

**TRADIČNÉ
POĽSKO-SLOVENSKÉ
JEDLÁ**

**TRADYCYJNE POTRAWY
KUCHNI
POLSKO-SŁOWACKIEJ**

2013



EURÓPSKA ÚNIA
EURÓPSKY FOND
REGIONÁLNEHO ROZVOJA

*Projekt je spolufinancovaný Európskou úniou z prostriedkov
Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci
Programu cezhraničnej spolupráce
Poľská republika – Slovenská republika 2007–2013.*

Milí priatelia,

dostáva sa Vám do rúk kuchárska kniha, ktorá je súčasťou cezhraničného projektu PL-SR, ZACHOVANIE TRADIČNÝCH POĽSKO-SLOVENSKÝCH JEDÁL, realizovaný spoločne obcami Oravskou Lesnou (SR) a gminou Poroním (PL).

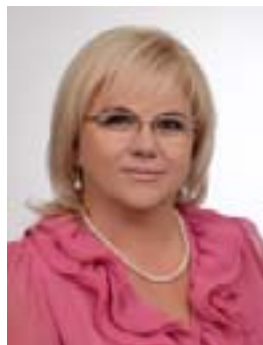
Projekt sa zameriava na gastronómickú oblasť. Nosiťmi myšlienky boli staré matere, ktoré poznajú tradičné recepty jedál. Chceme pôsobiť aj na mladšiu generáciu, aby si zachovali tieto tradičné jedlá.

Som hrdá na našich obyvateľov, že zachovávajú svoje tradície, tieto udržiavajú regionálne, a to najmä v oblasti gastronómie, ale aj hudby, spevu a tanca. V rámci projektu sme riešili aj investíciu – zriadenie a vybavenie kuchyne v kultúrnom dome.

Hlavnou myšlienkou projektu cezhraničnej spolupráce bolo naštartovať spoločne aktivity typu EUDIA – EUĐOM a vytvoriť nástroj na zblížovanie obyvateľov pohraničia.

V budúcnosti chceme s poľským partnerom gminou Poroním pokračovať a realizovať i väčšie investície.

Ing. Viera Mazúrová, starostka obce



Szanowni przyjaciele,

W rękach Państwo trzymają książkę kucharską, która jest częścią projektu przezgranicznego PL-SR, DOCHOWANIE TRADYCYJNYCH POLSKO-SŁOWACKICH DAŃ, realizowanego wspólnie poprzez gminę Oravská Lesná (SR) i gminę Poronin (PL).

Projekt skupia się na dziedzinę gastronomii. Ten pomysł narodził się w głowach naszych babci, które znają tradycyjne przepisy dań. Naszym celem jest także oddziaływać na młodszą generację, żeby sobie dochowała te tradycyjne dania.

Jestem dumna z naszych obywateli, którzy zachowują swoje tradycje, utrzymują je na poziomie regionalnym, głównie w dziedzinie gastronomii, a także muzyki, śpiewu i tańca. W ramach tego projektu była realizowana także inwestycja – otwarcie i wyposażenie kuchni w domu kultury.

Główną ideą projektu współpracy przezgranicznej było wspólnie nastartować działania typu LUDZIE – LUDZIOM i wytworzyć narzędzie do zblizania obywateli pogranicza.

W przyszłości chcielibyśmy kontynuować współpracę z polskim partnerem gminą Poronin i realizować nawet większe inwestycje.

Ing. Viera Mazúrová, wojt gminy



Dožinkový veniec pri príležitosti podujatia – Zachovanie tradičných poľsko-slovenských jedál, realizovaný v rámci projektu PL-SR, uvili pani Kamila Podstavková a Anna Dulovcová.






Obec Oravská Lesná a Gmina Poronin
 Vás pozývajú na gastronomické podujatie
**„ZACHOVANIE TRADIČNÝCH
 POĽSKO - SLOVENSKÝCH JEDÁL“**,
 ktoré sa uskutoční dňa 26. septembra 2013 v Oravskej Lesnej o 10.00 hod.



Podujatie „Zachovanie tradičných poľsko-slovenských jedál“ je organizované so zámerom Európskej únie, Európskeho fondu regionálneho rozvoja v rámci Programu rozvojných spolupráce Poľská republika - Slovenská republika 2007-2013.

KVAKOVÁ POLIEVKA

Suroviny:

1 stredne veľká kvaka, **1** mrkva, **1** petržlen, **2** zemiaky, cibuľa, olej, soľ, mleté čierne korenie, sladká paprika, hladká múka, petržlenová vňať, smotana.

Postup receptu:

Do hrnca nalejeme 1,5 l vody, dáme kvaku a koreňovú zeleninu pokrájanú na kocky, soľ, korenie, varíme do polomäkka, pridáme zemiaky na kocky. Keď je zelenina mäkká, z oleja, cibule, múky a sladkej papriky urobíme zápražku a zabustíme polievku. Nakoniec dáme petržlenovú vňať a podľa chuti zjemníme smotanou.

ZUPA Z BRUKWI

Skladniki:

1 średnie dużą brukiew, **1** marchewka, **1** pietruszka, **2** ziemniaki, cebula, olej, sól, pieprz czarny mielony, słodka papryka, mąka gładka, natka pietruszki, śmietana.

Sposób przygotowania:

Do garnka wlać 1,5 l wody, dodać brukiew i przydać warzywa korzeniowe pokrojone w kostkę, sól, pieprz, gotować dopóki dodatki nie są półmiękkie, dodać ziemniaki pokrojone w kostkę. Gdy są warzywa miękkie, z oleju, cebuli, mąki i słodkiej papryki przygotować zasmażkę i zagaścić zupę. Na końcu dodać natkę pietruszki i według smaku zlaгодnić śmietaną.

ŠALÁTOVÁ POLIEVKA „SALOTA“

Suroviny:

1 l kyslého mlieka, **2 – 3** hlávky letného šalátu, soľ, mleté korenie, **2,5** dcl smotany, **2** PL hladkej múky, slanina, pažitka, zemiaky.

Postup receptu:

Kyslé mlieko obrejeme, tvarob scedíme. Šalát očistíme a buď pokrájame alebo potrbáme na menšie kúsky, posypeme ho soľou a rukou pomliaždíme (zmenší objem a pustí šťavu). Múku rozhabarkujeme v smotane, slaninu na menšie kocky opražíme. Do srvátky z kyslého mlieka vlejeme smotanu s múkou a necháme zovrieť. Šalát zľabka stlačíme (zostávajúcu vodu nedávame do polievky) a pridáme do polievky, zamiešame a necháme znovu zovrieť. Pridáme opraženú slaninu a pokrájajú pažitku. Nakoniec podľa chuti dosolíme. Zemiaky na štvrtky uvaríme osobitne a do polievky pridávame priamo na tanier.

ZUPA Z SAŁATY „SALOTA“

Składniki:

1 l zsiadłego mleka, 2 – 3 główki sałaty masłowej, sól, pieprz mielony, 2,5 dcl śmietany, 2 łyżki gładkiej mąki, słonina, szczypiorek, ziemniaki.

Sposób przygotowania:

Zsiadłe mleko ogrzać, twaróg scedzić. Oczyszczyć sałatę i lub ją pokroić albo porzrywać na mniejsze kęski, posypać solą i ręką rozgnieć (zmniejszy swoją objętość i wypuści sok). Mąkę zabartować śmietaną, słoninę pokrojoną w mniejszą kostkę osmażyć. Do serwatki ze zsiadłego mleka wlać śmietaną z mąką i gotować. Sałatę lekko wycisnąć (pozostałą wodę już newlewać do zupy) i dodać do zupy, zamieszać i zagotować. Dodać osmażoną słoninę i pokrojony szczypiorek. Na końcu według smaku dodać sól. Ziemniaki pokrojone w ćwiartki ugotować osobno i podawać z zupą prosto na talerzu.



POLIEVKA Z HRÍBOV

Suroviny:

5 väčších hríbov, koreňová zelenina, menšia cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, petržlenová vňať, soľ, mleté čierne korenie, rasca celá, 2 väčšie zemiaky, 10 – 15 dkg polohrubej múky, 1 vajce, 6 dkg masla, 2 PL hladkej múky.

Postup receptu:

Hríby očistíme, pokrájame a dáme variť do 2 l vody, pridáme soľ, korenie, rascu. Varíme asi 40 minút, pridáme koreňovú zeleninu, cibuľu, cesnak. Keď je zelenina uarená do polomäkka, pridáme na kocky pokrájané zemiaky. Z polohrubej múky, vajca a trocha vody si spravíme tuhšie cesto na balušky. Keď je zelenina uarená, do polievky zavaríme balušky. Z masla a múky urobíme zápražku, vlejeme do polievky, necháme zovrieť. Nakoniec pridáme nakrájanú petržlenovú vňať.

ZUPA Z GRZYBÓW

Składniki:

**5 większych grzybów, warzywa korzeniowe,
mniejsza cebula, 2 ząbki czosnku, natka pietruszki, sól,
pieprz czarny mielony, kminek cały, 2 większe ziemniaki,
10 – 15 dkg półgrubej mąki, 1 jajko,
6 dkg masła, 2 łyżki gładkiej mąki.**

Sposób przygotowania:

Grzyby oczyścić, pokroić i dać gotować do 2 l wody, dodać sól, korzenie i kminek. Gotować około 40 minut, dodać warzywa korzeniowe, cebulę, czosnek. Gdy są warzywa do połowy ugotowane, dodać ziemniaki pokrojone w kostkę. Z półgrubej mąki, jajka i wody zrobić gęstsze ciasto na gałuszki. Z masła i mąki przygotować zasmażkę, wlać ją do zupy i zagotować. Na końcu dodać pokrojoną natkę pietruszki.



