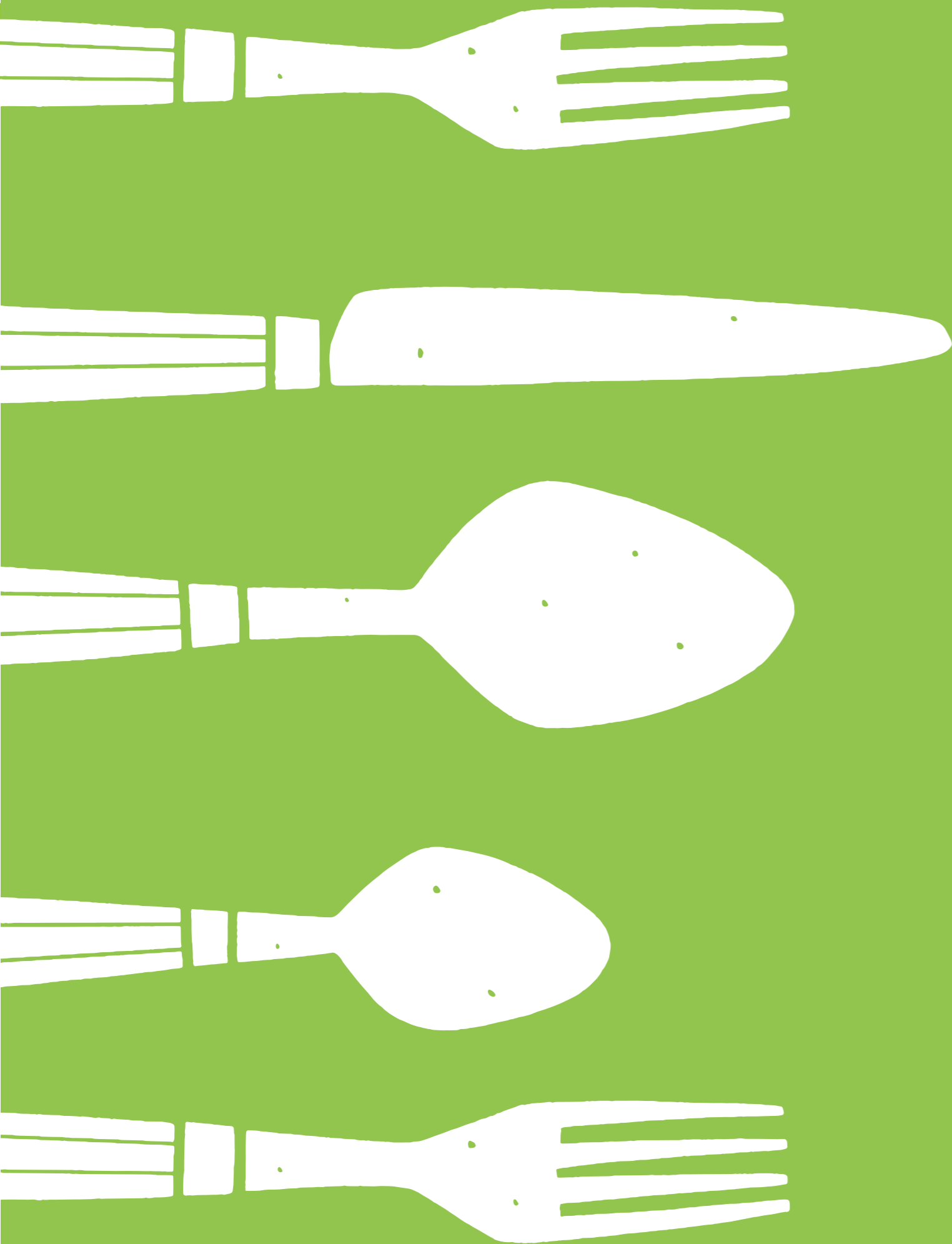




Polska jest do
ZW/EDZENIA
Z J EDZENIA





Wstęp

Polska jest do zjedzenia

Jeszcze nie tak dawno temu polska kuchnia kojarzyła się głównie z tanimi i mało wysublimowanymi potrawami serwowanymi w jadłodajniach. Wtedy mało kto pamiętał, że polska tradycja kulinarna jest znacznie ciekawsza niż pomidorowa z ryżem i kotlet mielony.

Nasza kuchnia, podobnie jak Polska długa i szeroka, jest warta poznania. Właśnie taki cel przyświecał nam, gdy organizowaliśmy nasz konkurs kulinarny. Dzięki licznym zgłoszeniom, znacznie poszerzyliśmy swoje horyzonty kulinarne. Bo czy ktoś z nas zetknął się wcześniej z kulebiakiem generałowej Kickiej czy wieńcem z białej kiełbasy?

...i zwiedzenia!

