PRZYSTAWKI

SPIS POTRAW

Chłopski tatar Dziadunia	11
Różowa sałatka śledziowa	12
Rustykalne bułki z leśną kapustą	13
Ziemniaki pieczone w gęsim smalcu	14
Sałatka z kindziukiem nr 1	15
Sałatka z kindziukiem nr 2	16
Wielkanocny pasztet z soczewicy	25
Pasta twarogowa na bazie oleju lnianego	26
Śledź w siemieniu lnianym	27
Sałatka magurska	29
Zimna przekąska	30
Maforek w panierce	31

Wydawca nie ponosi odpowiedzialności za treść zamieszczanych przepisów.
Materiały zawarte w publikacji są własnością autorów przepisów.
Przedruk materiaów lub ich wykorzystanie wyłącznie za zgodą autorów.

ZUPY

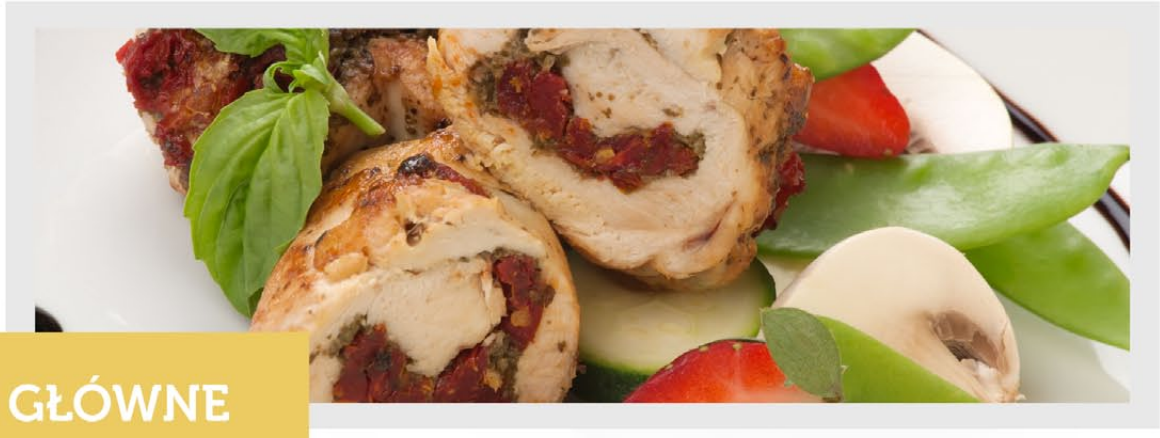
SPIS POTRAW

Klasyczny barszcz czerwony z uszkami 33
Chłodnik idealny na upały 34
Kapuśniak z kaszą jęczmienną 35

Tradycyjny rosół 37
Zupa szparagowa 38

Żurek 42
Krem z brokułów z grzankami i pastą feta 43

Wydawca nie ponosi odpowiedzialności za treść zamieszczanych przepisów.
Materiały zawarte w publikacji są własnością autorów przepisów.
Przedruk materiaów lub ich wykorzystanie wyłącznie za zgodą autorów.



DANIA GŁÓWNE

SPIS POTRAW

Gulasz z ogórkiem konserwowym **45**

Pierogi z kapustą i grzybami **46**

Wiosenne pierogi z botwiną **47**

Wolno pieczone policzki wołowe na puree pieczarkowo-truflowym **48**

Stek z polędwiczki wieprzowej z sosem czosnkowym **53**

Błyskawiczne, smaczne i łatwe danie z makaronem domowym GOSIA **57**

Pappardelle po krakowsku ze świeżymi i suszonymi pomidorami **58**

Zapiekanka domowa **59**

Wydawca nie ponosi odpowiedzialności za treść zamieszczanych przepisów.
Materiały zawarte w publikacji są własnością autorów przepisów.
Przedruk materiaów lub ich wykorzystanie wyłącznie za zgodą autorów.

DESERY

SPIS POTRAW

Pana cotta z kruszonką, pudrem miętowym i syropem malinowym 60

Sernik z malinami 61

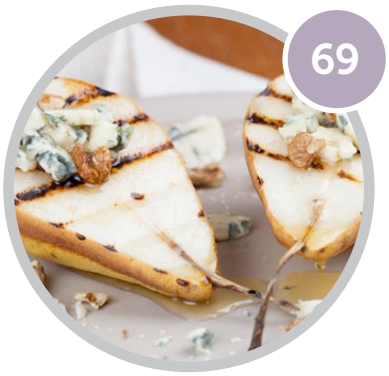
Pyszny i zdrowy kisiel malinowy 62

Malinowe naleśniki 63

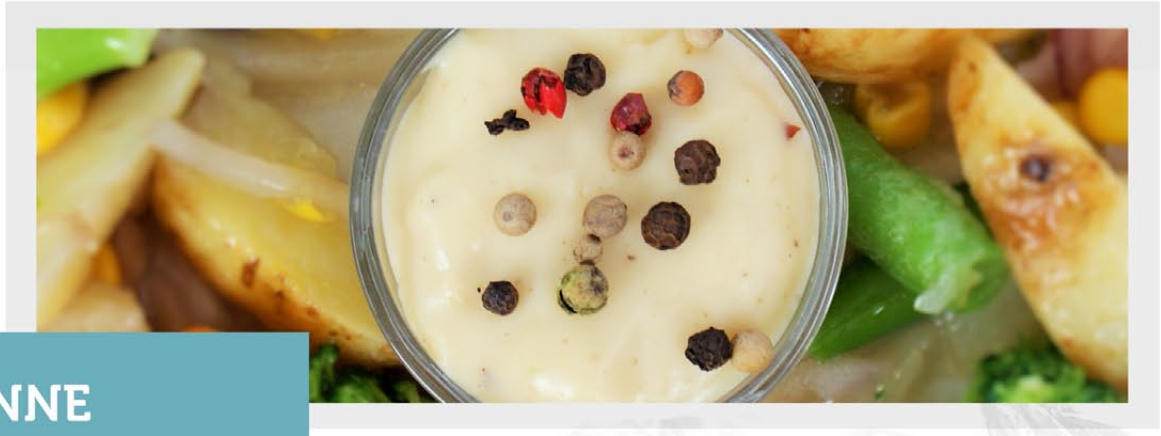
Gruszki z sosem serowym 69

Sernik puszysty 73

Deser tiramisu a'la Dr Gurgul 78



Wydawca nie ponosi odpowiedzialności za treść zamieszczanych przepisów.
Materiały zawarte w publikacji są własnością autorów przepisów.
Przedruk materiaów lub ich wykorzystanie wyłącznie za zgodą autorów.



INNE

SPIS POTRAW

Rozgrzewający napój 81

Grzaniec 83

Koktajl na dzień dobry „Borówkowa moc" 95

Wydawca nie ponosi odpowiedzialności za treść zamieszczanych przepisów.
Materiały zawarte w publikacji są własnością autorów przepisów.
Przedruk materiaów lub ich wykorzystanie wyłącznie za zgodą autorów.

Chłopski tatar Dziadunia

Składniki

- mięso wołowe na tatar (polędwica wołowa, może być także rostbef lub udziec)
- ogórki czosnkowo-koperkowe
- **Papryka konserwowa firmy Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- cebula perłowa lub szalotka
- świeżo zmielony pieprz, sól do smaku
- olej
- surowe żółtko (według upodobań)

Przygotowanie

Mięso drobno siekamy, a ogórki, paprykę i cebulę kroimy w drobną kostkę, po czym dodajemy je do mięsa wraz z odrobiną oleju. Doprawiamy do smaku pieprzem i solą. Za pomocą ringu formujemy tatar, następnie układamy go na talerzu, z wierzchu można go ozdobić kiełkami. Rozbijamy jajko i na wierzchu, układamy żółtko i podajemy.