FAZUĽOVÁ POLIEVKA NA KYSLO

Suroviny:

20 dkg fazule, údené rebro, 3 – 4 zemiaky, soľ, 4 ks bobkový list,
6 guliek nového korenia, celé čierne korenie,
3 strúčiky cesnaku, cibuľa, bravčová masť, 2,5 dcl smotany,
2 PL hladkej múky, ocot, cukor.

Postup receptu:

Fazuľu namočíme na noc do vody, vodu zlejeme a zalejeme asi 2 l vody, pridáme bobkový list, nové a čierne korenie, cesnak, soľ, údené rebro a varíme do mäkka. Do polievky pridáme na kocky pokrúpané zemiaky a uvaríme. Cibuľu opražíme na masť do zlata a vlejeme do polievky. Zo smotany a hladkej múky urobíme zátrepku, vlejeme do polievky a krátko povaríme. Nakoniec dochutíme octom a cukrom.

KWAŚNA ZUPA Z FASOLI

Skladniki:

20 dkg fasoli, wędzone żeberko, 3 – 4 ziemniaki, sól, 4 szt listka laurowego, 6 ziarenek nowego pieprzu, pieprz czarny cały, 3 ząbki czosnku, cebula, smalec wieprzowy, 2,5 dcl śmietany, 2 łyżki gładkiej mąki, ocet, cukier.

Sposób przygotowania:

Fasolę moczyć przez noc w wodzie, tą wodę wylać i fasolę zalać około 2 l wody, dodać listek laurowy, nowy i czarny pieprz, czosnek, sól, wędzone żeberko i gotować dopóki dodatki nie są miękkie. Do zupy dodać ziemniaki pokrojone w kostkę i ugotować. Cebulę smażyć na smalcu do póki nie zdobędzie złotego koloru i dodać do zupy. Ze śmietany i gładkiej mąki przygotować zaprawę, wlać do zupy i krótko gotować. Na końcu dodać ocet i cukier według smaku.

VIANOČNÁ KAPUSTNICA

Suroviny:

50 dkg kyslej kapusty, 4 hrste sušených dubákov, 8 sušených sliviek, soľ,
4 ks bobkový list, celé nové korenie, celé čierne korenie, 3 strúčiky
cesnaku, cibuľa, 7 dkg masla, 2,5 dcl smotany, 2 PL hladkej múky,
zemiaky.

Postup receptu:

Kyslú kapustu zalejeme asi 2 l vody, pridáme bobkový list, nové a čierne korenie, cesnak, soľ a varíme asi 40 minút. Pridáme vo vode rozmочené sušené dubáky a sušené slivky. Maslo roztopíme a popražíme na ňom cibuľu do zlata, vlejeme do polievky. V smotane rozbarkujeme hladkú múku, vlejeme do kapusty a krátko povaríme. Zemiaky uvaríme, omastíme opraženým maslom s cibuľkou. Podávame tak, že na tanier dáme omastené zemiaky a zalejeme kapustnicou.

ŚWIĄTECZNY KAPUŚNIAK

Składniki:

50 dkg kiszzonej kapusty, 4 garści suszonych dębiniaków, 8 suszonych sliwek, sól, 4 szt listka laurowego, pieprz cały nowy, pieprz cały czarny, 3 ząbki czosnku, cebula, 7 dkg masła, 2,5 dcl śmietany, 2 łyżki gładkiej mąki, ziemniaki.

Sposób przygotowania:

Kiszoną kapustę zalać około 2 l wody, dodać listek laurowy, pieprz nowy i czarny, czosnek, sól i gotować przez około 40 minut. Dodać w wodzie rozmoczone dębiniaki i suszone śliwki. Masło roztopić i osmażyć na nim cebulę do póki nie zdobędzie złotego koloru, wlejemy do zupy. Mąkę zabartować śmietaną, wlać do kapusty i krótko gotować. Ugotować ziemniaki, polać smażonym masłem s cebulą. Na talerz dać ziemniaki, zalać kapuśniakiem i podawać.



MLIEČNA POLIEVKA „MRVANKA“

Suroviny:

hladka múka, mlieko, cukor, soľ, maslo.

Postup receptu:

Do hrnca dáme zvariť 1 l vody, trocha ju osolíme. Hladkú múku nasypeme do misky a do múky prilievame po trocha vodu, tak aby sme z múky a vody rukou robili mrvance (dalo by sa povedať zlepence, múku s vodou nespájame ako na

balušky). Mrvance puštame do vody a varíme. Hustotu si zvolíme podľa vlastnej vôle, lepšia je hustejšia. Keď sú mrvance uvarené, spoločne ich scedíme z vody a zalejeme prevareným mliekom, tak aby vznikla hustejšia polievka, podľa chuti pridáme cukor a trochu masla.

ZUPA MLECZNA „MRVANKA“

Składniki:

gładka mąka, mleko, cukier, sól, masło.

Sposób przygotowania:

Do garnka dać gotować 1 l wody, dodać trochę soli. Gładką mąkę nasypać do półmisku i do mąki dolewać trochę wody tak, żebyśmy z mąki i wody ręka wytwarzali mierzwanec (lepiej by je nazwać sklejanec, mąkę się z wodą niezłącza tak jak na galuszki). Mierzwanec spuszczaemy do wody i gotujemy. O ich gęstości zdecydujemy sami, lepsze są gęstsze. Gdy mierzwanec są ugotowane, scedzimy połowę wody i zalejemy ugotowanym mlekiem żeby powstała gęstsza zupa, według smaku dodajemy cukier i trochę masła.



ZEMIAKOVÉ PLACKY „ŠVABCOKY“

Suroviny:

6 veľkých zemiakov, soľ, vajce, trocha majoránu,
mleté čierne korenie, rasca celá, 1 cibuľa,
4 strúčiky cesnaku, 2 lyžice hladkej múky,
bravčová masť na opekanie.

Postup receptu:

Zemiaky očistíme a postrúbame na jemnom strúbadle, prebytočnú vodu vyberieme. Pridáme soľ, vajce, majorán, korenie, rascu, postrúbanú cibuľu, pretlačený cesnak a hladkú múku. Všetko spolu premiešame. Panvicu zohrejeme, potrieme masťou a cesto rovnomerne rozotrieme po celej panvici. Opekáme z oboch strán do ružova.

PLACKI ZIEMNIACZANE „ŠVABCOKY“

Składniki:

6 dużych ziemniaków, sól, jajko, odrobina majeranku, pieprz czarny mielony, kminek cały, 1 cebula, 4 ząbki czosnku, 2 łyżki gładkiej mąki, smalec wieprzowy do smażenia.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki oczyścić a zetrzeć na tarce z małymi otworami, wodę wycisnąć. Dodać sól, jajko, majeranek, pieprz, kminek, startą cebulę, przeciśnięty czosnek i gładką mąkę. Wszystko razem zamieszać. Patelnię zagrzać, posmarować smalcem i ciasto równomiernie rozetrzeć po całej patelni. Smażyć z obu stron dopóki ciasto nie zobędzie różowy kolor.

ZEMIAKOVÉ ŠŪLANCE

Suroviny:

30 dkg uvarených zemiakov, 35 dkg hrubej múky,
1 vajce, mak, cukor, maslo.

Postup receptu:

Uvarené zemiaky pretlačíme cez lis na zemiaky, pridáme hrubú múku, vajce a vypracujeme hladké cesto. Cesto rozdelíme na tri časti a z každej časti ušľame hrubší valec, ktorý krájame na menšie pásiky a každý pásik ušľame na „šúlanec“. Vo väčšom hrnci zvaríme vodu a osolíme ju. Šúľance postupne vbodíme do vriacej vody a uvaríme. Uvarené šúľance scedíme, posypeme makom s cukrom a polejeme opraženým maslom.

CYLINDERKI ZIEMNIACZANE „ŠŮLANCE”

Skladniki:

**30 dkg ugotowanych ziemniaków, 35 dkg grubej mąki,
1 jajko, mak, cukier, masło.**

Sposób przygotowania:

Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez prasę do ziemniaków, dodać grubej mąki, jajko i ugnieść gładkie ciasto. Ciasto rozdzielić na trzy części i z każdej części ukulać grubszy cylinder, który się kroji na mniejsze paski i każdy pasek potem ukulać w „šůlanec”. W większym garncu ugotować wodę i osolić. Cylinderki po kolei wrzucać do gorącej wody i gotować. Ugotowane cylinderki scedzić, posypać makiem i cukrem, i polać roztopionym masłem.

PAPRIKÁŠ Z KURČAŤA

Suroviny:

**1 menšie kurča, olej, cibuľa, sladká paprika, soľ,
čierne mleté korenje, 4 dcl smotany, hladká múka.**

Postup receptu:

Kurča naporciujeme, cibuľu opražíme na oleji, porcie kurčata opečieme, pridáme soľ, čierne korenje, sladkú papriku. Kurča podlievame vodou a udusíme do mäkka. Mäso z hrnca vyberieme, výpek zalejeme asi 0,5 litra vody a zvaríme. Múku rozhabarkujeme v smotane a vlejeme do výpeku s vodou a krátko povaríme. K paprikášu uvaríme kolienka alebo urobíme domáce balušky.

