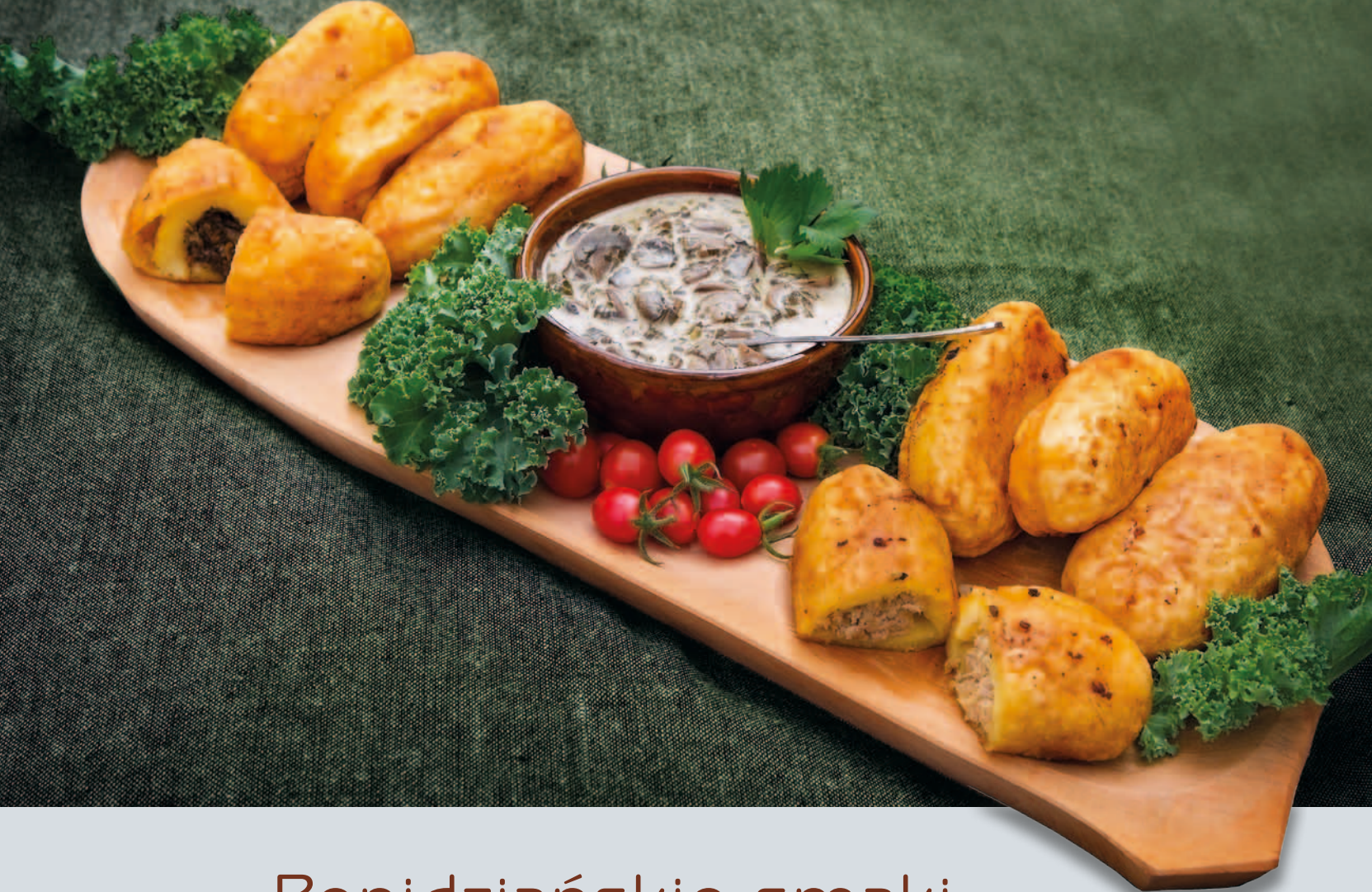




Ponidziańskie smaki wspólna pasja wspólne dzieło



Ministerstwo
Kultury
i Dziedzictwa
Narodowego



NARODOWE
CENTRUM
KULTURY



DOM
KULTURY+



Dofinansowano ze środków Ministra Kultury i Dziedzictwa Narodowego w ramach programu Narodowego Centrum Kultury: Dom Kultury+ Inicjatywy lokalne. Edycja 2022



