Książka kucharska

na

V Regionalną Bitwę Kulinarną

pod hasłem:

„Wszystko z ziemniaka”

Krokowa 2018

Tu Faworek też być musi
boskim smakiem wszystkich kusi,
każdy zjada ile zdoła
i o jeszcze woła.

V Regionalna Bitwa Kulinarna Krokowa 2018

Faworki

Składniki:

1/2 kostki masła lub margaryny,
1/2 szkl cukru,
3 jaja
1/3 szkl kwaśnej śmietany,
3 szkl mąki pszennej,
1 łyżeczka proszku do pieczenia
szczypta soli,
2, 3 łyżeczki alkoholu, może być ocet 10%
olej do pieczenia
cukier puder do posypania.

Wykonanie:
Z podanych produktów zagniatamy elastyczne ciasto. Wałkujemy je dość grubo, kroimy na paski, nacinamy w środku i przekładamy jeden paska przez nacięcie. Smażymy na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Po upieczeniu, wykładamy na papierowy ręcznik, aby odsączyć od nadmiaru tłuszczu. Posypujemy cukrem pudrem.

Smacznego!

„ Z wszystkich zup nam najlepiej smakowała
Przyprawiona z umiarem choć pikantna
Taka posilna
Taka przymilna
Kartoflanka, kochana kartoflanka...”
/Wojciech Młynarski/

V Regionalna Bitwa Kulinarna Krokowa 2018

Kartoflanka

Składniki:
- 0,60 kg ziemniaków
- 0,30 kg boczku (świeżego, bądź wędzonego),
- cebula, włoszczyzna,
- 1 łyżka mąki
  - ziele angielskie, liść laurowy sól, pieprz,
  - natka z pietruszki

Wykonanie:
Przygotować wywar z warzyw, we wrzącym wywarze ugotować pokrojone w kostkę ziemniaki. Przygotować zasmażkę z boczku i łyżki mąki, rozprowadzić ją wywarem, dodać do zupy. Krótko zagotować.
Podawać posypane drobno pokrojoną pietruszką.

Smacznego!

Bulwa, pyra albo grula,
ziemniak smakiem nas rozczula.
Plince jedzą dziś Kaszubi,
bo kartofle każdy lubi.

V Regionalna Bitwa Kulinarna Krokowa 2018

Placki ziemniaczane (plince)

Składniki:

1,60-2 kg ziemniaków,
spora cebula,
2 - 3 jaja,
2 - 3 łyżki mąki,
sól, ewentualnie pieprz
olej do smażenia.

Wykonanie:
Ziemniaki wyszorować, obrać, opłukać, zetrzeć na tartce do jarzyn o bardzo drobnych otworach, dodać startą cebulę, rozmącone jajka i mąkę, doprawić solą, można też pieprzem, wymieszać. Na patelni rozgrzać mocno tłuszcz, łyżka nakładać ziemniaczaną masę, rumienić z obu stron. Usmażone zaraz podawać. Placki ziemniaczane powinny być cienkie i chrupiące. Można je podawać z cukrem lub kwaśną śmietaną.

Smacznego!