Korzeni naszego kulinarnego dziedzictwa należy szukać w Rzeczypospolitej Szlacheckiej, czyli zarówno kuchni chłopskiej, jak i tej typowej dla arystokratów. Lata historycznych zawirowań, w tym zmiany polskich granic, zabory i najazdy, znacznie wzbogaciły nie tylko polską kulturę, ale i kuchnię.

Dzisiaj uświadamiamy sobie, że nasza kuchnia jest pełna rozmaitych smaków i wpływów państw ościennych. To właśnie ta różnorodność jest jej największą zaletą. Każde danie, tak jak i region, z którego pochodzi, ma swoją własną bogatą historię. Dzisiaj do takiej kulinarnej podróży przez polskie ziemie zapraszamy i Ciebie!

E-book, który oddajemy w Twoje ręce,
ma na celu przybliżyć Ci tradycyjne dania regionalne,
serwowane od wieków na polskich stołach.

Wszystkie przepisy pochodzą z blogów wyróżnionych
w konkursie kulinarnym
„Polska jest do zwiedzenia/zjedzenia”.
Wspólnie z serwisem Smaker.pl pragnęliśmy udowodnić,
że nasz kraj jest pełen pięknych zakątków, które warto
i zwiedzić, i skosztować.

Napłynęły do nas setki przepisów od utalentowanych
bloggerów, którzy zechcieli pokazać nam swój kulinarny
kawałek Polski. W tym e-booku znajdziesz najciekawsze,
najpyszniej prezentujące się dania.
Życzymy smacznego odkrywania!



Spis treści

- 2-5** Wstęp, Spis treści
- 6-7** Żur Kujawski
- 8-9** Maczanka krakowska
- 10-11** Kulebiak
- 12-13** Pizza z oscypkiem i kozim serem
- 14-15** Pieczone pierogi z kaszą bryndzą i kurkami
- 16-17** Cepeliny z mięsem
- 18-19** Pieczonki
- 20-21** Drożdowy wieniec z białą kiełbasą
- 22-23** Pyzy warszawskie
- 24-25** Kaszubskie ciasto drożdżowe

Polska jest do
ZWIEDZENIA
Z JEDZENIA

ORGANIZATOR:
e-turysta

PARTNER:
Smaker
...dla ludzi ze smakiem



Żur

Żur to potrawa od wieków spożywana na Kujawach, szczególnie na wsi. Mówiło się, że jest to stawa ludzi biednych i bogatych, w zależności od tego, ile śmietany i okrasy lub kiełbasy do niej dodano. Oskar Kolberg, urodzony w 1814 roku polski etnograf i folklorysta, jako pierwszy zebrał i usystematyzował według regionów rodzimą kulturę ludową. W swojej książce Kujawy wymienił żur jako potrawę najczęściej podawaną na śniadanie. Jak pisał: Żur z kartoflami lub chlebem to śniadanie zwykłe. (...) Żur robi się z ukwaszonej mąki żytniej (razowej) w wodzie, i zaklepany bywa mąką cieńszą żytnią, czyli pytlową.

kujawski

Zakwas:

- 3 szklanki letniej, przegotowanej wody
- 1 szklanka mąki żytniej
- ziele angielskie (5-7 ziarenek)
- liście laurowe (2-3 sztuki)
- pieprz czarny (5-7 ziarenek)
- 3 obrane duże ząbki czosnku

Żur:

- 2,5 l zimnej wody
- 600 g surowej białej kiełbasy
- 200 g boczku wędzonego
- włoszczyzna jak do rosółu (oprócz kapusty)
- 5 średnich ząbków czosnku
- 3 średnie cebule
- sok z połowy cytryny
- liście laurowe (5-6 sztuk)
- ziele angielskie (6-8 sztuk)
- majeranek
- sól i pieprz do smaku
- niewielka ilość oleju
- śmietana do zup
- zakwas na żur (ilość według uznania)
- jajka
- kilka gałązek natki pietruszki



1. Mąkę zalej wodą i dokładnie wymieszaj. Dodaj pozostałe składniki i przykryj gazą. Umieść w ciepłym miejscu na 4-5 dni. 1. dnia ponownie zamieszaj. Po kilku dniach, gdy zapach stanie się kwaśny, zakwas będzie gotowy.
2. Zakwas przecedź. Kiełbasę i boczek zalej wodą, zagrzej i zdejmij szumy. Gotuj około 20-25 minut, po czym wyjmij je z powstałego wywaru. Włoszczyznę, cebulę i czosnek dodaj razem z pozostałymi przyprawami do garnka. Gotuj do miękkości.
3. Przystudzoną kiełbasę obierz z flaczka i pokrój w plastry. Pozostałe cebule pokrój w kostkę. Podsmaż wszystko na rozgrzanej patelni z olejem.
4. Zakwas przelej do miski i dodaj do niego odrobinę zimnej wody i śmietanę. Zblenduj lub dokładnie wymieszaj całość.
5. Wywar przecedź na sicie i podgrzej. Dodaj zakwas, cały czas mieszając. Następnie zagotuj. Na koniec dodaj do żuru podsmażoną cebulę z kiełbasą oraz dopraw sokiem z cytryny, majerankiem, pieprzem i solą do smaku. Podaj z ugotowanym na twardo jajkiem i natką pietruszki.

