



POWIAT
KIELECKI



Powiat Kielecki ze smakiem



PIEROŻKI NADZIANE ŚLIWKĄ z polewą orzechowo - miodową

XVII KONKURS
na Najsmaczniejszą Potrawę Powiatu Kieleckiego



**POWIAT
KIELECKI**



Powiat Kielecki ze smakiem

Publikacja Starostwa Powiatowego w Kielcach

Wszystkie treści oraz sposoby podania potrawy zawarte w publikacji pochodzą od uczestników konkursu.

Starostwo Powiatowe w Kielcach
ul. Wrzosowa 44, 25-211 Kielce
tel. 41 200 12 00, 41 200 12 08
www.powiat.kielce.pl

Szanowni Państwo!

O ddajemy w Wasze ręce kulinarny przewodnik po Kielecczyźnie. To pokłosie 17. Konkursu na Najsmaczniejszą Potrawę Powiatu Kieleckiego, który w tym roku gościł w Bodzentynie. Uczestnicy rywalizacji stanęli na wysokości zadania, a wszystkie przygotowane dania smakowały wyśmienicie. Przed komisją oceniającą stanęło nie lada wyzwanie, ponieważ jej członkowie mieli do spróbowania aż 32 potrawy przygotowane przez Koła Gospodyń Wiejskich, stowarzyszenia i osoby indywidualne.

W tym roku postawiliśmy na potrawy „z pasją nadziane”. Wszystkie propozycje musiały zatem zawierać farsz, a inwencja kucharzy okazała się niesamowita. Przygotowali dania mięsne, warzywne oraz te wykorzystujące owoce. Jak się okazało, to właśnie te ostatnie urzekły jury. Komisja oceniająca smaki, pracująca pod przewodnictwem Seweryna Frąka, szefa kuchni w kieleckim Hotelu Qubus, uznała że najsmaczniejszym daniem były „pierożki nadziane śliwką z polewą orzechowo – miodową”. Przygotowały je członkinie Koła Gospodyń Wiejskich „Dary Lasu” z Belna w gminie Zagnańsk. Jurorzy podkreślali wspaniałe wykorzystanie wędzonych owoców i niesamowity smak polewy, łączącej słodycz miodu z orzechami. Jak się okazuje, ta fuzja tradycji z nowymi smakami ma już prawie 60 lat. Gospodynie zaczerpnęły pomysł ze starego zeszytu z przepisami, prowadzonego przez mamę i babcię szefowej koła. Panie z KGW „Dary lasu” podkreślały, że przygotowując pierożki starają się wykorzystywać wyłącznie naturalne składniki. Drugie miejsce przypadło KGW Katarzynianki z gminy Bodzentyn za „pierogi z bocznikami”, a trzecia nagroda trafiła w ręce KGW Ostojanki z gminy Nowa Słupia za „babcine knedle ze śliwką”.

W naszym wydawnictwie znajdziecie Państwo przepisy na zwycięskie dania, ale także na te którym nie udało się zdobyć nagród. Zapewniamy, że wszystkie są warte tego, żeby na stałe zagościły na Waszych stołach. Życzymy Państwu wiele radości, w trakcie przygotowania potraw i cudownych doznań smakowych.

PIEROŻKI

NADZIANE ŚLIWKĄ

z polewą orzechowo - miodową



1

MIEJSCE



Gmina
Zagnańsk

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „DARY LASU”

SKŁADNIKI NA CIASTO:

0,5 kg mąki
Jajko
 $\frac{1}{4}$ kostki masła
Ciepła woda
Szczypta soli

SKŁADNIKI NA FARSZ:

Ok. 40 dag śliwek suszonych
 $\frac{3}{4}$ kostki masła
20 dag orzechów włoskich
3 łyżki miodu

PRZYGOTOWANIE:

Śliwki suszone wrzucić do wrzącej posłodzonej wody na 2 min. Wyciągnąć na sito. Ciasto rozwałkować i wyciąć kwadraty. Kłaść śliwki i lepić pierogi. Gotować w wodzie ok. 8 minut. Wyciągnąć cedzakiem na półmisek. Masło roztopić z miodem, dodać posiekane orzechy i przez chwilę smażyć.

PIEROGI

Z BOCZNIAKAMI



2

MIEJSCE



Miasto i Gmina
Bodzentyn

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „KATARZYNIANKI”

SKŁADNIKI NA CIASTO:

0,5 kg mąki pszennej
1 żółtko
250 ml ciepłej wody
1 łyżka oleju
Szczypta soli

SKŁADNIKI OKRASA:

15 dag boczku wędzonego
2 sztuki boczniaków średniej
wielkości
3 łyżki oleju
Szczypta soli i pieprzu ziółowego

SKŁADNIKI NA FARSZ:

1 kg boczniaków
1 kg ugotowanych ziemniaków
4 średnie cebule
1 główka czosnku
1 jajko
2 łyżki kaszy manny
0,5 szklanki oleju rzepakowego
1 łyżeczka pieprzu mielonego
1 łyżeczka pieprzu ziółowego
1 łyżeczka majeranku
1 łyżka soli

PRZYGOTOWANIE:

Farsz: Boczniaki sparzyć wrzątkiem, odcedzić, pokroić w paski i udusić na oleju. Cebulę i czosnek obrać, pokroić w kostkę i zeszklić osobno. Do uduszonej cebuli i czosnku dodać boczniaki i dusić jeszcze wszystko razem przez 5 min. Odstawić do ostudzenia. Ugotowane wcześniej i ostudzone ziemniaki wraz z boczniakami przecisnąć przez praskę. Wymieszać, doprawić pieprzem i solą, wlać roztrzepane jajko, dodać kaszę mannę i ponownie wymieszać. Odstawić na pół godzinny do lodówki.

