Dziad z boczkiem, pietruszka i gruszka

W tym roku ziemniaków będzie o połowę mniej niż rok wcześniej. Tym cenniejsze są pyszne kartoflane placki, kotlety czy kluski. Polecamy także zupę pietruszkową. Brzmi banalnie? Nie wtedy, kiedy doprawimy ją gruszkami i cynamonem.

Zupa z pietruszki z gruszką

60 dag korzenia pietruszki, łyżka klarowanego masła, łyżka oliwy extra vergine, dojrzała gruszka, 1/4 łyżeczki cynamonu, ok. 1 l bulionu, 250 ml mleka, sól, świeżo zmielony pieprz, 1/4 łyżeczki pieprzu cayenne, łyżka soku z cytryny, prażone płatki migdałów

Pietruszkę obrać i pokroić w półcentymetrową kostkę. Wrzucić do garnka razem z roztopionym masłem i oliwą, posolić i obsmażyć przez 5 minut, od czasu do czasu mieszając. Gruszkę obrać, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne. Pokroić na kawałki i dodać do garnka z pietruszką. Dodać cynamon i smażyć przez kolejne 5 minut. Doprawić świeżym pieprzem, wlać 1 l bulionu i gotować do miękkości warzyw. Następnie wlać mleko i zagotować. Zupę zmiksować na krem, doprawić sokiem z cytryny i ewentualnie solą. W razie konieczności zupę rozcieńczyć większą ilością gorącego bulionu. Podawać gorącą z tartym serem, bazylią, oliwą, płatkami chili i kluseczkami. Do podania – tarty ser grana padano lub parmezan, bazylia, oliwa extra vergine, płatki chili.

Bęcwały

2,5 kg ziemniaków, 10 dag mąki ziemniaczanej, sól, 30 dag boczku, smalec, cebula
Farsz: szklanka soczewicy, 15 dag boczku lub podgardla, cebula, pieprz, sól, majeranek

Soczewicę opłukać, namoczyć przez kilka godzin i ugotować. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć dodając cebulę pokrojoną w półplastry. Soczewicę, boczek i cebulę zemleć i doprawić do smaku. Ziemniaki obrać, opłukać, połowę ugotować,

a drugą połowę zetrzeć na tarce. Z utartych ziemniaków odcisnąć sok. Połączyć ugotowane ziemniaki z odciśniętymi, posolić, dodać mąkę i wymieszać. Przygotowane ciasto rozgnieść na dłoni lub na stolnicy, uformować duże, owalne pyzy w farszem. Gotować, wrzucając na wrzącą, posoloną wodę. Podawać ze skwarkami i podsmażoną cebulką.

Kamila Daszkiewicz Miłoszyce

Placek po węgiersku z sosem grzybowym

Placki: 1 kg ziemniaków,2 cebule, 2 ząbki czosnku, 2 łyżki maggi, 2 jajka, 4 łyżki tartej bułki

Ziemniaki i cebulę zetrzeć na drobnej tarce. Przyprawić solą i pieprzem i maggi. Wbić 2 jajka i zagęścić tartą bułką. Dokładnie wymieszać. Usmażyć duże placki (na całą patelnię).

Sos: 30 dag pieczarek, 6 suszonych podgrzybków, 20 dag mrożonych prawdziwków, szklanka bulionu warzywnego,2 cebule, ząbek czosnku, 150 ml białego wina, 100 ml śmietany 36% i 4 łyżki kwaśnej, 5 dag startego żółtego sera, łyżka mąki, łyżka masła, sól, pieprz i majeranek

Suszone grzyby namoczyć w wodzie, odcedzić i pokroić w cienkie paski. Pieczarki pokroić w ćwiartki, prawdziwki rozmrozić i pokroić, a cebulę i czosnek posiekać. Na roztopionym maśle zeszklić cebulę i czosnek. Dodać pokrojone pieczarki, prawdziwki oraz podgrzybki, całość oprószyć mąką, wymieszać i chwilę smażyć.

