

KALAREPIOK



I INNE POTRAWY POWIATU KIELECKIEGO

V Konkurs na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę

Szanowni Państwo !

Dziedzictwo kulinarne naszego regionu to nieprzebrana skarbnica, z której coraz chętniej czerpiemy. To dziedzictwo stało się inspiracją dla Konkursu na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę Powiatu Kieleckiego, który od pięciu lat organizuje Starostwo Powiatowe w Kielcach. Owocem tego konkursu jest wydawnictwo z przepisami kulinarnymi, które oddajemy do Państwa rąk. Jesteśmy przekonani, że zawarte w nim receptury staną się inspiracją, dla wszystkich tych, dla których gotowanie jest wielką przyjemnością i pasją.

Kuchnia naszych przodków była prosta. Charakteryzowała się potrawami z mąki, ziemniaków i kaszy, rzadziej z mięsa. Nie była to kuchnia bogata, bo i wieś kielecka nie należała do najzamożniejszych. Ale nasi dziadowie potrafili wspaniale wykorzystać dary ziemi, tworząc receptury na potrawy nie tylko pożywne, ale i smaczne. Dziś z chęcią wracamy do kalmuków, zalewajki, pażybrody i wielu innych dań, na które przepisy zostały odnalezione w domowych szufladach lub przekazywane są z pokolenia na pokolenie.

Tegoroczna, piąta już edycja konkursu kulinarnego dowiodła, że mieszkańcy powiatu kieleckiego skrzętnie przechowują stare receptury, które częstokroć wzbogacają nowymi elementami. Dzięki temu mogliśmy skosztować pysznych, pomysłowych i często zaskakujących w smaku potraw. Do tego, że tradycyjna, świętokrzyska kuchnia jest wyśmienita, nie trzeba nikogo przekonywać, a nasz konkurs jest tylko tego potwierdzeniem.

W tym roku o miano najsmaczniejszych walczyły 24 dania. Podobnie jak i w ubiegłych latach jury oceniało walory smakowe, estetykę, formę podania potraw oraz oryginalność receptur. Za najsmaczniejszą potrawę powiatu kieleckiego wybrano kalarepiok jaglany, czyli faszerowaną kalarepę. Przepis na tą, jak i na pozostałe konkursowe potrawy, znajdziecie Państwo w niniejszym wydawnictwie.

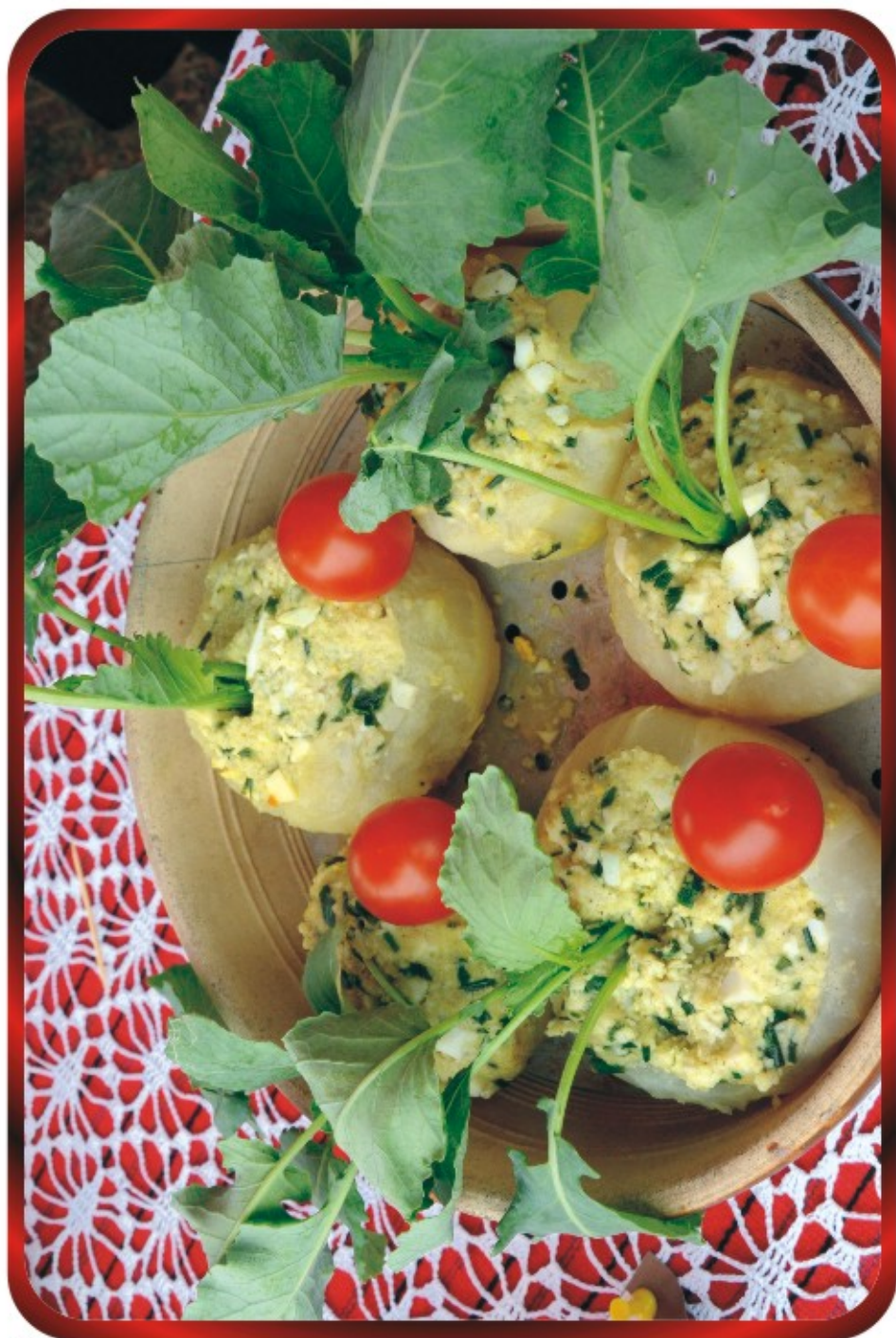
Życzymy smacznego!