Ciasto: Mąkę przesiać na stolnicę, dodać sól, żółtko, olej i ciepłą wodę. Zagnieść ciasto. Gotowe ciasto wałkować na placek, wyciąć kółka i nadziać farszem. Formować pierogi. Wrzucić na osolony wrzątek i gotować.

Okrasa: Boczniaki pokroić w paseczki i podsmażyć na oleju, boczek osobno usmażyć. Gdy stanie się chrupki dodać do podsmażonych boczniaków, doprawić solą i pieprzem. Okrasić ugotowane pierogi.

BABCINE KNEDLE

ZE ŚLIWKĄ



3

MIEJSCE



Miasto i Gmina
Nowa Słupia

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „OSTOJANKI”

SKŁADNIKI:

1 kg ziemniaków
25 dag mąki ziemniaczanej
25 dag mąki pszennej
1/2 łyżeczki soli
2 jajka
200 ml śmietany 18%
2 cukry waniliowe
2 łyżki cukru białego

PRZYGOTOWANIE:

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Przecisnąć przez praskę, dodać mąkę ziemniaczaną, pszenną oraz jajka i sól. Połączyć wszystkie składniki, formować kulki, spłaszczyć i nadziewać śliwką. Zlepić na kształtną kulę. Gotować w osolonej wodzie do wypłynięcia. Polać śmietaną z cukrem waniliowym i cukrem zwykłym.

DZIKIE GOŁĄBKI



WYRÓŻNIENIE



Gmina
Bieliny

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „ŚWARNE KAKONIANKI”

SKŁADNIKI:

1 kg mięsa z dzika
0,5 kg kaszy gryczanej
4 cebule
2 ząbki czosnku
Masło
20 dag grzybów leśnych

PRZYPRAWY:

Jałowiec
Liść laurowy
Ziele angielskie
Rozmaryn
Natka pietruszki
Sól
Pieprz
Pieprz ziołowy

PRZYGOTOWANIE:

Liście z kapusty blanszować, kaszę gryczaną gotować na pół miękko. Cebulę podsmażyć z czosnkiem na maśle, dodać przyprawy. Mięso zmielić i dodać kaszę, posiekaną natkę pietruszki oraz cebulę z przyprawami. W liście kapusty nałożyć farsz, zawinąć i formować gołąbki. Ułożyć w naczyniu i piec przez godzinę w temperaturze 180 °C. Grzyby podsmażyć z cebulą i zrobić sos zagęszczając mąką pszenną, dodać sól i pieprz do smaku.

PLINDZE

NADZIANE POLEM I LASEM



WYRÓŻNIENIE



Miasto i Gmina
Bodzentyn

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „WZDOLSKIE KOŁOWROTKI” WE WZDOLE STAREJ WSI

SKŁADNIKI NA NADZIENIE:

SKŁADNIKI:

1 kg ziemniaków
2 cebule
1 ząbek czosnku
2 jajka
2 łyżki mąki
Sól, pieprz
Olej

10 dag kaszy jęczmiennej
1 marchewka
1 mały por
3 kapelusze ugotowanych
prawdziwków
1/2 małej cukinii
1/2 papryki świeżej
1/2 pęczka pietruszki
1 cebula dymka
Garść orzechów włoskich
10 dag żółtego sera
Sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Ziemniaki zetrzeć na tarce, dodać resztę składników na ciasto i usmażyć na oleju. Ugotować grzyby, a następnie w tej samej wodzie ugotować kaszę. Usmarzyć cebulę i dodać startą marchewkę, cukinię i pokrojone w kostkę grzyby, paprykę, por i orzechy. Dusić ok. 10 minut. Doprawić solą i pieprzem. Na koniec dodać natkę pietruszki. Cienkie placki włożyć do małych misek. Nałożyć farsz, posypać serem i zapiec ok. 10 minut w 180 °C.

PĄCZKI TKACZKI



WYRÓŻNIENIE



Miasto i Gmina
Bodzentyn

STOWARZYSZENIE ŚWIĘTOKRZYSKIE "TKACZKI"

SKŁADNIKI:

0,5 kg mąki
4 ugotowane, rozgniecione ziemniaki
2 całe jajka, 2 żółtka
3 łyżki cukru
5 dag drożdży
0,5 szklanki wody
1/4 kostki margaryny
Dżem z czarnej porzeczki
1 łyżka spirytusu

PRZYGOTOWANIE:

Wszystkie składniki wymieszać i wyrobić na gładkie ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. Wyłożyć ciasto na stolnicę, ręką uformować i delikatnie rozgnieść placek grubości ok. 1 cm. Wyciąć szklanką kółka i nałożyć na każde dżem z czarnej porzeczki. Zlepić pączki i odłożyć do wyrośnięcia. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor.