PAPRYKARZ Z KURCZAKA

Skladniki:

**1 mniejszy kurczak, olej, cebula, słodka papryka, sól,
pieprz czarny mielony, 4 dcl śmietany, gładka mąka.**

Sposób przygotowania:

Kurczaka rozdzielić na kawałki, cebulę osmażyć na oleju, kawałki kurczaka osmażyć, dodać sól, czarny pieprz, słodką paprykę. Kurczaka podlewać wodą i dusić aż będzie miękki. Mięso wo wybrać z garnca, pozostały sos zalać około 0,5 litrem wody i gotować. Mąkę zabartować śmietaną i wlać do sosu z wodą, krótko gotować. Do paprykarzu ugotować makaron kolanka lub zrobić własne gałuszki.

ZEMIAKOVÁ BABA

Suroviny:

1,2 kg zemiakov, 15 dkg hladkej múky, 1 dcl mlieka, 2 vajcia, soľ,
5 strúčikov cesnaku, mleté čierne korenie, majorán, masť.

Postup receptu:

Očistené surové zemiaky postrúbame na jemnom strúbadle, zasypeme hladkou múkou, pridáme prelisovaný cesnak, soľ, korenie, majorán, mlieko a všetko spolu dobre premiešame. Plech dobre vymastíme masťou, rozotrieme naň zemiakové cesto a dáme piecť do rúry na 200 °C. Podávame teplé s kyslým alebo sladkým mliekom.

BABKA ZIEMNIACZANA

Składniki:

1,2 kg ziemniaków, 15 dkg gładkiej mąki, 1 dcl mleka, 2 jajka, sól,
5 ząbków czosnku, pieprz mielony czarny, majeranek, smalec.

Sposób przygotowania:

Oczyszczone i surowe ziemniaki zetrzeć na tarce z małymi otworami, zasypać gładką mąką, dodać przeciśnięty czosnek, sól, pieprz, majeranek, mleko i wszystko razem dobrze zamieszać. Blachę dobrze posmarować smalcem, zetrzeć ciasto ziemniaczane i piec w piekarniku o temperaturze 200 °C. Podawać ciepłe ze zsiadłym lub słodkim mlekiem.

KUKURIČNÁ KAŠA „KULASA“

Suroviny:

0,5 l vody, 1,5 dl kukuričnej múky, soľ, maslo na opraženie.

Postup receptu:

V osolenej vode rozhabarkujeme kukuričnú múku a postupne privedieme do varu. Varíme 20 – 30 minút na bustú kašu, často miešame aby neprihorela. Uvarenú kašu dáme na tanier a polejeme opraženým maslom. Podáva sa aj s kyslým alebo sladkým mliekom.

KASZA KUKURYDZIANA „KULASA“

Składniki:

0,5 l wody, 1,5 dl mąki kukurydzianej, sól, masło do smażenia.

Sposób przygotowania:

Osoloną wodę zabartować mąką kukurydzianą i powoli doprowadzić do wrzenia. Gotować przez 20 – 30 minut na gęstą kaszę, często mieszać żeby się nie przypaliła. Gotową kaszę dać na talerz i polać osmażonym masłem. Podawać też ze zsiadłym lub słodkim mlekiem.

ŠKVARKOVÉ PAGÁČIKY

Suroviny:

18 dkg hladkej múky, 18 dkg polohrubej múky, 20 dkg škvariiek,
1 dcl mlieka, 1 kocka drożdžia, 1 vajce, 4 lyžice smotany, soľ,
vajce na potretie.

Postup receptu:

Do múky dáme zomleté škvarky, v mlieku nakysnuté drożdžie, vajce, smotanu, soľ a dobre spracujeme. Cesto rozvaľkáme na obdĺžnik, preložíme na štvoro a necháme pol hodiny postáť. Potom cesto znovu rozvaľkáme, poskladáme a necháme postáť. Nakoniec cesto na pomúčenej doske rozvaľkáme na hrúbku asi 2 cm a vykrajujeme okrúhle pagáčiky. Kolieskom na cesto, urobíme na pagáčiky mriežku, potrieme rozhabarkovaným vajcom, poukladáme ich na vymastený plech a necháme ich vykysnúť. Pečieme v rúre vybriatej na 200 °C.

PAGACZE ZE SKWARKAMI

Skladniki:

18 dkg gładkiej mąki, 18 dkg półgrubej mąki, 20 dkg skwarków,
1 dcl mleka, 1 kostka drożdża, 1 jajko, 4 łyżki śmietany, sól,
jajko do posmarowania.

Sposób przygotowania:

Do mąki dodać pomielone skwarki, w mleku nakiśnięte drożdże, jajko, śmietanę, sól i dobrze ugniść. Ciasto rozwałkować w kształt prostokątu, złożyć na cztery razy i zostawić na pół godziny. Potem ciasto znów rozwałkować, złożyć i zostawić stać. Na końcu ciasto rozwałkować na podłożu posypanym mąką na



grubość 2 cm i wyciąć okrągłe pagacze. Kółkiem na ciasto odcisnąć na pagaczu kratkę, posmarować rozmiksowanym jajkiem, położyć na wysmarowaną blachę i zostawić wykisnąć. Piec w piekarniku o temperaturze 200 °C.

JABLKOVÝ KOLÁČ

Suroviny:

50 dkg polohrubej múky, 20 dkg práškového cukru, 22 dkg margarínu, pol balíčka kypriaceho prášku, 1 vajce, 1 kg jablk, škoricový cukor, 1 ks zlatý klas.

Postup receptu:

Múku, práškový cukor, margarín, kypriaci prášok a vajce spracujeme do hladkého cesta. Rozdelíme na dve časti, jednu časť vyvaľkáme a položíme na vymastený a múkou posypaný plech. Jablká očistíme, nastrúbame na hrubšom strúbadle, dáme cukor kryštálový aj škoricový, vsypeme zlatý klas a zamiešame. Takto pripravené jablká rozotrieme na vyvaľkané cesto. Druhu polovicu cesta rozvaľkáme a položíme na jablká. Cesto vidličkou popicháme a dáme piecť do vyhriatej rúry na 180 °C. Upečený koláč necháme vychladnúť a posypeme ho práškovým cukrom.

CIASTO JABŁKOWE

Składniki:

50 dkg półgrubej mąki, 20 dkg cukru puder, 22 dkg margaryny, pół paczki proszku do pieczenia, 1 jajko, 1 kg jabłek, cukier cynamonowy, 1 paczka proszku do kremów „Złoty klas”.

Sposób przygotowania:

Mąkę, cukier puder, margarynę, proszek do pieczenia i jajko należy wymieszać do gładkiego ciasta. Rozdzielić na dwie części, jedną rozwałkować i ułożyć na natłuszczonej blachę wysypaną mąką. Jabłka oczyścić, natrzeć na tarce z grubszymi otworami, dodać cukier kryształ i cynamonowy, wsypać proszek do kremów i zamieszać. Tak przygotowane jabłka należy rozprowadzić po rozwałkowanym cieście. Drugą połowę ciasta rozwałkować i położyć na jabłka. Ciasto ukłuć widelcem i dać piec do piekarnika rozgrzanego na temperaturę 180 °C. Upieczone ciasto zostawić aż wychłodnieje i posypać cukrem puder.

STRÚHANÝ TVAROHOVÝ ZÁKUSOK

Suroviny:

40 dkg hladkej, 1 kocka margarínu, 15 dkg práškového cukru, 1 vanilkový cukor, pol balíčka kypriaceho prášku, 1 žltok, 3 – 4 lyžice kakaa.

Na plnku: 75 dkg tvarohu, 25 dkg práškového cukru, 1 vanilkový cukor, 2 žltky, 3 bielka z použitých vajec.

Postup receptu:

Hladkú múku, margarín, práškový cukor, vanilkový cukor, kypriaci prášok, žltok a kakao zmiešame a vypracujeme hladké cesto. Cesto dáme do chladničky aby sa nám dobre strúbalo. Pripravíme si plnku z tvarobu, práškového cukru, vanilkového cukru, žltkov a snehu z bielkov. Cesto rozdelíme na polovicu, vymastíme a posypeme plech múkou a cesto na hrubšom strúbadle nastrúbame na plech. Na nastrúbané cesto rozotrieme tvarobovú plnku a druhú polovicu cesta nastrúbame na vrch. Vložíme do rúry vyhriatej na 180 °C a upečieme. Upečený zákusok necháme vychladnúť a posypeme práškovým cukrom.

TARTE CIASTO Z TWAROGIEM

Skladniki:

40 dkg gładkiej mąki, 1 kostka margaryny, 15 dkg cukru puder, 1 cukier waniliowy, pół paczki proszku do pieczenia, 1 żółtek, 3 – 4 łyżki kakaa.

Do nadzienia: 75 dkg twarogu, 25 dkg cukru puder, 1 cukier waniliowy, 2 żółtka, 3 białki z użytych jajek.

Sposób przygotowania:

Gładką mąkę, margarynę, cukier proszek, cukier waniliowy, proszek do pieczenia, żółtek i kakao należy zmieszać razem i wypracować gładkie ciasto. Ciasto dać do lodówki żeby było łatwiejsze go potrzeb. Z twarogu, cukru puder, cukru waniliowego, żółtków i ubite białków przygotować nadzienie. Ciasto rozdzielić na połowy, natłuścić blachę i wysypać mąką, i jedną połowę natrzeć na grubej tarce na blachę. Na natarte ciasto rozetrzeć nadzienie z twarogu i drugą połowę ciasta natrzeć na wierzch. Dać do piekarnika rozgrzanego na temperaturę 180 °C i upiec. Upieczone ciasto pozostawić się ochłodzić i posypać cukrem puder.