Józef Szczepańczyk
Przewodniczący Rady Powiatu



Zdzisław Wrzałka
Starosta Kielecki





*Krystyna Wilk,
gospodarstwo agroturystyczne*

KALAREPIOK JAGLANY

Składniki:

4 świeże kalarepki,
0,5 szklanki kaszy jaglanej,
3 łyżki masła wiejskiego,
3 jajka,
2 łyżki szczypiorku, sól, pieprz do smaku.

Wykonanie:

kalarepki obrać, obgotować, wykroić środki i pozostawić do napełnienia farszem.

Farsz: kaszę jaglaną taimy na wolnym ogniu z dodatkiem masła. Do ostudzonej kaszy dodajemy żółtka, drobno pokrojony szczypior, sól i pieprz do smaku. Wszystko dokładnie mieszamy i na koniec dodajemy sztywno ubitą pianę z trzech białek. Tak sporządzonym farszem uzupełniamy wydrążone kalarepki. Nafaszerowane kalarepki układamy w rondlu podlewając małą ilością wywaru jarzynowego i dusimy około 15 min. pod przykryciem. Miękkie kalarepki wyjmujemy na półmisek, a z pozostałego wywaru robimy sos pomidorowy, którym polewamy kalarepki.



II miejsce

Gmina Zagnańsk



**Zespół Ludowy
„Jaworzanki”**

DZIADAJKA Z ZOCIRKO

Składniki:

około 5 litrów wody,
70 dag kiszonej kapusty,
0,5 kg włoszczyzny (marchew, pietruszka, por, seler),
kawałek słoniny lub boczku,
1 kg mąki,
1 lub 2 jajka,
2 cebule,
sól, pieprz do smaku,
można dodać liść laurowy i ziele angielskie.

Wykonanie:

gotujemy w garnku kapustę na wolnym ogniu, do ugotowanej na miękko kapusty kiszonej dodajemy włoszczyznę startą na tarce jarzynówce. W trakcie gotowania kapusty z mąki, jajek i wody zagniatamy tępe ciasto i robimy drobione kluski, które wrzucamy na ugotowany wywar z kapusty i włoszczyzny i gotujemy do miękkości, doprawiamy solą, pieprzem. Pod koniec gotowania dodajemy podsmażoną cebulkę ze skwarkami ze słoniny i boczku.



III miejsce

Gmina
Piekoszów



*Koło Gospodyń Wiejskich,
Rykoszyn*

KALMUKI BABUNI

Składniki:

- 2 kg surowych ziemniaków
(utrzeć na tarce),
- 1 kg ugotowanych ziemniaków
(przekręcić w maszynce),
- 0,5 kg kaszy jęczmiennej (utaić),
- 2 cebule,
- 30 dag słoniny,
- 0,5 kg grzybów (ugotowane),
- sól, pieprz.