COMBER JAGNIĘCY

Z DUSZONYM BOROWIKIEM



WYRÓŻNIENIE



Miasto i Gmina
Bodzentyn

STOWARZYSZENIE WILKÓW - "NASZ DOM"

SKŁADNIKI:

1,2 kg combru cielęcego
0,5 kg ziemniaków
1 cebula
0,6 kg borowików
15 dag mąki pszennej

5 dag skrobi ziemniaczanej
100 ml oleju
10 dag masła
1 jajko
Sól, pieprz, rozmaryn, bułka
tarta, pokrzywy świeże

PRZYGOTOWANIE:

Jagnięcinę umyć i osuszyć. Natrzeć oliwą i przyprawami. Zamarynowane mięso zawinąć folią i odłożyć do lodówki na 24 h. Przygotować babkę ziemniaczaną. Ziemniaki umyć, obrać i ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić i odstawić do ostygnięcia. Pokroić cebulkę w drobną kostkę i usmażyć na złoty kolor. Pokrzywę sparzyć wrzątkiem i drobno pokroić. Wystudzone ziemniaki przecisnąć przez praskę, dodać przesmażoną cebulkę, pokrzywę, wbić jajko, dodać skrobię i mąkę pszenną. Całość doprawić solą i pieprzem. Wyrobić na gładką masę, podzielić na 4 części i formować z nich medaliony. Obtoczyć w bułce tartej i smażyć na patelni na złoty kolor z każdej strony po ok. 2 minuty. Mięso po 24 h wyciągnąć z lodówki. Rozgrzać patelnię i usmażyć comber na niewielkiej ilości tłuszczu z każdej strony na złoty kolor. Mięso przełożyć do naczynia posmarowanego masłem, doprawić solą, pieprzem i borowikami. Piec pod przykryciem ok. 40 minut w temperaturze 170 °C.

WŁÓCZYKIJE

NA LEŚNEJ PIERZYNIE



WYRÓŻNIENIE



Miasto i Gmina
Bodzentyn

STOWARZYSZENIE „ŚWIĘTOKRZYSKIE JODŁY”

SKŁADNIKI NA CIASTO:

0,5 kg mąki
1 szklanka gorącej wody
10 dag zmielonego szpinaku
Kieliszek oleju rzepakowego

SKŁADNIKI NA LEŚNĄ PIERZYNE:

0,5 litra śmietany 30%
5 dag zmielonego szpinaku

SKŁADNIKI NA FARSZ:

20 dag kaszy gryczanej białej
30 dag borowików
15 dag boczku surowego
1 mała cebula
Sól, pieprz do smaku
Masło do smażenia

PRZYGOTOWANIE:

Ze składników wyrobić ciasto pierogowe, kaszę ugotować, grzyby posiekać i udusić na maśle razem z posiekaną cebulą i pokrojonym drobno boczkiem. Wszystko wymieszać i doprawić do smaku. Ciasto rozwałkować i wykrawać kółka. Farsz nakładać i sklejać formując „czuprynę”(sakiewki). Przygotowane wólczykije gotować w osolonej wodzie około 4 min. Śmietanę ubić na sztywno i dodać szpinak. Na talerz wyłożyć śmietanę, na niej położyć wólczykije.

UDKA NADZIEWANE

BOCZKIEM ZAWIJANE



WYRÓŻNIENIE



Gmina
Górno

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH WOLA JACHOWA

SKŁADNIKI:

1,5 kg trybowanych udek
z kurczaka
10 dag salami w plastrach
10 dag drylowanych czarnych
oliwek
20 dag boczku wędzonego
Koper, pietruszka, szczypiorek
3 jajka
100 ml śmietany 30 %
Sól, pieprz do smaku

DODATEK:

Papryka faszerowana młodymi
ziemniakami
Fasolka szparagowa
Wiejska śmietana

PRZYGOTOWANIE:

Część udek trybowanych stłuc młotkiem, a część zmielić w maszynce o drobnych oczkach. Do zmielonych udek dodać jajka, śmietanę, pokrojone zioła, sól, pieprz, oliwki i salami. Dokładnie wymieszać. Boczek wędzony pokroić na cienkie, długie plastry. Rozkładać na folię, tak żeby się na siebie nakładały, a następnie układać rozbite udka. Na udka nakładać farsz. Dokładnie zwinąć, aby cały boczek otulił roladkę. Zawinięte w folię aluminiową roladki włożyć do nagrzanego piekarnika na 160 °C na ok. 45 minut.

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

NADZIEWANA SUSZONYMI POMIDORAMI

w sosie kaparowo - parmezanowym z kopytkami



WYRÓŻNIENIE



Miasto i Gmina
Łopuszno

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH FANISŁAWICE

SKŁADNIKI:

65 dag polędwiczki wieprzowej
2 łyżki suszonych pomidorów

SKŁADNIKI NA MARYNATĘ:

Szczypta soli
Szczypta majeranku
3 ząbki świeżego czosnku
Pieprz do smaku

SKŁADNIKI NA SOS:

2 łyżki całych kaparów
30 ml śmietany 30 %
3 ząbki czosnku
3 dag parmezanu
1 czubata łyżka masła
Sól, pieprz

SKŁADNIKI NA KOPYTKA:

1 kg ziemniaków
20 dag mąki pszennej
1 jajko
1 łyżeczka soli

PRZYGOTOWANIE:

Polędwiczki: mięso oplukać, osuszyć i wyciągnąć ścięgna. Pokroić na równe kawałki. Przeciąć środek mięsa tak aby można było włożyć suszone pomidory. Następnie zamarynować w przyprawach. Odstawić na dwie godziny. Przygotować strech i urządzenie do pakowania próżniowego. Każdy kawałek polędwiczki zawinąć bardzo mocno, po bokach związując na supeł. Spakować do worka próżniowego. Do garnka wlać wodę, tak aby polędwiczki mogły się zanurzyć. Do ugotowanej i wyłączonej wody włożyć polędwiczki i przykryć. Należy pilnować temperatury aby nie przekroczyła 60°C delikatnie podgrzewając gdy przestygnie. Nie gotować. Czas ok. 90 min. Przygotowane mięso wyjąć z folii, pokroić na grubsze ukośne kawałki.