ŠÁLKOVÝ ČUČORIEDKOVÝ KOLÁČ

Suroviny:

2 šálky polohrubej múky, 1 šálka mlieka, 1 šálka práškového cukru, 1 vanilka, 1 kypriaci prášok, 1,5 dcl oleja, 4 vajcia, štipka soli, asi 1 liter čučoriedok.

Postup receptu:

Žltka vyšľabáme s cukrom, pridáme olej a znovu vyšľabáme, pridáme mlieko, múku, kypriaci prášok, vanilku. Do bielkov dáme štipku soli a vyšľabáme na tuhý sneh, ktorý zľabka zamiešame do cesta. Na vymastený a múkou posypaný plech vylejeme cesto, na vrch nasypeme čučoriedky a dáme piecť do vyhriatej rúry na 180 °C. Upečený koláč necháme vychladnúť a posypeme práškovým cukrom.

CIASTO Z JAGÓD KUBKOWE

Składniki:

2 kubki półgrubej mąki, 1 kubek mleka, 1 kubek cukru puder, 1 wanilia,
1 proszek do pieczenia, 1,5 dcl oleju, 4 jajka, odrobina soli,
około 1 litru jagód.

Sposób przygotowania:

Żółtka zmiksować razem z cukrem, dodać olej i znów zmiksować, dać mleko, mąkę, proszek do pieczenia i wanilię. Do białków wysypać odrobinę soli i ubić na sztywno, należy je potem lekko wmieszać w ciasto. Na natłuszczoną i mąką wysypaną blachę wylać ciasto, na wierzch nasypać jagody i dać piec do piekarnika o temperaturze 180 °C. Upieczone ciasto zostawić aż wychłodnieje i posypać cukrem puder.

METROVÝ KOLÁČ

Suroviny:

6 jajec, 6 kopcovitých PL práškového cukru, 6 lyžíc oleja, 6 kopcovitých PL polohrubej múky, kypriaci prášok, 6 PL studenej vody, 2 lyžice kakaa.

Na plnku: 0,5 l mlieka, 1 zlatý klas, 1 PL hladkej múky,
1 kocka margarínu, 20 dkg práškového cukru, 4 lyžice rumu.
Na polevu: čokoláda.

Postup receptu:

Žltka vyšľabáme s cukrom, pridáme olej, znovu vyšľabáme a postupne pridáme vodu, múku zmiešanú s kypriacim práškom a sneh z bielkov. Cesto rozdelíme na dve polovice. Do jednej polovice primiešame kakao. Pripravíme si dve formy srnčieho chrbta, ktoré vymastíme a vysypeme polohrubou múkou. Cesto vylejeme do foriem a dáme spolu piecť do rúry na 180 °C. Upečené a vychladnuté koláče pokrájame na plátky. Z mlieka, zlateho klasu a múky uvaríme pudíng, ktorý necháme vychladnúť. Margarín vyšľabáme s cukrom a pridáme vychladnutý pudíng a rum. Koláč nakrájaný na plátky zliepame plnkou striedavo tmavý a svetlý plátok. Vrch koláča polejeme čokoládou. Koláč krájame šikmo tak, že každý kúsok je dvojfarebný.

METROWE CIASTO

Składniki:

6 jajek, 6 pełnych łyżek cukru puder, 6 łyżek oleju, 6 pełnych łyżek półgrubej mąki, proszek do pieczenia, 6 łyżek zimnej wody, 2 łyżki kakaa.

Na nadzenie: 0,5 l mleka, 1 paczka proszku do kremów „Złoty klas”,
1 łyżka gładkiej mąki, 1 kostka margaryny, 20 dkg cukru puder,
4 łyżki rumu.

Na polewę: czekolada.

Sposób przygotowania:

Żółtko zmiksować z cukrem, dodać olej, znów zmiksować i powoli dodawać wodę, mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia i masę z ubitych białków. Ciasto rozdzielimy na dwie połowy. Do jednej połowy przymieszać kakao. Należy przygotować dwie formy karbowane podłużne, natłuścić i wysypać półgrubą mąką. Ciasta wylać do forem i razem upiec w piekarniku ogrzanym na temperaturę 180 °C. Upieczone i ochłodzone ciasta należy pokroić na plasterki. Z mleka, proszku do kremów i mąki ugotować budyni i zostawić wychłodzić. Margarynę wymieszać z cukrem i dodać wychłodzony budyni i rum. Ciasta pokrojone na plasterki lepić nadzieniem zmieniając ciemny i jasny plasterek. Wierzch ciasta poleać czekoladą. Ciasto krojąc ukośnie żeby każdy plasterek był dwukolorowy.

MEDVEDIE LABKY

Suroviny:

35 dkg hladkej múky, 25 dkg margarínu, 25 dkg práškového cukru, 12 dkg pomletých orechov, 5 dkg kakaa, trochu mletej škoricie a potlčených klinčekov, práškový cukor na obaľovanie.

Postup receptu:

Zo všetkých prísad spracujeme hladké cesto a necháme 2 hodiny odpočívať na chladnom mieste. Formičky na labky vysypeme polobrubou múkou a kúsky cesta vtlačíme do formičiek tak aby formička nebola celkom plná. Naplnené formičky poukladáme na plech a dáme piecť do rúry na 180 °C. Upečené labky vyklopíme z formičiek a ešte teplé obaľujeme v práškovom cukre.

NIEDŹWIEDŹIE ŁAPKI

Składniki:

35 dkg gładkiej mąki, 25 dkg margaryny, 25 dkg cukru puder, 12 dkg mielonych orzechów, 5 dkg kakaa, trochę mielonego cynamonu i ugniecionych gwoździków, cukier puder do obalania.

Sposób przygotowania:

Ze wszystkich składników ugnieść gładkie ciasto i zostawić odpocząć w chłodnym miejscu przez 2 godziny. Foremki na łapki wysypać półgrubą mąką i kawałki ciasta wcisnąć do foremek takim spodobem, żeby foremka nie była zupełnie pełna. Naplnione foremki poukładać na blachę i dać piec do piekarnika na 180 °C. Upieczone łapki wyjąć z foremek i obalać w cukrze puder.

DOMÁCI CHLIEB „MOSKOL“

Suroviny:

0,5 kg hladkej chlebovej múky, 3 dl vody, 1 kocka droždia, soľ, cukor.

Postup receptu:

Z polovice vody, droždia a trocha cukru urobíme kvások. Do misy preosejeme múku a posolíme. Pridáme nakysnutý kvások a vypracujeme cesto. Plech potrieme tukom a cesto na ňom rovnomerne povytábuje zhruba na 5 cm hrúbky, vrch potrieme tukom. Vložíme do vybriatej rúry a na 200 °C upečieme.

CHLEB DOMOWEJ ROBOTY „MOSKOL“

Skladniki:

0,5 kg gładkiej mąki chlebowej, 3 dl wody, 1 kostka drożdża, sól, cukier.

Sposób przygotowania:

Z połowy wody, drożdża i trochy cukru zrobić kwas. Do misy przesiać mąkę i posolić. Należy dodać kwas i ugnieść ciasto. Blachę potřzeć smalcem i ciasto na nim równomiernie powyciągać do grubości około 5 cm, wierzch potřzeć smalcem. Upiec w piekarniku wygrzanym na temperaturę 200 °C.



KRUPICOVÁ KAŠA „GRYSKA“

Suroviny:

0,5 l mlieka, 4 – 5 PL pšeničnej krupice, soľ, cukor, kakao alebo škoricca, maslo.

Postup receptu:

Do mlieka dáme štipku soli, cukru podľa chuti, zobrejeme ho a pridáme pšeničnú krupicu. Za stáleho miešania uvaríme bustejšiu kašu. Kašu vylejeme na tanier, posypeme škoricou alebo kakaom a polejeme opraženým maslom.

KASZA KRUPCZATKA „GRYSKA“

Składniki:

0,5 l mlieka, 4 – 5 lyžki pszennej krupczatki, sól, cukier, kakao lub cynamon, maslo.

Sposób przygotowania:

Do mlieka dodać odrobinę soli i cukru według smaku, ogrzać i dodać pszenną krupczatkę. Za stalego mieszania ugotować gęstszą kaszę. Kaszę wylać do talerza, posypać cynamonem lub kakaem i polać osmażonym masłem.

CESTO NA KOLÁČE „VYSKOČ Z VODY“

Suroviny:

25 dkg hladkej múky, 25 dkg polohrubej múky, 25 dkg margarínu, 1 vajce, 5 – 10 dkg práškového cukru, 6 lyžíc mlieka, 1 kocka drożdžia.

Postup receptu:

Z mlieka, droždžia a trocha cukru si pripravíme kvások. Do misky dáme múku, margarín, vajce, cukor, kvások a vymiesime cesto. Do hlbšej nádoby nalejeme studenú vodu a cesto do nej ponoríme. Voda má cesto o niečo prevyšovať aby cesto vyplávalo na vrch. Keď cesto vypláva na vrch vody, vyberieme ho, osušime a na pomúčenej doske vyvaľkáme. Z cesta sa môže urobiť závin alebo z neho povykrajsť drobné pečivo, tiež z neho robíme plnené šatôčky.

CIASTO NA KOŁACZE „WYSKOCZ Z WODY“

Składniki:

25 dkg gładkiej mąki, 25 dkg półgrubej mąki, 25 dkg margaryny, 1 jajko, 5 – 10 dkg cukru puder, 6 łyżek mleka, 1 kocka drożdžia.