Wykonanie:

farsz: cebulę zeszklić na słoninie, grzyby pokroić w drobną kostkę. Dodać te składniki do kaszy i wymieszać. Doprawić solą i pieprzem.

Ciasto na kalmuki: tarte ziemniaki odcisnąć, połączyć z ugotowanymi ziemniakami. Dodać do smaku sól, pieprz i wyrobić ciasto. Urywamy kawałek ciasta, rozniatamy na dłoniach, nakładamy farsz na ciasto i formujemy duże kule. W dużym garnku zagotowujemy posoloną wodę i wrzucamy przygotowane kalmuki. Po wypłynięciu gotujemy około 30 min. na wolnym ogniu. Ugotowane układamy na półmisek i polewamy okrasą ze słoniny.





KAPUSTA Z KASZĄ

Składniki:

1 kg kapusty kiszzonej,
70 dag żeberek wieprzowych,
20 dag kielbasy cienkiej,
2 cebule,
10 dag kaszy jęczmiennej,
parę suszonych grzybów,
1 łyżka smalcu,
1 łyżka masła,
pieprz, sól, przyprawa w płynie maggi.

Wykonanie:

kapustę wypłukać, ugotować, odcedzić. Żeberka ugotować, wywar wlać do kapusty, a mięso obrać i drobno pokroić. Grzyby namoczyć, opłukać i również drobno pokroić. Na smalcu zeszklić cebulę, dodać pokrojone mięso, grzyby i kielbasę, dodać masło i jeszcze trochę poddusić i wyłożyć do kapusty, dobrze wymieszać, dodać kostkę rosołową i kaszę. Przykryć i dusić jeszcze przez 20 minut aż kasza będzie miękka, od czasu do czasu mieszając, doprawić solą, pieprzem i przyprawą maggi do smaku.





Towarzystwo Aktywnych Kobiet

BABSKI BIGOS

Składniki:

- 5 kg kapusty kiszzonej,
- 1 kg młodej kapusty (może być trochę więcej),
- 1,5 kg łopatki wieprzowej
- 0,5 kg boczku,
- 1 kg szponder wołowy,
- 1 kg kości schabowych,
- 0,5 kg wiejskiej kielbasy,
- śliwki suszone, grzybki suszone.

Przyprawy: maggi, vegeta, sól, pieprz, majeranek,
liść laurowy, 1 przecier pomidorowy, czosnek, cebula.

Wykonanie:

kapustę gotujemy 4 dni przed podaniem. Po zagotowaniu odlewamy i jeśli jest bardzo kwaśna ponownie zagotowujemy jeszcze raz przez krótką chwilę i odlewamy. Mięso wraz z kośćmi gotujemy na wywar. Po zagotowaniu mięsa obieramy mięso krojąc w kostkę. W rondlu przypiekamy boczek dodając obrane mięso już pokrojone dusząc je przez chwilę do lekkiego zarumienienia. Następnego dnia mieszamy wszystkie składniki z kapustą dodając przyprawy oraz czosnek. Całość dusimy przez 3 dni po 3 godziny. Ostatniego dnia dodajemy upieczoną cebulę i przecier pomidorowy.





Zespół Ludowy „Jaworzanki”

WOŁKI GRZYBOWE

Składniki:

5 dag grzybów suszonych, około 10 dag bułki, 1 duża cebula, 2 jaja, mleko (do namoczenia bułki), 2 łyżki masła, olej do smażenia, sól i pieprz do smaku.

Wykonanie:

grzyby ugotować do miękkości w małej ilości wody i po ochłodzeniu zmielić w maszynce do mięsa z 2 bułkami namoczonymi w mleku, dobrze odcisniętymi. Po dodaniu drobno posiekanej i usmażonej na maśle cebuli, 2 całych jaj, soli i pieprzu do smaku, wyrabiamy ręką z wymienionych składników jednolitą masę, z której formujemy wałeczki, panierujemy w mące, jajku i bułce tartej i smażymy na oleju.

Sos ziemniaczany: ok. 5 dag masła, jedna cebula, 1 litr wywaru z włoszczyzny, ok. 25 dag ziemniaków pokrojonych w kosteczkę, sól, pieprz do smaku.