Sos kaparowo-parmezanowy: kapary delikatnie zblendować. Na masle podsmażyć czosnek, dodać kapary, zalać śmietaną. Gdy się zredukuje dodać starty parmezan. Nie gotować aby się nie zważył. Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Kopytka: ziemniaki ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić i od razu rozgnieść praską na idealnie gładkie puree. Do ostudzonych ziemniaków dodać mąkę, jajko i sól. Połączyć składniki na jednolite ciasto. Uformować wałeczki, grubości kciuka, obtaczając w mące. Wałeczek formować o szerokości 1,5-2 cm. Kluseczki gotować przez ok. 3 min licząc od czasu wypłynięcia na powierzchnię.

ZAWIJANY KURCZAK



WYRÓŻNIENIE



Miasto i Gmina
Nowa Słupia

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „CHEŁMOWIANIE”

SKŁADNIKI:

0,5 kg mielonego mięsa drobiowego
8 średnich marchewek
0,5 szklanki bułki tartej
4 jajka
Sól, pieprz, łyżeczka słodkiej papryki
Olej

PRZYGOTOWANIE:

Mięso doprawić solą, pieprzem i papryką. Dodać 2 jajka i 2 łyżki bułki tartej. Dokładnie wyrobić. Marchewki obrać i gotować 10 minut. Odcedzić i osuszyć. Każdą marchewkę dokładnie okleić mięsem. Panierować w pozostałych rozkłóconych jajkach i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju na złoty kolor. Można podawać na ciepło i zimno z sosem czosnkowym lub cacyki.

GOŁĄBKİ CEBULOWE



WYRÓŻNIENIE



Miasto i Gmina
Piekoszów

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „AKTYWNA BRYNICA”

SKŁADNIKI:

3-4 duże cebule i 1 mała
30 dag mięsa mielonego
10 dag ryżu
Marchewka
Łodyga selera naciowego
2 łyżki koncentratu pomidorowe-
go
Sól, pieprz

SKŁADNIKI NA SOS:

Marchewka
Cebula
Łodyga selera naciowego
Olej
300 ml przecieru pomidorowego
Ok. 300 ml wody lub wywaru
2 liście laurowe, sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Ryż ugotować, cebulę obrać, naciąć i zblanszować. Pokroić warzywa i przesmażyć je na oleju, dodając 1 łyżkę koncentratu pomidorowego, ryż oraz mięso mielone. Doprawić solą i pieprzem. Farszem nadziewać cebulę. Następnie z podanych składników przygotować sos pomidorowy, w którym należy ułożyć nadziane cebulki. Podlać wodą lub wywarem. Przykryć pergaminem i zapiekać pod przykryciem w 180 °C ok. 35 minut a następnie 15 minut grillować.

KULE ZAPIEKANE

PO STRAWCZYNECKU



WYRÓŻNIENIE



Gmina
Strawczyn

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH ZE STRAWCZYŃKA

SKŁADNIKI:

4 duże młode kalarepy
0,5 kg mięsa mielonego wieprzowo
- wołowego (może być również
z indyka z dodatkiem boczku)
10 dag grzybów suszonych
namoczonych lub świeżych,
drobno posiekanych
2 cebule

2 łyżki masła klarowanego
10 dag sera żółtego
Pęczek natki pietruszki
0,5 l mleka lub śmietany
2 łyżki masła
2 łyżki mąki pszennej
Gałka muszkatołowa, sól, pieprz,
papryka słodka i ostra - do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Kalarepy umyć, ściąć wierzchy, wydrążyć miąższ, który należy drobno posiekać i dodać do mięsa mielonego. Kalarepy włożyć do wrzącej posolonej wody na 3-4 minuty, wyjąć i ostudzić. Posiekane grzyby udusić z cebulką na maśle, doprawić solą, pieprzem, papryką słodką i ostrą, wystudzić, dodać do mięsa mielonego wraz z posiekaną pietruszką i startym serem. Farsz dobrze wymieszać, doprawić do smaku, nałożyć do każdej z kalarep, przykryć ściętym wierzchem. Kalarepy ułożyć w naczyniu żaroodpornym lekko posmarowanym masłem. Masło rozpuścić, dodać mąkę, dobrze wymieszać, z letnim mlekiem, dobrze roztrzepać aby nie było grudek i podgrzewać na ogniu do zgęstnienia. Doprawić gałką muszkatołową, solą i pieprzem. Można dodać trochę dobrej śmietany. Kalarepy zalać sosem i zapiekać w piekarniku nagrzanym do 180 °C przez 20 minut.

PLACKI ZIEMNIA CZANE

KAPUSTA ą NADZIANE





Gmina
Bieliny

KLUB SENIORA W BIELINACH

SKŁADNIKI:

Ziemniaki
Kapusta kiszona
2 jajka
4 cebule
2 ząbki czosnku
Masło
20 dag pieczarek
Kwaśna śmietana
Mąka pszenna

PRZYPRAWY:

Liść laurowy
Ziele angielskie
Sól
Pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Ziemniaki obrać i utrzeć na tarce na drobnych oczkach. Dodać kapustę kiszoną, jajka, mąkę pszenną, sól, pieprz i dokładnie wymieszać. Placki smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Pieczarki podsmażyć z cebulą, czosnkiem i zrobić sos zagęszczając mąką pszenną. Dodać sól i pieprz do smaku. Podawać z sosem pieczarkowym oraz kwaśną śmietaną.