Przepis pochodzi z bloga kulinarnego: www.garniecmagalie.blogspot.com

Kulinarny E-BOOK Ogólnopolskiego Programu Promocyjnego „Doceń polskie”

Sałatka z szynką z warmińskiej wędzarni z sosem bazyliowo-kolendrowym

Składniki

Składniki na 2 porcje:
- **6 solidnych plastrów szynki z warmińskiej wędzarni ZM Warmia**
- 100 g roszponki
- 1 marchewka
- 10 pomidorków koktajlowych
- 10 czarnych oliwek
- 4 rzodkiewki
- garść świeżych listków bazylii
- koperek, nać pietruszki - do dekoracji

Sos bazyliowo-kolendrowy:
- garść świeżych listów bazylii
- garść świeżych listków kolendry
- 2 łyżki stołowe prażonych ziaren słonecznika
- 1 łyża stołowa miodu płynnego
- 100 ml oleju rzepakowego
- 50 ml przegotowanej wody
- 1 łyżka stołowa octu jabłkowego
- szczypta soli
- świeżo mielony pieprz

Przygotowanie

Roszponkę opłucz i osusz. Poodrywaj łodygi i korzonki, zostawiając same listki. Wrzuć do miski. Dodaj listki bazylii. Pomidorki przekrój na pół. Część oliwek pokrój w plasterki, a część zostaw w całości. Rzodkiewki pokrój w cienkie plasterki. Marchewkę obierz, a następnie obieraczką zrób z niej cienkie paseczki wzdłuż, które następnie zawiń w ruloniki. Wszystko poukładaj ładnie na sałacie. Udekoruj natką pietruszki i koperkiem. Dodaj plastry szynki na wierzch. Możesz położyć je w całości, ale jeśli wolisz możesz pokroić je w cienkie paseczki. Przygotuj sos. Wszystkie składniki zmiksuj blenderem na gładką masę. Sos będzie nieco gęsty. Polej sałatkę przed podaniem. Smacznego! :)

Tosty z serem i szynką z warmińskiej wędzarni

Składniki

Receptura dla 1 osoby:
- 4 kromki chleba tostowego
- **4 plastry szynki z warmińskiej wędzarni „ZM Warmia"**
- 4 plastry sera żółtego
- Ketchup
- Musztarda
- Masło

Przygotowanie

Na kromce pieczywa tostowego ułóż plasterek żółtego sera, następnie szynkę z warmińskiej wędzarni. Dodaj sporo musztardy i ketchupu. Przykryj plasterkiem sera, a na koniec ułóż kolejną kromkę pieczywa. Górę kromki posmaruj obficie masłem. Zapiekaj na rumiano w opiekaczu lub grillu. Zjedz jeszcze gorącą! Smacznego! :)

Różowa sałatka śledziowa

Składniki

Składniki na 4 -5 porcji:
- 4 filety śledziowe solone a'la Matjas
- **1 słoik Buraczków wiórków firmy Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- 2 duże ziemniaki
- 4 ogórki konserwowe
- 1 średnia cebula
- 1 duże słodko-kwaśne jabłko
- majonez (ilość według upodobań)
- sól i pieprz

Przygotowanie

Jeśli lubimy mniej słone śledzie, należy je odmoczyć w zimnej wodzie na kilka godzin przed wykonaniem sałatki. Następnie należy je pokroić w drobną kostkę i odsączyć na sitku.

Ziemniaki gotujemy w mundurkach, następnie kroimy je w drobną kostkę, podobnie jak cebulę oraz jabłko. Wszystkie składniki łączymy, dodajemy do całości buraczki obiadowe wiórki Ogródek Dziadunia. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem, na koniec dodajemy majonez.

Przepis pochodzi z bloga kulinarnego: www.garniecmagalie.blogspot.com

Rustykalne bułki z leśną kapustą

Składniki

Składniki farszu:
- ⅓ słoika Kapusty kiszonej z grzybami leśnymi firmy Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)
- 5 średnich pieczarek
- 1 duża cebula,
- 1 duży ząbek czosnku
- 1 łyżka stołowa majeranku
- 1 łyżeczka cząbru
- sól, pieprz
- olej (do smażenia)

Składniki bułek:
- 320 g letniej wody
- 150 g + 350 g mąki pszennej
- 40 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 3 łyżki oleju (do ciasta) i odrobina (do smażenia)
- 1 jajko
- ½ dużej czerwonej cebuli

Przygotowanie

Pieczarki myjemy i kroimy, kapustę wyjmujemy ze słoika i szatkujemy. Cebulę i czosnek kroimy w kostkę. Na oleju smażymy pieczarki wraz z cebulą i czosnkiem, następnie dodajemy kapustę i wszystkie przyprawy. Smażymy całość aż woda wyparuje, po czym odstawiamy do ostygnięcia.

Z drożdży i wody, 150 g mąki oraz cukru przygotowujemy zaczyn na ciasto. Przykrywamy je szmatką i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 20 minut. Pozostałą mąkę przesiewamy przez sitko, dodajemy sól i olej, na koniec wyrośnięty wcześniej zaczyn. Z całości zagniatamy ciasto: powinno być miękkie i elastyczne, jednak odrywać się od rąk. Jeśli będzie zbyt kleiste, można podsypać je delikatnie mąką. Następnie przykrywamy miskę szczelnie folią aluminiową i odstawiamy w ciepłe miejsce na około 1 godzinę, do wyrośnięcia. Ciasto znacznie zwiększy swoją objętość (prawie trzykrotnie). Czerwoną cebulę kroimy w małą kostkę, następnie smażymy ją na odrobinie oleju na złoty kolor, odstawiamy do ostygnięcia.

Po wyrośnięciu ciasto dzielimy na 16 części. Z każdego kawałka formujemy owalny placek, nakładamy na środek około 2 łyżki stołowe farszu i lepimy brzegi ciasta (jak pierogi). Gotową bułkę przekładamy (łączeniem do dołu) na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Przykrywamy szmatką i pozostawiamy do wyrośnięcia na pół godziny. Następnie smarujemy bułki rozmąconym jajkiem, posypujemy usmażoną czerwoną cebulą. Nagrzewamy piekarnik do temperatury 200°C, program „góra + dół". Wstawiamy bułki i pieczemy około 20-30 minut, aż ładnie się zarumienią.

Przepis pochodzi z bloga kulinarnego: www.garniecmagalie.blogspot.com

agro-top

Ziemniaki pieczone w gęsim smalcu

Składniki

- 4-5 dużych ziemniaków
- świeży rozmaryn
- **1 szklanka Smalcu gęsiego Przedsiębiorstwa Produkcyjno-Handlowego „Agro-Top" Sp. z o.o. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**

Przygotowanie

Tłuszcz gęsi umieszczamy w brytfance, a następnie naczynie przekładamy do piekarnika i rozgrzewamy go do temp. 250°C. Ziemniaki kroimy w ćwiartki lub ósemki, po czym gotujemy je około 8 minut w osolonej wodzie. Warzywa powinny być delikatnie podgotowane, nie mogą być jednak surowe.

Ziemniaki wyjmujemy z wody, bardzo dokładnie je osuszamy i układamy w rozgrzanej brytfance, polewamy gorącym tłuszczem i pieczemy 10-15 minut w temp. 250°C. Po upływie tego czasu obracamy ziemniaki na drugą stronę, oprószamy solą i rozmarynem, a następnie pieczemy je przez kolejnych 10-15 minut. Ziemniaki pieczemy, aż się zarumienią, a ich skórka będzie chrupiąca.

Doceń polskie®

Sałatka z kindziukiem

Składniki

- 2-3 garści mieszanki sałat
- **100 g pokrojonego w plastry Kindziuka z oferty ZMB Dystrybucja Sp. z o.o. S.K. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- 120 g mini mozzarelli
- 3-4 marchewki
- 2 owoce kiwi
- ⅓ szklanki pestek dyni
- ⅓ szklanki pestek słonecznika
- 1-2 łyżki oleju roślinnego
- 1 łyżeczka suszonego oregano

Składniki dressingu:
- 5 łyżek oliwy z oliwek
- 1 łyżka octu winnego białego
- 1 łyżeczka ostrej musztardy
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka cukru trzcinowego
- sól, świeżo mielony pieprz

Przygotowanie

Marchewki kroimy w słupki, łączymy z olejem, solą i oregano, a następnie rozkładamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Blachę wkładamy do nagrzanego do 180°C piekarnika (grzanie góra-dół) i pieczemy przez około 25 minut, aż marchewka ładnie się zarumieni.
Czosnek przeciskamy przez praskę i mieszamy go z pozostałymi składnikami dressingu, aż powstanie kremowy sos (możemy posłużyć się blenderem).
Pestki dyni i słonecznika prażymy na suchej patelni. Kiwi obieramy i kroimy w półplasterki. Plasterki kindziuka kroimy w paseczki. Kulki mozzarelli odcedzamy i suszymy przy pomocy ręcznika papierowego. Mieszankę sałat łączymy z dressingiem i wykładamy na półmisek. Następnie układamy naprzemiennie marchewkę, paseczki kindziuka, kulki mozzarelli oraz kiwi, a całość posypujemy pestkami dyni i słonecznika.