Z masła i mąki przyrządzamy jasną zasmażkę, w czasie smażenia dodajemy drobniusieńko pokrojoną cebulkę, która powinna się zrumienić, zasmażkę rozprowadzamy stopniowo w 0,5 litra wywaru, dodajemy 4 ziarenka ziela angielskiego i mały kawałek listka laurowego. Do gorącego sosu wsypujemy 25 dag ziemniaków pokrojonych w kostkę. Gdy ziemniaki są miękkie przyprawiamy sokiem z połowy cytryny, solą do smaku i ewentualnie dodajemy troszeczkę cukru. Tuż przed podaniem posypujemy zieloną pietruszką.





Koło Gospodyń Wiejskich w Chełmcach

KUGIEL

Składniki:

2 kg ziemniaków,
4 cebule,
0,5 kg kielbasy,
1 bułka pszenna,
15 g smalcu,
7 g bułki tartej,
15 g tłuszczu,
mleko, sól, pieprz.

Wykonanie:

ziemniaki umyć, obrać i zetrzeć na tarce. Odcisnąć z wody. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na tłuszczu. Bułkę namoczyć w mleku, po czym wycisnąć. Wszystkie składniki połączyć, wymieszać i przyprawić solą i pieprzem. Kielbasę pokroić i dodać do masy. Masę wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypać tartą bułką. Piec 2 godziny do zarumienienia. Podawać z surówką z białej i czerwonej kapusty oraz z ubita kwaśną śmietaną.





Koło Gospodyń Wiejskich w Chełmcach

MAZANIEC

Składniki:

ciasto

1,5 szklanki mąki, jajko, łyżka oleju, woda, sól;