ZIEMNIAKI FASZEROWANE

PO CHŁOPSKU





Miasto i Gmina
Bodzentyn

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „DĄBROWIANIE”

SKŁADNIKI:

4 duże ziemniaki
20 dag boczku wędzonego
1 duża cebula
1-2 ząbki czosnku
10 dag startego żółtego sera
2 łyżki śmietany 18% lub jogurtu
1 łyżka masła
Sól, pieprz
Natka pietruszki do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

Ziemniaki umyć, nakłuć widelcem i upiec w piekarniku rozgrzanym do 200 °C, przez ok. 1 godz. do miękkości. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni, aż będzie chrupiący. Dodać posiekaną cebulę, czosnek i usmażyć. Doprawić solą i pieprzem. Wydrążyć środek ziemniaków, zostawiając ok. 1 cm przy skórce. Przygotować farsz z wydrążonych ziemniaków z czosnkiem, cebulą, boczkiem, śmietaną, połową sera i masłem. Doprawić do smaku. Farsz nałożyć z powrotem do wydrążonych ziemniaków. Na wierzchu posypać resztą sera. Piec w piekarniku przez ok. 15-20 min, aż ser się roztopi. Podawać na gorąco posypane natką pietruszki.

GOLORZ PO NASEMU

CZYLI BABKA ZIEMNIACANO MIĘSEM NADZIANO





Miasto i Gmina
Bodzentyn

STOWARZYSZENIE ROZWOJU MIEJSCOWOŚCI WOLA SZCZYGIEŁKOWA

SKŁADNIKI:

2,5 kg ziemniaków
0,7 kg mięsa mielonego
0,3 kg kapusty białej
10 cienkich plastrów boczku
2 łyżki mąki pszennej
1 łyżka mąki ziemniaczanej
4 jajka
1 łyżeczka czosnku granulowanego
3 cebule
1 łyżeczka smalcu
Sól, pieprz, pieprz ziołowy
Pęczek szczypiorku

PRZYGOTOWANIE:

Ziemniaki zetrzeć na tarce na małych oczkach. Odcedzić z nadmiaru wody, dodać mąkę pszenną i mąkę ziemniaczaną, 3 jajka i przyprawy. Do mięsa mielonego dodać zeszkłąną na smalcu pokrojoną w kostkę cebulę, czosnek granulowany, 1 jajko, poszatowaną kapustę, pokrojony szczypiorek. Wszystko wyrobić na gładką masę. Przygotować naczynie żaroodporne, na spódzie wyłożyć plastry boczku i układać warstwami: 1/2 ciasta ziemniaczanego, mięso i pozostałą część ciasta ziemniaczanego. Piec pod przykryciem w temperaturze 200 °C przez ok. 2 godziny. Pod koniec pieczenia zdjąć pokrywę naczynia i piec aż do zarumienienia się ciasta. Podawać pokrojone w kostkę lub grube plastry z sosami (cacyki, grzybowym lub czosnkowym)

PIERŚ W MIŁOSNYM UŚCISKU





Miasto i Gmina
Bodzentyn

KOŁO GOSPODYŃ I GOSPODARZY WIEJSKICH ŚNIADKA

SKŁADNIKI:

1 pojedyncza pierś z kurczaka
1 duży seler
1/4 chleba o wadze 50 dag
1 mała marchewka
1/2 cebuli
5 dag sera żółtego
2 jajka
1/4 szklanki oleju
1 łyżka bułki tartej
1,5 łyżki płatków owsianych
1 szklanka mleka
Natka pietruszki
Sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Chleb namoczyć w mleku, potem odcisnąć. Seler i marchew ugotować. Obrać cebulę, drobno posiekać. Wszystkie składniki wyrobić ręką. Pojedynczą pierś z kurczaka doprawić solą i pieprzem. Na blasze wyłożyć masę warzywną. Położyć pierś, przykryć masą warzywną. Piec w piekarniku nagrzanym w temperaturze 170 °C przez ok. 45 minut.

PARZOKI Z GĘSINĄ





Miasto i Gmina
Bodzentyn

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „PSARZANECZKI”

SKŁADNIKI NA CIASTO:

0,5 kg mąki orkiszowej
20 dag masła
3 żółtka
5 łyżek śmietany
Szczypta soli

SKŁADNIKI NA FARSZ:

0,5 kg kapusty
0,5 kg ziemniaków
Garść posiekanych listków pokrzywy
1 cebula
0,5 kg gęsiny
2 jajka
Majeranek, kminek, sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Ciasto: Wszystkie składniki wymieszać i wstawić na 15 min. do lodówki.

Farsz: Kapustę ugotować do miękkości, odcedzić i posiekać na drobno. Ziemniaki ugotować, przecisnąć przez praskę. Gęsinę (ugotowaną) skręcić w maszynce. Cebulę i mięso udusić wraz z posiekaną pokrzywą. Wszystkie składniki wymieszać, doprawić do smaku solą, pieprzem, majerankiem i kminkiem wedle uznania. Ciasto rozwałkować, kroić w dowolne kształty, nakładać farsz i sklejać. Piec w piekarniku ok. 20 min aż się zarumieni. Podawać z barszczem lub dowolnymi sosami.

