

KUĆMOK PO CIEKOCKU



SKŁADNIKI

3 kg ziemniaków
½ kg cebuli
½ kg boczku
3 łyżki mąki pszennej
3 jajka
sól i pieprz do smaku

sos:

½ kg świeżych grzybów lub 15-20 dag
suszonych
1 cebula,
1 łyżka masła, 1 łyżka mąki,
1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki,
sól, pieprz do smaku.

sałatka z dyni

2 kg dyni,
1 kg czerwonej papryki,
1 kg marchwi,
1 kg cebuli.

zalewa:

1 szklanka octu 10%,
1 szklanka oleju,
1 szklanka cukru,
2 łyżki soli.

WYKONANIE

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce, odlać nadmiar wody, dodać mąkę, jajka, sól, pieprz, cebulę podsmażyć z boczkiem i wszystko razem połączyć. Wyłożyć na wysmarowaną blachę i piec 1,5 godz. w temp. 180°C.

Grzyby starannie umyć, pokroić w plastry, gotować 15 min z odrobiną soli, odcedzić, cebulę zeszklić na maśle, dodać grzyby, wlać ½ szklanki wody z gotowanych grzybów i jeszcze chwilę podduścić. Zrobić zawiesinę z mąki i ½ szklanki zimnej wody, dodać do grzybów, zagotować, wsypać zieloną pietruszkę, doprawić solą i pieprzem. (Sos można też zrobić z suszonych grzybów).

Dynię, marchew, paprykę zetrzeć na tarce o grubych oczkach, cebulę pokroić w cienkie paski. Wszystko wymieszać, zalać zalewą, odstawić na 3 godziny. Nakładać do słoików i pasteryzować przez około 1 godzinę.

Upieczony kucmok kroimy w grube plastry, polewamy sosem grzybowym i podajemy z sałatką z dyni.

Przygotowane przez Gospodarstwo Agroturystyczne „Nad Wodą”

Gmina Masłów + herb

VII Konkurs na Najsmaczniejszą Tradycyjną Potrawę Powiatu Kieleckiego

2014 rok