

# KACIK KULINARNY

## PROPOZYCJE NA ŚWIĘTA

### ŻUREK (8 porcji)

2 żurki WINIARY  
10 suszonych grzybów  
6 plasterów boczku  
40 dag białej kiełbasy  
2 cebule  
4 ząbki czosnku  
sól, pieprz, majeranek

- grzyby namoczyć i ugotować w 2 l wody, wyjąć, pokroić,  
- na patelni podsmażyć pokrojone: boczek, białą kiełbasę i cebulę,  
- żurek rozprowadzić w 0,5 l wody i dodać do wywaru grzybowego,  
- dodać zawartość patelni,  
- wrzucić czosnek pokrojony w drobną kostkę lub przeciśnięty przez praskę,  
- doprawić solą, pieprzem i majerankiem.

### KARKÓWKA Z WARZYWAMI

1,5 kg karkówki  
15 dag słoniny  
10 liści kapusty pekińskiej  
0,5 kg marchwi  
0,5 kg selera  
0,5 kg ziemniaków  
0,5 kg fasoli szparagowej ( mrożonej)  
5 ząbków czosnku  
2 cebule

sól, pieprz

- doprawić karkówkę solą, pieprzem, rozgniecionym czosnkiem i odstawić na 30 minut do lodówki,  
- warzywa obrać i pokroić w słupki lub kostkę,  
- na dno dużej brytfanny ułożyć plasterki słoniny i na nich liście kapusty,  
- na środku umieścić karkówkę, a dookoła niej pokrojone warzywa, doprawić je szczyptą soli i pieprzu,  
- piec w temp. 200°C ok. 2 godz.

### JAJKA FASZEROWANE

10 jajek  
25dag pieczarek  
0,5 pęczka natki pietruszki lub koperku  
5 łyżek oliwy  
liście sałaty  
majonez  
sól, pieprz

- jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać, przekroić wzdłuż na pół, wyjąć z nich żółtka,  
- oczyszczone pieczarki zetrzeć na tarce o dużych oczkach, podsmażyć na oliwie i ostudzić,  
- pieczarki i żółtka przekręcić przez maszynkę do mięsa, dodać sól, pieprz, drobno pokrojoną zieleninę, dwie łyżki majonezu i wymieszać,

- masą napęścić puste białka, ułożyć na półmisku udekorowanym liśćmi sałaty i posypać natką pietruszki albo koperkiem.

### BABKA DROŻDŻOWA

40dag mąki  
1 szklanka mleka  
3 łyżki cukru  
1 całe jajko + 2 żółtka  
8dag masła  
4dag drożdży  
po 1 łyżce oleju, octu  
olejek migdałowy  
5dag rodzynek  
na kruszonkę: 2 łyżki masła, 0,5 szklanki cukru, 0,5 szklanki mąki, cukier waniliowy

- podgrzać mleko, odlać z niego część, rozrobić drożdże i odstawić do wyrośnięcia, pozostałe mleko nadal podgrzewać z masłem i cukrem,  
- postawić na podstawce, dodać pozostałe składniki i wyrobić ciasto,  
- odstawić ciasto do wyrośnięcia,  
- wyłożyć do posmarowanej masłem okrągłej lub podłużnej formy i posypać kruszonką,  
- piec w temp. 170°C przez 40 min,  
- posypać cukrem pudrem lub polukrować.

**SMACZNEGO!**

Anna L.



### SALATKA GYROS

jedna p. przyprawy Gyros do drobiu,  
jedna pierś kurczaka,  
jeden ketchup pikantny  
cztery łyżki majonezu  
jedna puszka kukurydzy  
trzy ogórki konserwowe  
jedna kapusta pekińska (średnia)

Najpierw trzeba pokroić pierś w kostkę następnie posypać przyprawą GYROS. Potem trzeba ją usmażyć. Po chwili gdy wystygnie, trzeba dodać ogórki pokrojone w kostkę, kukurydzę i poszatowaną kapustę, wymieszać. Dodać ketchup, a zaraz majonez i znów wymieszać.

**SMACZNEGO!**

Justyna S.

### SALATKA Z KURCZAKIEM

Składniki:  
1 filet z kurczaka  
przyprawy  
zioła  
sól  
pieprz  
olej roślinny  
2 rzodkiewki  
2 pomidory  
ogórek  
sałata  
Sos:  
łyżka śmietany  
mielona papryka  
sól  
pieprz  
natka pietruszki

Sposób przygotowania:

Filet z kurczaka obtaczamy w przyprawach, ziołach soli i pieprzu. Na patelni rozgrzewamy olej i smażyjemy mięso. Po usmażeniu kurczaka wkładamy do jednej miseczki. Myjemy warzywa. Do miski wkładamy pokrojone rzodkiewki, ogórka, pomidory i sałatę. Mieszymy. Do drugiej miseczki wkładamy wszystkie składniki sosu oraz posiekaną natkę pietruszki i mieszamy. Do sałatki dolewamy sos. Całość mieszamy.

**SMACZNEGO!**

Ola W.