Do grzybów wlać wino i odparować, całość połączyć z bulionem oraz z wywarem z moczenia grzybów, gotować 10 minut na wolnym ogniu, po czym wlać mąkę rozprowadzoną śmietaną i przyprawić do smaku. Na każdy z gotowych placków nałożyć porcję duszonych grzybów, posypać startym serem, a na wierzch nałożyć łyżkę kwaśnej śmietany.

Blaszak podlaski (dziad)

12 dużych ziemniaków, 30-40 dag wędzonego boczku, 2 jajka, łyżka mąki pszennej, łyżka mąki ziemniaczanej, sól, pieprz ziołowy, kminek, majeranek, ziele angielskie, smalec

Ziemniaki zetrzeć na drobnej tarce, lekko odcisnąć sok. Boczek pokroić, podsmażyć razem z posiekaną cebulką, zalać ziemniaki gorącym tłuszczem. Masę wymieszać, dodać jajka, mąkę i przyprawy. Blachę wysmarować dokładnie smalcem, wlać masę ziemniaczaną i piec około godziny. Powierzchnia powinna być rumiana i chrupiąca.

Koło Gospodyń Wiejskich Dobroszyce

Kluski żelazne

1,5 kg ziemniaków, 3 łyżki mąki ziemniaczanej, jajko, szczypta soli, 20 dag słoniny, cebula

1 kg ziemniaków zetrzeć na tarce i wycisnąć z nich sok. 50 dag ziemniaków ugotować, przetrzeć przez praskę i połączyć z surowymi ziemniakami. Następnie dodać jajko, sól i mąkę ziemniaczaną. Uformowane okrągłe kluski wrzucić na osolony wrzątek. Gdy wypłyną, gotować jeszcze dwie minuty. Po wyjęciu okrasić je tłuszczem, skwarkami i cebulą. Niekraszone można podawać z mlekiem.

Smak Regionalny i Tradycyjny Gmina Oborniki Śląskie, Bogumiła Grzesiak

Kluseczki pietruszkowe

2 jajka, łyżka miękkiego masła, pęczek pietruszki, sól, pieprz, gałka muszkatołowa, mąka krupczatka (koniecznie), tyle ile przyjmą jajka.

Jajka zmiksować z pietruszką i masłem i przyprawami, dodać mąkę. Drobne kluseczki wrzucać łyżką na gotującą się wodę. Po odcedzeniu posypać parmezanem. Ciasto na być bardziej gęste niż na lane kluski, a bardziej miękkie niż na kluski kładzione.

Dolnośląski Festiwal Zupy w Jedlinie Zdrój 2015, Barbara Dobrowolska

Szlachcice (pierogi królewskie)

Ciasto: 3 szklanki mąki, 2 łyżki oleju, jajko, woda Farsz: 6 dużych ziemniaków, cebula, 2 łyżki smalcu, 20 dag wędzonego boczku, sól, pieprz

Ziemniaki i cebulę zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Na tłuszczu podsmażyć pokrojony boczek, dodać cebulę i starte (surowe) ziemniaki, przyprawić do smaku i podsmażyć. Zagnieść ciasto jak na pierogi. Zrobić małe pierożki i ugotować. Podawać ciepłe z tłuszczem lub śmietaną

Kugelis

1 kg ziemniaków, 30 dag wędzonego boczku, łyżka mąki ziemniaczanej, 2 jajka, 3 cebule, sól, pieprz

Ziemniaki obrać i zetrzeć jak na placki ziemniaczane, położyć na sito i odsączyć nadmiar płynu. Boczek i cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć, dodać do masy ziemniaczanej wraz z żółtkami i przyprawami. Białka ubić na sztywną pianę, składniki wymieszać i włożyć do formy. Piec ok.1,5 godz. Podawać np. z sosem gulaszowym.

