



**DOBRE SMAKI**  
*Przepisnik*

Zbiór przepisów kulinarnych  
Kół Gospodyń Wiejskich  
z powiatu jarocińskiego

**jarocinska.pl**

Powiat Jarociński



**Gazeta**  
**Jarocińska**

## MECENAS

# Powiat Jarociński



## PATRONI



GMINA  
JARACZEWO



GMINA  
KOTLIN



GMINA  
ŻERKÓW

## PARTNERZY



## Powiat Jarociński



### **Szanowni Państwo,**

*Z wielką radością, wspólnie z „Gazetą Jarocińską”, oddajemy w Państwa ręce wyjątkową publikację – „Przepisnik”, który jest owocem pracy, pasji i zaangażowania Kół Gospodyń Wiejskich z terenu powiatu jarocińskiego.*

*Nasze koła to nie tylko miejsca spotkań, ale przede wszystkim przestrzenie, gdzie pielęgnowane są tradycje kulinarne, przekazywane z pokolenia na pokolenie. To tutaj, w sercu naszych wsi, rodzą się przepisy na potrawy, które od lat królują na stołach.*

*W „Przepisniku” znajdziecie Państwo przepisy na dania obiadowe, przekąski, ciasta i ciastka, a nawet chleb. Każda receptura to nie tylko lista składników i sposób przygotowania, ale także historia i serce włożone w jej tworzenie.*

*Niech ten „Przepisnik” będzie dla Państwa przewodnikiem po smakach, a także inspiracją do tworzenia własnych, wyjątkowych dań.*

*Życzymy smacznego i zapraszamy do wspólnego odkrywania kulinarnych skarbów powiatu jarocińskiego!*

**Z serdecznymi pozdrowieniami  
Mariusz Stolecki  
Starosta Jarociński**



- Babeczki mięsne z jajkiem  
przepiórczym z kremem  
chrzanowym s. 45
- Chleb s. 56
- Ciasto leśny mech  
z truskawkami s. 28
- Cukinia faszerowana mięsem  
mielonym s. 24
- Czernina z szarymi kluskami s. 60
- Czernina s. 62
- Danie w 15 minut, nawet dla  
nieumiejących gotować s. 37
- Dzik tarzecki w towarzystwie  
gołąbków w liściach chrzanu s. 52
- Jubileuszowy kurczak  
Cielczanek s. 12
- Kaczka z szagówkami  
i kapustą s. 44
- Kaczka z kaszą gryczaną  
i jabłkami s. 14
- Kapusta kiszona zapiekana  
z białą kiełbasą i chrzanem s. 42
- Karkówka w sosie pomidorowym s. 16
- Klopsy z dorsza s. 26
- Kluski z mięsem s. 25
- Kotlet de Volaille s. 34
- Łosoś w sosie chrzanowym s. 10
- Nalewka pani Krysi s. 7
- Orzechy s. 5
- Owocowy chłodnik z chrustem s. 8
- Ozory wołowe w sosie chrzanowym,  
z kluskami i sałatką chłopską s. 53
- Pancakes z gotowanych  
ziemniaków s. 57
- Papryka faszerowana mięsem mielonym  
i ryżem po jaraczewsku s. 20
- Pączki z pigwą s. 13
- Połędwiczki w sosie grzybowym s. 17
- Połędwiczki w sosie kurkowym s. 38
- Połędwiczki w sosie  
z zielonego pieprzu s. 54
- Policzki wieprzowe w piwie  
z kopytkami z batatów i buraczkami  
glazurowanymi s. 41
- Pulpeciki w sosie  
pomidorowym s. 58
- Pyra z gzikem i śledzikiem s. 32
- Pyzy nadziewane s. 49
- Rogale s. 33
- Rogaliki s. 40
- Rolada makowa s. 48
- Sernik gotowany s. 30
- Sernik teściowej s. 29
- Sernik na biszkopecie s. 50
- Szarlotka Ewy s. 36
- Tarta z kurczakiem i mozzarellą s. 32
- Tarta z musem z buraka s. 6
- Tradycyjne pączki na maśle  
z powidłami s. 21
- Tradycyjny tort maślany s. 11
- Uszka s. 49
- Zupa krem z dyni s. 46
- Zupa z białych warzyw s. 18
- Zupa z dyni s. 22
- Zupa ziemniaczana s. 61

*Dziękujemy wszystkim Kołom  
Gospodyń Wiejskich, które zechciały  
podzielić się z nami, a tym samym  
z mieszkańcami powiatu jarocińskiego,  
przepisami kulinarnymi. Współpraca  
z Członkiniami kół była ogromną  
przyjemnością. Spotkaliśmy się  
z sympatią, otwartością, chęcią  
działania i pomocy. Wszystko  
to sprawiło, że przygotowanie  
„Przepisnika” stało się inspirującą  
przygodą, która pozytywnie  
zapisze się w naszej pamięci.*

**Redakcja „Gazety Jarocińskiej”  
i jarocinska.pl**



OCŁOZENIE

➤ **NA WSZYSTKO  
CO PLANUJESZ,  
MARZYSZ  
I PRAGNIESZ!**

**KREDYT  
GOTÓWKOWY**

Kredyt dostępny  
we wszystkich  
placówkach  
Banku  
Spółdzielczego  
w Jarocinie



## ORZECHY

przepisem podzieliło się  
KGW Antonin

### Składniki:

#### ciasto

- 1/2 kg mąki
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 4 jajka (żółtka)
- kostka margaryny (może być Kasia)

#### masa

- mała puszka kajmaku
- kostka masła 200 g

### Wykonanie:

#### ciasto

Wszystkie składniki włożyć do miski i zagnieść. Włożyć do lodówki na 2 godziny. Wyjąć ciasto i uformować kulki wielkości małego orzecha, potem włożyć je do specjalnej formy do orzeszków i docisnąć. Tak powstaną półowki naszych ciasteczek.

#### masa

Masło utrzeć, dodawać po 1 łyżce kajmaku. Na półowki orzechów nałożyć krem. Do środka włożyć orzech włoski i kleić.



al. Niepodległości 5  
63-200 Jarocin  
tel. 62 747 27 57  
centrala@bsjarocin.pl  
www.bsjarocin.pl

**BSJarocin**  
Bank Spółdzielczy w Jarocinie



## TARTA Z MUSEM Z BURAKA

przepisem podzieliło się  
KGW Nasz Bachorzew

### Składniki:

#### mus z buraka

- 300 g czerwonych buraków, gotowanych, pokrojonych na kawałki
- 200 g serka kremowego, śmietankowego, podzielonego na kawałki
- 60 g śmietany 30%
- 20 g oleju z orzechów włoskich (opcjonalnie)
- 1/2 łyżeczki pieprzu czarnego, mielonego
- 60 g orzechów włoskich, łuskanych, plus dodatkowa ilość grubo posiekanych orzechów do dekoracji
- chrzan do smaku

#### tarta

- 200 g sera z niebieską pleśnią, typu Lazur, pokrojonego na 2 cm kawałki
- 330 g mąki pszennej
- 180 g masła, zimnego, pokrojonego na 2 cm kawałki
- 3 żółtka
- szczypta soli
- 5 gruszek (ok. 130 g każda), dojrzałych, ze skórką, bez gniazd nasiennych
- imbir, suszony mielony, do oprószenia tartaletek
- wędzony ser twarogowy

### Wykonanie:

#### mus z buraka

Wszystkie składniki zmiksować w malakserze/ zblendować.

#### tarta

Z mąki, masła, żółtek i soli zagnieść ciasto. Odstawić na 1,5 godziny do lodówki. Rozwałkować, wyciąć porcje na 10 tartaletek. Wyłożyć foremki ciastem. Położyć papier do pieczenia i obciążyć np. fasolą albo ciecierzycą. Piec do delikatnego zarumienienia. Ułożyć ser, gruszkę i piec do zarumienienia boków ciasta na złoto. Podawać tarty z musem buraczanym, obsypanym wędzonym serem twarogowym.





## NALEWKA PANI KRYSI

przepisem podzieliło się  
KGW Bielejewo

### Składniki:

- 100 szt. wiśni
- 200 szt. liści z wiśni
- 1 kg cukru
- 1 l wody
- 1 kwasek cytrynowy
- 1/2 l spirytusu

### Wykonanie:

Owoce oraz liście dokładnie umyć, włożyć do garnka, zasypać cukrem i kwasem cytrynowym, zalać wodą i gotować przez 5 minut. Uzyskany wywar odstawić w chłodne miejsce na 24 godziny, następnie przecedzić go i włożyć na 7 dni do lodówki. Po 7 dniach do soku dodać spirytus i przelać do butelek. Odstawić w ciemne, chłodne miejsce na kilka tygodni, aby nalewka dojrzała.





## OWOCOWY CHŁODNIK Z CHRUSTEM

przepisem podzieliło się  
KGW Brzostów

### Składniki:

#### zupa

- 1 kg owoców, np. wiśnie
- 2 l wody
- 4 łyżki cukru
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 150 ml śmietanki 36%

#### chrust

- 2 jajka
- 5 łyżeczek mąki
- sól, olej

### Wykonanie:

#### zupa

Zagotować owoce, doprawić cukrem i wanilią. Mąkę ziemniaczaną wymieszać z wodą i wlać do zupy. Zamieszać. Na koniec dodać śmietankę i wymieszać. Wystudzić zupę.

#### chrust

Całe 2 jajka roztrzepać, dodać 5 łyżek mąki i szczyptę soli. Zmiksować, aby ciasto było lejące. Rozgrzać olej na patelni i widelcem namaczanym na cieście robić "esy-floresy". Smażyć do zarumienienia z obydwu stron. Podawać z chłodnikiem.