Sałatka z kindziukiem nr 2

Składniki

- 3 garści roszponki
- **1 opakowanie Kindziuka z oferty ZMB Dystrybucja Sp. z o.o. S.K. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- 100 g sera cheddar
- ½ szklanki kukurydzy
- 14 czarnych oliwek
- ⅓ szklanki pestek słonecznika

Składniki dressingu:
- 6 łyżek oleju rzepakowego
- 1 łyżka octu jabłkowego
- 1 łyżka suszonego oregano
- 1 duży ząbek czosnku
- 1 łyżka tabasco
- sól

Przygotowanie

Wszystkie składniki dressingu umieszczamy w blenderze i miksujemy aż uzyskamy kremowy sos. Ser cheddar ścieramy na tarce o grubych oczkach. Pestki słonecznika prażymy na suchej patelni. Plastry kindziuka kroimy na połówki lub ćwiartki, a oliwki kroimy na plasterki. Oliwki i kukurydzę odcedzamy z zalewy. Roszponkę łączymy z dressingiem – połowę wykładamy na dno miski/półmiska, a resztę układamy naprzemiennie wraz z pozostałymi składnikami sałatki.

Pasta twarogowa na bazie oleju lnianego

Składniki

- 2-3 łyżki Oleju lnianego OLEJOWY RAJ tłoczonego na zimno niefiltrowanego firmy Kamila Zubrycka OLEJOWY RAJ (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)
- 125 g twarogu 0%
- 2-3 łyżki jogurtu, maślanki lub kefiru 0%
- opcjonalnie: miód, cynamon, czosnek lub inne przyprawy

Przygotowanie

Wszystkie składniki (poza twarogiem) umieszczamy w pojemniku. Następnie blendujemy je, dodając małe porcje twarogu. Gotowa pasta powinna być jednolita, bez grudek.

Śledź w siemieniu lnianym

Składniki

- ½ kg śledzi matjas
- 2 czerwone cebule
- **250 ml Oleju lnianego OLEJOWY RAJ tłoczonego na zimno niefiltrowanego firmy Kamila Zubrycka OLEJOWY RAJ (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- 4 łyżki siemienia lnianego
- natka pietruszki
- pieprz
- mleko lub woda do namoczenia śledzi

Przygotowanie

Czas moczenia śledzi zależy od ich wielkości. Wystarczy tylko włożyć je do zimnej wody lub mleka na godzinę. Im dłużej moczy się śledzie, tym stają się łagodniejsze. Siemię lniane podprażamy na patelni pod przykryciem. Ryby odcedzamy i osuszamy, a następnie kroimy je w paski o szerokości 2 cm i przekładamy do miski. Dodajemy pokrojoną w talarki czerwoną cebulę, siemię, olej lniany oraz posiekaną natkę pietruszki i pieprz. Całość wkładamy na noc do lodówki, aby smaki dobrze się połączyły.

ZAKŁADY MIĘSNE
NOWY ŻMIGRÓD
ROK ZAŁ. 1990

Sałatka magurska

Składniki

- **200 dkg Szyneczki Magurskiej z Zakładów Mięsnych Nowy Żmigród posiadającej certyfikat "TOP PRODUKT Doceń polskie"**
- 140 dkg żółtego sera
- 150 dkg /ok. pół puszki/ kukurydzy
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 150 dkg ogórków kiszonych
- 14 dkg papryki czerwonej
- 5 łyżek majonezu
- 2 łyżki śmietany 18%
- Sól, pieprz do smaku
- 2 łyżki natki pietruszki
- 2 łyżki natki pietruszki

Przygotowanie

Wszystkie składniki kroimy w pół centymetrową kostkę.
Dodajemy majonez i śmietanę i doprawiamy solą i pieprzem i mieszamy. Smacznego.

Doceń polskie®

ZAKŁADY MIĘSNE
NOWY ŻMIGRÓD
ROK ZAŁ. 1990

Zimna przekąska

Składniki

- Salceson Królewski bez konserwantów z Zakładów Mięsnych Nowy Żmigród posiadającej certyfikat "TOP PRODUKT Doceń polskie"

Przygotowanie

Polecamy nie tylko na kanapkę, ale również jako przekąska idealnie smakuje podany z cebulą, ogórkami kiszonymi i razowym chlebem.

Doceń polskie®

www.marfor.pl

Maforek w panierce

Przygotowanie

Każdy plasterek Serka Marforka wyrabianego ręcznie maczać najpierw w roztrzepanym z pieprzem jajku a następnie w panierować w bułce tartej.

Na patelni rozgrzać olej i kłaść panierowanego Serka Marforka, smażyć na złoty kolor z obu stron, następnie wyjąć na talerzyki. Można podać z żurawiną.

Prosto, szybko, smacznie!

Jajka faszerowane

Składniki

- 5 jajek
- **4 połówki czerwonej papryki konserwowej Ogródek Dziadunia**
- ½ pęczka drobnego szczypiorku
- 1 łyżeczka majonezu
- sól, pieprz do smaku

Przygotowanie

1. Jajka ugotuj na twardo. Wystudź, obierz z łupin. Zetnij górę, wybierz łyżeczką żółtka i włóż je do miski.
2. 3 połówki papryki konserwowej pokrój w kostkę, włóż do blendera i zmiksuj na gładką masę.
3. Posiekaj drobno szczypiorek, dodaj razem z papryką do żółtek.
4. Pozostałą połówkę papryki pokrój w drobną kostkę i część dodaj do masy razem z majonezem.
5. Wymieszaj dokładnie całość. Powstałą masą napełnij jajka.
6. Pozostałą papryką udekoruj wierzch jajek. Możesz też przewiązać jajka szczypiorkiem.

Sałatka z grillowaną polędwicą z indyka z warzywami i dressingiem koperkowym

Składniki

Grillowana polędwica z indyka:
- 270 g polędwicy z indyka
- 2 łyżeczki musztardy
- 1 łyżeczka majonezu
- **3 łyżki oleju Kujawskiego z cytryną i bazylią**
- sól i pieprz do smaku

warzywa: papryka, pomidory, sałata lodowa, ogórek

Dressing koperkowy:
- 3 łyżki oleju Kujawskiego z czosnkiem i bazylią
- 1 łyżeczka świeżego koperku
- ⅓ łyżeczki soku z cytryny
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie

Składniki na marynatę do indyka wymieszać. Do gotowej marynaty włożyć polędwice z indyka i całość dokładnie obtoczyć w marynacie. Tak przygotowane polędwice odłożyć pod przykryciem na minimum kilka godzin do lodówki.
Polędwiczki po zamarynowaniu grillować, a następnie pokroić w mniejsze części.
Na talerz do serwowania wyłożyć ulubione warzywa (papryka, ogórek, pomidorki, sałata lodowa) i dodać pokrojone polędwiczki z indyka.
Składniki na dressing koperkowy wymieszać i całość dania polać dressingiem koperkowym.

Czas przygotowania: 2-3 godz.
Liczba porcji: 3

Paluchy pizzowe

Składniki

- 250 g mąki pszennej
- 180 ml letniej wody
- 20 g świeżych drożdży
- 5 plasterków szynki
- 2 garście tartej mozzarelli
- **2 łyżki oleju Kujawski – czosnek, bazylia**
- 1 szczypta cukru
- ½ łyżeczki soli
- passata wg uznania
- oregano do smaku

Przygotowanie

Drożdże wkruszamy do miseczki, dodajemy 1 szczyptę cukru i odrobinę letniej wody w takiej ilości, by zakryła całość. Wsypujemy do miski mąkę i dodajemy rozpuszczone drożdże. Następnie dodajemy olej, 130 ml letniej wody i sól. Wyrabiamy ciasto kilka minut, aż do powstania gładkiej kuli. Ewentualnie odrobinę podsypujemy mąką. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na ok. 1 godz., aż podwoi objętość. Po tym czasie rozwałkowujemy ciasto na kształt prostokąta, delikatnie podsypując mąką. Połowę smarujemy odrobiną passaty i oregano, dodajemy mozzarellę i szynkę pokrojoną w kostkę. Ciasto składamy na pół, sklejamy brzeg i dzielimy na 8-10 pasków. Każdy pasek delikatnie odrywamy od blatu i owijamy kilka razy wokół własnej osi. Paluchy układamy na blaszkach wyłożonych papierem do ponownego wyrastania, zachowując odstęp. Po ok. 15 min. smarujemy odrobiną oleju, passaty i oregano. Pieczemy w temp. 240°C (góra dół) ok. 15 min.

