko przekładamy do keksówki. Pieczemy 1 h w temperaturze 180 stopni C. Po całkowitym wystygnięciu chlebek wyjmujemy z formy. Podajemy pocięty na kromeczki.

Tort z wątróbki

Składniki:

- 0,5 kg dowolnej wątroby
- 2 jajka
- 3 łyżki stołowe mąki pszennej
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1/4 szklanki mleka
- 50 g oleju
- majonez
- 2 cebule
- 2 średnie marchewki
- sól, pieprz
- zielenina



Przygotowanie:

Surową, oczyszczoną wątrobę mielimy. Kolejno wbijamy jajka i dodajemy mąkę oraz sodę. Dokładnie mieszamy dolewając taka ilość mleka, aby masa miała konsystencję ciasta naleśnikowego. Doprawiamy solą i pieprzem. Z powstałej masy wątrobowej smażymy niezbyt cienkie naleśniki. Obrane marchewki i cebule trzemy na tarce z dużymi oczkami. Dusimy na oleju do uzyskania złotego koloru. Kiedy ostygną mieszamy z majonezem do uzyskania zwartej masy. Naleśnik wątróbkowy smarujemy masą marchewko-cebulową, przykrywamy kolejnym naleśnikiem, smarujemy ...aż do wyczerpania produktów. Gotowy tort wstawiamy do lodówki na 12 h. Przed podaniem wierzch tortu smarujemy majonezem, posypujemy obficie zielenią.

KGW Nidek



Galaretka z jaj i warzyw

Składniki:

- 200g marchwi
- 200g mrożonego groszku (lub zielony groszek)
- 350g ziemniaków
- 200g gotowanej szynki
- 100g jabłek
- sok z cytryny
- sól i pieprz
- 5 ugotowanych jaj na twardo

Na sos:

- 5 łyżek majonezu
- 3 łyżki gęstej śmietany
- 1 łyżka musztardy
- 200ml bulionu z warzyw
- 20g żelatyny

Warzywa ugotowane, szynkę, jabłka skropić sokiem z cytryny, wymieszać. Przygotować sos: Wymieszać majonez, śmietanę. Do 200 ml bulionu dodać wodę z puszki od groszku, rozpuścić żelatynę wystudzić, połączyć z sosem. Formę wyłożyć folią, rozłożyć część warzyw, umieścić jajka i przykryć drugą częścią warzyw, wlać galaretkę.



KGW Zagórnik

Rogaliki z boczkiem

Składniki:

- 50 dag mąki
- szklanka mleka
- 10 dag drożdży
- 1 łyżka cukru
- 1 jajko
- szczypta soli
- 10 dag masła
- 40/50 dag boczku wędzonego
- 2 małe cebule
- ziele angielskie
- sól do smaku
- 1 jajko



Przygotowanie:

Z podanych składników wyrobić ciasto i zostawić do wyrośnięcia. Pokrojony w kostkę boczek i posiekana cebule przyrumienić na patelni, dodać ziele angielskie i sól do smaku. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na grubość ok. 1 cm. Następnie za pomocą szklanki wyciąć krążki i nałożyć na nie przygotowane nadzienie. Ciasto zwinąć w kształt rogalików, dobrze zagniatając brzegi. Posmarować jakiem lub rozmaconym białkiem. Rogaliki układać w formie (wysmarowanej tłuszczem) i zostawić do wyrośnięcia. Następnie piec w piekarniku, aż się zarumienią.



KGW Sułkowice Łęg



Boczek w ziołach

Składniki:

- 0,80 kg boczku
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżka bazylii
- 1 łyżka papryki słodkiej
- 1 łyżka papryki ostrej
- sól
- pieprz
- ziele angielskie
- liść laurowy
- 3 łyżki oleju

Przygotowanie:

Wszystko mieszamy, nacieramy boczek i odkładamy do lodówki na kilka godzin. Kolejno boczek rolujemy i pieczemy w piekarniku ok. 1 h w temperaturze 170 stopni C.

Barszcz biały z pulpecikami

Składniki:

- 1 litr wywaru
- 1 dkg grzybów
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki chrzanu
- 1 szklanka białego barszczu
- 1 łyżeczka majeranku
- 100 ml śmietany 18%
- sól i pieprz do smaku



Przygotowanie:

Wywar gotujemy ze wszystkimi składnikami i po chwili przyprawiamy solą i pieprzem. Na końcu zabelamy śmietaną. Pulpeciki robimy z mięsa mielonego, przyprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy w osobnej wodzie i dodajemy do barszczu.

KGW Sułkowice Bołęcina



Golonka pieczona w miodzie (po podlasku)

Składniki:

- 3-4 golonki lub po kawałku pociętej golonki na osobę
- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- 1 cebula
- 2-3 liście laurowe
- 5-6 ziaren czarnego pieprzu
- 3-4 ziarna jałowca
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- sól, pieprz

Golonki włożyć do dużego garnka, zalać wodą, zagotować, zmniejszyć ogień i gotować jeszcze przez 10 minut. Wodę wylać. Obgotowane golonki zalać świeżą wodą, dodać obrane warzywa oraz przyprawy: liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, jałowiec i gotować pod przykryciem na małym ogniu przez 2 h. Po 2 h gotowania golonki wyjąć z wywaru. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni C. Przygotować marynatę: olej, miód, mąkę ziemniaczaną (ewentualnie można dodać wódkę lub piwo) połączyć i dokładnie wymieszać. Naczynie do pieczenia posmarować olejem, ułożyć w nim golonki. Warzywa zetrzeć na tarce o dużych oczkach i ułożyć obok mięsa, które pokrywamy miodową marynatą. Piec przez godzinę, od czasu do czasu, podlewając golonki wywarem.