**GODZINY OTWARCIA**

PONIEDZIAŁEK, ŚRODA,

CZWARTEK

9:00 – 17:00

WTOREK, PIĄTEK

8:00-17:00

SOBOTA

9:00 – 13:00

**jarpak**  
GARSZTKA Sp.zo.o.

JAROCIN, UL. POZNAŃSKA 1

**ŚWIAT PRZYPRAW****PRZYPRAWA  
UNIWERSALNA**

350 g

**4,50 zł****PRZYPRAWA  
UNIWERSALNA**

700 g

**7,95 zł****PROMOCJA!**

OBOWIĄZUJE DO 31.03.2025



## ŁOSOŚ W SOSIE CHRZANOWYM

przepisem podzieliło się  
KGW Cerekwica Stara

### Składniki:

- 750 g fileta z łososia
- 1/2 kostki masła
- 1/3 l mleka
- 1 szkl. startego chrzanu
- 1 cytryna
- 2 łyżki mąki
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 4 łyżki siekanej natki pietruszki
- 1 brokuł
- sól, pieprz, olej, gałka muskatołowa

### Wykonanie:

Łososia pokroić na kawałki. Obsmażyć na patelni z każdej ze stron na złoty kolor. Przełożyć do wysmarowanego tłuszczem naczynia żaroodpornego. Brokuła podzielić na różyczki i blanszować ok. 3 minuty, przelać zimną wodą. Ugotować jajka na twardo. Przygotowanie sosu: w garnku rozpuścić masło, dodać mąkę i zagotować, zdjęć z ognia i dodać do powstałej zasmażki mleko, ponownie zagotować. Dodać sól, pieprz, startą gałkę muskatołową (do smaku) oraz chrzan i sok z cytryny, zagotować. Gotowy sos nałożyć na usmażonego łososia, obłożyć brokułem. Posypać posiekаныmi jajkami wymieszanymi z posiekaną natką pietruszki. Włożyć do piekarnika. Piec w temperaturze 190 °C przez ok. 25 minut.





# TRADYCYJNY TORT MAŚLANY

przepisem  
podzieliło się  
KGW Chrzan

## Składniki:

### biszkopt

- 8 jaj
- 240 g cukru
- 240 g mąki pszennej
- 80 g mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

### krem

- 300 g masła
- 450 g margaryny (najlepiej „Kasi”)
- 6 jaj
- 12 łyżek cukru
- 80 ml spirytusu
- dżem (mogą być 2 rodzaje)
- czekolada deserowa
- orzechy włoskie

## Wykonanie:

### biszkopt

Jaja z cukrem ubić na sztywno, dodać mąkę, mąkę ziemniaczaną i proszek. Delikatnie wymieszać, wlać do tortownicy i piec 40 minut w temperaturze 170 °C.

### krem

Jajka z cukrem ubić na parze. Masło i margarynę ukręcić na gładką masę, powoli dodawać ubite jajka, na koniec dodawać małymi porcjami spirytus. Biszkopt przekroić na trzy lub cztery blaty i po kolei przełożyć kremem i dżemem każdy blat. Blaty też można pokropić np. sokiem z cytryny z wodą. Na końcu cały tort posmarować kremem z wierzchu i po bokach, wygładzić. Czekoladę rozpuścić w gorącej kąpieli wodnej i oblać nią tort, dekorując go według uznania. Boki można obłożyć posiekanymi drobno orzechami. Tort odstawić na kilka godzin przed podaniem.





## TAKIE KONTO MOBILNE

Tak dbamy o tych,  
którzy lubią  
być online



Bank Spółdzielczy

Dobrze dbać  
o siebie nawzajem

al. Niepodległości 5  
63-200 Jarocin  
tel. 62 747 27 57  
centrala@bsjarocin.pl  
www.bsjarocin.pl

**BSJarocin**  
Bank Spółdzielczy w Jarocinie



## JUBILEUSZOWY KURCZAK CIELCZANEK

przepisem podzieliło się  
KGW Cielcza

### Wykonanie:

1. Filet z kurczaka pokroić w małe polędwiczki.
2. Pokrojony filet marynować używając cytryny, oleju, soli, pieprzu, oregano, czosnku i papryki.
3. Następnie pokrojony filet z kurczaka w marynacie podsmażyć na oliwie z obu stron.
4. Na głębszej patelni roztopić masło, dodać mąkę (zrobić zasmażkę), następnie dodać mleko, doprawić solą, doprowadzić do wrzenia i dodać ser mozzarella.
5. Gotować, aby ser się dobrze rozpuścił, ciągle mieszając.
6. Na końcu dodać polędwiczki i chwilę dusić w sosie.





## PAŃCZKI Z PIGWA

przepisem podzieliło się  
KGW Dąbrowa

### Składniki:

- 5 dag drożdży
- 1/2 szklanki cukru
- 1/4 szklanki oleju
- 4 żółtka i jedno całe jajko
- 1 szklanka mleka
- 1/2 szklanki mąki
- 1/4 kostki margaryny
- konfitura z pigwy

### Wykonanie:

Do miski wrzucić drożdże z cukrem, wymieszać kałką. Dodać olej, jajka i mieszać. Mleko podgrzać i wlać do ciasta. Następnie dodać mąkę i roztopioną margarynę. Wyrobić ciasto ręką i odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Formować pańczki, każdy nadziewać konfiturą z pigwy. Piec na oleju na złoty kolor.





## KACZKA Z KASZĄ GRYCZANĄ I JABŁKAMI

przepisem podzieliło się  
KGW Dobieszczyna

### Wykonanie:

1. Umytą i osuszoną kaczkę dokładnie natrzeć z zewnątrz i wewnątrz majerankiem, solą i pieprzem. Zawinąć w folię spożywczą i wstawić lodówki na noc.
2. Suszone grzyby zalać wodą niewiele ponad ich powierzchnię i odstawić na 2 godziny.
3. Kaszę gryczaną ugotować według instrukcji na opakowaniu.
4. Na patelni roztopić 1 łyżkę masła i smażyć na nim drobno posiekaną cebulę, aż się zeszkli. Dodać pokrojoną w kostkę kaczą wątróbkę i smażyć, aż się zetnie. Dodać pokrojone w dużą kostkę namoczone suszone grzyby i smażyć, aż będą miękkie, a woda odparuje. Dodać kaszę gryczaną i natkę pietruszki. Wymieszać, zdjąć patelnię z ognia i odstawić do ostygnięcia.
5. Kaczkę nadziać farszem. Otwór po szyi spiąć wykałaczkami lub zszyć. Przełożyć do formy do zapiekania. Obłożyć wiórkami

masła i wlać bulion.

6. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 °C i piec pierwszą godzinę (do półtorej) pod przykryciem. Po tym czasie zdjąć przykrycie i piec jeszcze godzinę, co 15 minut przewracając kaczkę i polewając ją wytworzonym sosem.

7. Kaczkę wyjąć z piekarnika, podzielić na porcje i podawać z gotowanymi ziemniakami oraz surówką.





**JP**  
**JARPAK**  
 WOJCIECH GENDEK

**GALERIA  
 TOBENA**

ul. Wrocławska 18  
 63-200 Jarocin

(wejście do sklepu Bodzio)

TEL. **793 879 731**  
[www.jarpak.pl](http://www.jarpak.pl)

**mamy wszystko** czego potrzebujesz

**SPRZĘT I AKCESORIA  
 DO PRODUKCJI ALKOHOLI**

**Malinowy**  **nos.pl**®

**BUTELKI AKCESORIA PRZETWÓRCZE**

**BALONY NA WINO SŁOIKI**

**POJEMNIKI FERMENTACYJNE**

**AKCESORIA DO DESTYLACJI BECZKI**

**DROŻDŻE ZAKRĘTKI**



**ZIELENIAK  
 MANGO**

**WSPIERAMY  
 POLSKIE ROLNICTWO**

*Zawsze świeże  
 owoce i warzywa*

**JAROCIN,**  
 UL. WROCŁAWSKA 27,  
 UL. WROCŁAWSKA 36A,  
 OS. KONSTYTUCJI 3 MAJA 13/B





## KARKÓWKA W SOSIE POMIDOROWYM

przepisem podzieliło się  
KGW Gola

### Składniki:

- 1,5 kg. karkówki
- 3 szt. cebuli
- 1/2 kg pieczarek
- 2 kremówki
- 1 mały ketchup pikantny
- pieprz, sól, przyprawa do karkówki

### Wykonanie:

Na spód naczynia żaroodpornego dać cebulę pokrojoną w plastry, na cebulę wyłożyć karkówkę posypaną przyprawą do karkówki, na wierzch dać pokrojone pieczarki. Czynność można powtórzyć: cebula, karkówka, pieczarki. Piec w piekarniku w temp. 180 °C do miękkości. Następnie wymieszać kremówkę z ketchupem, zalać mięso i zagotować.





# POŁĘDWICZKI W SÓSIE GRZYBOWYM

przepisem podzieliło się  
KGW Golina

## Składniki:

- polędwica wieprzowa
- grzyby suszone
- cebula biała
- bulion
- śmietana
- czosnek suszony
- pieprz czarny
- sól
- mąka pszenna
- mąka ziemniaczana
- olej do smażenia



## Wykonanie:

Grzyby zalać wodą i odstawić do namaczania (najlepiej na noc). Na drugi dzień ugotować je w lekko osolonej wodzie, odcedzić i pokroić na mniejsze kawałki. Wodę z gotowania pozostawić. Oczyszczoną polędwicę pokroić w pasy, rozbić je delikatnie dłonią i usmażyć z obu stron do lekkiego zarumienienia. Na oleju pozostałym ze smażenia mięsa zrumienić pokrojoną w kostkę cebulkę. Podsmażone polędwiczki przełożyć do garnka i zalać je 1 szklanką gorącego bulionu oraz szklanką wody z gotowania grzybów, dodać przyrumienioną cebulkę, czosnek granulowany oraz pokrojone grzybki i dusić do miękkości (około 20 - 25 minut). Śmietanę mieszać z mąką pszenną oraz ziemniaczaną, poddać hartowaniu gorącym bulionem i dodać do gotujących się polędwiczek. Całość ponownie zagotować i doprawić świeżo zmielonym pieprzem oraz solą. Polędwiczki podawać z ziemniakami i dowolną surówką.