Sposób przygotowania:

Z mlieka, droždžia i odrobiny cukru pripraviť kvas. Do misy dať muku, margarynu, jajko, cukier, kvas i ugnieść ciasto. Do głębszego naczynia wlać zimną wodę, i ciasto w niej zanurzyć. Poziom wody należy być o nieco wyższy żeby ciasto wypłynęło na powierzchnię. Gdy ciasto wypłynie na powierzchnię wody, należy go wyjąć, osuszyć i rozwałkować. Z ciasta można zrobić strudel i z niego wykrozić małe pieczywo, też z niego można zrobić chusteczki nadziewane.

GRANATIERSKY POCHOD

Suroviny:

400 g zemiakov, 400 g fliačkov, cibuľa, mleté čierne korenie, mletá červená paprika, rasca, 100 g údenej slaniny, soľ.

Postup receptu:

V šupke uvarené zemiaky pokrájame na malé kocky, pomiešame ich s uvarenými cestovinami (fliačkami), na slaninke usmaženou cibuľou, okoreníme, osolíme, pridáme červenú papriku, podrvenú rascu a podávame s kyslou uborkou.

GRENADIERSKI MARSZ

Skladniki:

400 g ziemniaków, 400 g makaronu (Qadrucci rigati), cebula, pieprz mielony czarny, czerwona papryka mielona, kminek, 100 g wędzonej słoniny, sól.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować we skórce, pokroić w małą kostkę, zmieszać z ugotowanym makaronem, na słoninie usmażyć cebulę, dodać pieprz, sól, czerwoną paprykę, pomiażdżony kminek i podawać z kiszonym ogurkiem.

DOMÁCA ŽIVÁNSKA

Suroviny:

1 kg očistených a na kolieska pokrájaných zemiakov, 600 g dobre naklepaných bravčových reznův, vegeta, sladká paprika, horčica, cesnak, čierne korenie, 200 g slaniny, 4 klobásy.

Postup receptu:

Dno a boky pekáča vyložíme na tenko nakrájanými plátkami slaniny, na to poukladáme polovicu zemiakov. Zemiaky prikryjeme mäsovými reznami, ktoré potrieme horčicou, cesnakom a posypeme vegetou, sladkou paprikou a čiernym korením. Zvyšok zemiakov poukladáme na mäso a zakryjeme klobásou a zvyškom slaniny. Podlejeme troškou vody, pekáč zakryjeme alobalom a pečieme do mäka.

DOMOWA ŻYWANSKA

Skladniki:

1 kg oczyszczonych i w kółka pokrojonych ziemniaków, 600 g dokładnie roztłuczonych kotletów schabowych, vegeta, słodka papryka, musztarda, czosnek, pieprz czarny, 200 g słoniny, 4 kielbasy.

Sposób przygotowania:

Dno i boki piekarni wyłożyć plasterami słoniny i na to ułożyć połowę ziemniaków. Ziemniaki przykryć kotletami schabowymi posmarowanymi musztardą, czosnkiem i posypać wegetą, słodką papryką i czarnym pieprzem. Resztę ziemniaków ułożyć na mięso i przykryć kielbaską i resztą słoniny. Podlać odrobiną wody, piekarnie przykryć folią aluminiową i piec do miękka.

UTOPENEC

Suroviny:

špekačky (množstvo podľa vlastného uváženia), cibuľa, mletá štiplavá paprika, mleté čierne korenie, ocot, voda.

Nálev: koľko octu toľko vody (1:1).

Postup receptu:

Špekačky na oboch koncoch nakrojíme do jednej tretiny. Do zárezu dáme na jednom konci štiplavú mletú papriku a na druhom konci mleté čierne korenie. Očistenú cibuľu nakrájame na kolieska a so špekačkami kladieme striedavo do pobára. Zalejeme patričným množstvom nálevu. Podávame po trojdňovom až päťdňovom státi.

UTOPIENEC

Skladniki:

kielbaski (mnóstwo według własnego rozważenia), cebula, papryka ostra mielona, pieprz czarny mielony, ocet, woda.

Nalewa: ile octu tyle wody (1:1).

Sposób przygotowania:

Kielbaski na obu końcach nakroić do jednej trzeciej. Do otworu dać na jeden koniec ostrą mieloną paprykę i na drugi pieprz czarny mielony. Oczyszczoną cebulę pokroić w kółka i razem s kielbaskami wkładać do słoika mieniąc kolejność. Zalać odpowiednim mnóstwem nalewy. Podawać minimalnie trzy aż pięć dni od przygotowania.

ORAVSKÉ BRYNDZOVÉ HALUŠKY

Suroviny:

1200 g zemiakov, 400 g hladkej múky, 100 g údenej slaniny, 100 g cibule, 250 g bryndze, soľ.

Postup receptu:

Očistené surové zemiaky postrúbame, zmiešame s múkou a soľou. Z doštičky nožom bádžeme cesto do vriacej osolenej vody alebo pomocou baluškára, chvíľu povaríme, kým balušky nevyplávajú na povrch. Občas premiešame, aby sa cesto neprichytilo o boky hrnca. Hotové balušky vyberáme pomocou sitka, necháme trochu odkvapkať, premiešame s bryndzou a polejeme opraženou slaninkou spolu s pokrájanou cibuľkou.

ORAWSKIE BRYNDZOWE GAŁUSZKI

Składniki:

**1200 g ziemniaków, 400 g gładkiej mąki, 100 g wędzonej słoniny,
100 g cebuli, 250 g bryndzy, sól.**

Sposób przygotowania:

Oczyszczone surowe ziemniaki natrzeć na tarce, zmieszać z mąką i solą. Z drewnianej podkładki oddzielać ciasto i wrzucać do wrzącej wody lub za pomocy sita z dużymi otworami, chwilę gotować dopóki gałuszki nie wypłyną na powierzchnię. Czasem mieszać, żeby ciasto się nie przykleiło do boków garnka. Gotowe gałuszki wyjmować za pomocy sita, pozostawić na chwilę kapać i mieszać z bryndzą, potem połać słoniną usmażoną wspólnie z cebulką.



ORAVSKÁ PLNENÁ TEĽACINA

Suroviny:

1 kg teľacieho stehna, 100 g slaniny, 250 g šampiňónov, 1 cibuľa,
2 vajcia, smotana, lečo, tuk, soľ, korenie, majoránka.

Postup receptu:

Teľacie stehno rozrežeme tak, aby sme mali jeden veľký rezeň, dobre vyklepeme, posolíme a pokoreníme. Na panvici upražíme nadrobno pokrájanú slaninu a cibuľu, asi 15 minút dusíme šampiňóny, pridáme lečo, smotanu, vajcia a po-varíme. Rezeň potrieme plnkou (ak by bola riedka, môžeme zabustiť strúhan-kou), zabalíme, zaistíme špáradlami. Posypeme majoránom, podlejeme vodou a pečieme na pekáči do mäkka. Podávame so zemiakmi.

ORAWSKA NADZIEWANA CIEŁĘCINA

Składniki:

1 kg cieleęcego udka, 100 g słoniny, 250 g pieczarek, 1 cebula, 2 jajka,
śmietana, leczo, smalec, sól, pieprz, majeranek.

Sposób przygotowania:

Cieleęce udko pokrojić w taki sposób, żeby powstał jeden duży kotlet, dokładnie roztlóć, posolić i popieprzyć. Na patelni usmażyć na drobno pokrojoną słoninę i cebulę, dusić pieczarki około 15 minut, dodać leczo, śmietanę, jajka i gotować. Kotlet posmarować nadzieniem (gdyby było rzadkie, można go zagęścić bułką tartą), zapakować i zabezpieczyć wykalaczkami. Posypać majerankiem, podlać wodą i piec na piekarni do miękka. Podawać z ziemniakami.

„HRIATÔ“

Suroviny:

100 g kryštálového cukru, citrónová kôra, škoric, klinčeky, 7 dl vodky.

Postup receptu:

Na panvici upražíme cukor na karamel, vlejeme 2 dl vody, po-varíme až sa karamel rozpustí, vlejeme vodku, pridáme klinčeky, škoricu vložíme citrónovú kôru a ďalej už nevaríme.

„HRIATÔ“

Składniki:

100 g cukru kryształowego, skóra z cytryny, cynamon,
gwoździki, 7 dl wódki.

Sposób przygotowania:

Na patelni smażyć cukier na karamel, wlać 2 dl wody, gotować dopóki karamel nie roztopi się, wlać wódkę, dodać goździki, cynamon, skórkę z cytryny i już nie gotować.



GAZDOVSKÉ LEČO

Suroviny:

**200 g údenej slaniny, 2 veľké cibule, 400 g dobrej klobásy,
500 g očistenej papriky, 2 väčšie paradajky,
6 vajec, čierne koren timer a soľ.**

Postup receptu:

Pokrájanú slaninu opražíme do zlatista s cibuľou, pridáme na kolieska pokrájanú klobásu, podusíme, pridáme na rezance pokrájanú papriku a pokrájané paradajky, chvíľu podusíme. Nakoniec pridáme za stáleho miešania vajcia rozmiešané so soľou a čiernym koren timer.

GAZDOWSKIE LECZO

Składniki:

**200 g wędzonej słoniny, 2 wielkie cebule, 400 g dobrej kiełbasy,
500 g oczyszczonej papryki, 2 wieksze pomidory,
6 jajek, czarny pieprz a sól.**

Sposób przygotowania:

Pokrojoną słoninę osmażyć razem z cebulą do koloru złota, dodać kielbasę pokrojoną w kółka, przez chwilę podusić. Na końcu za stalego mieszania dodać jajka zmiksowane ze solą i czarnym pieprzem.