farsz

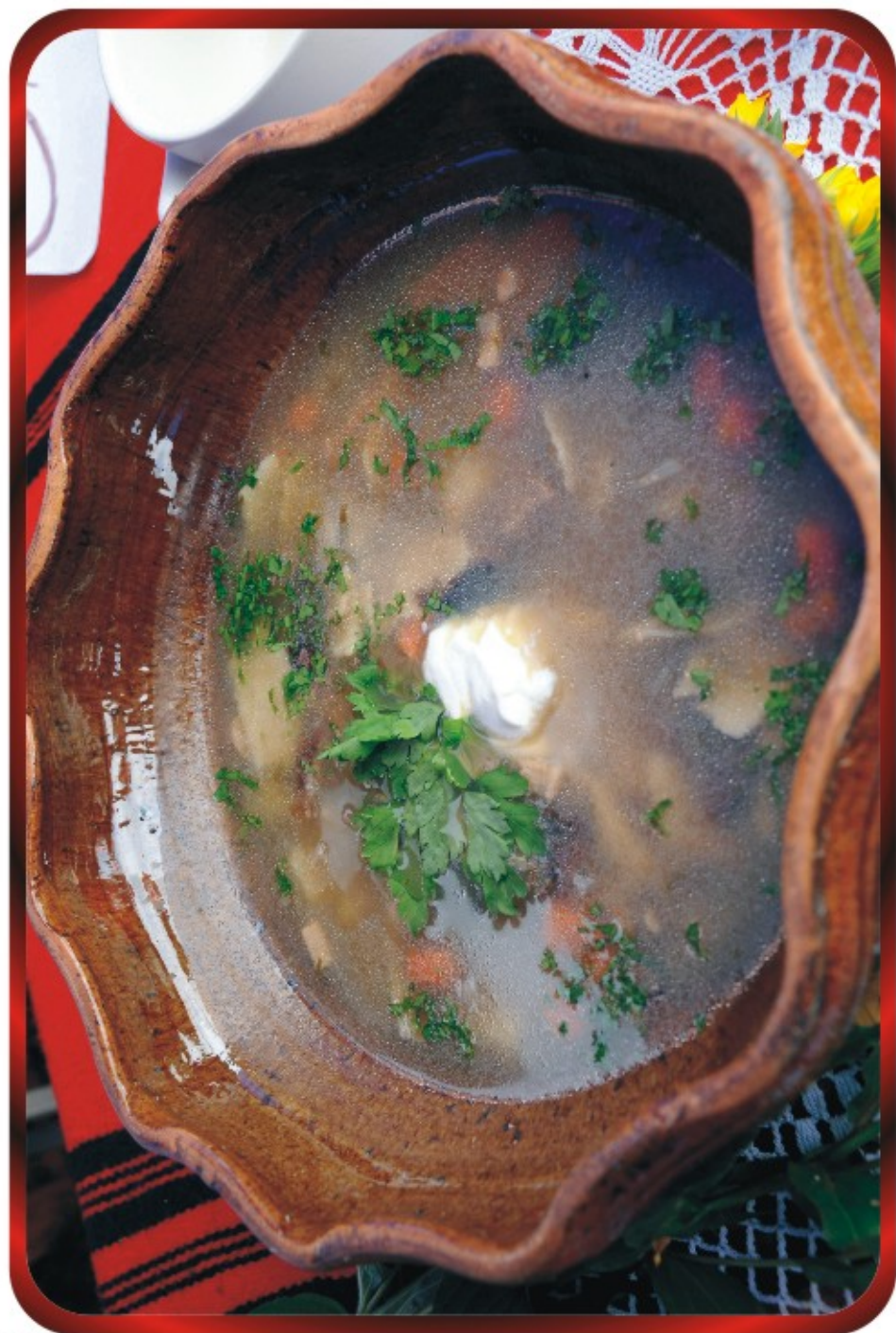
0,5 kg białej kapusty,

0,5 kg kiszonej kapusty,

0,2 kg grzybów, 0,25 kg boczku wędzonego,
maggi, majeranek, 2 cebule, tymianek, sól, pieprz.

Wykonanie:

do przesianej mąki wbić jajko, dodać olej, wodę, posolić i zagnieść ciasto, dobrze wyrobić i cienko rozwałkować. Podsuszyć i pokroić na skośne lub kwadratowe kawałki. Mazańce (łazanki) ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić, dodać łyżkę oleju i wymieszać, aby się nie skleily. Kapustę oczyścić i pokroić, następnie gotować do miękkości w osolonej wodzie. Kapustę kiszoną przelać zimną wodą, starannie odcisnąć i pokroić na drobno. Zalać wodą i gotować 30 min. Cebule obrać i pokroić w kostkę, podsmażyć na oleju. Grzyby oczyścić, posiekać, dodać boczek pokrojony w kostkę, dodać do cebuli i chwilę dusić. Ugotowany makaron dodać do ugotowanej świeżej i kiszonej kapusty, grzybów, boczku i cebuli, wszystko wymieszać. Dusić 10 minut dodając przyprawy: sól, pieprz, maggi, majeranek, tymianek. Podawać na gorąco.





Koło Gospodyń Wiejskich „Chełmowianki”

GRZYBANIEC

Składniki:

5 dużych ziemniaków,
duży pęczek pietruszki (natka),
1 cebula,
2 marchewki,
kilkanaście grzybów, najlepiej leśnych,
mogą być mrożone lub suszone,
sól, pieprz,
słonina do okrasy,
2-3 łyżki śmietany,
kluski grubo rwane
(ciasto jak na pierogi powinno być bardziej tępe).

Wykonanie:

ziemniaki, marchew obrać i pokroić w kostkę. Gotujemy do miękkości, w międzyczasie kroimy grzyby w paski i wrzucamy do gotujących się warzyw (jeżeli są to grzyby suszone należy je wcześniej namoczyć). Pod koniec gotowania wrzucamy ręcznie rwane kawałki (nieduże) ciasta oraz trochę pokrojonej pietruszki. Wszystko gotujemy do momentu aż będą miękkie wszystkie składniki. Na koniec wlewamy wcześniej przygotowaną okrasę i dodajemy śmietanę, doprawiamy do smaku.





Koło Gospodyń Wiejskich „Modrzewianki”

GRYCZAKI

Składniki:

1,5 kg mąki pszennej,
1 jajko,
2 szklanki ciepłej wody,
0,5 kg kaszy gryczanej,
25 dag grzybów suszonych,
2 cebule,
olej rzepakowy do smażenia,
sól, pieprz.

Wykonanie:

zagniatamy ciasto na pierogi. Farsz: kaszę gotujemy na miękko, grzyby namaczamy i też gotujemy. Kaszę po wystudzeniu mieszamy z posiekanymi grzybami. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Na koniec dodajemy wysmażoną cebulę. Z przygotowanych składników lepimy pierogi. Gotujemy i podajemy z zasmażką z cebulką na oleju rzepakowym.