## ZUPA Z BIAŁYCH WARZYW

przepisem podzieliło się  
KGW Góra

### Składniki:

- pół kalafiora - ok. 450 g
- biała część pora - ok. 500 g
- 6 ziemniaków - ok. 500 g
- 1/4 selera - ok. 180 g
- 2 pietruszki - ok. 250 g
- 4 ząbki czosnku - ok. 20 g
- 3 szkl. bulionu - ok. 750 ml
- 200 g śmietany 30%
- 2 łyżki masła
- 4 łyżki oliwy
- 4 łyżki soku z cytryny
- sól, pieprz, gałka muszkatołowa

### Wykonanie:

W garnku rozpuścić 2 łyżki masła, dodać pokrojoną cebulę, por i czosnek. Podsmażyć. Potem dodać bulion i obrane warzywa pokrojone w kostkę. Gotować 10 minut. Po tym czasie dodać różyczki kalafiora i gotować, aż będzie miękki. Na koniec dodać sok z cytryny i śmietanę. Gotową zupę zmiksować na gładko, dodać przyprawy. Zupę podawać z grzankami, posypaną zieloną pietruszką.





PIEKARNIA  
**ZGODA**  
JAROCIN - 1945

**PIECZYWO  
NA ZAKWASIE  
ŻYTNIM**

**WYROBY  
CUKIERNICZE**

**ZAPRASZAMY DO NASZYCH SKLEPÓW:**

JAROCIN  
ul. Rynek 7

JAROCIN  
ul. Do Zdroju 3

JAROCIN  
os. Konstytucji 3-go Maja 31

JAROCIN  
ul. Wrocławska 24

JAROCIN  
ul. Glinki 26a

JAROCIN  
ul. Powstańców Wlkp. 18

JAROCIN  
ul. Św. Ducha 32

KOTLIN  
ul. Dworcowa 5

**KSZTAŁCIMI UCZNIÓW W ZAWODZIE SPRZEDAWCA, PIEKARZ I CUKIERNIK**



# PAPRYKA FASZEROWANA MIĘSEM MIELONYM I RYŻEM PO JARACZEWSKU

przepisem podzieliło się  
KGW Jaraczewo

## Składniki:

- 10 szt. papryki (większe)
- 1 kg mięsa mielonego
- 3 szt. cebuli
- przyprawa do mięsa mielonego
- zioła prowansalskie
- czosnek granulowany
- suszona natka pietruszki
- ryż 200 g
- 2 jajka
- 250 g żółtego sera
- 3 pomidory
- 2-3 łyżki oliwy do smażenia
- 2 łyżki oliwy do wysmarowania naczynia
- sól i pieprz

## Wykonanie:

Ryż ugotować w osolonej wodzie, według opisu na opakowaniu. Na patelni z dodatkiem oliwy podsmażyć do zeszklenia pokrojoną cebulę, dodać mięso mielone i chwilę podsmażyć. Mięso doprawić solą, pieprzem, dodać zioła prowansalskie, czosnek granulowany oraz przyprawę do mięsa mielonego. Na koniec dodać suszoną natkę pietruszki i smażyć jeszcze około 3-5 minut. Zdjąć z ognia, przestudzić lekko, dodać jajko, ugotowany odcedzony ryż i dokładnie wymieszać do połączenia składników. Papryki umyć i odciąć części z ogonkiem (czyli kapelusze). Oczyścić z gniazd nasiennych. Wnętrze doprawić delikatnie solą, pieprzem oraz skropić olejem rzepakowym z czosnkiem i bazylią. Papryki napełnić przygotowaną masą, dodatkowo na każdą paprykę nałożyć starty żółty ser. Tak przygotowane papryki ułożyć w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym oliwą. Przykryć plasterkami pomidora. Do naczynia wlać 1 szklankę wody. Piec w 160 °C przez około 50-60 minut pod przykryciem. Po 30 minutach zdjąć przykrywkę i dalej piec bez przykrycia włączając termoobieg. Podawać jako samodzielne danie z dodatkiem ketchupu lub jakiegось innego sosu.





## TRADYCYJNE PĄCZKI NA MAŚLE Z POWIDŁAMI (WEDŁUG PRZEPISU PRABABCI)

przepisem podzieliło się  
KGW Kadziak

### Składniki:

- 250 ml mleka
- 3 łyżki cukru
- 50 g świeżych drożdży
- 6 żółtek
- 1 całe jajko
- 80 g masła
- 500 g mąki
- 2 łyżki spirytusu rektyfikowanego 96%
- smalec
- powidła swojego wyrobu
- według uznania lukier cytrynowy lub cukier puder

### Wykonanie:

1. Przygotować zacyzyn - lekko ciepłe mleko z łyżeczką cukru, pokruszonymi drożdżami i ok. 5 łyżkami mąki.
2. Roztopić masło.
3. Żółtka, jajko i resztę cukru ubić na kąpieli wodnej.
4. Mąkę wsypać do miski, a następnie dodać wyrośnięty zacyzyn i masę jajeczną, podczas wyrabiania dodać roztopione masło. Wyrabiać ciasto na gładką elastyczną masę. Pod koniec wyrabiania dodać spirytus i dalej wyrabiać.
5. Miskę z ciastem przykryć ściereczką i pozostawić w ciepłym miejscu, aż podwoi swoją objętość.
6. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na oprószonej stolnicy i rozwałkować na ok. centymetr i wykrawać krążki o średnicy 7 cm.
7. Na połowę krążków nałożyć nadzienie i przykryć pozostałymi krążkami, brzegi dobrze zlepiając.
8. Pączki układać na stolnicy i przykryć ściereczką do wyrośnięcia. Pączki powinny być lekkie i puszyste.
9. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z jednej i drugiej strony.
10. Pączki układać na papierowym ręczniku, aby odsączyć tłuszcz.
11. Pączki, wedle uznania, polukrować lukrem cytrynowym lub posypać cukrem pudrem.





# ZUPA Z DYNI

przepisem podzieliło się  
KGW Komorze Przybysławskie

## Składniki:

- ok. 1 kg dyni hokkaido (może być inna)
- 3 ziemniaki większe
- 1 średni strąk papryki czerwonej
- 20-30 dkg surowego wędzonego boczku
- 2-3 ząbki czosnku
- 1,5-2 l bulionu
- 100 ml śmietanki 30% lub mleka kokosowego
- 4 kulki ziela angielskiego
- 2 listki laurowe
- 3 plasterki imbiru świeżego lub szczypta mielonego
- szczypta kurkumy
- 1/2 łyżeczki papryki czerwonej słodkiej
- szczypta papryki mielonej wędzonej
- 1/2 strączka papryczki chili lub szczypta w proszku
- szczypta pieprzu
- ok. 5 dag masła



## Wykonanie:

Boczek pokroić w słupki i podsmażyć na suchej patelni, aż będzie chrupiący. Warzywa obrać i pokroić w dość dużą kostkę. Cebulę i czosnek pokroić drobno. Do garnka wrzucić masło i wszystkie warzywa razem z przyprawami, przesmażyć. Przesmażone warzywa zalać bulionem i gotować do miękkości. Na końcu dodać śmietankę i doprawić do smaku. Zupa musi być dosyć pikantna. Zupę podawać z podsmażonym boczkiem. Można też udekorować kleksem kwaśnej śmietany.





OGŁOSZENIE



*Świeże o każdej porze  
Tradycyjnie i zdrowo  
Zapraszamy*



**PIEKARNIA K&M KRZYSZTOF DEICHSLER**  
**UL. POZNAŃSKA 12 A, 63-200 JAROCIN**



**509 719 379**

OGŁOSZENIE



**Gminna Spółdzielnia  
Samopomoc Chłopska**

Jarocin, ul. Poznańska 2  
tel. 62 747 25 31

Oferujemy swoim klientom tradycyjne  
pieczywo według starych receptur  
wypiekane w piecach ceramicznych,  
które dają niepowtarzalny smak.

Oferta nasza to również cała gama  
wyrobów ciastkarskich:  
pączki, drożdżówki, rogalce,  
faworki, pierniki, placki.

Jesteśmy otwarci na współpracę z lokalnymi  
odbiorcami ceniącymi sobie jakość i rzetelność  
w biznesie.

**PIEKARNIA I CIASTKARNIA  
WILKOWYJA**  
ul. Gorzyńskiego 24 a  
63-200 Jarocin  
tel. 62 749 21 29

**PIEKARNIA  
WITASZYCE**  
ul. Kolejowa 9  
63-230 Witaszyce  
tel. 62 740 12 20





## CUKINIA FASZEROWANA MIĘSEM MIELONYM

przepisem podzieliło się  
KGW Kotlin

### Składniki:

- 4 średnie cukinie
- 800 g mięsa mielonego
- 800 g sosu bolońskiego własnej roboty
- ser mozzarella
- pomidory
- natka pietruszki
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 4 łyżki oleju
- sól, pieprz, bazylija, oregano

### Wykonanie:

Cukinię umyć, osuszyć i przekroić wzdłuż na pół. Każdą połówkę wydrążyć, a miąższ pokroić w kostkę. Połówki cukini położyć na blasze, posolić i podpiec ok. 10 minut w temp. 180 °C. Przygotować patelnię, wlać 2 łyżki oliwy i pokrojoną cebulę. Zeszklić cebulę, dodać czosnek i miąższ z cukinii. W większym rondlu podsmażyć mięso na reszcie oliwy - ok. 10 minut, dodać cebulkę, sos boloński i doprawić do smaku przyprawami. Farszem wypełnić cukinię. Na wierzchu ułożyć plasterki pomidora na przemian z mozzarełą, posypać pietruszką i zapiec 10 minut w temp. 180 °C.