Zupa krem z pieczonej dyni

Składniki

- 600 g dyni
- 100 ml śmietanki 30%
- 2 duże ziemniaki
- 3 ząbki czosnku
- 2 szkl. bulionu
- 1 jabłko
- ¼ łyżeczki słodkiej papryki
- ¼ łyżeczki kurkumy
- ¼ łyżeczki gałki muszkatołowej
- ¼ łyżeczki suszonego imbiru
- **olej Kujawski tłoczony na zimno - rzepak**
- sól
- pieprz
- kilka plasterków pieczonego boczku
- prażone pestki dyni do dekoracji

Przygotowanie

Dynię ze skórką kroimy na drobne kawałki i układamy na blaszce. Dodajemy pokrojone ziemniaki, jabłko ze skórką (kroimy na połówki i usuwamy gniazda nasienne), 3 ząbki czosnku w łupinach. Wszystko polewamy odrobiną oleju i oprószamy solą i pieprzem. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 210°C do miękkości warzyw (ok. 45 min).
Do kielicha blendera wlewamy 2 szklanki bulionu, dodajemy pieczone warzywa bez skórek, śmietankę, łyżeczkę przypraw (mieszamy ze sobą słodką paprykę, kurkumę, gałkę muszkatołową, imbir), sól i blendujemy chwilę na gładką masę.
Jeśli konsystencja jest zbyt gęsta, możemy dolać odrobinę bulionu. Doprawiamy ponownie do smaku i podajemy na ciepło z plastrami pieczonego boczku. Polewamy olejem i posypujemy prażonymi pestkami dyni.

Klasyczny barszcz czerwony z uszkami

Składniki

- 1½ l bulionu warzywnego
- **1 Koncentrat barszczu czerwonego firmy Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- 1 szklanka kwasu z gotowania kapusty
- 3-4 szt. ziela angielskiego
- 2-3 listki laurowe
- pieprz kolorowy w ziarnach
- majeranek

Składniki farszu do uszek:
- **Kapusta kiszona z grzybami leśnymi firmy Ogródek Dziadunia (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł „TOP PRODUKT")**
- sól, pieprz

Składniki ciasta do uszek:
- 550 g mąki pszennej
- 300 ml gorącej wody
- 3 łyżki oleju

Przygotowanie

Przygotowujemy farsz. Kapustę przekładamy do garnka i podlewamy wodą do wysokości ⅓ garnka. Gotujemy krótko, bo kapusta dość szybko będzie miękka. Następnie odciskamy nadmiar soku i wody, siekamy kapustę z grzybami i doprawiamy do smaku. Sok przecedzamy przez gęste sito i odstawiamy - przyda się do barszczyku.

Ciasto na uszka: mąkę wsypujemy do miski, wlewamy gorącą wodę i mieszamy widelcem. Dodajemy olej i rękami wyrabiamy ciasto na gładką i elastyczną masę. Wkładamy ciasto w foliowy woreczek i odstawiamy na około 1 godzinę w temperaturze pokojowej.
Na wysypanej mąką stolnicy rozwałkowujemy cienko ciasto. Małą szklanką lub szerokim kieliszkiem wycinamy koła, na każde nakładamy pół łyżeczki farszu. Sklejamy brzegi, a potem owijamy wokół palca i łączymy końce.
Gotujemy w osolonej wodzie przez 4 min. od wypłynięcia na powierzchnię. Ugotowane układamy na półmiskach pojedynczo, żeby się nie posklejały. Można je zrobić nawet sporo wcześniej i zamrozić.

Czas na barszcz. Bulion wlewamy do garnka, dodajemy koncentrat, a także czysty, przecedzony sok z kapusty i przyprawy. Gotujemy na wolnym ogniu 5 min. Doprawiamy solą, świeżo zmielonym pieprzem i majerankiem.

Chłodnik idealny na upały

Składniki

- **1 Koncentrat barszczu czerwonego firmy Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- 1 litr maślanki
- 1 litr kefiru
- 2 długie świeże ogórki
- 1 pęczek botwinki
- 1 mały pęczek rzodkiewek
- 5 ząbków czosnku
- kilka gałązek świeżego koperku
- kilka gałązek szczypiorku
- kilka kiełków słonecznika
- 1 cytryna
- 4 jajka
- 1 łyżka stołowa cukru
- sól i pieprz do smaku
- ½ chleba pszennego (może być tostowy)
- oliwa z oliwek

Przygotowanie

Botwinkę dokładnie płuczemy z piasku i kroimy. Następnie umieszczamy ją w garnku z zimną wodą, do którego dodajemy jeszcze 2 ząbki czosnku, cukier oraz sok wyciśnięty z połowy cytryny. Gotujemy wszystko do miękkości, następnie odstawiamy do całkowitego ostudzenia. Uwaga! Nie wylewamy wody, w której gotowała się botwinka.

W tym czasie świeże ogórki kroimy w drobną kosteczkę, a rzodkiewki w cienkie talarki. Siekamy szczypiorek, koperek oraz czosnek (można go również przecisnąć przez praskę; najlepiej go lekko posolić, aby zmiękł), a jajka gotujemy na twardo.
Do dużego garnka wlewamy kefir oraz maślankę (całość najlepiej zmiksować blenderem, wówczas unikniemy mało apetycznych grudek). Dodajemy botwinkę i wodę, w której się gotowała. Mieszamy całość i dodajemy pozostałe składniki: czosnek, pokrojone ogórki oraz rzodkiewki. Znowu mieszamy, po czym wlewamy koncentrat barszczu. Doprawiamy całość do smaku solą oraz pieprzem, ewentualnie cytryną (jeśli chłodnik wydaje się mało kwaśny). Gotowy chłodnik wstawiamy do lodówki, aby się bardzo mocno schłodził.

Chleb kroimy w drobną kosteczkę. Na rozgrzanej patelni (z odrobiną oliwy z oliwek) smażymy grzanki.
Chłodnik podajemy z gotowanym jajkiem oraz grzankami, talerz przyozdabiamy szczypiorkiem, koperkiem oraz pędami słonecznika.

Przepis pochodzi z bloga kulinarnego www.garniecmagalie.blogspot.com

Kapuśniak z kaszą jęczmienną

Składniki

- 8 sztuk żeberek wieprzowych
- 300 g boczku wędzonego
- **½ (można więcej) słoika Kapusty kiszonej z grzybami leśnymi Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- 1 duża cebula
- 5 - 6 łyżek stołowych kaszy jęczmiennej
- 3 średnie marchewki
- 1 duża pietruszka
- 1 mały seler lub ½ dużego selera
- 4 liście laurowe
- 5-6 ziaren ziela angielskiego
- 3 średnie ząbki czosnku
- domowa Vegeta i Maggi (ewentualnie suszony lubczyk)
- garść majeranku
- pieprz

Przygotowanie

Żeberka wieprzowe myjemy, następnie kroimy je na kawałki i zalewamy zimną wodą. Zagotowujemy i zdejmujemy powstałe szumy. Obieramy i myjemy warzywa (oprócz cebuli), dodajemy do wywaru wraz z czosnkiem (z łupinami, rozgniatamy go tylko dłonią) i wszystkimi przyprawami. Zmniejszamy gaz i gotujemy, aż mięso i warzywa zmiękną.
Gotowy wywar odlewamy na sicie, następnie zagotowujemy ponownie i wsypujemy do niego kaszę. Gotujemy na małym ogniu do czasu, aż kasza zmięknie. W tym czasie kroimy boczek w drobną kostkę, podsmażamy go na patelni wraz z cebulą pokrojoną w piórka.
Następnie dodajemy całość do wywaru wraz z kapustą, której nie trzeba już gotować. Doprawiamy ponownie całość do smaku.