Przewodnik kulinarny Krainy Wzgórz Trzebnickich, Krzysztof Kaczałka

Śląska sałatka ziemniaczana

2,5 kg ziemniaków, 5-6 jajek, 2 jabłka, 3 pęta podsuszonej kiełbasy, 2 cebule, 3 ogórki konserwowe, duży słoik majonezu, 20 dag słoniny, łyżka ostrej musztardy, sól, pieprz

Ugotować jajka i ziemniaki w mundurkach. Oba składniki pokroić w drobną kostkę i zostawić pod przykryciem na noc. Następnego dnia pokroić obrane jabłka, kiełbasę, cebulę ogórki i dodać do ziemniaków oraz jajek. Wymieszać. Podlać całość odrobiną zalewy z ogórków, dodać musztardę, sól i pieprz, a na końcu majonez. Ze słoniny usmażyć skwarki i gorące wymieszać z sałatką. Sałatkę zostawić na kilka godzin żeby się dobrze przegryzła.

Smaki Smolca, Irena Lipman

Ciepła sałatka z ziemniaków i selera

50 dag ugotowanych ziemniaków, 10 dag selera, 5 dag suszonych pomidorów w oleju, 20 dag pomidorków czereśniowych, 20 dag fileta z wołowiny, 4 łyżeczki ziarnistej musztardy, łyżka oliwy, paczka kulek mozarelli, ok. 5 łyżek pokrojonych ziół (bazylii, tymianku, oregano, pietruszki), 2-3 łyżki białego octu winnego, sól, świeżo zmielony pieprz

Ziemniaki obrać. Seler oczyścić, umyć i razem z ziemniakami pokroić w plastry. Suszone pomidory pokroić na plastry, pomidory czereśniowe umyć. Wołowinę osuszyć, pokroić w paski, wymieszać z 2 łyżeczkami musztardy i ostrożnie podsmażyć w gorącym oleju przez 2-3 minuty, aby musztarda się nie spaliła. Filety wyjąć. Do pozostałego oleju włożyć ziemniaki oraz seler i przesmażyć. Ziemniaki, seler, suszone pomidory i pomidory czereśniowe oraz osuszone kulki mozzarelli wymieszać z ziołami i octem, doprawić pozostałą musztardą, odrobiną soli i pieprzu. Paski fileta ułożyć na sałacie. Serwować ją na ciepło

Faszerowane ziemniaki

10 ziemniaków, 50 dag mielonego mięsa, 3 ząbki czosnku, czerstwa bułka i szklanka mleka, sól , pieprz do smaku, cebula, mała marchewka, kostka rosołowa

Ziemniaki obrać, małą łyżeczką wydrążyć środki. Mielone mięso przygotować tak, jak na kotlety. Do otworów w ziemniakach nałożyć przygotowane mięso. Wydrążone części ziemniaków pokroić na mniejsze kawałki, dodać pokrojoną marchewkę i cebulę, wymieszać z 3 łyżkami oliwy i włożyć na spód garnka, na to ułożyć faszerowane ziemniaki. W szklance wrzątku rozpuścić kostkę rosołową i zalać przygotowaną potrawę, przykryć pokrywką i dusić na małym ogniu ok. godziny, nie dopuścić do całkowitego odparowania, w razie potrzeby podlać wodą. Podawać z surówkami.

Kotlety ziemniaczane

4 duże ziemniaki, jajko, pół szklanki otrąb, pełna garść włoskich orzechów, cebula, po łyżce natki pietruszki, szczypiorku i koperku, sól, biały pieprz

Orzechy posiekać, część drobniej, część dość grubo. Posiekaną cebulę podsmażyć, następnie wymieszać z ugotowanymi i utłuczonymi ziemniakami, orzechami, posiekaną natką pietruszki, szczypiorkiem i koperkiem oraz przyprawami. Uformować nieduże kotlety i usmażyć.

Stowarzyszenie Teraz my Bukowice, Bogusława Bialic

- Udostępnij
- Drukuj
- PDF

Data publikacji
03.10.2015