## KLUSKI Z MIĘSEM

przepisem podzieliło się  
KGW Łobez

### Składniki:

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 300 g mąki pszennej
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 1 jajko
- szczypta soli
- 300 g mielonego przyprawionego mięsa

### Wykonanie:

Z ziemniaków, mąki i jajka zagnieść ciasto. Urywać po kawałku, rozgnieść palcami i na środek łyżeczką nakładać mielone mięso. Zlepić ciasto w kulkę, gotować w osolonej wodzie z dodatkiem tłuszczu przez 5 minut od wypłynięcia kluski na powierzchnię wody. Można połączyć tłuszczem z cebulką. Podawać z dodatkiem gotowanej kapusty.





# KLOPSY Z DORSZA

przepisem podzieliło się  
KGW Łobzowiec

## Składniki:

- 60 dkg fileta z dorsza
- 2 szt. cebuli
- natka pietruszki
- szczypiorek
- 2 żółtka, 1 całe jajko
- 3 łyżki kaszy manny
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 łyżki bułki tartej
- 1 łyżeczka pieprzu
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki masła
- olej



## Wykonanie:

Cebule pokroić w kosteczkę i przesmażyć na maśle. Dorsza zmielić w maszynce na grubych oczkach. Dodać wszystkie przyprawy i zieleninę oraz jajka. Wyrobić masę. Z masy formować kuleczki i obtoczyć w mące pszennej. Przygotowane klopsy smażyć na oleju na złoty kolor. Podawać z puree ziemniaczanym i surówką z kiszzonej kapusty.





Chleb baltonowski



JAROCIN  
ul. Dunajecka 8

Czynne:  
pon-sob.: 5:00-21:00  
nd.: 11:00-20:00



Piekarnia-Cukiernia  
Stanisław Wosiński

Bułka dyniowa



Chleb tygrysi



Bułka kukurydziana



Chleb weselny



Tort okolicznościowy



Tort komunijny



Torcik



Beza Pavlova



Pączek pistacjowy





## CIASTO LEŚNY MECH Z TRUSKAWKAMI

przepisem podzieliło się  
KGW Łowicze

### Składniki:

#### Ciasto

- 800 g mrożonego szpinaku (rozdrobionego)
- 1 szklanka oleju
- 1,5 szklanki cukru
- 6 jaj
- 3 szklanki mąki
- 4 łyżeczki proszku do pieczenia

#### Krem

- 500 g serka mascarpone
- 500 ml śmietanki kremówki
- 7 łyżek cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- 500 g truskawek

### Wykonanie:

Szpinak pozostawić na sicie do rozmrożenia, odcisnąć nadmiar wody, następnie zmiksować. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę, nie przerywając ubijania włączyć cienkim strumieniem olej. Do masy dodać szpinak, następnie przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Miksować na wolnych obrotach, aż do połączenia składników. Ciasto wlać do 30 cm tortownicy wyłożonej papierem. Piec w 180 °C przez około 50-60 minut (do suchego patyczka). Ubić kremówkę, dodać serek mascarpone, mikсовать jeszcze przez chwilę, aż do połączenia składników, dodać cukier puder oraz cukier waniliowy. Truskawki pokroić na mniejsze części. Kilka truskawek pozostawić do dekoracji tortu. Wystudzone ciasto przekroić na 3 platy, przełożyć kremem oraz truskawkami.





## SERNIK TEŚCIOWEJ

przepisem podzieliło się  
KGW Łukaszewo

### Składniki:

#### na spód

- 150 g masła
- 3 żółtka
- 3 pełne łyżki cukru pudru
- 3/4 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

### Wykonanie:

Utrzeć masło, żółtka i cukier puder. Dodać mąkę i proszek do pieczenia. Włożyć na blachę wyłożoną pergaminem. Podpiec w temp. 180 °C, góra i dół, czas 15-20 minut.

### Składniki:

#### na masę

- 1 kg sera w wiaderku
- ser mascarpone 250 g
- 6 żółtek
- 2 cukry waniliowe

- 3 budynie śmietankowe bez cukru po 40 g
- 1 i 1/2 szklanki mleka
- 3/4 szklanki oleju
- 9 białek
- 1 szklanka cukru

### Wykonanie:

Ser, mascarpone, żółtka, cukry waniliowe, budynie, mleko i olej zmiksować na gładką masę. Dodać ubite białka i delikatnie połączyć. Włożyć na podpieczony spód i piec w 160 °C, góra i dół, 50-60 minut. Udekorować według uznania.





# SERNIK GOTOWANY

przepisem podzieliło się  
KGW Magnuszewice

## Składniki:

### biszkopt

- 6-7 jaj
- 1 i 1/5 szkl. cukru
- 1 szklanka mąki tortowej
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 8-10 łyżek przegotowanej wody
- szczypta soli

### masa serowa

- 1 kg sera w wiaderku
- 150 g masła
- 1 i 1/2 szklanki cukru
- 5 jaj
- cukier waniliowy
- kilka kropli olejku pomarańczowego
- 2-3 łyżki skórki pomarańczowej usmażonej i drobno posiekanej
- 2 duże budynie śmietankowe (na 3/4 litra mleka)
- 1 szklanka mleka do rozpuszczenia budyniu



Fot. Damian Walkowiak (UMiC Jaraczewo)

## Wykonanie:

### biszkopt

W małej misce wymieszać ze sobą obie mąki. Najlepiej przesiać je przez sitko, by je "napowietrzyć". Oddzielić żółtka od białek. Białka ubić na sztywno z odrobiną soli. Zacząć dodawać cukier drobny. Po każdej łyżce miksować białko na najwyższych obrotach, aż cukier połączy się z pianą i całkowicie się w niej rozpuści. Na koniec dodać żółtka i dalej miksować całość jeszcze chwilę. Obroty miksera zmniejszyć do minimum (lub użyć szpatułki). Do piany jajecznej dodać mieszankę mąk. Całość zamieszać dokładnie, ale nie za długo, tylko do połączenia składników. Ciasto dać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec 30 minut. W temperaturze 190 °C przez 15 minut, potem do końca w 180 °C. Po ostudzeniu biszkopt przeciąć na pół.

### masa serowa

Masło z cukrem rozpuścić w garnku. Zagotować i wymieszać. Dodać skórkę pomarańczową i olejek. Do letniej masy dać jajka i dobrze wymieszać mikserem lub rózgą. Rozpuścić budynie w mleku. Do masy dać ser, włożyć na ogień i mieszając zagotować. Dodać budyni. Zagotować cały czas mieszając (uwaga: nie przypalić). Ugotowaną masę wlać na jedną część biszkoptu i przykryć drugą. Polać lukrem (1 szklankę cukru pudru wymieszać z małą ilością mleka i dodać soku z cytryny; lukier musi być gęsty).





**PIEKARNIA  
MARATOŃSKA  
CUKIERNIA**

ZAPRASZAMY NA CIEPŁE, ZAWSZE ŚWIEŻE

## PIECZYWO

Z naszych wyrobów piekarniczych oferujemy Państwu:

- różnego rodzaju pieczywo
- wyroby półcukiernicze
- wyroby na bazie ciast francuskich
- wyroby cukiernicze

W ofercie dostępne są także zamówienia okolicznościowe.

**TORTY:** komunijne, weselne, dla dzieci, okolicznościowe, na wieczór panieński o kawalerski, kremowe, z bitej śmietany

Jarcin, ul. Maratońska 1

tel. 785 555 500, 783 888 077



ul. Tatrzańska 22  
63-200 Jarcin  
tel. 62 747 47 74  
[www.cukierniaania.pl](http://www.cukierniaania.pl)

 CUKIERNIA ANIA

*Z nami życie  
staje się słodsze*



*Torty*



*Ciasta tradycyjne*



*Słodkie drobiazgi*



## PYRA Z GZIKIEM I ŚLEDZIKIEM

przepisem podzieliło się  
KGW Mieszków

### Składniki:

- 1 kg ziemniaków
- 500 g sera tłustego lub półtłustego
- 200 g śmietany 18%
- 3 płyty śledzia solonego
- 1 cebula
- 1 ogórek zielony
- pęczek szczypiorku
- pęczek rzodkiewki
- sól i pieprz

### Wykonanie:

Ziemniaki dokładnie wyszorować i ugotować w całości (w mundurkach) w osolonej wodzie. W misce wymieszać twaróg wraz ze śmietaną. Dodać drobno pokrojonego śledzia w kostkę, pokrojone w kostkę ogórka i cebulę oraz rzodkiewkę startą na tarce na grubych oczkach, posiekany szczypiorek, sól i pieprz do smaku.



## TARTA Z KURCZAKIEM I MOZZARELLĄ

przepisem podzieliło się  
KGW Nosków

### Składniki:

#### Spód kruchy

- 250 g mąki
- 130 g masła
- 2 żółtka
- 1/3 łyżeczka soli
- 3 łyżeczki zimnej wody

#### Nadzienienie

- 500 g kurczaka
- małe kulki mozzarelli
- 1/2 brokuła
- 300 ml śmietany 18%
- 4 żółtka
- 150 g utartego żółtego sera
- sól, pieprz

### Wykonanie:

Zagnieść kruche ciasto. Wylepić formę do tarty (26 cm) i upiec na złoty kolor.

Kurczaka pokroić na drobne kostki. Dodać sól, pieprz do smaku. Usmażyć na złoty kolor. Brokuł ugotować w osolonej wodzie. Wystudzić, rozłożyć na różyczki. Kurczaka ułożyć na tarcie, dodać brokuł. Zalać śmietaną rozmieszaną z żółtkami i żółtym serem. Włożyć do piekarnika i piec w 190 °C - 30 minut. Posypać kulkami mozzarelli i jeszcze zapiekać przez 5 minut.