**Zespół Ludowy
„Szewczanki”**

SZEWSKIE TARGAŃCE

Składniki:

1 kg kapusty kiszonej,
30 dag chudego boczku,
0,5 kg mąki,
3 jajka,
25 dag kurek gotowanych,
pieprz, liść laurowy, ziele angielski, sól,
łyżeczka majeranku, 1 ząbek czosnku, 1 cebula.

Wykonanie:

kapustę kiszoną ugotować do miękkości i odcisnąć z wody, boczek pokroić, wysmażyć, dodać pokrojoną cebulę – zeszklić. Odmrożone grzyby – kurki pokroić na drobno, dodać do boczku z cebulą i razem dusić, dodać kapustę, przyprawy i jeszcze chwilę dusić. Z mąki i jajek zagnieść ciasto, rozwałkować, zagotować osoloną wodę, rwać ciasto na kawałki i wrzucać na wrzątek, ugotować. Ugotowane kluski przelać zimną wodą, dodać uduszone gorące składniki, wymieszać.





Zespół Obrzędowy „Kowalanki”

SOCZEWIOKI

Składniki:

ciasto:

1 kg mąki pszennej, ciepła woda;

farsz:

500 g zielonej soczewicy,

3 małe cebule, 2 ząbki czosnku, 2 łyżki masła,

10 dag grzybów suszonych lub świeżych,

sól, pieprz,

zioła według uznania, np. majeranek, tymianek.

Do gotowania:

woda, sól, olej.

Wykonanie:

grzyby namoczyć, odlać wodę i gotować w nowej wodzie przez około 15 minut. Następnie odsączyć grzyby, pozostawiając wodę. W tej wodzie ugotować soczewicę z dodatkiem soli i masła. Cebulę pokroić i usmażyć na złoty kolor. Grzyby razem z cebulą przepuścić przez maszynkę do mięsa, wymieszać z soczewicą, doprawić farsz solą i pieprzem, dodać zioła. Z mąki i ciepłej wody zagnieść elastyczne ciasto. Rozwałkować, wycinać kwadraty, nakładać farsz. Gotować przez 5-6 minut w wodzie z dodatkiem soli i oleju. Soczewioki podawać z cebulką usmażoną na złoto lub z tartą bułką przyrumienioną na maśle. Soczewioki można piec w piekarniku i podawać do czerwonego barszczu.





**Aleksandra Biskup,
KGW Wzdół Rządowy**

POPA

Składniki:

1kg grochu łupanego,
0,5 kg wędzonki,
2 cebule,
sól, pieprz,
majeranek, zielony koper.

Wykonanie:

groch ugotować, wędzonkę usmażyć z cebulą, wymieszać, doprawić do smaku. Podawać samo lub z chlebem.





**Aleksandra Biskup,
KGW Wzdół Rządowy**

CIASTO Z DYNI „BANIOCEK”

Składniki:

4 jajka,
1 szklanka cukru,
1,25 szklanki oleju,
2 szklanki startej dyni,
2,5 szklanki mąki,
1 łyżeczka proszku do pieczenia,
1 łyżeczka sody,
1 łyżeczka cynamonu,
po 10 dag orzechów i rodzynek.

Wykonanie:

jajka utrzeć z cukrem, następnie po kolei dodawać poszczególne składniki – ciągle mieszając . Przekładamy do brytfanki wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką – pieczemy 1 godz. w tem. 180° C.





**Bożena Kuryga,
Gospodarstwo Agroturystyczne
„Ranczo”**

POLEWKA ŚWIĘTOKRZYSKA

Składniki:

1 litr maślanek włoszcowskiej,
2 łyżki śmietany 18%,
2 łyżki mąki pszennej,
1 łyżeczka cukru,
1,5 łyżeczki soli,
50 ml wody,
2 cebule,
20 dag boczku wędzonego lub słoniny.

Wykonanie:

maślankę doprowadzić do wrzenia, mąkę rozmieszać z wodą i śmietaną, wlać na gotującą maślankę energicznie mieszając. Dodać cukier i sól do smaku. Boczek i cebulę pokroić w kostkę, wysmażyć. Podawać z ugotowanymi, utłuczonymi ziemniakami polanymi okrasą z boczku i cebulki.





**Bożena Kuryga,
Gospodarstwo Agroturystyczne
„Ranczo”**

GWIEŹDZISTY CHŁODNIK TRUSKAWKOWY

Składniki:

1 kg dojrzałych truskawek, pół szklanki cukru,
pół szklanki śmietanki kremówki, 2 żółtka, 1 łyżeczka
soku z cytryny, płaska łyżeczka mąki ziemniaczanej,
pół opakowania makaronu gwiazdek,
trochę śmietany 12% do udekorowania.