BRYNDZOVÉ PIROHY

Suroviny:

**1 kg zemiakov, 300 g polohrubej múky, 1 vajce, soľ,
500 g bryndze, 70 g údenej slaniny, kôpor.**

Postup receptu:

Zemiaky uvaríme v šupke, olúpeme a pretlačíme. Asi 200 g odložíme do plnky. Pridáme múku, vajce, soľ a vypracujeme cesto. Dosku pomúčime, cesto vyvaľkáme a pokrájame na obdĺžniky, ktoré naplníme polovicou bryndze premiešanej s 200 g zemiakmi. Naplnené obdĺžniky preložíme, dookola stlačíme vidličkou a uvaríme vo vriacej vode. Uvarené pirohy vyberieme, posypeme zvyšnou bryndzou, nadrobno posekaným kôprom a polejeme upraženou slaninkou.

BRYNDZOWE PIEROGI

Składniki:

**1 kg ziemniaków, 300 g półgrubej mąki, 1 jajko, sól,
500 g bryndzy, 70 g wędzonej słoniny, koperek.**



Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować ze skórą, skórkę usunąć i ziemniaki przecisnąć. Około 200 g odłączyć do nadzienia. Dodać mąkę, jajko, sól i ugnieść ciasto. Podłoże posypać mąką, ciasto rozwałkować i pokroić w prostokąty, które się potem napelniają połową bryndzy zmiksowanej z 200 g ziemniaków. Napelnione prostokąty przełożyć, dokoła przycisnąć widelcem i ugotować we wrzącej wodzie. Gotowe pierogi wyciągnąć, posypać resztą bryndzy, na drobno posiekanym koperkiem i polać usmażoną słoniną.

SLIVKOVÉ GULE

Suroviny:

500 g zemiakov, 350 g polohrubej múky, strúhanka, soľ, vanilkový cukor, práškový cukor, čerstvé slivky.

Postup receptu:

Zemiaky uvaríme v šupke, olúpeme a pretlačíme. Pridáme múku, soľ a vypracujeme nelepivé cesto. Odoberáme z neho kúsky, v dlani ich roztláčime a zabalíme



slivku. Sliwkové gule varíme vo vriacej osolenej vode, až kým nevyplávajú na povrch. Strúbanku zmiešame s vanilkovým cukrom, môžeme pridať aj trochu mletých orechov a nasucho opražíme na panvici. Uvarené gule hneď obalíme v strúbanke a podávame posypané práškovým cukrom.

ŚLIWKOWE KULE

Składniki:

500 g ziemniaków, 350 g półgrubej mąki, bułka tarta, sól, cukier waniliowy, cukier puder, świeże śliwki.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować ze skórką, oczyścić i przecisnąć. Dodać mąkę, sól i ugnieść nie lepzące się ciasto. Urywać kęski ciasta, w dłoni je rozwałkować i zabaląć śliwkę. Śliwkowe kule gotować we wrzącej słonej wodzie dopóki nie wypłyną na powierzchnię. Bułkę tartą zmieszać z cukrem waniliowym, może się dodać trochę mielonych orzechów i na sucho usmażyć na patelni. Gotowe kule zaraz obalić w bulce tartej i podawać posypane cukrem puder.

CHLEBOVÁ POLIEVKA

Suroviny:

100 g chleba, 40 g masti, 30 g cibule, 2 strúčiky cesnaku, čierne korenje, vývar z kostí, červená paprika, soľ.

Postup receptu:

Postrúbanú cibuľu a cesnak zapeníme na masti, pridáme červenú papriku, pokrájaný chlieb a popražíme. Zalejeme vývarom, posolíme a okoreníme podľa chuti.

ZUPA CHLEBOWA

Składniki:

100 g chleba, 40 g smalcu, 30 g cebule, 2 ząbki czosnku, pieprz czarny, bulion, papryka czerwona, sól.

Sposób przygotowania:

Startą cebulę i czosnek zapienić na smalcu, dodać paprykę czerwoną, pokrojony chleb i wszystko podsmażyć. Zalać bulionem, dodać sól i korzenie według smaku.

RASCOVÁ POLIEVKA

Suroviny:

40 g masti, 30 g hladkej múky, rasca, vývar z kostí, soľ, vajce.

Postup receptu:

Z masti a múky pripravíme zápražku. Pridáme pol kávovej lyžičky zomletej rasce, popražíme, zalejeme vývarom, osolíme a povaríme. Nakoniec zavaríme rozšľabané vajce.

ZUPA KMINKOWA

Skladniki:

40 g smalcu, 30 g mąki gładkiej, kminek, rosół z kości, sól, jajko.

Sposób przygotowania:

Ze smalca i mąki przygotować zasmażkę. Dodać pół łyżeczki mielonego kminku, podsmażyć, zalać bulionem, posolić, popieprzyć i gotować. Na końcu w zupie ugotować rozmiksowane jajko.

GULÁŠOVÁ POLIEVKA

Suroviny:

200 g hovädzieho mäsa, 30 g masti, 60 g cibule, červená paprika, 300 g zemiakov, 20 g hladkej múky, soľ, čierne korenie, rasca, majorán, cesnak, voda.

Postup receptu:

Nadrobno posekanú cibuľu zapeníme na masti i s cesnakom. Pridáme červenú papriku, mäso pokrúvané na kocky, podusíme, zalejeme vodou a varíme. Keď je mäso skoro mäkké, pridáme zemiaky pokrúvané na kocky, soľ, rascu, korenie, postrúbaný cesnak a dovaríme. Múku rozmiešame v malom množstve vody, prelejeme do polievky a spolu povaríme.

ZUPA GULASZOWA

Skladniki:

200 g wołowiny, 30 g smalcu, 60 g cebule, papryka czerwona, 300 g ziemniaków, 20 g mąki gładkiej, sól, pieprz czarny, kminek, majeranek, czosnek, woda.

Sposób przygotowania:

Drobno posiekaną cebulę razem z czosnkiem zapienić na smalcu. Dodać paprykę czerwoną, mięso pokroić w kostkę, podusić, zalać wodą i gotować. Kiedy jest mięso już prawie miękkie należy dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, sól, kminek, pieprz, starty czosnek i mięso zupełnie ugotować. Mąkę rozmiksować z trochę wody, wlać do zupy i razem gotować.

DRŹKOVÁ POLIEVKA

Suroviny:

500 g držíek, 40 g masti, 20 g hladkej múky, 60 g cibule, červená paprika, cesnak, čierne korenie, majorán, rasca, soľ, voda.

Postup receptu:

Očistené a dobre umyté držky dáme variť. Počas varenia vodu 2–3 razy vymeníme. Posekanú cibuľu zapeníme na masti, pridáme červenú papriku, múku a premiešame. Zalejeme vodou z uvarených držíek a posolíme. Pridáme majorán, korenie, rascu, postrúbaný cesnak, držky pokrújané na rezance a spolu povaríme.

FLACZKI

Składniki:

500 g flaczków, 40 g smalcu, 20 g mąki gładkiej, 60 g cebule, papryka czerwona, czosnek, pieprz czarny, majeranek, kminek, sól, woda.

Sposób przygotowania:

Oczyszczone i dokładnie przepłukane flaki należy postawić na ogień. Podczas gotowania jest potrzebne wodę zmienić ze 2 – 3 razy. Posiekaną cebulę zapienić na smalcu, dodać paprykę czerwoną, mąkę i zamieszać. Zalać wodą z ugotowanych flaków i posolić. Dodać majeranek, pieprz, kminek, starty czosnek, flaki należy pokroić w cienkie paski i razem gotować.

PÁRKOVÁ POLIEVKA

Suroviny:

200 g párkov, 40 g masti, 50 g cibule, cesnak, červená paprika, 10 g hladkej múky, 250 g zemiakov, čierne korenie, soľ, voda.

Postup receptu:

Posekanú cibuľu a cesnak zapeníme na masti. Pridáme červenú papriku a múku. Dobre premiešame, zalejeme vodou, posolíme, okoreníme, pridáme pokrújané zemiaky a varíme. Napokon pridáme pokrújané párky a ešte povaríme.

ZUPA PARÓWKOWA

Składniki:

200 g parówków, 40 g smalcu, 50 g cebule, czosnek, papryka czerwona, 10 g mąki gładkiej, 250 g ziemniaków, pieprz czarny, sól, woda.

Sposób przygotowania:

Drobno pokrojoną cebulę i czosnek zapienić na smalcu. Dodać paprykę czerwoną i mąkę. Dokładnie zamieszać, zalać wodą, posolić, dodać pieprz, ziemniaki pokrojone w kostkę i gotować. Na końcu dodać pokrojone parówki i jeszcze gotować.

RAJČIAKOVÁ POLIEVKA

Suroviny:

40 g masla, 30 g hladkej múky, 20 g cibule, rajčiakový pretlak, 20 g cukru, voda, soľ, 60 g cestovín (môže byť aj ryža).

Postup receptu:

Z masla a múky pripravíme zápražku, pridáme postrúbanú cibuľu, popražíme a zalejeme vodou. Potom pridáme rajčiakový pretlak, osolíme, osladíme a spolu povaríme. Do u varenej polievky zavaríme jemné rezance alebo fličky. Do polievky môžeme dať i dusenú ryžu, pokrájanú opraženú zemiľu alebo postrúbaný syr.

ZUPA POMIDOROWA

Skladniki:

40 g smalca, 30 g mąki gładkiej, 20 g cebule, przecier pomidorowy, 20 g cukru, woda, sól, 60 g makaronów (može byť i ryž).

Sposób przygotowania:

Ze smalca i mąki przygotować zasmażkę, dodać startą cebulę, podsmażyć i zalać wodą. Potem należy dodać przecier pomidorowy, posolić, osłodzić i razem gotować. Do ugotowanej zupy przygotować cienkie kluski lub makaron. Do zupy można też dodać duszony ryż, pokrojoną bulwę lub starty ser.