## ROGALE

przepisem podzieliło się  
KGW Miniszew

### Składniki

- 2 jajka
- 4 szklanki mąki
- 1 kostka margaryny (rozpuścić)
- 10 dkg drożdży
- 6 łyżek cukru
- 2/3 szklanki mleka

### Wykonanie:

Mleko lekko podgrzać, rozpuścić w nim cukier i drożdże, do mąki dodać drożdże z mlekiem i jajka oraz rozpuszczoną margarynę. Wyrobić dobrze ciasto. Można, lecz nie trzeba, wstawić je na 2 godziny do lodówki.

Potem z wałkowanego na cienko ciasta wyciąć trójkąty. Nadziać je ulubionym nadzieniem (my lubimy z powidłami śliwkowymi), zawinąć i uformować rogalik. Piec ok. 20 minut na złoty kolor w temp ok. 180 °C.





## KOTLET DE VOLAILLE

przepisem podzieliło się  
KGW Panienska

### Składniki:

- 4 pojedyncze filety z kurczaka - około 160 g sztuka
- 80 g prawdziwego masła
- garść siekanej natki pietruszki
- pieprz, sól
- panierka: 2 duże jajka; 6 łyżek bułki tartej; 3 płaskie łyżki mąki pszennej
- do smażenia: do 500 ml oleju roślinnego lub masło klarowane

### Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka umyć, pokroić na części i rozbić tłuczkiem. Każdy kawałek posypać solą i pieprzem.
2. Natkę pietruszki posiekać i posypać nią mięso. Na środku każdego kotleta położyć kosteczkę masła. Kotlety zwinąć ciasno w rulonik. Zwrócić uwagę na to, aby masło nie wystawało na zewnątrz kotleta.
3. Panierować zawinięte mięso najpierw w mące, potem w roztrzepanym jajku (z dodatkiem własnej kompozycji przypraw), a na końcu w bułce. Smażyć w głębokim tłuszczu na wolnym ogniu. Tak przygotowane mięso można podawać z dodatkami: gotowanymi ziemniakami, frytkami, łódkami z pieczonych ziemniaków, ryżem, surówką, sałatką.




CUKIERNIA  
**Barczak**

1993

od ponad  
**30** LAT



Potarzyca, ul. Spółdzielcza 15, 63-200 Jarocin, tel. +48 62 740 46 85

✉ [zbarczak@poczta.fm](mailto:zbarczak@poczta.fm)  Cukiernia Barczak  [www.cukierniabarczak.pl](http://www.cukierniabarczak.pl)



# SZARLOTKA EWY

przepisem podzieliło się  
KGW Parzew

## Składniki:

### ciasto:

- 4 szklanki mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 3/4 kostki margaryny
- 1 szklanka cukru
- 1 cukier waniliowy
- 2 całe jajka + 2 żółtka
- 3 łyżki kwaśnej śmietany

### nadzienienie z jabłek:

- 2 kg jabłek
- 2 łyżeczki cynamonu
- 12 łyżek cukru
- 2 łyżki bułki tartej

## Wykonanie:

Mąkę wymieszać z proszkiem do pieczenia i posiekać z margaryną. Dodać żółtka i całe jajka, cukier, cukier waniliowy oraz śmietanę i wyrobić ciasto. Wstawić do lodówki na minimum 30 minut.

Jabłka obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Lekko odcisnąć z nadmiaru soku, wymieszać z bułką tartą i cukrami. Połowę ciasta rozwałkować i przełożyć na wyłożoną papierem blachę. Przełożyć na nie równomiernie przygotowane jabłka. Przykryć pozostałym rozwałkowanym ciastem, ponakłuwać widelcem. Piec 45 minut w 200 °C. Ciepłe ciasto posypać cukrem pudrem.





## DANIE W 15 MINUT

nawet dla nieumiejących gotować

przepisem podzieliło się  
KGW Parzęczew

### Składniki:

- bukiet warzyw (mrożonki)
- kluski ziemniaczane gotowe (gnocchi)
- sól, pieprz
- natka pietruszki
- pół małej cebuli
- śmietana 12%
- olej

### Wykonanie:

Cebulę podsmażyć na małym oleju, bukiet warzyw wrzucić na patelnię. Po 5 minutach wrzucić gnocchi. Dodać sól, pieprz i natkę pietruszki do smaku. Po 10 minutach zalać niewielką ilością śmietany, całość chwilę podsmażyć. Gdy danie będzie gotowe, nakładać na talerz.





## POŁĘDWICZKI W SOSIE KURKOWYM

przepisem podzieliło się  
KGW Pod Kasztanami  
w Prusinowie

### Składniki:

- 1 polędwica wieprzowa
- 20 dkg kurek
- 250 ml dobrego bulionu
- 200 ml śmietanki 30%
- 2 cebule
- masło, sól, pieprz, szczypiorek

### Wykonanie:

Polędwicę oczyścić, obsypać solą i odstawić na 30 min. Następnie osuszyć mięso i obsmażyć na maśle w całości na złoty kolor.

Na tej samej patelni zeszklić cebulkę, dodać oczyszczone i umyte kurki, podsmażyć wszystko razem. Do kurek i cebulki wlać bulion, następnie dodać śmietankę 30%. Do tak przygotowanego sosu włożyć naszą polędwiczkę i dusić wszystko razem na małym ogniu przez ok. 15 minut. Polędwiczkę wyłożyć na talerz.

Sos doprawić solą i pieprzem do smaku, polać nim pokrojoną w plastry polędwiczkę, i posypać wszystko szczypiorkiem. Podawać z ziemniakami lub pyzami.





*Wędliny tworzone z pasją od pokoleń*

**Biegun**  
~1955 r.~



*Pyszne*  
**WĘDLINY**  
*prosto z produkcji*

**Odwiedź nasze sklepy firmowe:**

**JAROCIN** Wrocławska 36a, Os. Solidarności 8

**KROTOSZYN** Rawicka 8, Koźmińska 19

**ŚRODA WLKP** Dąbrowskiego 11

**JARACZEWO** Golska 36





## ROGALIKI

przepisem podzieliło się  
KGW Prusy

### Składniki:

#### ciasto

- 1 kostka drożdży
- 90 dkg mąki i trochę do podsypiania ciasta
- 5 jajek
- 5 łyżek cukru pudru
- 1 kostka margaryny
- szczypta soli
- 1 szklanka mleka (200 ml)

### nadzienie:

#### jabłkowe (można przygotować wcześniej w słoiki)

- 2 kg jabłek obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach, i przesmażyć z 1 szklanką cukru.

### orzechowe

- 1/2 kg orzechów włoskich zmielić przez maszynkę na drobno
- 1 szklanka mleka
- 1 szklanka cukru
- 3 łyżki kakao

Wszystkie składniki połączyć i zagotować, cały czas mieszając.

### Wykonanie:

Mleko podgrzać, dodać drożdże, 1 łyżkę mąki, 1 łyżkę cukru i odstawić do wyrośnięcia. Białka ubić ze szczyptą soli. Dodać cukier i żółtka. Margarynę rozpuścić. Wyrośnięte drożdże wlać do ubitych jajek, dodać ciepłą margarynę i mąkę. Wymieszać i przełożyć na płócienną ściereczkę, związać sznureczkiem (powstanie taki woreczek). Włożyć go do wody, gdy ciasto urośnie i wypłynie, wyłożyć na stolnicę, rozwałkować i formować rogaliki. Piec w 190 °C około 15 minut do zrumienienia.







## POLICZKI WIEPRZOWE W PIWIE PODANE Z KOPYTKAMI Z BATATÓW I BURACZKAMI GLAZUROWANYMI

przepisem podzieliło się  
KGW Radlin

### Składniki

- 60 dag policzków wieprzowych
- 2 marchewki
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 250 ml piwa
- 250-500 ml wody
- 20 g tłuszczu do smażenia
- 5 łyżek mąki tortowej
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 2 liście laurowe
- 3 ziela angielskie

### buraczki:

- gotowane buraczki (starte lub pokrojone w kostkę), masło, miód, sok i starta skórka z cytryny, tymianek

### kopytka z batatów:

- 500 g batatów (1 duża sztuka)
- 200 g ziemniaków
- 180 g mąki pszennej
- 120 g skrobi ziemniaczanej
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu czarnego
- opcjonalnie szczypta curry i gałki muszkatołowej



### Wykonanie:

#### policzki wieprzowe

Marchewkę obrać i pokroić w plasterki, cebule obrać i pokroić półplasterki, czosnek obrać i pokroić w plasterki.

W garnku z grubym dnem rozgrzać olej i roztopić w nim masło, na gorącym tłuszczu zrumienić policzki obtoczone w mące, wyjąć i odstawić. Na gorący tłuszcz wrzucić marchewkę, cebulę i czosnek, smażyć na dużym ogniu, aż cebula się zeszkli. Zmniejszyć ogień i włożyć obsmażone policzki. Dodać piwo oraz pozostałe przyprawy i przykryć pokrywką, zmniejszyć gaz i dusić mięso przez półtorej godziny na bardzo małym gazie. Policzki podać z puree ziemniaczanym, kopytkami z batatów itp.

#### buraczki glazurowane

W szerokim rondlu roztopić masło, dodać miód i sok z cytryny. Wrzucić buraki, dodać skórkę z cytryny oraz tymianek, podgrzewać na średnim ogniu, często mieszając, przez 15-20 minut.