MĘCY BUŁY

Z SOSEM GRZYBOWYM





Miasto i Gmina
Bodzentyn

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH ŚCIEGNIANIE ZE ŚCIEGNI

SKŁADNIKI NA CIASTO:

2 kg ugotowanych ziemniaków
0,5 kg ziemniaków (surowych, utartych i odcisniętych)
30 dag mąki ziemniaczanej
2 jajka
Sól, pieprz

SKŁADNIKI NA FARSZ MIĘSNY:

0,5 kg mięsa wieprzowego np. łopatka
1 cebula pokrojona i zeszlona
Sól i pieprz

SKŁADNIKI NA SOS GRZYBOWY:

40 dag świeżych grzybów
2 łyżki masła
1 łyżka oleju
2 cebule
Ząbek czosnku
125 ml wody/bulionu
100 ml śmietanki 30-36%
Sól i pieprz do smaku

SKŁADNIKI NA KAPUSTĘ ZASMAŻANĄ

0,5 kg kapusty kiszzonej ugotować i zmielić
10-20 dag boczku
1 jajko
Sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Ciasto: wszystkie składniki wymieszać i zagnieść ciasto.

Farsz mięsny: wszystkie składniki wymieszać razem w misce.

Sos grzybowy: grzyby umyć i pokroić w plasterki. Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na masle dodając czosnek na koniec. Dodać grzyby i smażyć ok. 5 min. razem i podlać wodą bądź bulionem i dusić ok. 10-15 min. Na koniec dodać zahartowaną śmietankę oraz doprawić solą i pieprzem.

Kapusta zasmażana: z boczku zrobić skwarki i dodać zmieloną kapustę oraz jajko. Smażyć ok. 5 -10 min, następnie przyprawić solą i pieprzem.

Męcy buły: Ciasto podzielić na porcje według uznania. Robić małe placki nadziane farszem i gotować ok. 8-10 min. Podawać gorące z sosem bądź ze skwarkami i zasmażaną kapustką.

OWIJOKE RADLIŃSKIE





Gmina
Górno

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH RADLINIANKI

SKŁADNIKI:

1 kg mięsa mielonego
30 dag boczku wędzonego
0,5 kg ogórków kiszonych całych
Sól, pieprz czarny, pieprz ziołowy
Tymianek
Majeranek
2 ząbki czosnku drobno posiekanego
1 jajko
1 cebula drobno posiekana
1 bułka namoczona w mleku

PRZYGOTOWANIE:

Mięso doprawić solą i przyprawami, czosnkiem i cebulą. Połączyć z namoczoną bułką, dokładnie wymieszać. Ogórki obłożyć mięsem i owinąć plasterami boczku wędzonego. Ułożyć na brytfannie i dusić 40 min. w 180 °C. Podawać z ziemniakami opiekаныmi lub pieczonymi.

KABAN Z MARCHEWKĄ





Miasto i Gmina
Łagów

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „NOWOCZESNA GOSPODYNI” W ŁAGOWIE

SKŁADNIKI DO MIĘSA:

SKŁADNIKI NA FARSZ:

0,5 kg marchewki
5 łyżeczek ketchupu
Kilka ziaren ziela angielskiego
3 liście laurowe
3 średnie cebule
Sól, pieprz
1 jajko
0,5 szklanki oleju

1 kg boczku
1 kg dziczyzny
0,5 kg łopatki
1 szklanka wody (zimą zamienić na mleko)
4 jajka
1 szklanka bułki tartej
6 ząbków czosnku
Sól, pieprz
Magi
Pęczek pietruszki
Grzyby - opcjonalnie

PRZYGOTOWANIE:

Marchewkę zetrzeć na grubych oczkach i udusić z liściem laurowym i zielem angielskim na oleju. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę, jak wszystko przestygnie, ubite na sztywno jajko. Doprawić wedle uznania. Mięso zmielić na średnich oczkach z czosnkiem. Dodać posiekaną drobno pietruszkę oraz pozostałe składniki. Doprawić do smaku. Mięso rozłożyć na pergaminie, na nie położyć farsz z marchewką. Zawinąć jak roladę. Piec ok. 1 h w 190 ° C.

KAPUŚNIACZKI MARYSIEŃKI





Miasto i Gmina
Łagów

MARIANNA GADOWSKA

SKŁADNIKI NA CIASTO:

1 kg mąki
10 dag drożdży
0,5 szklanki cukru
4 jaja
1 szklanka mleka
1 cukier waniliowy
1 płaska łyżeczka soli
Margaryna

SKŁADNIKI NA FARSZ:

60 dag kapusty kiszzonej
1 dag tłuszczu
Szczypta kminku
4 dag słoniny
5 dag cebuli
3 dag mąki
Sól, Pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Ciasto: Białka ubić na sztywno z cukrem i dodać żółtka, wymieszać delikatnie. Margarynę rozpuścić w mleku na wolnym ogniu dodając cukier waniliowy. Drożdże rozpuścić w niewielkiej ilości cukru. Wszystkie składniki wymieszać z mąką zagnieść ciasto i odstawić do wyrośnięcia.

Farsz: Kapustę zalać wrzącą wodą, dodać tłuszcz, kminek, przykryć a kiedy się zagotuje odkryć na chwilę. Gotować 40-50 min. Słoninę, boczek pokroić w drobną kostkę, stopić na patelni. Skwarki odsunąć na bok patelni a na pozostałym tłuszczu zeszklić pokrojoną w kostkę cebulę. Zmieszać ze zrumienioną mąką na jasnobrązowy kolor. Rozprowadzić z zimną wodą, zagotować i połączyć z kapustą. Doprawić do smaku. W razie potrzeby dodać cukier i trochę kwasu z kapusty. Ciasto rozwałkować pokroić na kwadraty. Na połowie położyć farsz i złożyć w trójkąty. Posmarować jajkiem. Piec w temp. 185 ° C do zrumienienia.