Przepis pochodzi z bloga kulinarnego www.garniecmagalie.blogspot.com

Żurek

Składniki

- 3½ litra wody
- 200-300 g wędzonych żeberek lub kości
- ok. 150 g boczku wędzonego
- ok. 150 g kiełbasy
- cebulka
- **butelka Żuru pysznego tradycyjnego Piekarni BUŁECZKA Maria Wielgosz (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- czosnek, majeranek, sól, pieprz, liść laurowy
- opcjonalnie: biała kiełbasa, jajko ugotowane na twardo, ziemniaki ugotowane w mundurkach

Przygotowanie

Zagotowujemy 3½ l wody, a następnie umieszczamy w niej wędzone żeberka lub kości i całość podgotowujemy. W kolejnym kroku podsmażamy na patelni pokrojony boczek wędzony, kiełbasę i cebulkę. Do wywaru dodajemy kolejno: boczek, a po upływie ok. 15 minut także podsmażoną kiełbasę i cebulę. Do smaku możemy dodać czosnek, majeranek, sól, pieprz oraz liść laurowy. Tak przygotowany wywar należy gotować jeszcze przez około 10 minut. Butelkę z żurkiem Piekarni Bułeczka trzeba dokładnie wstrząsnąć, po czym wlać jej zawartość do zupy, ciągle mieszając.
Na koniec można dodać pokrojoną białą kiełbasę, ugotowane na twardo jajko, natkę pietruszki lub ziemniaki ugotowane w mundurkach.

Gulasz z ogórkiem konserwowym

Składniki

- 800 g szynki myszki
- 200 g pieczarek
- **250 g Ogórków konserwowych firmy Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- 2 czerwone papryki
- 2 żółte papryki
- ¾ pęczka natki pietruszki
- 190 g koncentratu pomidorowego
- 4 liście laurowe
- 8 ziaren ziela angielskiego
- 4 średnie cebule
- 4 średnie ząbki czosnku
- 3 łyżeczki majeranku
- 3 łyżeczki słodkiej papryki
- 1 łyżeczka ostrej papryki
- sól, pieprz
- 800 ml gorącej wody
- olej do smażenia

Przygotowanie

Szynkę dokładnie myjemy, usuwamy błony, kroimy w kostkę.
Papryki obieramy ze skóry, usuwamy gniazda nasienne, kroimy w kostkę. Pieczarki myjemy i kroimy w plastry. Ogórki konserwowe kroimy w podłużne paski. Natkę myjemy, urywamy listki, a cebulę oraz czosnek drobno siekamy.
Na patelni rozgrzewamy olej, podsmażamy szynkę z wszystkimi przyprawami (oprócz soli). Pod koniec smażenia dodajemy cebulę oraz czosnek, podsmażamy razem z mięsem. Kolejno dodajemy do całości pietruszkę oraz pieczarki. Gdy woda z grzybów wyparuje, dodajemy także papryki oraz ogórki konserwowe. Mieszamy, chwilę smażymy, doprawiamy do smaku solą.
Koncentrat pomidorowy rozpuszczamy w gorącej wodzie, następnie zalewmy nim mięso wraz z pozostałymi składnikami.
Gotujemy całość do miękkości mięsa. Gulasz podajemy najlepiej z kaszą, przyozdobiony odrobiną szczypiorku lub natką pietruszki.

Przepis pochodzi z bloga kulinarnego www.garniecmagalie.blogspot.com

Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki

Składniki farszu:
- Kapusta kiszona z grzybami leśnymi firmy Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)
- sól i pieprz

Składniki ciasta:
- 550 g mąki pszennej
- 300 ml gorącej wody
- 3 łyżki oleju

Przygotowanie

Kapustę przekładamy do garnka i zalewamy wodą do wysokości ⅓ garnka. Gotujemy krótko, bo kapusta dość szybko będzie miękka. Następnie odciskamy w rękach nadmiar soku i wody, siekamy kapustę z grzybami i doprawiamy do smaku.

Mąkę wsypujemy do miski, wlewamy gorącą wodę i mieszamy widelcem. Dodajemy olej i wyrabiamy ciasto rękami na gładką i elastyczną masę. Wkładamy ciasto w foliowy woreczek i odstawiamy na około 1 godzinę w temperaturze pokojowej.

Na wysypanej mąką stolnicy rozwałkowujemy cienko ciasto. Nie podsypujemy zbyt dużą ilością mąki, bo pierogi nie będą się kleić. Szklanką wycinamy koła, na każde nakładamy farsz i lepimy pierogi (można zrobić „falbanki" na brzegach, przyszczypując ciasto od góry). Pierogi gotujemy w osolonej wodzie, 4-5 minut od wypłynięcia pierogów na powierzchnię wody. Podajemy z podsmażoną na maśle cebulką.

Wiosenne pierogi z botwiną

Składniki

Składniki ciasta:
- 2½ szklanki mąki, ½ szklanki ciepłej wody, 1 żółtko, 2 łyżki stołowe oleju, **5 łyżek stołowych Koncentratu barszczu czerwonego firmy Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**, 1 łyżeczka soli

Składniki farszu:
- ½ szklanki komosy ryżowej (quinoa)
- 1 szklanka wody
- **2 łyżki stołowe Koncentratu barszczu czerwonego firmy Ogródek Dziadunia (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- 2 duże (lub 3-4 średnie) młode buraczki z botwiny
- liście i łodygi z całego pęczka botwiny
- 2 szalotki
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka stołowa masła 82%
- 200 g ricotty
- sól, pieprz, cukier

Przygotowanie

Buraki, dymkę oraz czosnek kroimy w drobną kostkę. Na patelni rozpuszczamy masło, dodajemy buraki oraz dymkę, smażymy całość, pod koniec dodajemy posiekany drobno ząbek czosnku, smażymy jeszcze chwilę. Doprawiamy całość solą, pieprzem oraz cukrem.
Łodygi oraz liście botwiny kroimy i dodajemy na patelnię, zalewamy gorącą wodą (aby przykryła całość). Dusimy do miękkości buraków, aż woda zupełnie odparuje. Jeśli buraki po odparowaniu wody nadal będą twarde, powtarzamy czynność jeszcze raz. Odstawiamy do ostygnięcia.
Komosę wsypujemy na gęste sitko, płuczemy pod bieżącą, zimną wodą. Następnie wkładamy do garnuszka, zalewamy wodą oraz koncentratem, lekko solimy, gotujemy na małym ogniu przez 15 minut. Następnie zamykamy szczelnie pokrywkę i odstawiamy garnek z palnika na kolejne 5 minut. W tym czasie komosa napęcznieje. Następnie umieszczamy ją na sitku, aby pozbyć się ewentualnej wody. Odstawiamy do ostygnięcia.

Wszystkie składniki ciasta umieszczamy w misce i mieszamy je widelcem. Na stolnicy obsypanej mąką wyrabiamy ręcznie elastyczne ciasto (powinno odrywać się od rąk). Rozwałkowujemy je dość cienko, następnie wycinamy okręgi na pierogi.
Komosę łączymy z botwiną, doprawiamy całość ponownie solą i pieprzem (jeśli zajdzie taka potrzeba). Ricottę rozgniatamy widelcem, następnie dodajemy do całości, dokładnie mieszamy.
Napełniamy nadzieniem pierogi i gotujemy je do miękkości w osolonej wodzie z odrobiną oleju. Podajemy z kwaśną śmietaną, jogurtem naturalnym lub podsmażoną dymką.