#### kopytka z batatów (od redakcji)

Piekarnik nagrzać do 200 °C. Bataty obrać, a następnie pokroić na plasterki o grubości ok. 1,5 cm. Plastry ułożyć jeden obok drugiego na blaszce do pieczenia wyłożonej pergaminem i wstawić do piekarnika. Piec przez 25 minut. Po przestudzeniu rozgnieść praską (jak ziemniaki). Na stolnicę wysypać mąkę, dodać bataty, jajko, ugotowane i rozgniecione ziemniaki. Zagarniając mąkę do środka zagnieść składniki w luźne i klejące ciasto (będzie się lepiło, ale takie ma być). Podczas formowania ciasta, w razie potrzeby, można podsypywać dodatkową mąką, ale nie za dużo, bo im więcej mąki, tym kluski bardziej zwarte po ugotowaniu. Ciasto podzielić na 2 części, jedną odłożyć, drugą podzielić na 3 części i z każdej formować wałeczki. Pokroić nożem na poprzeczne kopytka i wrzucić w 2 partiach na zagotowaną wodę w dużym garnku. Gotować do wypłynięcia na powierzchnię, czyli w sumie przez ok. 2 - 3 minuty. Wyłowić łyżką cedzakową i wyłożyć na talerz.



# KAPUSTA KISZONA ZAPIEKANA Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I CHRZANEM

przepisem podzieliło się  
KGW Raszewy

## Wykonanie:

Kiszoną kapustę w zależności od kwaśności przepłukać wodą lub zalać wodą i gotować przez około pół godziny. Do gotowanej kapusty dodać liść laurowy i ziele angielskie. Białą kiełbasę parzoną ponakrawać nożem i podsmażyć na oleju wraz z cebulą pokrojoną w talarki. Kapustę przełożyć do naczynia żaroodpornego i posypać przyprawą "do bigosu" i kapusty", nałożyć podsmażoną kiełbasę wraz z cebulą. Przykryć naczynie i wstawić do piekarnika na około 30 minut w temperaturze 180 °C. Tak przygotowaną potrawę podawać na gorąco wraz z chrzanem i dodatkiem pieczywa.

## Składniki:

- kiełbasa biała - 1,5 kg
- kapusta kiszona - 2 kg
- cebula - 4 sztuki
- chrzan tarty 150 g
- przyprawa do kapusty i bigosu - 1 opakowanie
- sól, pieprz, ziele angielskie, liście laurowe - do smaku
- olej do smażenia





OGŁOSZENIE



# SWOJSKIE WĘDLINY



ŚWIEŻE MIĘSO,  
WĘDLINY,  
DRÓB

Zapraszamy na domowe wędliny prosto z produkcji!  
Pon. 9:00-15:00 / Wt. - Pt. 09:00 - 17.00 / Sob. 9:00-13:00  
**Łobez 22, 63-233 Jaraczewo**

**AUTO SKLEP** | **WTOREK I PIĄTEK:** | **CZWARTEK I SOBOTA:**  
**W JAROCINIE** | **GALERIA TOBENA** | **GALERIA MULTISHOP**

OGŁOSZENIE



NABIAŁ  
w rytmie  
NATURY



Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Jarocinie  
ul. Wrocławska 53, tel. (62) 747-35-77  
marketing@osmjarocin.pl, www.osm-jarocin.pl

Z TRADYCJĄ W NOWOCZESNOŚĆ  
**smacznie i naturalnie**  
*od 135 lat*





## KACZKA Z SZAGÓWKAMI I KAPUSTĄ

przepisem podzieliło się  
KGW Rusko

### Wykonanie:

#### kaczka

Mięso z kaczki umyć i osuszyć. Doprawić solą, pieprzem i natrzeć czosnkiem. Ułożyć w brytwannie lub naczyniu żaroodpornym posmarowanym tłuszczem. Mięso polać roztopionym masłem. Włożyć do piekarnika 180 °C na 2 godziny.

#### szagówki

500 g ugotowanych i ostudzonych ziemniaków przecisnąć przez praskę. Dodać 2 jajka, szczyptę soli oraz 1 szklankę mąki. Zagnieść ciasto. Uformować walek, następnie kroić skośne jednocentymetrowe kawałki. Ugotować w osolonej wodzie, aż do wypłynięcia.

#### czerwona kapusta

Główkę czerwonej kapusty poszatkować. 2 cebule i 2 jabłka obrać, drobno pokroić i dodać do kapusty. Wszystko wrzucić do garnka i przesmażyć na oleju. Dodać 2 łyżki cukru, 2 łyżki octu, pół szklanki wody. Dusić pod przykryciem do miękkości. Doprawić solą i pieprzem.





## BABECZKI MIĘSNE Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM Z KREMEM CHRZANOWYM

przepisem podzieliło się  
KGW Siedlemin

### Składniki babeczki

- 500 g karkówki
- 500 g piersi z indyka
- 16 jajek przepiórczych
- duża cebula
- 3 łyżki majonezu
- zioła prowansalskie
- 2 łyżki bułki tartej
- sól, pieprz
- 2 łyżeczki gałki muskatołowej
- 2 łyżeczki ostrej papryki
- 2/3 szklanki zimnej wody
- olej do smażenia

### krem

- 200 g twarogu półtłustego
- 6 łyżek sosu chrzanowego
- 2 łyżki tartego chrzanu
- natka pietruszki do dekoracji

### Wykonanie:

1. Jajka przepiórcze ugotować na twardo i obrać ze skorupki.
2. Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na rozgrzanym oleju, aż będzie miękka.
3. Mięso zmielić. Do zmielonego mięsa dodać podduszoną cebulkę, 3 łyżki majonezu, sól, pieprz, ostrą paprykę, gałkę muskatołową, zioła prowansalskie, 2 łyżki bułki tartej oraz 3/4 szklanki zimnej wody. Składniki mieszać, aż się połączą.
4. Przygotować foremki do muffinek i do każdej foremki włożyć na spód trochę mięsnej masy, na to ułożyć jajko przepiórcze, a następnie wypełnić foremkę masą mięsną. Tak przygotowane babeczki włożyć do piekarnika nagrzanego do temperatury 170 °C i piec około 30-40 minut aż do zrumienienia.
5. Przygotowanie kremu: 3 łyżeczki żelatyny rozpuścić w 3 łyżkach gorącej wody, mieszać i pozostawić do ostudzenia; twaróg zmielić dwukrotnie, dodać do niego sos chrzanowy, żelatynę oraz 2 łyżki tartego chrzanu, doprawić solą, pieprzem i dokładnie wymieszać do uzyskania jednolitej masy. Krem przełożyć do rękawa cukierniczego.
6. Upieczone babeczki udekorować kremem chrzanowym, natką pietruszki, można posypać papryką słodką.





# ZUPA KREM Z DYNI

przepisem  
podzieliło się  
KGW Sławoszew

## Składniki:

- dynia 1 sztuka
- ziemniak 1 duży
- cebula 1 sztuka
- 2 ząbki czosnku
- bulion warzywny 1 litr
- sól 1/2 łyżeczki
- pieprz czarny świeżo mielony
- gałka muskatołowa 1/2 łyżeczki
- imbir mielony szczypta
- chili szczypta
- grzanki
- prażone pestki z dyni
- kwaśna śmietana, wedle uznania



## Wykonanie:

Dynię obrać ze skóry, wyjąć pestki i pokroić na kawałki. W garnku na rozgrzanym oleju zeszklić pokrojoną cebulę oraz czosnek. Dodać ziemniaka pokrojonego w kostkę oraz dynię. Zalać wszystko bulionem warzywnym i gotować do czasu, aż warzywa będą miękkie. Doprawić do smaku solą i pieprzem, dodać odrobinę imbiru, gałki muskatołowej oraz chili. Wszystko razem zblendować, w razie potrzeby jeszcze doprawić przyprawami. Podawać z grzankami i pestkami dyni, można dodać kleks śmietany.





OGŁOSZENIE

# Rybhand



## Tylko z nami taka Ryba



**Działamy na rynku  
od ponad 30 lat**



**Rybhand**

63-200 Jarocin,  
ul. św. Ducha 118/120

telefon: (62) 747 32 38  
fax: (62) 747 66 38

rybhand@rybhand.com.pl  
www.rybhand.com.pl

**Wykonanie:****Ciasto**

Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku z dodatkiem cukru i mąki. Zostawić do wyrośnięcia. Następnie dodać do mąki i wyrobić ciasto, zrobić kulę. Włożyć je do zimnej wody i czekać aż wypłynie (ok. pół godziny). Następnie wałkować ciasto i położyć masę makową.

**Masa**

Mak zmielić, włożyć do garnka wszystkie składniki i powoli smażyć do połączenia się składników.

Piec około 1 godziny w temperaturze 180 °C.

# ROLADA MAKOWA

przepisem podzieliło się  
KGW Strzyżewko

**Składniki:****ciasto**

- 75 dag mąki
- 4 jaja
- 5 dag drożdży
- 2 łyżki cukru
- 25 dag margaryny
- 0,5 szklanki mleka

**masa**

- 1/2 kg maku białego lub niebieskiego
- 4-6 łyżek miodu naturalnego
- 2 cukry migdałowe
- 2 chlebki marcepanowe
- 3/4 kostki margaryny
- orzechy, rodzynki, śliwki, żurawina lub inne bakalie



OGŁOSZENIE



dobre  
przepisy na  
magazynona.pl

**ona**  
magazyn  
WIELKA ONA  
W MAJYM MIESIĄCU







## USZKA

przepisem podzieliło się  
KGW Suchorzewko

### Składniki:

#### ciasto

- 1/2 kg mąki pszennej
- 1 szkl. gorącej wody
- sól, pieprz do smaku

#### farsz

- 1,5 kg kiszonej kapusty
- 15 dag suszonych grzybów leśnych
- cebula
- sól, pieprz do smaku

### Wykonanie:

#### ciasto

Mąkę zalać wrzątkiem. Dodać sól, pieprz i wyrobić ciasto. Chwilę odczekać. Przetrzywać w ciepłej - jest wtedy lepsze. Rozwałkować cienko i pokroić kwadraty. Na środku dać farsz. Skleić brzeg uszka w trójkąt, a następnie dwa brzegi skleić razem.