FASZEROWANA KAPUSTA

W GŁÓWCE MIĘSEM MIELONYM





Gmina
Masłów

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH LUBRZANKA

SKŁADNIKI NA SOS:

SKŁADNIKI NA FARSZ:

1 kg mięsa mielonego
2 ziemniaki
2 jajka
1 czerwona cebula
50 ml wody
Pieprz, sól, gałka muskatowa

1 marchewka
1 korzeń selera
1 czerwona cebula
10 dag pasty pomidorowej
350 ml czerwonego wina
1 kapusta biała
Sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Kapustę obrać z liści, wydrążyć głąb. Oстрыm nożem ściąć wierzch kapusty (jak czapeczkę) odłożyć. Cebulę pokroić w drobną kostkę, wymieszać z mięsem, przyprawami i ziemniakami. Włożyć masę do wydrążonej kapusty. Nadzianą kapustę zapiec w piekarniku przez 15 minut w temperaturze 200 °C. Po tym czasie wyjąć kapustę z piekarnika. Polać wcześniej przygotowanym sosem warzywnym i ponownie zapiec przez 1 godzinę w temperaturze 180 °C. Wyłożyć na okrągły półmisek i podawać na gorąco.

ZIEMNIAKI W MUNDURKACH

NADZIANE WĘDZONKĄ





Gmina
Miedziana Góra

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „MACIERZANKA”

SKŁADNIKI:

4 duże ugotowane ziemniaki
30 dag wędzonki pokrojonej
w kostkę
8 plastrów sera
Sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Ziemniaki wydrążyć, nadziać wędzonką z przyprawami.
Przykryć serem i zapiec w piekarniku.

KAPUŚCIANA PEŁNA GŁOWA





Miasto i Gmina
Nowa Słupia

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „MODRZEWIANKI”

SKŁADNIKI:

1 główka kapusty białej
80 dag mięsa mielonego
1 czerwona cebula
10 dag gotowanego ryżu
4 g natki pietruszki
4 g papryki słodkiej
5 g kolendry
5 g pieprzu mielonego
5 g soli
20 ml oleju
Sól, pieprz

SKŁADNIKI NA SOS:

500 ml wody
5 g kolendry
5 g pieprzu mielonego
5 g soli
2 ząbki czosnku
1 mały koncentrat pomidorowy

PRZYGOTOWANIE:

Z kapusty odciąć wierzchołek i wydrążyć ją ze środka. Włożyć do naczynia żaroodpornego. Mięso, cebulę, ryż, natkę pietruszki, paprykę, kolendrę, pieprz, sól i olej wymieszać dokładnie w misce. Z mięsa formować klopsiki i włożyć do wydrążonej kapusty. Składniki na sos dokładnie wymieszać i wlać do kapusty wypełnionej klopsikami, a resztę sosu wlać do naczynia. Przykryć ją odciętym wierzchołkiem. Przykryć papierem do pieczenia i folią aluminiową. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 °C, piec około 90 min.

DROŻDŻOWE SŁONECZKA Z BOBEM





Miasto i Gmina
Nowa Słupia

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „TRZCIANKOWIANIE”

SKŁADNIKI NA CIASTO:

30 dag mąki pszennej
30 dag mąki pszennej pełnoziarnistej
0,5 l mleka
15 dag masła
2 łyżki cukru
2 łyżeczki soli
0,5 dag drożdży

SKŁADNIKI NA FARSZ:

0,5 kg bobu
Pieprz, sól, posiekany koperek
Ser

PRZYGOTOWANIE:

Składniki na ciasto wymieszać i wyrobić ciasto, następnie odstawić na pół godziny. Rozwałkować po czasie ciasto. Bób ugotować do miękkości, obrać go. Dodać ser i koper, doprawić do smaku pieprzem i solą. Wykroić krążki i nadziać farszem. Piec w temperaturze 180 °C ok. 25 min.

CHŁOPSKIE SAKIEWKI





Gmina
Nowiny

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „KOWALANKI”

SKŁADNIKI NA CIASTO:

1 szklanka mąki
1 szklanka mleka
1 szklanka wody
4 łyżki oleju roślinnego
3 jajka
Sól

SKŁADNIKI NA SOS:

50 dag grzybów
3 łyżki masła
Mała cebula
200 ml śmietanki słodkiej 30 %
Sól i pieprz do smaku
1-2 łyżeczki octu jabłkowego

SKŁADNIKI NA FARSZ:

Kielbasa
Boczek
Grzyby - majówki
Cebula
Sól i pieprz
Olej

PRZYGOTOWANIE:

Ze składników wyrobić ciasto i odstawić na ok. 20 minut. Tuż przed smażeniem dodać olej. Smażyć z dwóch stron. Kielbasę, boczek i grzyby pokroić w kostkę, wyrobić farsz. Jeśli farsz jest za rzadki dodać odrobinę bułki tartej. Aby przygotować sos cebulę należy pokroić w kostkę, dusić do momentu zeszklenia. Dodać pokrojone grzyby po odparowaniu wody i śmietankę. Pod koniec gotowania doprawić solą, pieprzem i dodać octu jabłkowego. Gotowym farszem napęłnić sakiewki i polewać sosem grzybowym.