Przepis pochodzi z bloga kulinarnego: www.garniecmagalie.blogspot.com

agro-top

Wolno pieczone policzki wołowe na puree pieczarkowo-truflowym

Składniki

- 500 g policzków wołowych
- 250 ml wina czerwonego wytrawnego
- świeży rozmaryn
- 3 ząbki czosnku
- 500 ml ciemnego sosu mięsnego
- sól i pieprz do smaku
- 500 g pieczarek
- 300 ml bulionu grzybowego
- **200 g Smalcu gęsiego z oferty Przedsiębiorstwa Produkcyjno-Handlowego AGRO-TOP Sp. z o.o. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- 30 g masła
- 60 ml oliwy truflowej

Przygotowanie

Policzki oczyszczamy, myjemy i suszymy. Zalewamy czerwonym winem, dodajemy czosnek oraz zioła. Odstawiamy na około 3 godziny w chłodne miejsce. Następnie smarujemy naczynie do pieczenia smalcem gęsim i pieczemy policzki w temperaturze 80°C przez 8 godzin. Pieczarki kroimy drobno i smażymy przez około 10 minut. Przekładamy do miski, dodajemy ciepły bulion grzybowy, masło, oliwę truflową i miksujemy na puree.
Sos mięsny łączymy z wywarem z czerwonego wina, który został po pieczeniu mięsa. Doprawiamy do smaku. Na patelni rozgrzewamy smalec gęsi i przysmażamy chwilę policzki wołowe z obu stron. Zarumienione mięso odkładamy aby odpoczęło. Następnie kroimy w plastry.
W tym samym czasie rozgrzewamy piekarnik do 200°C, po czym wkładamy do niego na ok. 5 minut formę ze smalcem gęsim. Pokrojone w grube plastry ziemniaki nabijamy na długą wykałaczkę, posypujemy ulubionymi przyprawami i pieczemy przez ok. 45 minut.
Na talerzu układamy puree truflowe, na nie mięso polane sosem oraz szaszłyk ziemniaczany. Podajemy z ulubionymi dodatkami.
Do naszych policzków wołowych doskonałe jest wytrawne czerwone wino.

Przepis Marcina Brodzika (Restauracja Villa Park)

Doceń polskie®

Stek z polędwiczki wieprzowej z sosem czosnkowym

Składniki

- 600 g polędwiczki wieprzowej

Składniki marynaty:
- 100 ml oleju
- 2 łyżki sosu sojowego
- 100 ml piwa
- 1 łyżeczka papryki mielonej słodkiej
- ½ soku z cytryny
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprz do smaku
- **Sos czosnkowy firmy TARSMAK® Gondek i Wspólnicy sp.j. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**

Przygotowanie

Z polędwiczki wieprzowej usuwamy błonę, przecinamy na cztery części i formujemy steki, lekko rozbijając je dłonią w poprzek włókien. Ząbki czosnku wyciskamy przez praskę. Wszystkie składniki na marynatę dokładnie mieszamy, po czym smarujemy nią steki i wstawiamy do lodówki na 2-3 godziny. Następnie grillujemy na rozgrzanym ruszcie po ok. 5 min z każdej strony. Podajemy z sosem czosnkowym TARSMAK.

MAKARONY „GOSIA"®

Błyskawiczne, smaczne i łatwe danie z makaronem domowym GOSIA (dla zapracowanych gospodyń domowych)

Składniki

Przepis na około 4 porcje:
- 1 opakowanie Makaronu domowego „GOSIA" (wstążka lub wstążka gruba) z oferty Z.P.H.U. Import-Export Mariusz Cygan (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)
- 1 puszka pulpy pomidorowej
- 1 cebula
- oliwa z oliwek do podsmażenia
- bazylia (według uznania)
- sól do smaku
- parmezan do posypania

Przygotowanie

Na dużej patelni rozgrzewamy oliwę z oliwek, dodajemy drobno pokrojoną cebulę i podsmażamy całość. Następnie dodajemy pulpę pomidorową, bazylię, sól do smaku i dusimy wszystkie składniki. Makaron ugotowany al dente łączymy z sosem pomidorowym, wyrównujemy temperaturę składników i podajemy na gorąco. Danie można posypać startym parmezanem lub innym twardym serem. Pulpę pomidorową z puszki można zastąpić własnoręcznie przygotowanym przecierem z pomidorów gruntowych.

ZAKŁADY MIĘSNE
NOWY ŻMIGRÓD
ROK ZAŁ. 1990

Pappardelle po krakowsku ze świeżymi i suszonymi pomidorami

Składniki

Przepis na około 4 porcje:
- **250 g Kiełbasy Krakowskiej Pieczonej ze Żmigrodu posiadającej certyfikat "TOP PRODUKT Doceń polskie"**
- 250 g pomidorków koktajlowych
- 100 g pomidorów suszonych, w oleju
- 150 ml śmietany 30%
- 1 łyżka natki pietruszki
- 2 łyżki tartego parmezanu
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju do smażenia
- 150 g makaronu pappardelle

Przygotowanie

Cebulę obieramy i kroimy w kostkę, podsmażamy na oleju, dodajemy posiekany czosnek. Do podsmażonej cebuli i czosnku dodajemy kiełbasę pokrojoną w cieniutkie paseczki. Podsmażamy wszystko razem około 3 minut. W osolonej wodzie gotujemy makaron wg przepisu. Ugotowany al dente makaron dodajemy do cebuli, kiełbasy i czosnku, następnie dodajemy drobno posiekany pomidor suszony, następnie dodajemy pomidorki koktajlowe, na końcu wlewamy śmietaną, doprawiamy solą i pieprzem. Całość smażymy 3 minuty, aż zredukujemy śmietanę do gęstego sosu.

Makaron wykładamy na talerz, dekorujemy parmezanem i drobniutko posiekaną natką pietruszki.
Smacznego.

Doceń polskie®

ZAKŁADY MIĘSNE
NOWY ŻMIGRÓD
ROK ZAŁ. 1990

Zapiekanka domowa

Składniki

- **350 g Kiełbasy Domowej ze Żmigrodu posiadającej certyfikat "TOP PRODUKT Doceń polskie"**
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- ¾ łyżeczki ziół prowansalskich
- 1/ łyżeczki rozmarynu
- 1 łyżka oleju rzepakowego
- 450 g ziemniaków
- 2 łyżki śmietany 30%
- 120 g sera żółtego

Przygotowanie

Ziemniaki obieramy i kroimy w plastry, podgotowujemy w osolonej wodzie przez 10 minut. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę, dodajemy drobno posiekany czosnek. Kiełbasę kroimy w plastry o grubości 0,5 cm. Na patelni smażymy cebulę z czosnkiem, dodajemy kiełbasę, podsmażamy aż się zarumieni. W naczyniu żaroodpornym układamy na przemian warstwy: podgotowanych ziemniaków i kiełbasy z cebulą.
Ser ścieramy na grubych oczkach, mieszamy ze śmietaną i wylewamy na wierzch naszej zapiekanki. Wstawiamy do nagrzanego do 190°C piekarnika. Zapiekamy ok. 20 minut. Zapiekankę można podawać z ogórkiem kiszonym.
Smacznego.

Doceń polskie®

Biała Kiełbasa Grillowana Po Polsku

Kiełbasa biała z grilla jest bardzo smaczna i jest także ulubioną kiełbasą z grilla dla wielu smakoszy.

Składniki

Czas przyrządzania: 30 minut.

Kilogram białej kiełbasy, pół litra piwa jasnego, szklanka wody, 2 cebule, łyżka masła, łyżka mąki, majeranek, kminek, łyżeczka octu winnego, pół łyżeczki cukru, sól.

Sos:
100 g chrzanu, 100 ml gęstej śmietany, 1 ugotowane żółtko, sok z 1 cytryny.

Bejca:
2 łyżki przecieru pomidorowego, 2 łyżki oleju,
2 łyżki płynnego miodu, 3 ząbki czosnku, cukier, sól i pieprz.

Przygotowanie

1. Do garnka wlej piwo i wodę, dodaj drobno pokrojoną cebulę, zanurz kiełbasę, gotuj na bardzo małym ogniu nie doprowadzając do wrzenia przez 20 minut.
2. Wyjmij kiełbasę, z masła i mąki wykonaj zasmażkę, dodaj do wywaru wraz z solą, octem i cukrem, zagotuj. Ostudzoną kiełbasę ponacinaj.
3. Wymieszaj ze sobą przecier pomidorowy, wyciśnięty czosnek, olej, miód i przyprawy do smaku, bejcą wysmaruj kiełbaski, odstaw na 25-30 minut.
4. Rozpal grill, połóż kiełbasy na rozgrzanym ruszcie, grilluj aż się zarumienią przez około 10 minut, co jakiś czas obracając i smarując bejcą.
5. Przygotuj sos chrzanowy: utrzyj chrzan z żółtkiem i śmietaną, dodaj sok z cytryny, dopraw do smaku.
6. Podawaj grillowaną kiełbasę z sosem chrzanowym i pieczywem.

