

Przepisy na specjały kuchni małopolskiej

liptauer

200 g bryndzy

100 g miękkiego masła

1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku

½ łyżeczki musztardy

½ łyżeczki zmielonego kminku

Jedna mała starta cebula

Wszystkie składniki bardzo dokładnie wymieszać, przełożyć do miski i wstawić na minimum 1 godzinę do lodówki. Podawać na grzankach lub kromką razowca z rzodkiewkami, z zieloną papryką i młodą cebulą.



Pierozki z faszerowanymi śliwkami

500 g wypestkowanych suszonych śliwek

Garść orzechów laskowych

Ok. 2 łyżeczki miodu

Suszone śliwki moczyć co najmniej 3 godz. Przygotować ciasto . Orzechy zmielić i zmieszać z miodem na gęstą masę. Śliwki staranie oczyścić ,nadziewać farszem z orzechów. Z rozwałkowanego ciasta wyciąć takie kółka, aby skutecznie zalepić śliwki. Gotowe pierożki gotować w osolonej, wrzącej wodzie . Podawać polane sosem ze śmietany.



zupa z sałaty na żętycy

Składniki

1 wędzona kość

Porcja jarzyn

2 główki sałaty masłowej

1 szklanka żętycy

1\2 szklanki śmietany

100 g wędzonej słoniny

Płaska łyżka mąki

Sól

Pieprz

W 3 litrach wody, ugotować wywar z kości. Sałatę dokładnie opłukać ,drobno pokroić . Do wywaru wlać żętycę. Na patelni stopić drobno posiekaną słoninę, dodać mąkę, zasmażyć na jasno, dokładnie rozprowadzić częścią przestudzonego wywaru, wlać zasmażkę do garnka z zupą dodać sałatę i zagotować. Zupę podbić śmietaną ,doprawić do smaku, podawać z osobno ugotowanymi ziemniakami.



Kwaśnica na wędzonych żeberkach

2 marchewki

2 pietruszki

Kawałek selera

2-3 liście laurowe

Kilka ziaren ziela angielskiego

Płaska łyżka mąki

Łyżka masła

½ kg ziemniaków

Sól

Pieprz

300 g wędzonych żeberek

Żeberka pokroić na kawałki, włożyć do garnka, dodać lekko posiekaną kapustę, pokrojone w kostkę jarzyny, liście laurowe i ziele angielskie, zalać 3 l wody, gotować na wolnym ogniu do miękkości. W osobnym garnku ugotować w osolonej wodzie ziemniaki. Na patelni zrobić z masła i mąki jasną zasmażkę, wlać do garnka z żeberkami, zagotować, doprawiając do smaku solą i świeżo zmielonym pieprzem.



Wszystko zmiksować. Solić do smaku,
podawać z białym pieczywem.

Pasta z bryndzy z fasolą

250 g bryndzy

250 g fasoli ugotowanej do
miękości

4 łyżeczki oliwy

1\2 łyżeczki świeżo zmielonego
pieprzu

sól



Grzanka z pstrągiem

1 wędzony pstrąg

150-200 g bundza

Pół chleba żytniego

Świeży tymianek

Olej

Obrać pstrąga, pokroić chleb w kromki .
Posiekać tymianek. Na patelni rozgrzać ciekłą warstwę oleju i ułożyć kromki. Po podsmażeniu z jednej strony, odwrócić i przykryć plasterkami bundza . Posypać tymiankiem . Gdy ser się roztopi , zdjąć grzanki z patelni i obłożyć mięsem pstrąga .



Gołąbki podhalańskie na kwaśnicy

Składniki

1 duża główka białej kapusty

1 duża cebula

1 łyżka masła

600 g kaszy jęczmiennej

700 g mielonej wieprzowiny,
jagnięciny lub baraniny

1 szklanka kwaśnicy

1 szklanka bulionu

3-4 ząbki czosnku

Łyżeczka majonezu

Czarny pieprz

sól

Kaszę ugotować na półtwardo w dużej ilości osolonej wody, dokładnie przepłukać na sicie pod bieżącą wodą . Drobną posiekaną cebulę zarumienić na maśle, wrzucić do miski, dołożyć kaszę, zmielone mięso, zgnieciony czosnek, przyprawić solą ,świeżo zmielonym pieprzem i majerankiem, dokładnie wyrobić .Kapustę sparzyć we wrzątku, zdjąć liście z główki. Dno garnka wyścielić połową liści, na pozostałe kłaść farsz, zawijać i ciasno układać w naczyniu . Wierzch przykryć resztą liści, całość podlać kwaśnicą i bulionem, przykryć i piec w piecu nagrzanym do 160°C przez około 2 godziny .



moskole

1 kg ziemniaków

1 szklanka maślanki lub kwaśnego mleka

½ kg mąki

Sól

Ziemniaki ugotować w mundurkach, obrać, zmielić, dodać mąkę, maślankę i sól, wyrobić na stolnicy ciasto, rozwałkować i formować owalne placki. Piec z obu stron na wolnym ogniu. Podać najlepiej na ciepło z masłem czosnkowym, bryndzą lub bundzem.



Karp nadziewany kapustą

1 karp ok. 2kg

400 g kiszonej kapusty

200 g świeżych prawdziwków

1 cebula

3 łyżeczki masła

1 łyżeczka oleju

Mielony kminek

Sól

pieprz

Rybę umyć, osączyć i natrzeć solą. Grzyby posiekać, przesmażyć na maśle, dodać drobno posiekaną cebulę. Kapustę przełożyć i osączać, pokroić, wymieszać z grzybami i cebulą. Na patelni podgrzać olej i dusić na niej farsz. Gdy farsz nieco przestygnie, doprawić do smaku, nadziać nim kapustę i zaszyć. Nasmarować rybę masłem i włożyć do wysmarowanej masłem brytfanki. Wstawić do nagrzanego (190° C) piekarnika na ok. 40 min.



Wątróbka z cebulą i jabłkami

Pół kilograma wątroby z drobiu

Duże czerwone jabłko

2 duże cebule

2 łyżki oleju

Łyżka pszennej mąki

sól

Świeżo zmielony pieprz

Potrawę zaczynamy od obrania i pokrojenia na dosyć grube plastry cebuli. Plastry cebuli kładziemy na rozgrzaną łyżkę oleju na dużej patelni. Kiedy cebula z każdej strony pięknie się przyrumieni zdejmujemy ją delikatnie z patelni, a na oleju w podobny sposób smażymy pokrojone jabłko, a następnie obsypaną niewielką ilością mąki wątrobę.

