Miasto Żywiec
34-300 Żywiec, Rynek 2
33-475-42-00, 33-475-42-01

08.11.2006

Tak się gotuje po beskidzku

Piękny wygląd dań zawsze kusi, ale wyszukany smak prawdziwie raduje podniebienie smakoszy. Najlepiej o tym wiedzą uczestnicy "PRÓBOWACKI JODŁA BESKIDZKIEGO" ... A ile pracy trzeba włożyć w przygotowanie takich potraw przkonały się min. Panie z KGW Rychwałd.

Niechaj każdy spróbuje swych sił w gotowaniu po beskidzku...

Oto kilka przpisów i kulinarnych porad.

SCHAB PO GÓRLASKU

składniki;

75 dag schabu z kością
1 kg kiszonej kapusty
5 dag tłuszczu
15 dag cebuli
½ łyżeczki papryki mielonej
2 dag mąki
25 dag śmietany
2 ząbki czosnku
kminek, sól, pół szklanki wody

sposób przygotowania;

Ze schabu wykroić kotlety, rozbić, posolić, natrzeć roztartym czosnkiem, oprószyć mąką i usmażyć na dobrze rozgrzanym tłuszczu. Przełożyć do rondla, dodać usmażoną na złoty kolor pokrojoną w krążki cebulę, kminek, paprykę, podlać wodą i dusić ok. 15 min. Dodać posiekaną kapustę i dusić do miękkości. Całość zaprawić śmietaną wymieszna z mąką. Zagotować. Podawać z chlebem lub ziemniakami.

SCHAB PIECZONY ZE ŚLIWKAMI

składniki;

80 dag schabu z kością
4 dag smalcu
12 dag śliwek suszonych bez pestek
2 dag mąki
1 dag masła
2 dag miodu
sól

Miasto Żywiec
34-300 Żywiec, Rynek 2
33-475-42-00, 33-475-42-01

sposób przygotowania;

Ze schabu odciąć kość, włożyć do wrzącej wody i obgotować, wyjąc i posolić. Włożyć do brytfanny i obłożyć sparzonymi śliwkami. Oblać smalcem. Piec polewając sosem powstałym z pieczenia i skrapiając wodą z parzenia śliwek. Po upieczeniu schabu sos i śliwki przetrzeć przez sito. Schab oprószyć mąką, zalać sosem, dodać miód, doprawić do smaku i chwilę dusić. Podawać porcje schabu polane sosem z kaszą gryczaną lub ziemniakami.

ŁAMANIEC Z MAKIEM

ciasto;

60 dag mąki
4 dag drożdży
15 dag masła
1,5 szklanki słodkiego mleka
2 łyżki cukru
3 żółtka
szczypta soli

sposób przyrządzania;

Drożdże rozkruszyć w naczyniu, podlać trochę mleka, dodac łyżeczkę cukru, wymieszać i pozostawić aby się ruszyły.Potem wlać do mąki, dodać cukier, żółtka, sól, podlać podgrzanym lekko mlekiem i wyrobić niezbyt rzadkie ciasto drożdżowe. Masło roztopić, przestudzić i dodać do ciata, dobrze wyrobić. Pozostawić do wyrośnięcia.

masa makowa;

0,5 kg maku zalać wodą i dobrze uparzyć, zmielić trzy razy i dodać;
3 jajka
3 łyżki miodu prawdziwego
0,5 kg roztopionego masła
15 dag cukru
2 łyżki kaszy manny lub bułki tartej
10 dag pokruszonych orzechów włoskich i wymieszać

Wyrośnięte ciasto wałkować w prostokąty, nałożyć masę makową, zwinąć w rulon. Nastepnie zwinięte ciasto kroić na kawałki długości ok. 5 cm i układać na dobrze wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą blasze tak, aby masa makowa była na spodzie i na wierzchu. Zachować między kawałkami odległości, aby po wyrośnięciu i upieczeniu powstał jednolity placek. Przed końcem pieczenia placek posmarować po wierzchu miodem z dodatkiem wody.

KULEBIAK Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

składniki;

0,5 kg mąki
3 dag drożdży
1 szklanka mleka

Miasto Żywiec
34-300 Żywiec, Rynek 2
33-475-42-00, 33-475-42-01

2 żółtka
½ kg masła
Szczypta soli, cukru, gałki muszkatołowej

składniki farszu;

10 dag suszonych grzybów
½ kg kiszonej kapusty
1 łyżka margaryny
2 cebule
1 żółtko
sól, pieprz
2 łyżki bułki tartej

sposób wykonania;

Drożdże rozpuścić z odrobiną mleka i łyżeczką cukru, dodać do mąki, dodać żółtka, sól, gałkę, roztopione masło. Dobrze wyrobić ciasto i pozostawić do wyrośnięcia.10 dag suszonych grzybów namoczyć, ugotować i zmielić. Cebulę pokroić, poddusić na 1 łyżce margaryny lub smalcu, dodać ½ kg pokrojonej kiszonej kapusty, podlać odrobiną wody i dusić do miękkości i odparować wodę. Połączyć z grzybami, dodać 1 żółtko, przyprawić solą i pieprzem. W razie potrzeby dodać bułki tartej i wymieszać. Ciasto rozwałkować w kwadrat, rozsmarować farsz, zwinąć w rulon i pozostawić do wyrośnięcia. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku w temperaturze 180 stopni ok. 45 minut. Wierzch posmarować żółtkiem.

Ż Y C Z Y M Y S MA C Z N E G O !!!