Policzki wołowe wolno gotowane z puree z batatów

Składniki

Składniki na 4 porcje:
Czas przygotowania 30 minut:
Składniki:
- 1 opakowanie policzków wołowych wolno gotowanych ZM Warmia
- 350 g batatów
- 150 g wody
- 20 g masła
- ¾ łyżeczki soli

Sałatka:
- 1 opakowanie mixu sałat
- 200 g jogurtu naturalnego
- sok z ½ cytryny
- ½ łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru

Przygotowanie

Policzki wolno gotowane włożyć do gotującej się wody, razem z woreczkiem. Gotować 30 minut.
W tym czasie obrać bataty, pokroić w kostkę, dolać wodę i gotować do miękkości. Do ugotowanych batatów dodać masło i doprawić solą. Zmiksować na gładko. Sałatę wymieszać z jogurtem i sokiem z cytryny. Doprawić solą i cukrem, wymieszać.
Ugotowane policzki pokroić w plasterki, podawać na puree z dodatkiem sałaty. Smacznego!

Cukinia zapiekana z łopatką wieprzową wolno gotowaną, marynowaną w stylu azjatyckim

Składniki

Składniki na 2 porcje:
1 opakowanie łopatki wieprzowej wolno gotowanej ZM Warmia, 1 duża cukinia, 50 g tartego sera mozzarella, 2 cebulki dymki (od szczypiorku)

Marynata: 1 łyżka miodu, 1 łyżka gęstego sosu teryiaki, 1 łyżeczka sosu sojowego, 1 ząbek czosnku, 1 łyżeczka posiekanego drobno imbiru, 1 łyżka oleju, 1 łyżeczka przyprawy pięć smaków

Sos szczypiorkowy: 2 łyżki majonezu, 3 łyżki jogurtu naturalnego, solidna garść świeżego szczypiorku, sól, pieprz

Do podania: świeża papryczka chili, świeży szczypiorek

Przygotowanie

Wyjmij mięso z woreczka, osusz. Rozdziel na kawałki, a następnie zamarynuj. Dodaj miód, sos teryiaki, sos sojowy, posiekany imbir, ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę, olej i przyprawę pięć smaków. Wszystko dokładnie wymieszaj.
Cukinię przekrój wzdłuż na pół. Łyżką usuń gniazda nasienne, ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
Cukinię skrop oliwą lub olejem, a następnie obficie nafaszeruj zamarynowanym mięsem, posyp posiekaną cebulką dymką, a następnie serem mozzarella. Włóż do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika (termoobieg) i zapiekaj przez 20 minut.
W tym czasie przygotuj sos. Do miseczki dodaj majonez, jogurt naturalny, pieprz, sól i garść świeżego szczypiorku, drobno posiekanego. Zmiksuj wszystko na gładko. Upieczone cukinie podaj polane sosem szczypiorkowym, posypane szczypiorkiem i posiekaną papryczką chili.

Smacznego!

Domowy kebab z łopatką wieprzową wolno gotowaną

Składniki

- **1 opakowanie łopatki wieprzowej wolno gotowanej ZM Warmia**
- opakowanie gotowych bułeczek pita (4-6 sztuk)
- 2 łyżeczki przyprawy kebab- gyros

Dodatki: zielony ogórek, pomidor malinowy, sałata lodowa lub mix sałat, ser feta, czerwona cebulka

Domowy sos czosnkowy:
- 3 łyżki jogurtu naturalnego
- 1 duży posiekany ząbek czosnku
- Sól, pieprz
- ½ łyżeczki cukru
- Opcjonalnie kilka listków świeżej bazylii

Przygotowanie

Bułeczki przygotuj według instrukcji na opakowaniu.
Mięso wyjmij w woreczka prosto na patelnię. Rozdziel za pomocą szpatułki. Podgrzewaj, aż zacznie się rumienić. Dopraw teraz przyprawą kebab-gyros. Mięso powinno być mocno przysmażone, jak to w kebabie!
Przygotuj teraz sos czosnkowy. Do miseczki dodaj jogurt naturalny, posiekany ząbek czosnku, sól, pieprz, odrobinę cukru i kilka listków świeżej bazylii. Dokładnie wymieszaj.

Bułeczkę przekrój na pół, ale nie do końca, tworząc sakiewkę. Wewnętrzne strony bułeczki posmaruj sosem czosnkowym. Następnie ułóż sałatę, podsmażone mięso, ogórka pokrojonego w pół plasterki, pomidora pokrojonego w półplasterki, cebulkę czerwoną pokrojoną w piórka. Posyp po wierzchu serem feta i polej sosem czosnkowym. Jedz ze smakiem! Na zdrowie!

Pana cotta z kruszoną, pudrem miętowym i syropem malinowym

Składniki

Składniki masy:
- 250 ml mleka 3,2%
- 250 ml śmietany 30%
- cukier z prawdziwą wanilią
- 70 g cukru
- 3 łyżeczki żelatyny
- olej

Składniki kruszonki:
- 5 łyżek stołowych mąki krupczatki
- **2 łyżki stołowe Syropu z malin firmy Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- 1 łyżka masła 82%

Składniki pudru miętowego:
- 3 łyżki cukru
- 10 listków świeżej mięty

Do podania:
- 150 ml syropu z malin Ogródek Dziadunia
- świeże maliny

Przygotowanie

Śmietankę, mleko i cukry podgrzewamy w rondelku (nie gotujemy). W niewielkiej ilości wody rozpuszczamy żelatynę i odstawiamy do napęcznienia. Do rondelka dodajemy żelatynę i dokładnie mieszamy.
Miseczki do pana cotty smarujemy lekko olejem, a następnie przelewamy do nich masę i wstawiamy do lodówki do stężenia, najlepiej na całą noc.

Rozgrzewamy piekarnik do temperatury 190°C. W misce mieszamy mąkę, syrop i masło, aż z całości powstanie malinowa kruszonka. Wysypujemy ją na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia, wstawiamy do piekarnika na 15 minut, a następnie odstawiamy do wystudzenia.
Do pojemnika blendera wsypujemy cukier oraz listki mięty, mieszamy i blendujemy całość, a następnie puder wysypujemy na płaski talerzyk i odstawiamy (w tym czasie cukier wyschnie).
Na talerz wykładamy kruszonkę, na nią pana cottę, polewamy syropem i dekorujemy malinami. Całość posypujemy miętowym pudrem.

Przepis pochodzi z bloga kulinarnego: www.garniecmagalie.blogspot.com

Sernik z malinami

Składniki

Składniki spodu:
- 250 g ciasteczek Digestive
- 100 g roztopionego masła 82%

Składniki ciasta (na blaszkę 25 cm):
- 700 g twarogu półtłustego (zmielonego dwukrotnie)
- 3 żółtka jajek (białek nie wyrzucamy, tylko odkładamy na później)
- 2 całe jajka
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- ½ szklanki kwaśnej śmietany 18%
- 200 g drobnego cukru
- 15 g cukru z prawdziwą wanilią (do białek)
- 200 g (można więcej) mrożonych malin
- 200 g czekolady mlecznej lub gorzkiej (według uznania)

Do dekoracji:
Syrop z malin firmy Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)
Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Przygotowanie

Blaszkę o średnicy 25 cm wykładamy papierem do pieczenia (tylko spód). Masło rozpuszczamy w rondelku, na małym ogniu. Ciasteczka kruszymy i łączymy z masłem, wykładamy dno blaszki i dociskamy dłonią. Całość wkładamy do lodówki, aby spód stężał.
Twaróg, żółtka, jajka, cukier (zwykły), mąkę i śmietanę wykładamy do misy miksera, dokładnie mieszamy do połączenia się składników. Masy nie należy mieszać zbyt długo - napowietrzy się zbyt mocno, a sernik najpierw mocno wyrośnie, a następnie opadnie.
W tym czasie ścieramy czekoladę na tarce o grubych oczkach.