Maczanka

8

Maczanka to potrawa o krakowskim rodowodzie. Już w XVII wieku była znana i lubiana przez krakowskich dorożkarzy oraz studentów. Dzisiaj przypominają ją zarówno kucharze najznamienitszych restauracji, jak i właściciele foodtrucków.

Maczanka składa się z bułki wodnej z dziurkami, sosu z karkówki wieprzowej, czosnku, cebuli i kminku oraz w wersji nowoczesnej, dodatków takich jak np. marynowane gruszki.

Obowiązkowym punktem maczanki są kiszone ogórki. Tajemnicą jej smaku tkwi w najwyższej jakości świeżych składnikach oraz długim czasie przygotowania.

Pyszną krakowską maczankę można też przygotować z łatwością w swojej kuchni.

krakowska

- 1,5kg karczku
- 30dag wędzonego, surowego boczku
- 10 pieczarek
- 5 średnich cebul
- 4 gałązki rozmarynu
- 2 łyżki kminku
- 500ml czerwonego, wytrawnego wina
- 1,5 szklanki bulionu
- 4 łyżki słodkiej papryki w proszku
- 3 łyżki smalcu
- sól (ostrożnie z soleniem ze względu na dość słony boczek)
- pieprz
- bułki wodne
- ogórki kiszone
- gruszki marynowane
- musztarda
- chrzan



9

1. Karczek zamarynuj w przyprawach i solance (100g soli na 1l wody). Odstaw do lodówki na minimum 12h.
2. Po tym czasie pokrój karczek w grubą kostkę, obsmaż na smalcu i przełóż do brytfanny z przykryciem. Dodaj pokrojony w słupki boczek, pokrojone w ćwiartki pieczarki i pokrojone w pióra cebule. Posyp obficie papryką, ziołami i zalej winem i połową bulionu.
3. Przykryj i wstaw do piekarnika nagrzanego do 140°C. Piecz 3h mieszając od czasu do czasu. Po tym czasie odlej zebrany na powierzchni tłuszcz (rób to kilkakrotnie) i przełóż wszystko do garnka. Dolej wino i bulion. Gotuj na małym ogniu ok. 1 godzinę mieszając i starając się rozkruszać większe kawałki mięsa.
4. Bułkę przetnij na pół i zamocz w sosie obie jej strony od strony mięszsu. Nałóż musztardę, chrzan i sos z rozdrobnionym mięsem. Na wierzchu ułóż grube plastry zimnego ogórka kiszzonego i marynowanej gruszki. Przykryj drugą połową nasączoną sosem bułki.

Kulebiak

Kulebiak generałowej Kickiej stał się wizytówką Lubelszczyzny i gminy Milejów nie tylko ze względu na swój smak, ale również, a może przede wszystkim, ze względu na osobowość generałowej.

Kim była generałowa Kicka? To nietuzinkowa postać, która nas osobiście zauroczyła. Patriotka, kolekcjonerka pamiątek narodowych, ocytana romantyczka i malarka. Jej kulebiak smakuje zupełnie inaczej. Jest to ciasto drożdżowe, ale nadziewane farszem mięsno-warzywnym, co różni je od tradycyjnych kulebiaków.

Przygotowywany był na specjalne okazje, bądź podejmowano nim specjalnych gości. Do wypieku używano produktów z własnego gospodarstwa. Było więc bardzo ekologicznie. Szybko potrawa ta stała się sławna w okolicy, toteż generałowa przekazała recepturę, najprawdopodobniej, swojej przyjaciółce, a od niej dostali ją inni. I tak, drogą rozkoszy podniebienia i plotek, mamy dziś potrawę regionalną pod nazwą „Kulebiak generałowej Kickiej”.

Ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 20 g suchych drożdży
- 1 szklanka mleka
- 1 jajko
- 3 żółtka (2 do ciasta, 1 do posmarowania kulebiaków)
- 1 łyżka masła klarowanego
- sól
- cukier

Farsz:

- 1 cały kurczak (najlepiej z wolnego wybiegu)
- 1 bułka namoczona w mleku
- włoszczyzna (marchewka, pietruszka, seler, por)
- cebula
- jajko
- liść laurowy
- ziele angielskie
- nasiona czarnuszki (według uznania)
- 2 ząbki czosnku
- sól
- pieprz



1. Z mięsa, włoszczyzny i przypraw ugotuj rosół, tak, aby można było go podać na obiad z makaronem bądź lanymi kluskami.
2. Mięso wyjmij z wywaru, ostudź, obskub i zmiel w maszynce wraz z marchewką, pietruszką i selerem wyjętym z rosółu. W maszynce zmiel również czosnek, cebulę i namoczoną w mleku bułkę. Dodaj przyprawy i jajko. Wymieszaj tak, by farsz przypominał delikatne mięso na pasztet. Jeśli chcesz – dodaj czarnuszkę. Nie było jej w przepisach, do których dotarłam, ale wydawało mi się, że będzie pasowała i rzeczywiście wzbogaciła smak i aromat.
3. Z suchych składników zagnieć ciasto drożdżowe na kulebiak. Do roboty kuchennego wsyp mąkę, drożdże, mleko, jajko, żółtka, sól, pieprz i cukier, po czym wymieszaj wszystkie składniki. Następnie dodaj masło klarowane i ponownie wyrób ciasto. Odstaw je do wyrośnięcia na 1 godzinę.
4. Po godzinie ciasto podziel na dwie części i rozwałkuj, tworząc prostokąty. Na każdy prostokąt nałóż wcześniej przygotowany farsz. Zwiń i włóż do blaszek. Odstaw na 15 minut. Piecz w piekarniku w 180°C przez około 40 minut.

Pizza z oscypkiem

Oscypek to regionalny produkt typowy dla polskich gór, szczególnie dla Podhala. Ten twarde, wędzony ser wytwarzany z mleka owczego jest niebywałą atrakcją dla turystów, przysmakiem dla smakoszy i z pewnością ulubionym produktem samych górali. W górach największą popularnością cieszy się smażony bądź grillowany oscypek z żurawiną. Nic jednak nie stoi na przeszkodzie, by ten tradycyjny produkt podać w nieco innej, bardziej awangardowej odsłonie, jaką jest pizza.

i kozim serem

Ciasto (3 małe pizze):

- 250 g mąki pszennej
- 150 ml ciepłej wody
- 15 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki cukru
- 1 łyżka oliwy z oliwek



Dodatki:

- 2-3 oscypki
- 100-200 g sera koziego (rolada)
- 150-200 g pomidorków koktajlowych
- 100 g papryczek Jalapeño
- sos żurawinowy
- świeża kolendra
- pieprz



1. Drożdże rozpuść w 60 mililitrach ciepłej wody, dodaj do niej cukier i 3 łyżki mąki. Odstaw na pół godziny w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
2. Mąkę przesiej do miski i wymieszaj z solą. Dodaj drożdże, oliwę oraz resztę ciepłej wody, a następnie wyrabiaj ciasto przez ok 10-15 minut. Wyrobite ciasto przykryj ściereczką i odstaw na pół godziny do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto podziel na 3 części, obsyp mąką i rozwałkuj na cienkie placki.
3. Blachy do pizzy posmaruj oliwą z oliwek. Ciasto rozłóż na blachach i delikatnie posmaruj oliwą. Ułóż na cieście pokrojony ser, pomidorki i paprykę. Włóż do piekarnika rozgrzanego do 250°C na ok. 10-15 minut. Po wyjęciu dopraw, udekoruj kolendrą i sosem żurawinowym.

Pieczzone pierogi

Pierogi to potrawa znana w Polsce już od wielu wieków. Przed laty przygotowywano je jedynie z okazji ważnych świąt.

W zależności od okoliczności, wyróżniały się one innym smakiem i farszem. Dzisiaj pierogi są potrawą podawaną zarówno na co dzień, jak i od święta. Spożywane są w całej Polsce, jednak w każdym regionie największą popularnością cieszy się ich inna odmiana. I tak, typowym dla regionu Pienin, są pieczone pierożki z kaszą, bryndzą i kurkami. Na gorąco serwowane są w góralskich karczmach czy schroniskach na szlaku. Równie dobrze będą jednak smakować na zimno, jako przekąska w trakcie górskiej wycieczki.

z kaszą, bryndzą i kurkami

Przepis pochodzi z bloga:
mientablog.com

ZOBACZ 

 Znajdź nas na Facebooku

Składniki:

Ciasto:

- 230 g mąki
- 80 ml ciepłego domowego bulionu grzybowego
- żółtko
- 2 łyżki miękkiego masła
- łyżeczka suszonej pietruszki
- łyżeczka czarnuszki
- szczypta soli
- szczypta mielonej papryki

Nadzienie:

- 1/2 szklanki kaszy gryczanej (ok. 100 g)
- 120 g bryndzy
- 200 g kurek
- łyżeczka masła klarowanego

Cebula duszona w winie:

- 2 średnie czerwone cebule
- 120 ml czerwonego wytrawnego wina
- łyżka octu z czerwonego wina
- 2 łyżki cukru trzcinowego
- szczypta soli
- łyżeczka oliwy



1. Zagotuj szklankę wody. Wrzuć do niej oplukaną kaszę i gotuj na małym ogniu przez 15 minut.
2. Oczyść bądź delikatnie umyj kurki i podsmaż je na maśle aż zmiękną.
3. Kaszę odstaw do przestudzenia, po czym wymieszaj ją z bryndzą i podsmażonymi kurkami.
4. Nagrzej piekarnik do 180°C i przygotuj ciasto. Mąkę przesiekaj z masłem, dodaj wodę i przyprawy. Wszystko zagnieć na gładkie ciasto.
5. Rozwałkuj ciasto i wytnij z niego 6 krążków o średnicy około 9-10 centymetrów. Na każdy nałóż farsz i delikatnie zlepij. Pierożki ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i posmaruj żółtkiem wymieszanym z przyprawami. Piecz je około 25-30 minut w 180°C.
6. W tym czasie pokrój cebulę w piórka i zeszklij ją na oliwie. Dodaj szczyptę soli, cukier, ocet i wszystko wymieszaj. Następnie zalej cebulę winem i duś na małym ogniu, od czasu do czasu mieszając. Gotowe pierożki podawaj z duszoną w winie cebulą.

Przygotowanie

Cepeliny

Cepeliny to ziemniaczane kluski charakterystyczne dla północno-wschodniej Polski. W przeciwieństwie do zwykłych szarych klusek, zawierają mnóstwo farszu. Zwykle jest to mięso, jednak w zależności od regionu, można spotkać także inne wypełnienia, takie jak grzyby, kapusta kiszona czy ser. W moim domu rodzinnym cepeliny zawsze były znane jako pyzy. Przygotowywało się je z ugotowanych ziemniaków łączonych z surowymi. Kluski te robiłem zawsze wspólnie z mamą lub babcią i zwykle zajmowałem się etapem wymagającym męskiej ręki – tarciem ziemniaków i ich odciskaniem w pończoszniczym rękawie. Pamiętam, że zawsze fascynował mnie proces sedymentacji skrobi, która zostawała na dnie naczynia. Szare kule obowiązkowo były podawane z okrasą z boczku i cebulki. Tym razem w oryginalnej wersji, czyli z mięsnym wypełnieniem.

Z mięsem

Składniki:

Ciasto:

- 3 kg ziemniaków o wysokiej zawartości skrobi
- mąka ziemniaczana
- 2 jajka
- sól

Farsz:

- 1 kg łopatki wieprzowej
- 100 g surowego boczku
- 1 jajko
- 2 cebule
- 6 ząbków czosnku
- 2 łyżki majeranku
- 2 łyżki oleju
- świeżo mielony czarny pieprz
- sól

Okrasa:

- 200 g surowego boczku
- 200 g wędzonego boczku
- 2 cebule



1. Ziemniaki podziel w stosunku 1:2. Kilogram ugotuj i przeciśnij przez prasę. Pozostałą część zetrzyj na tarce o grubych oczkach i odsącz z wody.
2. Wodę z ziemniaków odstaw na co najmniej kwadrans. Surowe ziemniaki połącz z ugotowanymi, wbij do nich jajka i dopraw solą. Dodaj skrobię, która zebrała się na dnie naczynia (po odlaniu wody z ziemniaków) i zagnieć ciasto. W razie potrzeby dosyp mąkę ziemniaczaną, tak, by ciasto przypominało konsystencją to na kluski śląskie.
3. Łopatkę i boczek zmiel w maszynce. Cebulę drobno posiekaj i zeszklij na patelni, wymieszaj z mięsem. Dodaj starty czosnek, majeranek i jajko. Dopraw solą i pieprzem. Farsz wymieszaj.
4. Boczek pokrój w kostkę i wrzuć na patelnię. Smaż do momentu, gdy wytopi się tłuszcz. Dodaj pokrojoną w piórka cebulę i całość smaź do czasu, aż nabierze bursztynowego koloru.
5. W dużym garnku wstaw mocno osoloną wodę. Do ręki weź spory kawałek ciasta i rozplaszcz na wielkość dłoni. Na środek wyłóż porcję farszu i zlep krawędzie, formując elipsoidalny kształt.
6. Cepeliny wrzucaj na wrzątek i gotuj około 15 minut. W czasie gotowania kilka razy przemieszaj delikatnie cepeliny. Odcedź i podawaj z ciepłą okrasą.