Wykonanie:

makaron gotujemy tak jak lubimy, ale raczej al dente. Umyte i pozbawione szypulek truskawki wrzucamy do garnka, zalewamy wodą. Dodajemy połowę cukru. Blenderujemy na jednolitą masę. W miseczce obok mieszamy bardzo dokładnie zimną kremówkę z mąką ziemniaczaną. Trzecie naczynie, którego potrzebujemy do naszego chłodnika, to mały ronderek. Ustawiamy go na małym ogniu, wrzucamy żółtka i pozostały cukier, a następnie energicznie mieszamy aż do chwili, gdy cukier się całkowicie rozpuści, a masa stanie się jasnokremowa. Wtedy wlewamy kremówkę, nie przestając intensywnie mieszać. Gdy tylko całość zgęstnieje zdejmujemy z ognia. Dodajemy zmiksowane truskawki, dokładnie mieszamy z masą śmietanowo-żółtkową. Odstawiamy do lodówki na minimum godzinę. Serwujemy z makaronem.





**Elżbieta Kot,
Gospodarstwo Agroturystyczne
„Kuźnia”**

KURA W TOWARZYSTWIE KUREK

Składniki:

2 duże kurczaki,
2 główki cebuli, kurki, 2 jajka, papryka mielona,
papryka świeża, pietruszka zielona,
Sól, pieprz, czerstwa bułka.

Wykonanie:

1 kurczaka delikatnie otrybować (oddzielić mięso od kości). Kości należy wyjąć nie uszkodzając skóry kurczaka, przyprawiamy przyprawami i pozostawiamy na 3 godziny. Drugiego kurczaka trybujemy w całości i mielimy mięso, dodajemy bułkę zmieloną namoczoną w mleku, przyprawy, warzywa, podsmażoną cebulkę, uduszone kurki, jajka i wyrabiamy farsz. Gotowym farszem napychamy wytrybowanego kurczaka, zaszywamy i układamy w brytfance, obkładamy masłem i pieczemy około 2 godziny w temperaturze 180° C. Podajemy na gorąco z sosem lub na zimno z sosem kurkowym.





**Elżbieta Kot,
Gospodarstwo Agroturystyczne
„Kuźnia”**

ŻUR ZARZUCANY JAJAMI

Składniki:

wywar z wędzonki,
serwatka z mleka,
0,5 l zakwasu
(zakwas: mąka żytnia, płatki owsiane,
woda, czosnek),
ziele angielskie, majeranek, czosnek,
liść laurowy,
sól,
kiełbasa,
jajka wyparzone.

Wykonanie:

do gorącego wywaru z wędzonki i serwatki dodać roztarte przyprawy, umytą i pokrojoną w plastry kiełbasę i dobrze ukwaszony i wymieszany żur. Zagotować, posolić do smaku. Na koniec wbić surowe jajka, zaczynając od zewnętrznej strony w kierunku środka (w zależności od proporcji można czynności z jajkami powtórzyć). Nie mieszać, aby jajka się nie rozpadły. Podajemy z pieczywem.





***Elżbieta Osman,
Gospodarstwo Agroturystyczne
„Daleko od szosy”***

BIDA

Składniki:

2 kg kapusty kiszzonej,
0,5 kg kaszy orkiszowej,
0,5 kg surowego podgardla,
3 cebule,
sól, pieprz, przyprawy.

Wykonanie:

kapustę umyć, drobno pokroić i zagotować, odlać wodę.
Ponownie zalać wodą i wsypać kaszę orkiszową. Pod-
gardle pokroić i udusić wraz z cebulą i dodać do kapusty.
Wszystko razem gotować 2-3 godziny często mieszając.
Na koniec przyprawić do smaku.





Koło Gospodyń Wiejskich, Rykoszyn

ZALEWAJKA Z GRZYBAMI

Składniki:

75 dag ziemniaków,
30 dag grzybów (kurki, zieleniatki),
30 dag podgardla,
4 łyżki śmietany,
zakwas z mąki żytniej, sól, pieprz,
2 litry wody.