Wykładamy połowę masy na spód z ciasteczek, na niej układamy połowę malin, posypujemy ⅓ czekolady. Następnie wykładamy drugą warstwę masy i powtarzamy czynności (wykładamy resztę malin i posypujemy ⅓ czekolady). Rozgrzewamy piekarnik - ustawiamy temperaturę na 150 °C program góra/dół (bez termoobiegu! - serniki tego nie lubią). Ubijamy białka na sztywną pianę z cukrem waniliowym, po czym wykładamy je na wierzch sernika. Pieczemy około 90 minut. Po upieczeniu studzimy najpierw w lekko uchylonym piekarniku, następnie na kratce lub w lodówce. Przed podaniem posypujemy pozostałą czekoladą, można również polać syropem z malin.

Przepis pochodzi z bloga kulinarnego www.garniecmagalie.blogspot.com

Pyszny i zdrowy kisiel malinowy

Składniki

- **½ butelki Syropu z malin firmy Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- 1 szklanka wody
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- maliny lub inne owoce do podania

Przygotowanie

Syrop Malinowa Poezja, połowę ilości wody i ewentualnie owoce zagotowujemy w rondelku. Pozostałą wodę mieszamy z mąką. Wlewamy do wrzącego syropu i dokładnie mieszamy. Gotujemy chwilkę i przelewamy do pucharków lub kubków.
Proporcje syropu, wody i mąki można zmieniać, w zależności od upodobań, tak by uzyskać ulubioną konsystencję i aromatyczny smak. Świetnie smakuje „czysty", prawie do picia, ale doskonały jest też gęsty, wymieszany z owocami.

Malinowe naleśniki

Składniki

- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka mleka
- **⅓ szklanki Syropu z malin firmy Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- 1 całe jajko
- 2 łyżki stołowe oleju
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- czerwony barwnik spożywczy
- olej do smażenia

Składniki nadzienia:
- ½ szklanki śmietanki kremówki 30%
- 3 łyżki stołowe serka mascarpone
- 15 g cukru waniliowego

Przygotowanie

Wszystkie składniki na ciasto naleśnikowe umieszczamy w misce, po czym przy pomocy blendera lub miksera dokładnie je mieszamy na aksamitną i gładką masę. Odstawiamy na 15-30 minut, aby ciasto „odpoczęło". W tym czasie przygotowujemy nadzienie do naleśników. Ubijamy kremówkę wraz z cukrem na sztywno, następnie dodajemy serek mascarpone i mieszamy (tylko do połączenia się składników).
Smażymy naleśniki. Z gotowych naleśników wycinamy koła (w tym celu używamy ringu, szklanki lub literatki).
Następnie układamy po pięć kół w równym rzędzie, tak aby nachodziły na siebie i smarujemy je gotowym nadzieniem. Zwijamy wszystko w rulon i przecinamy go na pół. Formujemy różyczki, układamy je na talerzu przyozdabiając malinami i listkami świeżej mięty. Można również polać je dodatkowo syropem malinowym.

Przepis pochodzi z bloga kulinarnego: www.garniecmagalie.blogspot.com

Gruszki z sosem serowym

Przepis dla osób pełnoletnich

Składniki

- 4 duże dojrzałe gruszki
- 3 łyżki miodu
- 2 łyżeczki masła
- sok z jednej pomarańczy
- 50 ml rumu
- **Sos serowy z oferty TARSMAK ® Gondek i Wspólnicy sp.j. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**

Przygotowanie

Gruszki kroimy wzdłuż na pół i wydrążamy gniazda nasienne. Następnie układamy (miejscem przecięcia do góry) na tacce do grillowania. Stopione w rondelku masło łączymy z miodem, rumem i sokiem pomarańczowym. Powstałym sosem polewamy gruszki tak, aby wypełnić wydrążone miejsce. Tackę stawiamy na rozgrzanym ruszcie i grillujemy do momentu, aż gruszki będą miękkie. Podajemy polane Sosem serowym marki Tarsmak.

Sernik puszysty

Składniki

Składniki masy:
- 1½ kg Serka śmietankowego Juliko Okręgowej Spółdzielni Mleczarskiej w Czarnkowie (certyfikat „Doceń polskie")
- 1½ szklanki cukru
- 8 jajek
- 2 budynie
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- ½ litra śmietanki kremowej
- sok z cytryny

Składniki ciasta (spodu):
- 3 żółtka (białka do masy serowej)
- 1 ¾ szklanki krupczatki
- ½ kostki masła
- ½ szklanki cukru
- łyżka proszku do pieczenia

Przygotowanie

Ciasto: Wszystkie składniki zagniatamy na jednolitą masę.
Masa: Żółtka ucieramy z cukrem dodając stopniowo serek Juliko. Następnie dodajemy budyń, mąkę ziemniaczaną, ubitą na sztywno kremówkę oraz białka (również ubite na sztywno), bakalie wg uznania, sok z cytryny oraz proszek do pieczenia. Przygotowaną masę piec ok 1,5 godziny w temperaturze 170°C.

Rozgrzewający napój

Składniki

- duży kubek ulubionego ciepłego napoju (wody, herbaty lub dla osób pełnoletnich - piwa)
- 5 goździków,
- 2 laski cynamonu,
- 2 plasterki cytryny bądź limonki,
- **3 łyżki (lub więcej, wg upodobań) Syropu z malin firmy Ogródek Dziadunia (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT**

Przygotowanie

Przygotowany wcześniej, ciepły (ale nie gorący) napój przelewamy do ulubionego kubka, następnie dodajemy goździki, laski cynamonu oraz plastry cytrusa. Na końcu dodajemy według uznania syropu malinowego, po czym wszystko mieszamy.
Rozgrzewający napój na bazie naturalnych składników jest gotowy w mgnieniu oka!

Grzaniec

Składniki

- ulubione cytrynki np. Cytrynki z czarnym bzem
- 1 butelka soku jabłkowego lub jabłkowo-pigwowego
- 1 szklanka soku pomarańczowego
- **ok. 4 łyżki Syropu z malin firmy Ogródek Dziadunia Czesław Ślusarczyk Sp. J. (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- 4 goździki
- ½ łyżeczki mielonego cynamonu
- 3 cm świeżego korzenia imbiru
- szczypta kardamonu
- 2 gwiazdki anyżu

Przygotowanie

Połowę soku jabłkowego podgrzewamy ze słodkim syropem i przyprawami (imbir obieramy i kroimy w plasterki). Dodajemy dwa przekrojone na pół plasterki cytryny i 3-4 łyżeczki syropu ze słoiczka Cytrynek. Nie doprowadzamy do wrzenia, ale podgrzewamy długo na niewielkim ogniu, by przyprawy oddały smaki i aromaty. Dodajemy resztę soku jabłkowego i sok pomarańczowy i jeszcze chwilę podgrzewamy. Można podać w słoiczku z Cytrynek, który otula i ogrzewa zziębnięte dłonie... i serca.

Koktajl na dzień dobry „Borówkowa moc"

Składniki

- 1 porcja kefiru 0% (można użyć także jogurtu lub mleka)
- 1 łyżka siemienia lnianego
- 1 łyżeczka miodu
- **1 łyżka Oleju lnianego OLEJOWY RAJ tłoczonego na zimno niefiltrowanego firmy Kamila Zubrycka OLEJOWY RAJ (certyfikat „Doceń polskie" i tytuł TOP PRODUKT)**
- ok. 140 g borówki amerykańskiej lub innych sezonowych owoców

Przygotowanie

W naczyniu umieszczamy kefir (wg diety dr Budwig olej lniany najlepiej jest łączyć z nabiałem 0%), olej lniany oraz łyżeczkę miodu. Wszystko dokładnie miksujemy, następnie dodajemy siemię lniane i borówki i miksujemy wg uznania. Do gotowego koktajlu można dodać także płatki owsiane, to zwiększy jego kaloryczność.

Zapraszamy do współpracy!
Idea oraz zasady programu

e-mail:
kontakt@docenpolskie.pl

Telefony:
+48 32 419 16 90
+48 509 230 711
+48 509 230 713
+48 509 230 714

Adres organizatora:
ul. Marii Curie-Skłodowskiej 42
47-400 Racibórz

www.docenpolskie.pl
www.blog.docenpolskie.pl
www.facebook.com/docenpolskie/