Terrina z jakiem

i barszczem

Składniki:

- 400 ml jogurtu greckiego
- 3 jajka
- 160 ml barszczu z przyprawami
- sól, pieprz
- natka pietruszki
- 3 łyżeczki żelatyny
- 1 łyżeczka chrzanu tartego
- pieprz czerwony



Jajka ugotować na twardo i obrać. Łyżeczkę żelatyny namoczyć w dwóch łyżkach zimnej wody. Rozpuszczamy w mikrofali, dodajemy łyżkę jogurtu, mieszamy i dodajemy 200 ml jogurtu, chrzan tarty, pokrojoną natkę pietruszki, sól i pieprz. Wylewamy masę do foremki aluminiowej, układamy jajka i wstawiamy do lodówki. Z pozostałego jogurtu odkładamy łyżkę. Do większej części jogurtu dodajemy 30 ml barszczu koncentratu, łyżeczkę rozpuszczonej w gorącej wodzie żelatyny i wylewamy na masę jasną. Wstawiamy do lodówki na 30 minut. Do odłożonej łyżki jogurtu dodajemy 130 ml barszczu, łyżkę rozpuszczonej żelatyny i mieszamy. Wylewamy na stężoną warstwę buraczkową. Terrine wstawiamy na noc do lodówki. Przed podaniem dekorujemy natką pietruszki i pieprzem czerwonym.

KGW Roczyny



Biskopt: zmiksuj szpinak, żółtka, olej, czosnek, przyprawy. Białka ubij, dodawaj szpinak. Wsyp mąkę z proszkiem. Wylej na blaszkę (19 x 28 cm) wyścieloną papierem. Piecz 30 min w 170 C. Wystudź, posmaruj serkiem. Sałatka: pierś pokrój, oprósź przyprawa gyros, usmaż na oleju. Wystudź, zmiksuj, wyłóż na serek. Dodaj kolejno warstwami: ketchup z 3 łyżkami majonezu drobno startym serem żółtym; osączoną paprykę, białka starte i połączone resztką majonezu oraz parmezanem; groszek; starte żółtka; posiekany szczypiorek. Przykryj folią schłódź 4 godziny.

Sałatka tortowa

Składniki

- 3 jaja
- 15 dkg szpinaku
- 1/4 szklanki oleju
- 2 ząbki czosnku
- po 1/3 łyżeczki gałki muskatulowej, soli, kolorowego pieprzu
- 3 łyżki mąki
- 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia
- serek jogurtowy
- 30 dkg piersi z kurczaka
- przyprawa gyros
- 2 łyżki oleju
- 6 łyżek majonezu
- 3 łyżki ketchupu
- 20 dkg sera żółtego
- słoik krojonej papryki w occie
- 5 jaj na twardo
- 2 łyżki parmezanu
- puszka groszku
- 2 duże pęczki szczypiorku

Schab ekspresowy

Składniki:

- 2 kg schabu (bez kości i warkocza)

Składniki do zalewy:

- 3 łyżki majeranku
- 3 liście laurowe
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 2 łyżki majonezu
- 2 łyżki chrzanu
- 1/3 szklanki soli
- 2 łyżki pieprzu
- 1 łyżka cukru
- 4 ząbki czosnku



Przygotowanie:

2,5 litra wody wlać do wysokiego garnka. Do wody dołożyć składniki do zalewy. Wszystko zagotować i odstawić do wystygnięcia. Do zimnej wody włożyć schab i doprowadzić do wrzenia. Od tego momentu gotować przez 5 minut, a następnie zdjąć z ognia. Odstawić wszystko na noc do wystygnięcia. Na drugi dzień schab w zalewie doprowadzić do wrzenia i ponownie gotować przez 5 minut. Odstawiamy na kilka godzin do wystygnięcia. Gotowy schab wyjmujemy z zalewy. Owijamy schab folią aluminiową i przechowujemy w lodówce.



KGW Rzyki



Karczek na ostro

Składniki:

- 2 kg karczku
- 6 łyżek mąki ziemniaczanej
- 6 jajek
- 6 łyżeczek wegety
- 2 łyżeczki papryki słodkiej
- 3 łyżeczki papryki ostrej
- pieprz cayen

Przygotowanie:

Z mąki ziemniaczanej i jajek oraz przypraw przygotować ciasto. Karczek pokroić w plastry ok. 1 cm. Zamoczyć w cieście na 12 h. Kolejno mięso obsmażyć lekko z obu stron. Wkładamy do rękawa lub naczynia żaroodpornego i pieczemy w piekarniku 1-1,5 h.