Składniki:

- 3 kg ziemniaków • 5 cebul i szczypior • 4 marchewki • Pęczek natki pietruszki
- 0,5 kg boczku surowego wędzonego • 0,6 kg kielbasy (np. podwawelska)
- 6 liści laurowych, sól, pieprz • główka kapusty

Sposób przygotowania:

Do przyrządzenia dania najlepiej użyć „gęsiary” lub naczynia żaroodpornego z pokrywką. Dno i boki naczynia wyłożyć skórkami i cienkimi plastrami boczku. Składniki układamy warstwami:

1 warstwa: ziemniaki obrane pokrojone w ćwiartki, marchew pokrojona w krążki lub grubszą kostkę, natka pietruszki posiekana, sól i pieprz do smaku, kielbasa pokrojona w kostkę, boczek pokrojony w kostkę

2 i 3 warstwa tak samo.

Piec w piekarniku około 1 godz. 20 minut. Najpierw w temperaturze 200° przez około 30 minut. Następnie w temperaturze 180° przez ok. 30 minut. Potem w temperaturze 150° ok. 20 minut.

Podawać na liściu kapusty. Do picia można podać kefir lub kwaśne mleko.



Ziemniaczanka

Koło Gospodyń Wiejskich „KOPERNIANKI”

Składniki:

- 1,5 kg ziemniaków • 0,5 kg kielbasy wiejskiej • 2 cebule
- 2 marchewki • 1 por biały • 1 seler naciowy
- 1 pietruszka (korzeń) • 1/3 selera (korzeń)
- ½ kostki masła • 2 ząbki czosnku • 1 pęczek koperku
- ½ pęczka natki pietruszki • 4 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego • 1 łyżeczka majeranku
- ½ łyżeczki kurkumy • sól • pieprz
- 100 ml śmietany 30% • 100 ml śmietany 18%
- bulion warzywny

Sposób przygotowania:

Ziemniaki, marchewkę, pietruszkę, seler obrać umyć i pokroić w kostkę. W rondlu rozgrzać masło, włożyć warzywa, doprawić solą i pieprzem i smażyć około 7 minut. Następnie obrać cebulę, czosnek, kielbasę ze skórki, pokroić w kostkę i podsmażyć na maśle. Wszystkie składniki wrzucić do garnka i zalać wywarem warzywnym. Dodać liść laurowy, ziele angielskie, kurkumę i majeranek. Gotować około 15 minut, a następnie dodać seler naciowy i por pokrojony w piórka, cały czas gotować. Na koniec podbić śmietaną wymieszaną z niewielką ilością zupy, dodać koperek i natkę pietruszki. Doprawić jeszcze do smaku. Można podawać z pieczywem.



Kotleczki ziemniaczane z sosem kurkowym i surówką z czerwonej kapusty

Koło Gospodyń Wiejskich Pasterzanki w Pasturce

Składniki:

ziemniaki • boczek • cebula • ser żółty Gouda • jajko • koperek • kurki • śmietana
• bułka tarta • sól • pieprz

Sposób przygotowania:

Ziemiaki ugotować, boczek pokroić w kostkę i razem z cebulą usmażyć na patelni. Ugotowane ziemniaki oraz cebulę z boczkiem zmielić przez maszynkę doprawić solą i pieprzem, dołożyć ser Gouda utarty na tarce oraz jajko. Koper i pietruszkę posiekać drobno i dołożyć do masy. Uformować kotleczki i obtoczyć w bułce tartej. Smażyć z obu stron na złoty kolor.