#### farsz

Kapustę ugotować, odcedzić, zmielić. Grzyby namoczyć dzień wcześniej i w tej samej wodzie ugotować do miękkości, odcedzić, zmielić. Usmażyć najpierw cebulę, potem dodać grzyby z kapustą. Chwilę smażyć, doprawić solą i pieprzem.



## PYZY NADZIEWANE

przepisem podzieliło się  
KGW Witaszyczki

### Wykonanie:

Pyzki pokroić na pół, posmarować sosem (keczup z majonezem), na to dać usmażone pieczarki, ser żółty i zapiec w piekarniku nagrzanym do 180 °C przez 5 minut.





## SERNIK NA BISZKOPCIE

przepisem podzieliło się  
KGW Szczonów

### Składniki:

- 1 kg sera śmietankowego
- 3/4 l śmietany kremówki
- 8 jaj
- 3 łyżki budyniu śmietankowego
- 5 łyżek kaszki błyskawicznej
- sok z 1/2 cytryny lub olejki
- cukier waniliowy
- 30 dag cukru (1,5 szklanki)

### spód

- 3 jajka
- 3 łyżki cukru
- 3 łyżki mąki

### Wykonanie:

Śmietanę ubić, resztę składników na masę zmiksować, dodać śmietanę.

Na biszkopt ubić razem 3 jajka z 3 łyżkami cukru, dodać potem mąkę. Piec do 20 minut w piekarniku nagrzanym do 170 °C, z grzałką góra i dół (do suchego patyczka). Po upieczeniu uchylić lekko drzwi piekarnika. Biszkopt można wyjąć z piekarnika po 10 minutach. Na upieczony biszkopt wylać masę serową i piec około 50 minut w temperaturze 180-190 °C.





**DYSTRYBUCJA  
LODÓW I MROŻONEK**  
SPRAWDZONY PARTNER  
W OBSŁUDZE GASTRONOMII

**Ponad 30 lat tradycji**

**W OFERCIE POSIADAMY PRODUKTY  
WSZYSTKICH CZOŁOWYCH PRODUCENTÓW**

**lody, frytki, warzywa i owoce, ryby, pierogi, kluski,  
przyprawy, tłuszcze, sosy, produkty typu fast food**

**NASZA OFERTA SKIEROWANA JEST DO SKLEPÓW,  
BARÓW, RESTAURACJI, CATERINGÓW, STOŁÓWEK  
I JEDNOSTEK ZBIOROWEGO ŻYWIENIA**

Agat Trade Łukasz Stachowiak  
JAROCIN, ul. Wrocławska 173

723 333 035  
726 333 666

[www.agatjarocin.pl](http://www.agatjarocin.pl)

**Catering  
\*\*\*\*\*  
LUDWICZAK  
Cukiernia**

*Lata doświadczenia i pasji!*

Planujesz przyjęcie w domu dla rodziny, znajomych, przyjaciół? Przygotujemy nasze pyszne przekąski, sałatki, zupy, mięsa, owoce, słodkie stoły, torty, ciasta. Udekorujemy stoły, przystroimy wnętrza. Zapewniamy że nasze jedzenie rozpieści podniebienie waszych gości. Wesele, gdzie chcecie i jak chcecie to nasza specjalność. Imprezy firmowe małe i duże to nie problem. Catering na studniówkę, szkolenia, konferencje zrobimy w mgnieniu oka!

**ESTETYCZNIE,  
KLIMATYCZNIE,  
DYSKRETNIE,  
SMACZNIE  
I W PRZYSTĘPNEJ  
CENIE**

**SPRAWDŹ NAS - Catering Ludwiczak**



# DZIK TARZECKI w towarzystwie gołąbków w liściach chrzanu

przepisem podzieliło się  
KGW Tarce



## Składniki: gołąbki

- 1 kg mięsa mielonego wieprzowego
- 1 kg kaszy
- 10 dag suszonych grzybów
- liście chrzanu
- 1 litr bulionu warzywnego
- sól, pieprz

## marynata do dziczyzny

- 1 kg szynki z dzika
- 1 litr czerwonego wytrawnego wina
- sok z cytryny
- 6 liści laurowych
- garść majeranku
- 15 ziaren jałowca
- 10 ziarenek ziela angielskiego
- 2 ząbki czosnku
- 2 cebule
- 10 suszonych śliwek
- smalec do smażenia

## sos chrzanowy

- 2-3 szklanki bulionu warzywnego
- 1/2 szklanki śmietany 18%
- 2 czubate łyżki chrzanu (może być świeżo starty)
- 1 łyżka soku z cytryny
- 1-2 łyżki mąki przenernej
- 1 łyżka masła
- sól, pieprz do smaku

## Wykonanie: gołąbki

Liście chrzanu sparzyć, usunąć nadmiar łodygi wzdłuż liścia. Z pozostałych składników zrobić farsz jak do zwykłych gołąbków. Zawinąć farsz w liście. Całość przużyć w bulionie warzywnym około godziny.

## dziczyzna

Z podanych składników zagotować marynatę do mięsa. Szynkę umyć, ułożyć w ciasnym naczyniu, zalać ciepłą marynatą i tak przygotowane mięso pozostawić na 3-4 dni w chłodnym miejscu (może być lodówka), od czasu do czasu przewracając mięso. Po wyjęciu mięsa z marynaty odsączyć je, następnie posolić i obsmażyć na smalcu z każdej strony. Następnie przełożyć do brytwanny i włożyć do nagrzanego piekarnika na 180 °C, piec 2 godziny od czasu do czasu polewając wytworzonym sosem.

## sos chrzanowy

Masło rozpuścić, dodać mąkę, następnie bulion - cały czas mieszając, by nie powstały zgrubienia. Następnie dodać śmietanę. Wszystko doprawić solą i pieprzem, zagotować. Na sam koniec dodać chrzan - nie ma potrzeby już gotowania, by nie zatracić aromatu chrzanu.





# OZORY WOŁOWE W SOSIE CHRZANOWYM Z KLUSKAMI I SAŁATKĄ CHŁOPSKĄ

przepisem podzieliło się  
KGW Twardów

## Składniki:

- 1 ozór wołowy o wadze 1,5 kg
- 1 marchewka
- 1/2 selera
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 1 goździk
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 6 ziarenek pieprzu
- 1 liść laurowy
- koper do dekoracji

## sos chrzanowy

- 2 łyżki chrzanu
- 1 łyżeczka mąki
- 1 łyżeczka masła
- 120 ml śmietany 18%
- 1/2 cytryny
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz

## kluseczki

- 1/2 szkl. mleka
- 1/2 szkl. wody
- 1 jajko
- 2 szklanki mąki

## sałatka

- 1 cebula
- kilka ogórków konserwowych
- jabłko
- majonez

## Wykonanie:

Ozór wołowy umyć, zalać zimną wodą i odstawić na noc. Na drugi dzień odlać wodę, wyciąć ślinianki i natrzeć mięso solą. Włożyć do garnka, zalać gorącą wodą i doprowadzić do wrzenia. Dodać obrane warzywa w całości, cebulę z nabitym goździkiem, ziele angielskie, pieprz i liść laurowy. Gotować około 1,5 godziny. Wyciągnąć, włożyć na moment do zimnej wody i ściągnąć skórę. Wywar przecedzić i włożyć do niego pokrojony w plastry ozór. Trzymać w ciepłe. W tym czasie przygotować sos. Do rondla włożyć masło. Gdy się rozpuści, dosypać mąkę ciągle mieszając. Gdy zasmażka przestanie pachnieć mąką, dodać chrzan i mieszać dalej. Dolać ok. 150 ml wywaru z ozora, rozprowadzić dokładnie, żeby nie było grudek. Śmietankę delikatnie zahartować bulionem z ozora i wlać do sosu. Doprawić sokiem z cytryny, cukrem i pieprzem. Ozorki wyciągnąć z bullionu, ułożyć na talerzu i polać sosem. Udekorować świeżym koprem.

Składniki na kluseczki zmieszać ze sobą i włożyć łyżką do wrzącej wody, gotować do wypłynięcia. Składniki na sałatkę pokroić w paseczki i doprawić majonezem.





## POŁĘDWICZKI W SOSIE Z ZIEŁONEGO PIEPRZU

przepisem podzieliło się  
KGW Wilkowyja

### Składniki:

- 2 polędwiczki wieprzowe
- 1 szklanka bulionu warzywnego lub drobiowego
- 2 cebule szalotki
- 1 duży ząbek czosnku
- 1/2 szklanki białego, wytrawnego wina
- 1/2 szklanki śmietany 30%
- 2-3 łyżki ziaren zielonego pieprzu z zalewy
- 1 łyżka musztardy dijon
- 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- 1 łyżeczka suszonego tymianku lub rozmarynu
- 1 łyżka mąki
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- 2 łyżki masła
- sól, pieprz

### Wykonanie:

Polędwiczki umyć, osuszyć i pokroić na grube dwucentymetrowe plastry. Każdy plaster bardzo delikatnie rozgnieść otwartą dłoń, a potem posypać tymiankiem lub rozmarynem, posolić i popieprzyć z obu stron. Na dużej patelni rozgrzać olej rzepakowy. Na rozgrzany tłuszcz kłaść polędwiczki i smażyć po 2 minuty z każdej strony. Gotowe odłożyć.

Na patelnię po polędwiczkach (nie myjemy jej) wrzucić 1 łyżkę masła. Następnie podsmażyć na nim obrane i pokrojone w kostkę szalotki. Gdy będą szkliste, dolać bulion i wino. Zredukować prawie o połowę. Trochę płynu wymieszać ze śmietaną (hartowanie) i wlać całość do sosu. Dodać musztardę, pieprz z zalewy, wyciśnięty ząbek czosnku. Doprawić cukrem, solą i pieprzem. Łyżkę mąki rozetrzeć z łyżką miękkiego masła. Dodać do sosu i rozpuścić. Gdy sos się zagotuje, włożyć usmażone polędwiczki. Gotować przez około 15-25 minut na małym ogniu lub do czasu, aż polędwiczki będą miękkie.