Pyszna sałatka

Ugotować pół paczki makaronu ryżowego. 1 por pokroić i zasypać cukrem - po chwili odcisnąć. Słoiczek pieczarek marynowanych pokroić w kosteczkę. Kolejno 20 dkg szynki drobiowej pokroić w kostkę. Dodać kukurydzę konserwową, 4 jajka ugotowane na twardo, 4 ogórki kiszane i słoiczek selera konserwowego. Wszystkie składniki razem wymieszać, dodać majonez oraz sól i pieprz do smaku.



KGW Targanice



Gęś wolno pieczona

Składniki:

- 1 gęś dobrej jakości
- 2 kg kwaśnych jabłek
- 2 l soku jabłkowego
- 0,5 l cydru
- sól, pieprz
- tymianek
- kminek

Przygotowanie:

Przyprawić gęś, wypełnić jabłkami i zasznurować. Włożyć do naczynia piersiami w dół. Zalać sokiem i cydrem. Włożyć do piekarnika i piec ok. 7 h w temperaturze 130 stopni C. Podlewać wywarem. Na koniec przyrumienić w wysokiej temperaturze.

Pasztet jajeczny

Składniki:

- 10 jajek ugotowanych na twardo
- 1 jajko surowe
- 100 ml kwaśnej śmietany
- 3/4 szklanki bułki tartej
- 3 łyżki groszku konserwowego
- 1/2 pęczek pietruszki, kopru i szczypioru
- łyżka masła
- 4 łyżki sera edamskiego
- sól, pieprz
- pieczarki lub suszone grzyby



Przygotowanie:

Jajka posiekać, dodać zieleninę, bułkę tartą, śmietanę. Surowe jajko doprawić. Włożyć masę do formy i posypać żółtym serem oraz skropić masłem. Zapiekać w temperaturze 180 stopni C przez 30 minut.

KGW Targanice Dolne



Kolorowy mazurek

Składniki:

Placek orzechowy:

- kostka margaryny
- 100 g cukru
- 2 jajka
- 100 g cukru pudru
- 100 g mąki
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 50 g mielonych orzechów

Margarynę ucieramy z cukrem, dodajemy żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz orzechy. Na koniec dodajemy pianę z białek i mieszamy.

Placek makowy: Jak w pierwszym placku (oprócz orzechów) + 2 płaskie łyżki maku

Margarynę ucieramy z cukrem, dodajemy żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz suchy mak.

Placek kokosowy: Jak w pierwszym placku (oprócz maku) + 100 g wiórek kokosowych. Margarynę ucieramy z cukrem, dodajemy żółtka, mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia oraz wiórki kokosowe. Na koniec dodajemy pianę z białek i razem mieszamy. Masa kajmankowa: 150 g masła i 1 puszka kajmanku. Miękkie masło ubić na puszysty biały krem, następnie stopniowo dodawać masę kajmankową cały czas ją ubijając.

Sałatka

z chrzanem

Składniki

- 1 woreczek ryżu
- 1 puszka kukurydzy
- 1 puszka ananasa
- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 1 chrzan (polonez)
- 1 majonez (Hellmann's)
- sól
- pieprz
- cukier
- sok z cytryny



Przygotowanie:

Ryż ugotować. Jajka oraz ananas pokroić w kostkę. Wszystkie składniki wymieszać razem, doprawić wg uznania. Najlepiej podawać z wędlinami. Sałatka idealna na Wielkanocny stół.

KGW Zarębianki z Kleczy



Babka z bakaliami (przepis na dużą formę)

Składniki:

- 6 jajek
- 1,5 szklanki cukru
- 2,5 szklanki mąki
- 1 szklanka oleju
- cukier wanilinowy
- 150 g bakalii (wg uznania)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki octu

Przygotowanie:

Jajka z cukrem i cukrem wanilinowym miksujemy na puszystą masę. Stopniowo dodajemy olej i ocet. Następnie mąkę z proszkiem do pieczenia przesiewamy przez sito. Dodajemy bakalie, łączymy z masą jajeczną. Przygotowaną masę wlewamy do wcześniej przygotowanej formy nasmarowanej i posypanej bułką tartą. Pieczemy w temperaturze 180 stopni C przez 35-40 minut. Po wystygnięciu wyjmujemy z formy i dekorujemy.

Jaka w piance jogurtowej

Składniki:

- 3-4 jajka ugotowane na twardo
- 1 jogurt naturalny
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżeczki żelatyny
- 1/3 szklanki gorącej wody
- 1 pęczek szczypiorku
- sól, pieprz



Przygotowanie:

Jajka ścieramy na tarce o grubych oczkach. Siekamy drobno szczypiorek. Jogurt wlewamy do miski i dodajemy zgnieciony czosnek. Solimy i pieprzymy do smaku. Żelatynę rozpuszczamy w gorącej wodzie, łączymy z jogurtem za pomocą blendera. Do przygotowanego jogurtu wsypujemy jajka i szczypiorek. Całość delikatnie mieszamy łyżką, wlewamy do formy wyłożonej folią spożywczą i wkładamy do lodówki aż stężeje.