Sos kurkowy: kurki umyć i podsmażyć na maśle z drobno pokrojoną cebulą, doprawić solą i pieprzem, dolać śmietanę.



Zapiekany ziemniak po skałczańsku z kurkami

Koło Gospodyń Wiejskich Skałczanki, Bogucice Pierwsze

Składniki:

- 40 dag kurek • 15 średnich ziemniaków • 3 główki cebuli • 45 dag żółtego sera
- 20 dag surowego wędzonego boczku • 3-4 łyżki śmietany 30% • natka pietruszki
- suszony tymianek • sól • pieprz

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obgotować w skórkach, następnie przekroić na pół i wydrążyć środek łyżką. Kurki sparzyć gorącą wodą i odstawić. Boczek i cebulę pokroić w kostkę i smażyć na patelni, następnie dodać kurki oraz przyprawy według smaku. Wymieszać farsz i odstawić do wystudzenia. Po wystudzeniu dodać śmietanę i 15 dag utartego żółtego sera i wszystko wymieszać. Włożyć farsz do wydrylowanych ziemniaków, następnie piec w piekarniku nagrzanym do 180° przez 25 minut. 5 minut przed końcem pieczenia posypać utartym żółtym serem. Po wyjęciu z pieca udekorować pietruszką oraz pomidorkiem, można podawać z sosem jogurtowo-czosnkowym.

Ziemniaki faszerowane po plebańsku

Koło Gospodyń Wiejskich Szarbkowsko- Chrabkowskie



Składniki:

- 1 główka sałaty • 15 ziemniaków • 1 kg mięsa mielonego (podsmażone) • 1 cebula
- 1 kg pieczarek (podsmażone) • 30 dag sera Gouda • 1 papryka czerwona • 1 por
- śmietana • jogurt • 1 główka czosnku • 1 pęczek kopru • 1 mały majonez
- zioła prowansalskie • sól • pieprz • słodka papryka

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować w mundurkach (15 minut). Następnie wydrążyć (aby włożyć farsz).

Przygotować farsz: mięso, ziemniaki pozostałe z wydrążania, cebulę i podsmażone pieczarki doprawić do smaku przyprawami wymienionymi w przepisie. Farszem uzupełnić łódeczki z ziemniaków, ułożyć w naczyniu żaroodpornym i piec około 40 minut. Podawać posypane koperkiem. Podawać z sosem czosnkowym przygotowanym z jogurtu, czosnku i majonezu.



Kartacze

Koło Gospodyń Wiejskich w Kozubowie

Składniki:

- Masa ziemniaczana: 1,5 kg ziemniaków • 0,5 szklanki mąki ziemniaczanej
Farsz mięsny: 0,5 kg mięsa mielonego z łopatki • 1 łyżka pieprzu zielenego
• 2 małe ząbki czosnku • 1 łyżka majeranku • 0,5 łyżki papryki słodkiej
• 0,5 łyżki soli drobnej • 1 łyżka czosnku niedźwiedziego

Sposób przygotowania:

Do mielonego mięsa dodać przyprawy oraz czosnek, wyrobić do połączenia składników można dodać wody aby mięso nie było zбите.

Przygotować ziemniaki: 1 kg ziemniaków ugotować a 0,5 kg zetrzeć na tarce do ziemniaków, ugotowane ostudzić i przecisnąć przez praskę a starte przecisnąć przez ścierkę nie wylewając wody, ponieważ na dnie powstanie krochmal, po chwili odlać wodę, a krochmal pozostawić. Połączyć w misce dwa rodzaje ziemniaków dodać krochmal i pół szklanki mąki ziemniaczanej. Wyrobić do połączenia się składników.

Z przygotowanego ciasta ziemniaczanego nabrać dowolny kawałek, rozplaszczyc go i nakładać farsz mięsny i zawijać formując kartacze. Uformowane kartacze smażyć na dobrze rozgrzanym oleju na złoty kolor. Kartacze podawać z sosem grzybowym lub usmażonym boczkiem i cebulą.