Pieczonki

Pieczonki to regionalne danie z południowej Polski, które najlepiej smakuje w słoneczny, jesienny dzień. Pogoda i pora roku są istotnym warunkiem potrawy, gdyż przygotowuje się ją w żeliwnym kociołku na prawdziwym ogniu. Dla tych, którzy takowym nie dysponują, mam słowo pocieszenia – danie może być także przygotowane na patelni! Wciąż będzie smakować bardzo dobrze, jednak nic nie dorówna aromatom nadanym przez prawdziwy ogień. Nazwy potrawy z pewnością nie trzeba nikomu tłumaczyć – pieczenie w ogniu mówi samo za siebie. Warto jednak dodać, że w zależności od miejsca, nazywane są także prażonkami lub duszonkami.

- ziemniaki
- buraczki
- marchewka
- cebula
- kiełbasa
- wędzony boczek



1. Ziemniaki, cebulę, marchew, kiełbasę i boczek pokrój w grube plasterki, buraka w kostkę.
2. Na samo dno naczynia połóż skórę z boczku i kolejne warstwy wszystkich składników, rozpoczynając od ziemniaków, cebuli, marchwi, kończąc na kiełbasie i boczku. Wszystkie warstwy delikatnie posól i popieprz, po czym kontynuuj warstwowanie aż do napełnienia garnka.
3. Opcjonalnie przykryj wszystko liściem kapusty i nakryj pokrywką kociołka.
4. Pieczonki z kociołkiem włóż w rozpalony wcześniej ogień. Nie może być on zbyt intensywny, aby danie się nie przypaliło. Ważne jest, aby z każdej strony kociołka płomień był w miarę równomierny, dlatego od czasu do czasu rozgarniaj palenisko i „przesuwaj” ogień.
5. Kociołek trzymaj w ogniu około 45 minut. Pod koniec sprawdź, czy pieczonki są wystarczająco miękkie. Jeżeli tak, dokładnie wymieszaj zawartość kociołka i nałóż na talerze. Podawaj z kefirem.

Drożdżowy wieniec

Zapieczona w cieście drożdżowym kielbasa wraz z konfiturą z żurawiny to tradycyjne połączenie wprost ze Śląska, a konkretnie z terenu Śląska Cieszyńskiego. Wieniec doskonale sprawdza się w okresie świątecznym. Od lat murzin oraz kielbasa pieczona w cieście są bowiem obowiązkowymi daniami na wielkanocnym śląskim stole. Co ważne, oba te przysmaki są wpisane na listę produktów tradycyjnych prowadzoną przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

20

Z białą kielbasą

Przepis pochodzi z bloga:
gotowanieiblogowanie.pl

ZOBACZ 

 Znajdź nas na Facebooku

Ciasto

- 660 g mąki pszennej
- 165 g wody
- 100 g mleka
- 40 g cukru
- 30 g masła
- 20 g drożdży
- 10 g soli
- 1 jajko



Wieniec:

- 6 białych kielbas parzonych
- 1 jajko do posmarowania ciasta
- świeża natka pietruszki
- konfitura z żurawiny



21

1. Drożdże dodaj do ciepłego mleka, dosyp cukier i sól. Mieszaj do rozpuszczenia.
2. W misce wymieszaj mąkę z jajkiem, wodą i roztworem drożdżowym. Zagnieć ciasto, a pod koniec wyrabiania dodaj roztopione masło. Wyrabiaj je tak długo, aż będzie swobodnie odchodziło od dłoni. Uformuj z niego kulę i odstaw na 3-4 godziny do wyrośnięcia.
3. Po upływie godziny uderz pięścią w ciasto, by usunąć nadmiar dwutlenku węgla. Wyrośnięte ciasto ponownie wyrób w dłoniach i podziel na 3 części.
4. Na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia rozciągnij jedną część ciasta, tworząc spłaszczony okrąg. Pozostałe części zroluj w wałeczki długości ok. 10 centymetrów.
5. Kielbasę gotuj przez 5 minut we wrzątku, po czym jeszcze ciepłą połóż na drożdżowym okręgu. Wałeczki z ciasta ułóż na kielbasie, zawiń pod spód okręgu z ciasta i mocno dociśnij.
6. Wieniec przykryj ściereczką i zostaw na 60 minut do wyrośnięcia. Roztrzep jajko i posmaruj nim wieniec przed włożeniem do piekarnika nagrzanego do 160°C. Piecz przez 60 minut. Podawaj z natką i żurawiną.