KALERÁBOVÁ POLIEVKA

Suroviny:

250 g kalerábu, 40 g masla, 40 g hladkej múky, voda, soľ, čierne korenie, 10 g cukru, 40 g cestovín.

Postup receptu:

Očistený kaleráb pokrájame na rezance a dáme variť do vriacej vody i s mladými listami. Z masla a múky pripravíme zápražku, zalejeme ju vodou, rozmiešame a vylejeme do uvareného kalerábu. Potom polievku posolíme, okoreníme a osladíme. Napokon zavaríme cestoviny.

ZUPA KALAREPOWA

Skladniki:

250 g kalarepów, 40 g smalca, 40 mąki gładkiej, woda, sól, pieprz czarny, 10 g cukru, 40 g makaronów.

Sposób przygotowania:

Oczyszczoną kalarepę pokroić w cienkie paski i dać gotować do wrzącej wody razem z młodymi liśćmi. Ze smalca i mąki przygotować zasmażkę, zalać gorącą wodą, zamieszać i wylać do ugotowanej kalarepy. Potem zupełnie posolić, popieprzyć i osłodzić. Na końcu zagotować makaron.

KURACIA POLIEVKA

Suroviny:

1 kura, 80 g koreňovej zeleniny, cibuľka, voda, soľ, zelená petržlenová vňať.

Postup receptu:

Čisté kura rozštvrtíme, zalejeme vodou, pridáme očistenú zeleninu, soľ a varíme. Uvarenú polievku precedíme a zavaríme do nej jemné rezance. Povaríme ju s mäsom. Ako korenie používame posekanú petržlenovú vňať.

ZUPA Z KURCZAKA

Składniki:

1 kurczak, 80 g warzyw korzeniowych, cebula, woda, sól, zielona pietruszka.

Sposób przygotowania:

Oczyszczonego kurczaka pokroić w ćwierci, zalać wodą, dodać oczyszczone warzywa, sól i gotować. Ugotowaną zupę scedzić i ugotować w niej cienkie kluski. Do gotowania dodać mięso. Jako pieprz użyć w drobne pokrojoną natkę pietruszki.

SLEPAČIA POLIEVKA

Suroviny:

1 menšia sliedka, 80 g koreňovej zeleniny, cibuľa, pór, soľ, celé čierne korenie, 2,5 l vody, 40 g masti.

Postup receptu:

Čistú vypitvanú sliedku dáme variť do studenej vody. Neskoršie pridáme očistenú zeleninu, korenie, soľ a varíme na miernom ohni. Uvarenú polievku precedíme a zavaríme do nej rezance alebo krupicové halušky.

ROSÓŁ Z KURY

Składniki:

1 mniejsza kura, 80 g warzyw korzeniowych, cebula, sól, por, cały pieprz czarny, 2,5 l wody, 40 g smalca.

Sposób przygotowania:

Oczyszczoną i wypatroszoną kurę dać gotować do zimnej wody. Później dodać oczyszczone warzywa, pieprz, sól i gotować na małym ogniu. Ugotowaną zupę scedzić i ugotować w niej kluski lub galuszki z mąki krupczatki.

HALUŠKY S KYSLOU KAPUSTOU

Suroviny:

400 g polohrubej múky, 1 vajce, voda, 400 g kyslej kapusty,
30 g masti, 30 g cibule, 50 g slaniny.

Postup receptu:

Z múky, vajca a vody urobíme cesto, necháme ho trochu postáť a potom z neho nabádžeme do vriacej osolenej vody malé balušky. Kyslú kapustu pokrájame a zobrejeme na masti s nadrobno pokrájanou opraženou cibuľou. Hotové balušky zmiešame s kapustou, pomastíme ešte masťou z opraženej slaniny a posypeme škvarkami.

KLUSKI Z KISZONĄ KAPUSTĄ

Składniki:

400 g mąki półgrubej, 1 jajko, woda, 400 g kapusty kiszzonej,
30 g smalcu, 30 g cebule, 50 g słoniny.

Sposób przygotowania:

Z mąki, jajka i wody przygotować ciasto, zostawić go chwilę w spokoju i potem z niego formować i wrzucać do wrzącej słonej wody małe kluski. Kiszzoną kapustę pokroić i podgrzać na smalcu razem z cebulą pokrojoną w drobne i podsmażoną. Ugotowane kluski wmieszać w kapustę, polać tłuszczem z usmażonej słoniny i posypać skwarkami.

STRAPAČKY S BRYNDZOU

Suroviny:

800 g zemiakov, soľ, 250 g hladkej múky, 150 g bryndze,
100 g slaniny, pažitka alebo kôpor.

Postup receptu:

Očistené zemiaky postrúbame, pridáme múku, soľ a vypracujeme husté cesto, ktoré necháme postáť. Potom z neho bádžeme do vriacej osolenej vody balušky, necháme ich dvakrát zovrieť, vyberieme na cedidlo, prepláchneme najprv studenou vodou a potom vriacou vodou, aby sa prebriali, a omastíme masťou z upraženej slaniny. Pridáme bryndzu, dobre premiešame, dáme na misku a povrch posypeme škvarkami zo slaniny, pokrájanou pažitkou alebo posekaným kôprom. Namiesto bryndze môžeme použiť postrúbany oštiepok, syr, tvaroh, kyslú kapustu alebo praženicu.

KLUSKI Z BRYNDZĄ „STRAPAČKY”

Składniki:

800 g ziemniaków, sól, 250 g mąki gładkiej, 150 g bryndzy,
100 g słoniny, szczypiorku lub kopru.

Sposób przygotowania:

Oczyszczone ziemniaki zetrzeć na tarce, dodać mąkę, sól i przygotować gęste ciasto, które należy chwilę zostawić. Potem z ciasta wrzucać do wrzącej słonej wody kluski, zostawić dwa razy zagotować, scedzić, przepłukać zimną a następnie ciepłą wodą żeby je podgrzać, i polać tłuszczem z usmażonej słoniny. Dodać bryndzę, dobrze zamieszać, dać na talerz i posypać skwarkami ze słoniny, pokrojonym szczypiorkiem lub posiekany koperką. Zamiast bryndzy można użyć starty oścypek, ser, twaróg, kiszoną kapustę lub jajecznicę.

REZANCE S MAKOM

Suroviny:

400 g hrubej albo polohrubej mąky, 2 vajcia, voda alebo mlieko,
80 g masla na pomastenie, 150 g maku, 80 g práškového cukru na
posypanie, vanilkový cukor alebo škoricca na posypanie.

Postup receptu:

Z mąky, vajca, vody vypracujeme cesto, ktoré rozvaľkáme a pokrájame na úzke rezance. Vložíme ich do osolenej vriacej vody, necháme zovrieť, vyberieme, na cedidle prepláchneme studenou vodou, preložíme do misky, pomastíme rozpusteným maslom a dobre premiešame. Pred podávaním pridáme zomletý mak, vanilkový cukor alebo trochu mletej škoricce, asi 1 lyžicu práškového cukru a premiešame. Namiesto maku môžeme použiť slivkový lekvár, do ktorého pridáme podľa potreby vodu, trochu mletej škoricce a postrúbanej citrónovej kôry.

KLUSKI Z MAKIEM

Składniki:

400 g mąki grubej lub półgrubej, 2 jajka, woda lub mleko,
80 g masła do pokrycia, 150 g maku, 80 g cukru pudru do posypania,
cukier waniliowy lub cynamon do posypania.

Sposób przygotowania:

Z mąki, jajka, wody ugnieść ciasto, rozwałkować i pokroić w cienkie kluski. Wrzucić je do słonej wrzącej wody, należy zostawić pourzeć, wyjąć, scedzić i przepłukać zimną wodą, dać do miski, polać roztopionym masłem i dokładnie zamieszać. Przed podawaniem dodać mak mielony, cukier waniliowy lub trochę mielonego cynamonu, około jednej łyżki cukru puder i zamieszać. Zamiast maku można użyć konfiturę śliwkową do której według zapotrzebowania można dodać wodę, trochę mielonego cynamonu i startej skóry cytryny.

OPEČENÉ ZEMIAKY SO SYROM A VAJCAMI

Suroviny:

500 g varených zemiakov, veľká cibuľa, 100 g masťi,
5 vajec, 100 g tvrdého syra, soľ.

Postup receptu:

V šupke uvarené zemiaky pokrájame na kolieska (bez šupky). Pokrájanú cibuľu podusíme na masťi, pridáme zemiaky a ešte chvíľu podusíme. Potom zemiaky zalejeme rozbabarkovanými vajcami a miešame, kým nezbustnú. Mierne posolíme a posypeme postrúbaným syrom.

PIECZONE ZIEMNIAKI ZE SEREM I JAJKIEM

Składniki:

500 g ziemniaków gotowanych, wielka cebula, 100 g smalcu,
5 jajek, 100 g sera twardego, sól.

Sposób przygotowania:

Ze skórá ugotowane ziemniaki pokroić w kółka (bez skóry). Pokrojona cebulę podusić na smalcu, dodać ziemniaki i jeszcze przez chwilę dusić. Potem ziemniaki zalać rozmiksowanym jajkiem i mieszać dopóki nie są gęste. Dodać trochę soli i posypać startym serem.

KURACÍ PAPRIKÁS

Suroviny:

1 kurča, veľká cibuľa, 50 g masťi, lyžička mletej sladkej papriky,
2 – 3 strúčiky cesnaku, soľ, lyžica paradajkového pretlaku.