GOŁĄBKI Z KURKAMI

PO CHEŁMIECKU





Gmina
Strawczyn

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH "CHEŁMIANKI"

SKŁADNIKI NA GOŁĄBKI:

1 główka białej kapusty
30 dag kurek (mogą być mrożone)
20 dag kaszy gryczanej nie palonej
20 dag kaszy jęczmiennej
1 duża cebula
6 dag masła
Sól i pieprz

SKŁADNIKI NA SOS:

20 dag kurek (mogą być mrożone)
200 ml śmietany 30%
6 dag masła
1 średnia cebula
Sól, pieprz, natka pietruszki

PRZYGOTOWANIE:

W dużym garnku zagotować wodę z łyżką soli, sparzyć z niej kapustę. Kolejno zdejmując liście. Kaszę ugotować do miękkości (każdą osobno). Na maśle podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę, dodać kurki i smażyć ok 10 minut. Ugotowane kasze wymieszać ze smażonymi kurkami, doprawić do smaku solą i pieprzem. Gotowe nadzienie układać na sparzonych liściach kapusty i ściśle zawinąć. Dno garnka wyłożyć resztką kapusty która nie nadawała się do zwinienia i na tym ułożyć gołąbki, zalać wodą z parzenia kapusty i dusić do miękkości ok 1 godzinę

Sos: na maśle podsmażyć cebulę pokrojoną w drobną kostkę, dodać kurki. Dusić przez około 10 minut, następnie dolać słodką śmietanę, sól oraz pieprz do smaku i dusić przez następne kilka minut. Przed podaniem do sosu dodać pokrojoną natkę pietruszki.

NADZIANA KACZUCHA

Z OBLĘGORKA





Gmina
Strawczyn

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „CZERWONE KORALE” W OBLĘGORKU

SKŁADNIKI:

Surowa kaczka
Majeranek, tymianek
Słodka mielona papryka

SKŁADNIKI NA

NADZIENIE DO JABŁEK:

4 jabłka
10 dag żurawiny suszonej
10 dag czarnej jagody leśnej
1 dag cynamonu

SKŁADNIKI NA

NADZIENIE DO KACZKI:

20 dag kaszy gryczanej
10 dag selera naciowego
20 dag marchewki
15 dag pietruszki
10 dag pora
20 dag jabłek
3 dag czosnku
Całe podroby z kaczki

PRZYGOTOWANIE:

Świeżą kaczkę oczyścić, dobrze wyplukać i delikatnie osuszyć papierowym ręcznikiem. Następnie należy natrzeć mieszanką przypraw. Tak przygotowaną kaczkę zawinąć w folię spożywczą i odłożyć do lodówki na minimum dwie godziny, a najlepiej na całą noc. Kaczkę wyjąć z lodówki na minimum godzinę przed pieczeniem. Mięso powinno osiągnąć temperaturę pomieszczenia. W tym czasie należy przygotować farsz. Kaszę gryczaną należy ugotować w lekko osolonej wodzie w stosunku 1 część kaszy i 2 części wody i odstawić do wystygnięcia. Warzywa obrać i pokroić w kostkę (marchew, pietruszkę i seler), pora przedzielić na pół i pokroić w półkrążki. Surowe podroby z kaczki kroić w drobną kostkę. Tak przygotowane warzywa i podroby wymieszać z przestudzoną kaszą. Doprawić farsz do smaku solą i czarnym pieprzem. Farszem należy wypełnić kaczkę, boki można zszyć lub spiąć wykałaczkami. Wstawić do rozgrzanego do 200 °C piekarnika i piec przez 2 godziny. Gdy kaczka się piecze wydrążamy jabłka w środku i wkładamy do nich żurawinę, czarne jagody leśne i cynamon. Na 15 minut przed końcem pieczenia kaczki wkładamy do piekarnika obok niej faszerowane jabłka. Upieczoną kaczkę wyjmujemy z piekarnika i odstawiamy na 15 minut aby odpoczęła.

ZAGNAŃSKIE PAŁECZKI





Gmina
Zagnańsk

KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH „FLORIANKI” W CHRUSTACH

SKŁADNIKI:

4 podudzia z kurczaka
0,5 kg pieczarek
1 cebula
1 papryka czerwona
20 dag sera żółtego
Natka pietruszki
Olej
Przyprawa do kurczaka
Mielona słodka papryka
Sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Podudzia z kurczaka umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym. Z pateczek wyjąć kości, natrzeć przyprawami do kurczaka, solą oraz słodką papryką. Wstawić na kilka godzin do lodówki. Obraną cebulę pokroić w drobną kostkę. Umyte pieczarki zetrzeć na tarce o grubszych oczkach. Podsmażyć je na oleju razem z cebulą i pokrojoną w kostkę papryką. Odstawić do wystudzenia. Do ostudzonej masy dodać starty ser żółty i posiekaną natkę pietruszki. Wyjąć pateczki z lodówki i nadziać je farszem. Wstawić do piekarnika i piec w temperaturze 190°C przez około 40 min.

NOTATKI:

Skład, łamanie, opracowanie graficzne, druk i oprawa:



ul. Szkolna 30, 05-091 Żąbki
e-mail: biuro@printinghouse.pl
www.printinghouse.pl



**POWIAT
KIELECKI**

Starostwo Powiatowe w Kielcach

ul. Wrzosowa 44, 25-211 Kielce

tel. 41 200 12 00, 41 200 12 08

www.powiat.kielce.pl