Kotlety ziemniaczane z pieczarkami

Koło Gospodyń Wiejskich „Zagórzanki”
w Skowronnie Górnym

Składniki:

- 2 kg gotowanych ziemniaków • 2 jajka • bułka tarta
- mąka ziemniaczana • 1 łyżka mąki pszennej
- 0,5 kg pieczarek • 1 cebula biała i czerwona
- natka pietruszki • sól • pieprz • pieprz Cayen do smaku

Sposób przygotowania:

Farsz pieczarkowy: pieczarki pokroić w plasterki usmażyć, dodać pokrojoną w kostkę cebulę, doprawić pieprzem, solą i pieprzem Cayen do smaku. Smażyć do zrumienienia

Ziemniaki ugotować, utłuczone odstawić do wystygnięcia, zmielić przez maszynkę. Dodać jajko, mąkę ziemniaczaną oraz pszenną. Wszystko razem zagnieść. Uformować kotlety dodać do środka pieczarki. Otoczyć w bułce tartej i usmażyć.



Krokiety ziemniaczane z pieczarkami i szpinakiem

Stowarzyszenie Koło Gospodyń Wiejskich Skowronianki

Składniki:

250 g ugotowanych ziemniaków • 50 g szpinaku baby • szczypta soli i pieprzu • 1 jajko •
mąka ziemniaczana • pieczarki • ser żółty • ząbek czosnku • panierka (jajka, bułka tarta)
• olej do smażenia •

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować, przestudzić, zmielić przez maszynkę, dodać sól, pieprz, mąkę ziemniaczaną i wyrobić gładkie ciasto.

Pieczarki pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, dodać pieczarki, smażyć do momentu aż wyparuje woda z patelni a pieczarki będą przyrumienione. Dodać szpinak drobno pokrojony, czosnek, sól, pieprz i jeszcze chwilę dusić. Wystudzić.

Z masy ziemniaczanej uformować płaski kotlet, do środka dodać po łyżeczce pieczarek ze szpinakiem i starty żółty ser. Rozgrzać olej i smażyć kotlet około 4 minuty z każdej strony.

Podawać z sosem chrzanowym (chrzan, gęsta śmietana, majonez, sól i pieprz).

Gołąbki boguckie

z farszem ziemniaczanym, z boczkiem i z mięsem
Stowarzyszenie Ludowe „Chata Bogucka”
w Boguścicach pierwszych



Składniki:

- główka kapusty • 2-3 kg ziemniaków • 4-5 cebul • 1 kg mięsa wieprzowego
- kg boczku wędzonego • pokrojone przyprawy (sól, pieprz, majeranek, czosnek, papryka, zielona pietruszka lub szczypior)

Składniki na sos pieczarkowy:

- 20 dag pieczarek • szklanka śmietany 30% • 1 łyżka mąki • sól • pieprz

Sposób przygotowania:

Kapustę zblanszować ok. 20 min (nie rozgotować). Ziemniaki: 1 kg ugotować przemelić w maszynce, 1 kg obrać, zetrzeć na drobnej tarce, odcisnąć. Mięso upiec lub uduśić, pokroić w kostkę. Boczek pokroić w kostkę, uduśić z drobno pokrojoną cebulą. Wymieszać ziemniaki z resztą składników, doprawić do smaku wg uznania. Na zblanszowane liście kapusty nakładać farsz i zawijać gołąbki. Włożyć do garnka i dusić pod przykryciem około 45 minut. Podawać z sosem pieczarkowym, chrzanowym lub innym w/g uznania.

Sos pieczarkowy: uduśić 20 dag pieczarek na maśle dodać szklankę śmietany 30% wymieszanej z 1 łyżką mąki pszennej. Zagotować, doprawić solą i pieprzem



Pińczowskie Samorządowe Centrum Kultury
ul. Piłsudskiego 2A, 28-400 Pińczów



Stowarzyszenie Lokalna Organizacja Turystyczna Ziemi Pińczowskiej
ul. Piłsudskiego 2A, 28-400 Pińczów