Wykonanie:

ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, kurki oczyścić i wrzucić na wrzącą posoloną wodę. Gotować. Pod koniec gotowania dodać zakwas z mąki żytniej i gotować około 10 minut. Zalewajkę doprawić śmietaną i zagotować. Dodać okrasę z podgardla.





***Koło Gospodyń Wiejskich
„Macierzanka”***

JAGŁAKI KOSTOMŁOCKIE

Składniki:

główka kapusty,
kasza jaglana,
boczek,
cebula, sól, przyprawy.

Wykonanie:

kapustę parzymy, kaszę taimy na półmiękką. Boczek topimy na chrupiące skwarki, pod koniec dodajemy posiekaną cebulę. Kaszę mieszamy ze skwarkami i cebulą, dodajemy garść przypraw. Formujemy w dłoniach farsz i owijamy kapustą. Dusimy do miękkości. Podajemy ze skwarkami lub sosami.





**Ewa Siudajewska,
Bęczków**

LEMIESZKA NA JAGŁACH Z BOCZKIEM

Składniki:

1,5 litra wody osolonej,
0,2 litra kaszy jaglanej,
0,2 kg boczku,
1 kg mąki pszennej razowej.

Wykonanie:

wodę posolić, wrzucić kaszę jaglaną i gotować aż będzie miękka. Zestawić z ognia i na niewielkim płomieniu utrzymywać ciepło. Mąkę sypać i nagniać, mieszać aż będą pokazywać się bąble powietrza i potrawa będzie miała konsystencję zwartą. Zestawić z płomieni, przykryć. Boczek pokroić w drobną kosteczkę i usmażyć, można dodać cebulki. Potrawę nakładać na talerze łyżką namoczoną w tłuszczu, okrasić boczkiem i ozdobić nacią.





Koło Gospodyń Wiejskich w Piotrowie

PYZULKOWA MOCACHA

Składniki:

2 litry wody,
50 dag ziemniaków + 5 średniej wielkości,
pęczek warzyw
(marchew, pietruszka, por, seler),
zielenina,
2 łyżki mąki pszennej,
garstka kiszonej kapusty,
okrasa ze świeżej słoniny lub boczek z cebulą.

Wykonanie:

ziemniaki i warzywa pokrojone w kostkę gotować.
Po 10 minutach wrzucić „pyzunie” uformowane w małe
kuleczki ze starych 4-5 ziemniaków i 2 łyżek pszennej
mąki. Gotować jeszcze ok. 10 minut. Do ugotowanej
zupy włożyć garstkę surowej kapusty kiszonej i zie-
leninę. Zaprawić okrasą.





Koło Gospodyń Wiejskich w Piotrowie

RWANIEC

Składniki:

0,5 kg ziemniaków,
1 litr wody,
1 litr mleka.

Ciasto na zacierkę:

1,5 szklanki mąki,
1 jajko,
woda,

sól, okrasa z boczku lub słoniny.

Wykonanie:

na wodzie ugotować pokrojone w kostkę ziemniaki. Wlać mleko. Do gotującej zupy wrzucać szarpane z ciasta zacierkowego kawałeczki drobne ciasta. Posolić do smaku. Okrasić boczkiem lub słoniną.





***Teresa Klimczak,
Marzysz***

RZODKIE Z ŁOBODĄ

Składniki:

2 kg ziemniaków,
1 marchew,
1 cebula,
3-4 garście liści łobody,
natka pietruszki, koperek,
15 dag słoniny,
3 łyżki mąki,
0,3 litra śmietany,
sól, pieprz do smaku.

Wykonanie:

na posoloną wodę (około 3,5 litra) wrzucić pokrojone w kostkę ziemniaki, warzywa i liście łobody. Gotować do miękkości. Na stopionej słoninie podsmażyć cebulę i lekko zrumienić mąkę. Zasmażkę wlać do zupy i zagotować. Podprawić śmietaną i pieprzem do smaku. Zupę można ugotować na wywarze mięsnym.



Członkowie jury: Pan Mirosław Ciołak, Pani Renata Janik, Pan Jan Cedro oraz Pan Szczepan Skorupski wręczają Pierwszą nagrodę dla Pani Krystyny Wilk.



Wszyscy uczestnicy Konkursu.

Publikacja Starostwa Powiatowego w Kielcach.

Zdjęcia: Agata Lisowska.

Redakcja: Referat Kultury, Turystyki i Sportu.

Wszystkie przepisy zamieszczone w wydawnictwie pochodzą od uczestników konkursu.



www.powiat.kielce.pl