Przygotowanie

Pyzy

Pyzy warszawskie, te słynne z bazaru Różyckiego, czyli takie, jakie można było kupić u przekupek. „Baby” w wielkich koszach z rogożyny trzymały owinięte w ścierki słoiki, a w nich gorące pyzy polane skwarkami z cebulką. Okrzykiem pyze gorące, pyze gorące zachęcały przechodniów do kupna klusek. Kupujący dostawał słoik z gorącymi pyzami i widelec. Odchodził kilka kroków, zjadał kluski, po czym oddawał słoik z widelcem – kaucji nie pobierano :) Kultowe pyzy gotowane są z surowych ziemniaków, dlatego też, w przeciwieństwie do kluszków śląskich przygotowywanych z gotowanych ziemniaków, są szare. Im lepsze ziemniaki, tym mniej dodamy mąki, a im mniej mąki, tym lepsze kluski.

warszawskie

- 4,5 kg ziemniaków (najlepiej mączystych typu C – po przekrojeniu i potarciu o siebie połówek, powinna pojawić się piana)
- sól
- mąka ziemniaczana



1. 1,5 kilograma ziemniaków umyj, obierz i ugotuj „al dente” w osolonej wodzie. Ziemniaki ostudź, a najlepiej ugotuj je dzień wcześniej. Gdy dobrze ostygną, zmiel je w maszynce do mięsa.
2. Pozostałe ziemniaki umyj, obierz i zetrzyj na tarce o bardzo drobnych oczkach. Następnie odcisnij z nich sok (najlepiej przez lniany woreczek). Powstały sok odstaw na około 15 minut, po czym delikatnie zlej z niego płyn. Na dnie zostanie sama mąka ziemniaczana.
3. Bardzo dokładnie wymieszaj starte surowe ziemniaki z ugotowanymi oraz z mąką ziemniaczaną odzyskaną z soku kartoflanego. W razie potrzeby dodaj odrobinę sypkiej mąki kartoflanej (wystarczy 1-2 łyżki, by lepiły się kulki).
4. Zwilżonymi w zimnej wodzie rękoma zacznij formować pyzy. Niech będą okrągłe, okrągłe z dziurką lub podłużne. Gotuj je około 10 minut w osolonej wodzie.
5. Istnieją dwie wzajemnie zwalczające się frakcje – jedni wolą pyzy „z wody” drudzy odsmażane na patelni. Ja podałam je w pierwszej wersji z sosem grzybowym.

Kaszubskie

pelnytalerz.blogspot.com

Innymi słowy Młodzowy kuch z kruszonką i glancem. Jak można przeczytać w Bekederze Kaszubskim zawierającym regionalny jadłospis: Na niedzielę z zasady musi być placek drożdżowy, niechby nawet dosyć postny, ale za to ze słodką, grubą warstwą kruszonki na wierzchu. Kaszubska drożdżówka to wypiek z wieloletnią tradycją. Najwcześniejsze opisy kaszubskiego drożdżowego ciasta pochodzą już z XVI wieku, jednak kompletny przepis pochodzi z ok. 1700 roku. Nie powinno więc dziwić, że młodzowy kuch znajduje się na liście produktów tradycyjnych.

ciasto drożdżowe

Przepis pochodzi z bloga:
pelnytalerz.blogspot.com

ZOBACZ 

 Znajdź nas na Facebooku

Składniki:

Zaczyn:

- 35-40 g świeżych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1/4 szklanki letniego mleka
- 3 łyżki mąki

Ciasto:

- 550 g mąki
- 3/4 szklanki letniego mleka
- 1/2 szklanki cukru
- 2 jajka
- 2 żółtka
- 1 obrane i drobno starte jabłko (najlepiej szara reneta)
- 2 łyżki miękkiego masła
- garść rodzynek (sparzonych i osuszonych)