KGW WILKOWYJA polędwiczki w sosie z zielonego pieprzu proponuje podać z kluskami śląskimi oraz zielonymi szparagami polanymi sosem beszamelowym.





OGŁOSZENIE

## NOWE MIEJSCE NA MAPIE LEO CATERING



### ORGANIZUJEMY:

imprezy okolicznościowe, plenerowe,  
szkolenia, spotkania integracyjne  
wieczory panieńskie/kawalerskie  
baby shower

wyspavictorii@wp.pl, 508 321 085  
Wola Książęca 113 63-220 Kotlin



OGŁOSZENIE



### KOMPLEKSOWE USŁUGI

# cateringowe

Agnieszka Banasik  
Radlin 19a  
tel. 888 390 558

**WESELA, KOMUNIE, IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE, IMPREZY FIRMOWE,  
WYRÓB CIASTA DOMOWEGO, ZAMÓWIENIA INDYWIDUALNE**



## CHLEB

przepisem podzieliło się  
KGW Witaszyce

### Składniki:

#### przepis na 2 keksówki dł. 30 cm

- 1 kg mąki pszennej typ 500 lub 550 (można również użyć mąki pełnoziarnistej, orkiszowej lub gryczanej)
- 1 l letniej wody
- 60 g świeżych drożdży
- 4 łyżki cukru
- 1,5 łyżki soli
- 4 łyżki oleju
- ziarna według gustu np.:  
1 szklanka słonecznika  
1 szklanka pestek dyni  
1 szklanka siemienia lnianego

### Wykonanie:

Keksówkę wysmarować masłem i obsypać bułką tartą. Wszystkie składniki wymieszać (nie wyrabiać) i przełożyć do keksówek (posypać wierzch nasionami). Włożyć do zimnego piekarnika, piec 1,15 godziny w temp. 180 °C, góra i dół. Po wyciągnięciu z pieca wyłożyć chleb z keksówki na kratkę, żeby odparował.







## PANCAKES Z GOTOWANYCH ZIEMNIAKÓW

przepisem podzieliło się  
KGW Wola Księżęca

### Składniki:

- 500 g ziemniaków
- 2 jaja
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 30 g masła klarowanego
- sól i cukier do smaku

### Wykonanie:

Ziemniaki obrać i ugotować, przecisnąć przez praskę i przestudzić. Dodać rozmacone jajka i mąkę z proszkiem do pieczenia oraz sól i cukier - jak na słodko. Masę wyrobić, zwilżonymi dłońmi formować małe placuszki. Rozgrzać masło na patelni i smażyć na średnim ogniu na złoty kolor. Serwować na różne sposoby: na ciepło posypane cukrem pudrem, ze śmietaną z mascarpone i owocami lub z twarogiem i sałatką.





## PULPECIKI W SOSIE POMIDOROWYM

przepisem podzieliło się  
KGW Wysogówek

### Składniki:

#### na pulpeciki

- 1 kg mięsa mielonego
- 2 jajka
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki mleka
- sól, pieprz, majeranek
- olej do smażenia

#### na sos pomidorowy

- 1 litr wody
- 2 łyżki Vegety
- 1 mały słoiczek koncentratu pomidorowego
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz
- 1-2 łyżki oliwy z oliwek

### Wykonanie:

#### pulpeciki

Cebulę i czosnek drobno posiekać, a następnie zeszklić na odrobinie oleju. Odstawić do ostudzenia.

Do dużej miski włożyć mięso mielone. Dodać zeszkloną cebulę i czosnek, jajko, bułkę tartą oraz mleko. Doprawić solą, pieprzem, majerankiem. Dokładnie wymieszać całość, aż składniki się połączą.

Z powstałej masy uformować małe kulki. Jeśli masa będzie zbyt rzadka, dodać więcej bułki tartej. Na patelni rozgrzać olej i smażyć pulpeciki z każdej strony, aż się zarumienią. Po usmażeniu, odłożyć je na bok.

#### sos pomidorowy

Cebulę i czosnek drobno posiekać. Na rozgrzanej oliwie podsmażyć cebulę do zeszklenia, następnie dodać czosnek i smażyć jeszcze przez chwilę.

Do cebuli i czosnku dodać koncentrat pomidorowy, cukier. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Gotować na małym ogniu przez około 10-15 minut, aż sos lekko zgęstnieje.

Do sosu włożyć usmażone wcześniej pulpeciki. Dusić całość na małym ogniu przez 15-20 minut, aby mięso dobrze naszło sosem i było miękkie.







## CZERNINA Z SZARYMI KLUSKAMI

przepisem podzieliło się  
KGW Zakrzew

### Składniki:

- korpus kaczki: 1 sztuka
- serca i żółtki: po 30 dag
- włoszczyzna: 3 marchewki, 2 pietruszki, 1 por, 1 seler, duża cebula
- liść laurowy: 3 sztuki, ziele angielskie: 5 sztuk, czarny pieprz ziarnisty: 1 łyżeczka
- mleko: pół szklanki
- świeża krew kacza: 250 ml
- mąka: 3 łyżki
- suszone owoce: śliwki, morele, rodzynki - po garści z każdego rodzaju
- 3 łyżki octu
- sól: 3 łyżeczki, pieprz mielony, łyżka Vegety do smaku

### szare kluski:

- ziemniaki: 1 kilogram
- mąka pszenna: 1/2 kg
- jajka: 2 sztuki

### Wykonanie:

Ugotować wywar z korpusu i warzyw, dodać przyprawy: sól, ziele, liść laurowy, pieprz ziarnisty. Gdy warzywa zmiękną, dodać do wywaru suszone owoce. Gotować jeszcze przez godzinę na małym ogniu. Gdy wywar będzie gotowy, wyjąć kaczkę i włoszczyznę z zupy. Do krwi dodać mąkę i dobrze wymieszać, aby nie było grudek. Dolać mleka. Do krwi wlać chochlę wrzącego rosółu, rozrobić, wlać do reszty rosółu przez sitko, wymieszać i zagotować. Doprawić solą, mielonym pieprzem, Vegetą, dodać octu. Zupę ponownie zagotować.

### szare kluski:

Ziemniaki zetrzeć na tarce na drobnych oczkach, odcedzić nadmiar wody i dodać szczyptę soli, jajka i mąkę. Łyżką wymieszać ciasto - musi być dość gęste. Na wrzącą wodę z solą kłaść łyżką kluseczki. Gotować ok. 5 minut. Kluseczki wyłożyć na miseczkę i zalać gorącą zupą.





## ZUPA ZIEMNIACZANA

przepisem podzieliło się  
KGW Zalesie

### Składniki:

- 1 litr wody
- 1 łyżeczka soli
- 2 marchewki pokrojone w kostkę
- 1 seler naciowy pokrojony w słupki
- 3 średnie ziemniaki pokrojone w grubą kostkę
- 1 por pokrojony w plastry
- 2 pietruszki pokrojone w kostkę
- 1 cebula pokrojona w kostkę
- 2 kostki bulionu warzywnego
- 3-4 łyżki śmietany 30%
- pieprz mielony

### Wykonanie:

Marchew, seler naciowy i połowę ziemniaków ugotować na parze. Do drugiego garnka włożyć masło i podsmażyć z porem i cebulą. Wlać bulion warzywny i dodać resztę ziemniaków. Gotować do zmiękczenia. Po ugotowaniu zblendować i dodać śmietankę. Na końcu dodać warzywa ugotowane na parze. Doprawić solą i pieprzem.





## CZERNINA

przepisem podzieliło się  
KGW Żerniki

### Składniki:

- serca i żołądki (najlepiej kacze) po 200 dag
- 2 porcje rosółowe z mięsa kaczki
- 1 szt. selera
- 2 szt. marchwi
- 1 por
- 1 szt. pietruszki
- 1 liść laurowy
- 4 ziarna ziela angielskiego
- kilka ziaren pieprzu ziarnistego
- owoce suszone do smaku
- krew kacza - 200 ml
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka octu
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki zmielonego pieprzu
- 1 łyżeczka cukru
- 2 l wody

### Wykonanie:

1. Ugotować rosół: podroby, włoszczyzna (sporo marchwi), ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz. Dodać susz owocowy: śliwki, jabłka, rodzynki.
2. Krew wymieszać z łyżką mąki i przecedzić przez sitko, by pozbyć się grudek i dodać do wywaru. Doprawić do smaku solą, cukrem, majerankiem. Zupa powinna mieć smak słodko-kwaśny. Kwaśny smak nadaje czerninie krew, która, gdy ją kupujemy, jest już wymieszana z octem, by nie skrzepła. Czernina najlepiej smakuje z kluskami / makaronem własnej roboty.



# seapol

*Dostarczamy  
świeże i na czas!*

## **W NASZYM ASORTYMENTCIE POSIADAMY:**

- cebulę: żółtą, czerwoną, obieraną oraz szalotkę
- kapustę: białą, czerwoną, włoską, pekińską
- ziemniaki, marchew, pietruszkę, seler, por
- paprykę: czerwoną, żółtą, zieloną
- pomidory
- czosnek
- i inne warzywa i owoce

Firma certyfikowana  
GLOBALG.A.P

**ul. Parkowa 2B, 63-210 Żerków**

tel. 605 857 326 | e-mail: [Patryk@seapol.pl](mailto:Patryk@seapol.pl) | [www.seapol.pl](http://www.seapol.pl)

# Kotliński

— od 1928 r. —



Producent: **Zakład Przetwórstwa Owocowo-Warzywnego KOTLIN Sp. z o.o.**  
ul. Poznańska 42, 63-220 Kotlin, tel. +48 62 740 51 00



Kotlinskispecjal

[www.zpowkotlin.pl](http://www.zpowkotlin.pl)