



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚĆ



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



*Projekt „Robaszewska przyszłość” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.*

Chleb z ziarnami słonecznika i dyni.

1,5 kg mąki żytniej
Paczka ziaren słonecznika
Paczka ziaren dyni
Woda ciepła
2 dag drożdży
1 łyżkę soli
Zakwas – dwie szklanki

Zakwas wymieszać z 2 szklankami mąki i pozostawić na 12 godzin w ciepłym miejscu. Następnie dodać do mąki żytniej wraz z pozostałymi składnikami i dobrze wyrobić na jednolitą masę. Pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu.

Do wyrośniętego ciasta dodać ziarna, formować bochenki lub ciasta włożyć do podłużnych foremek i piec w temperaturze 200 C 1 godzinę. Po wyciągnięciu z piekarnika owinąć ściereczką lnianą i pozostawić do wystygnięcia

Polewka z ziemniakami

3 litry serwatki
05 litra śmietany
Mąka pszenna do zagęszczenia
Sól do smaku
2 kg ziemniaków

Ziemniaki myjemy i gotujemy w łupinach z dwoma łyżkami sol.

Zagotowujemy serwatkę a śmietanę wraz z mąką wlewamy do gotującej serwatki, doprawiamy solą i doprowadzamy do wrzenia.

Podajemy z ziemniakami, które każdy osobiście sobie obiera.

Pączki

10 żółtek
1 kg mąki
0,5 szklanki cukru
10 dag drożdży
Cukier waniliowy
3 łyżki spirytusu
½ kostki masła lub margaryny
0,5 l mleka
0,5 kg marmolady
1 kg smalcu
1 l oleju

Rozrabiamy drożdże z mlekiem i łyżką cukru. Żółtka ucieramy z pozostałym cukrem i wlewamy do mąki wraz z drożdżami, wsypujemy cukier waniliowy i spirytus. Wyrabiamy ciasto na jednolitą masę, między czasie dodajemy roztopione masło. Po wyrobieniu zostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Następnie formujemy pączki, zostawiamy i wyrośnięcia i smażymy na głębokim tłuszczu. Po usmażeniu nadziewamy pączki marmoladą za pomocą szprycy.



Realizator projektu:
Gmina Złoczew



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPOJNOŚĆ



WOJEWÓDZKI
URZĄD PRACY
W ŁOCZEWIE

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



*Projekt „Robaszewska przyszłość” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.*

Wiejski kociołek

1,5 kg wołowiny
0.5 kostki smalcu
2 cebule
2 papryki
2 pietruszki
2 marchewki
1,2 główki kapusty
5 ziemniaków
2 l rosółu
Puszka fasoli czerwonej
Koncentrat pomidorowy
Przyprawy

Wołowinę kroimy w paski i podsmażamy z cebulką przekładamy do garnka podlewamy rosółem i gotujemy 0,5 godziny, następnie dodajemy pozostałe składniki pokrojone w paski. Gotujemy wszystko do miękkości. Na koniec dodajemy fasole i koncentrat pomidorowy.

Naleśniki z serem zapiekane na karmelu.

1 l mleko
Szlanką wody mineralnej - gazowana
Jajka 3 sztuki
Mąka do zagęszczenia
Sól
Olej
Ser biały wieluński- mój ulubiony
Cukier
Masło

Mleko, wodę, jajka – połączyć i zagęścić mąką pszenną, dodać szczyptę soli.
Upiec cienkie naleśniki. Ser biały doprawić cukrem do smaku. Jedną połowę naleśnika smarujemy serem składamy w trójkąty i smażymy na rozgrzanym maśle z odrobiną cukru.
Podajemy z bita śmietaną i z truskawkami lub same.



Realizator projektu:
Gmina Łoczew



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA ROZWOJU



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



*Projekt „Robaszeuską przyszłość” współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.*

Kaczka z jabłkami

1 kaczka
1 kg jabłek – szara reneta
0,5 kg wątróbki drobiowej
Sól
Pieprz
Majeranek
3 cebule

Kaczkę namoczyć i poporcjować następnie natrzeć przyprawami.
Jabłka obrać i pokroić w ćwiartki. Wątróbki pokroić w dużą kostkę i doprawić majerankiem.
Kaczkę ułożyć w rękawie na nią wyłożyć wątróbkę jabłka i cebulę zawiązać rękaw i piec 2 godziny w tem. 200 C.

Żurek z kuleczkami

0,5 kg porcji rosółowych
Warzywa (2 marchewki, 3 pietruszki, seler)
0,5 l żurku
0,50 dag boczku wędzonego
0,5 kg kielbasy nie parzonej
Przyprawy
Cebula
Łyżka masła

Gotujemy wywar z warzywami, dodajemy żurek, podsmażony boczek – pokrojony w kostkę wraz z cebulą i majerankiem. Do gotującego wywaru wkładamy kielbasę surową – kuleczki. Doprawiamy przyprawami do smaku.

Ciasteczka kruche

3 szklanki mąki
5 żółtek
1 margaryna
1 łyżka smalcu
1 cukier waniliowy
0,5 szklanki cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Wszystkie składniki wymieszać i wyrobić na jednolite ciasto. Ciasto rozwałkować i wykrawać foremkami lub szklanką ciasteczka, smarować białkiem, można posypać cukrem. Piec 10 – 15 minut w tem 180 C



Realizator projektu:
Gmina Złoczew