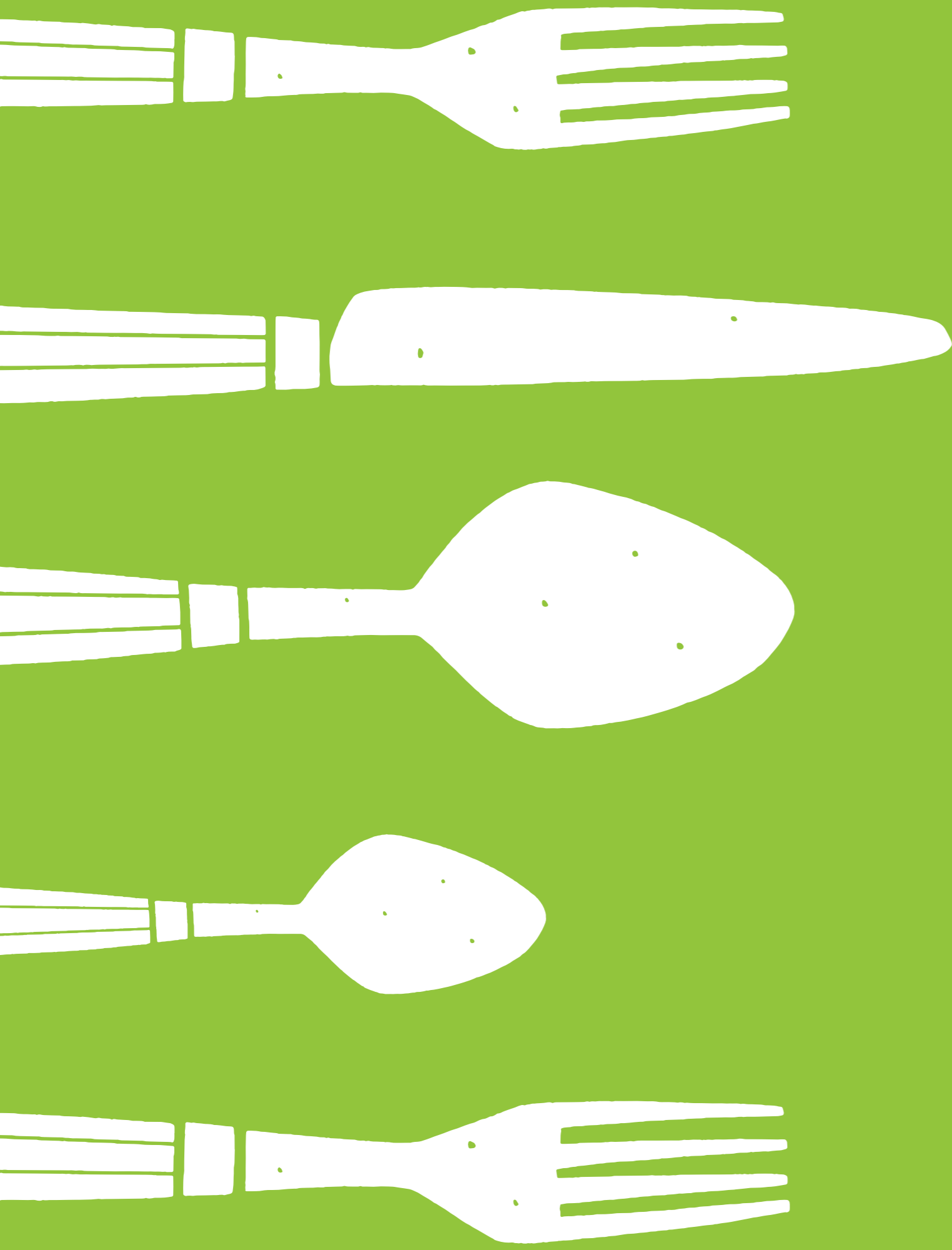
Kruszonka:

- 200 g mąki
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 120 g masła (miękkiego)
- 80 g cukru pudru



1. Drożdże rozetrzyj z cukrem i wymieszaj z mlekiem. Dodaj mąkę, dokładnie wymieszaj. Odstaw pod przykryciem w ciepłe miejsce na 20 minut.
2. Mąkę przesiej do miski, wymieszaj z cukrem. Dodaj zaczyn, jaja, żółtka i pozostałe mleko. Zaczynij wyrabiać ciasto (najłatwiej będzie przy użyciu miksera z hakiem). Gdy składniki się połączą, dodaj jabłko. Następnie wyrabiaj ciasto, aż będzie gładkie i elastyczne. Będzie dość luźne i klejące, ale nie należy dodawać więcej niż 2-3 łyżki mąki. Pod koniec wyrabiania dodaj masło i rodzyunki.
3. Ciasto przełóż do oprószonej mąką miski. Odstaw pod przykryciem w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (na około godzinę). W tym czasie przygotuj kruszonkę, mieszając ze sobą wszystkie jej składniki. Gotową kruszonkę wstaw do lodówki.
4. Gdy ciasto wyrośnie, jeszcze raz króciutko je zagnieć. Formę (u mnie 36x21 cm) posmaruj olejem i wyłóż papierem do pieczenia. Ciasto przełóż do formy i posyp schłodzoną kruszonką. Odstaw na kolejne 20 minut do wyrośnięcia.
5. Ciasto piecz w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 45-50 minut.

Przygotowanie



ORGANIZATOR:



Nabrałeś apetytu na kulinarne zwiedzanie? Masz już swój ulubiony region kulinarny? Odwiedź serwis [e-turysta](#), zarezerwuj nocleg dopasowany do Twoich potrzeb i ruszaj na poszukiwanie regionalnych smaków!

PARTNER:



Szukasz więcej inspiracji? A może chcesz się podzielić swoim własnym przepisem na danie z rodzinnymi stron?
[Smaker.pl](#) to miejsce dla ludzi ze smakiem. To kulinarny serwis społecznościowy, gromadzący wokół siebie grono ludzi poszukujących nowych inspiracji i szans na wymianę własnych doświadczeń kulinarnych z innymi użytkownikami Internetu.



Podziel się e-bookiem:

 Udostępnij na Facebooku