Postup receptu:

Pokrájanú cibuľu speníme na masťi, pridáme papriku, pomiešame a podlejeme trochou vody. Pridáme na menšie kúsky pokrájané kurča a za občasného podlievania vodou dusíme asi pol hodiny. Dochutíme pretlačeným cesnakom, soľou, pretlakom a povaríme. Podávame s baluškami, môžeme aj so zemiakmi prípadne chlebom.

PAPRYKARZ Z KURCZAKA

Składniki:

1 kurczak, wielka cebula, 50 g smalcu, łyżeczka słodkiej papryki mielonej,
2 – 3 ząbki czosnku, sól, łyżka przecieru pomidorowego.

Sposób przygotowania:

Pokrojoną cebulę zapienić na smalcu, dodać paprykę, mieszać i podlać trochę wody. Dodać w mniejsze części pokrojonego kurczaka i dusić około pół godziny czasami podlewając wodą. Doszakować dodając czosnek przeciśnięty przez prasę, sól, przecier pomidorowy i gotować. Podawać z kluskami, można też z ziemniakami lub chlebem.

BRYNDZOVÁ OMELETA

Suroviny:

5 jajec, 100 g bryndze, sól, petrzlenová vňať, olej.

Postup receptu:

Vajcia rozšľabáme s bryndzou, soľou a pokrájanou petržlenovou vňaťou. Zo zmesi pečieme na rozpálenom oleji omeletu. Podávame horúce s chlebom alebo zemiakmi.

OMLET BRYNDZOWY

Składniki:

5 jajek, 100 g bryndzy, sól, pietruszka, olej.

Sposób przygotowania:

Jajka zmieszać z bryndzą, solą i pokrojoną natką pietruszki. Z mieszaniny upiec omlet na rozgrzanym oleju. Podawać gorące z chlebem lub ziemniakami.

RÝCHLA RYŽOVÁ POLIEVKA

Suroviny:

50 g ryže, 20 g masti, 1 lyžica hladkej múky, 2 vajcia, soľ, petržlenová vňať.

Postup receptu:

Ryžu uvaríme vo vode a pripravíme z masti a múky zápražku, do ktorej pridáme petržlenovú vňať. Pridáme k uvarenej ryži a prevaríme. V brnčeku rozhabarkujeme vajcia a tenkým prúdom ich vlejeme do vriacej polievky. Odstavíme, osolíme a okoreníme podľa chuti.

SZYBKA ZUPA Z RYŻU

Składniki:

50 g ryżu, 20 g smalcu, 1 łyżka mąki gładkiej, 2 jajka, sól, pietruszka.

Sposób przygotowania:

Ryż ugotować w wodzie i ze smalcu i mąki przygotować zasmażkę, do której należy dodać natkę pietruszki. Dodać do ugotowanego ryżu i zagotować. W garnku rozmiksować jajka i cienkim strumykiem je wlać do wrzącej zupy. Odstawić z ognia, posolić i dodać pieprz według własnego smaku.

ŠTVORCHLAPOVÁ PRAŽENICA

Suroviny:

100 g údenej slaniny, 100 g cibule, 200 g domácej klobásy, 8 vajec, soľ, čierne korenie.

Postup receptu:

Slaninu pokrájame na kocky, rozpustíme, pridáme na jemno pokrájanú cibuľu, opražíme, pridáme na kolieska pokrájanú klobásu, opečieme a zalejeme vajcami, v ktorých sme zašľabali soľ. Za stáleho miešania necháme stubnúť. Praženicu nakoniec okoreníme. Podávame s chlebom.

JAJECZNICA DLA CZTERECH FACETÓW

Składniki:

100 g wędzonej słoniny, 200 g kiełbasy swojskiej, 8 jajek, sól, pieprz czarny.

Sposób przygotowania:

Słoninę pokroić w kostkę, usmażyć, dodać kiełbasę pokrojoną w kółka, opiec i zalać jajkiem do którego dodano sól. Bez przerwy mieszać i czekać dopóki nie jest gęsta. Do jajecznicy na końcu dodać pieprz. Podawać z chlebem.

VANILKOVÉ ROŽKY

Suroviny:

240 g hladkej múky, 200 g masla, 100g mletých orechov, štipka soli, 80 g práškového cukru, vanilkový a práškový cukor na obalovanie rožtekov.

Postup receptu:

Zo surovín vypracujeme bladté cesto, z cesta si urobíme valčeky a prstami odoberáme rovnaké kúsky, z ktorých na drevenej doske vytvarujeme rožky. Ukladáme ich na plech vyložený papierom na pečenie a pečieme vo vybriatej rúre na 150 stupňov cca 10 min. Hotové ešte teplé rožteky obalíme vo vanilkovom a práškovom cukre.

ROGALIKI WANILIOWE

Składniki:

240 g mąki gładkiej, 200 g masła, 100 g orzechów mielonych, szczypta soli, 80 g cukru pudru, cukier waniliowy a cukier puder do zanurzania rogalików.

Sposób przygotowania:

Ze składników wymieszać gładkie ciasto, z ciasta wyformować wyleczki i palcami odrywać części o takiej samej długości, które potem należy sformować do kształtu rogalików. Dać je na blachę która była przykryta papierem do pieczenia i piec w rozgrzanym piekarniku o temperaturze 150 stopni przez około 10 minut. Gotowe i jeszcze ciepłe rogaliki zanurzać w cukrze waniliowym i cukrze puder.

PIRÔŽKY

Suroviny:

300 g krupicovej múky, 1,5 dl mlieka, 10 g drożdžia,
1 vajce, trochu masti, soľ.

Plnka: 100 g bravčového mäsa, 100 g, hovädzieho mäsa, 1 cibuľa,
1 na tvrdo uvarené vajičko, soľ, mleté čierne korenje,
2 lyžice udusenej ryže.

Postup receptu:

Do múky rozdrobíme droždie, pridáme soľ a s teplým mliekom vypracujeme cesto. Keď trochu postojí, zamiešame doň masť a necháme na teplom mieste vykysnúť. Potom ho rozvaľkáme asi na hrúbku 1 cm a povykrajujeme kolieska, na ktoré poukladáme kôpky plnky. Preložíme ich napoly, okraje stlačíme, dáme na vymastený plech, potrieme rozšľabaným vajcom, necháme vykysnúť a upečieme. Namiesto mäsovej plnky môžeme použiť aj kapustovú.

Plnka: uvarené hovädzie a udusené bravčové mäso zomelieme, pridáme dusenú ryžu, posekané, na tvrdo uvarené vajce, na masť opražení cibuľu, mleté čierne korenje a soľ. Ak je plnka veľmi hustá, rozriedime ju vývarom z mäsa.

PIEROŹKI

Składniki:

300 g mąki mączkowej, 1, 5 dl mleka, 10 g drożdży,
1 jajko, troszeczkę smalcu, sól.

Nadzienie: 100 g wieprzowiny, 100 g wołowiny, 1 cebula, 1 jajko na twardo ugotowane, sól, pieprz mielony, 2 łyżki ryżu duszonego.

Sposób przygotowania:

Do mąki rozdrobić drożdże, dodać sól i razem z ciepłym mlekiem ugnieść ciasto. Gdy ciasto chwilę powstało, wmaszać do niego smalec i zostawić w ciepłym miejscu żeby wyrosło. Potem go rozwałkować na grubość około 1 cm i wyciąć kółka na które należy dać małe kępki nadzienia. Przełożyć w połowę i krańce przyciskając do siebie, dać na wysmarowaną blachę, posmarować rozmiksowanym jajkiem, pozostawić wyrosnąć i upiec. Zamiast nadzienia mięsnego można użyć też kapustę.

Nadzienie: ugotowaną wołowinę i uduszoną wieprzowinę zmielić, dodać duszony ryż, w drobne pokrojone na twardo ugotowane jajka, na smalcu usmażoną cebulę, pieprz czarny mielony i sól. Jeśli nadzienie jest bardzo gęste można go rozcieńczyć bulionem z mięsa.

VAJCOVÁ NÁTIERKA

Suroviny:

2 na tvrdo uvarené vajcia, 50 g masla, cibuľa, horčica, posekaná pažitka, soľ, mleté čierne koren timer.

Postup receptu:

Maslo zmiešame s posekanou cibuľou, borčicou, soľou, mletým čiernym koren timer, pridáme pažitku a nadrobno posekané vajčička. Všetko spolu dobre premiešame.

PASTA Z JAJEK

Skladniki:

2 jajka na tvrdo ugotowane, 50 g masła, cebula, musztarda, posiekany szczypiorek, sól, pieprz mielony.

Sposób przygotowania:

Masło zmieszać z posiekaną cebulą, musztardą, solą, pieprzem czarnym mielonym, dodać szczypiorek i w drobne posiekane jajko. Wszystko razem dokładnie wymieszać.

SYROVÁ NÁTIERKA

Suroviny:

60 g masla, 80 g tvarohu, 120 g údeného syra, mlieko, pažitka, soľ.

Postup receptu:

Maslo so soľou a posekanou pažitkou dobre vymiešame, pridáme pretretý tvaroh, postrúbany syr, prilejeme asi 4 lyžice mlieka a vyšľabáme, aby nátierka bola ľabká a jemná. Ak je bustá, prilejeme ešte mlieko a znovu dobre vyšľabáme.

PASTA SEROWA

Składniki:

60 g masła, 80 g twarogu, 120 g sera wędzonego, mleko, szczypiorek, sól.

Sposób przygotowania:

Masło ze solą i posiekanym szczypiorkiem dokładnie wymieszać, dodać mielony twaróg, starty ser, dolać 4 łyżki mleka i rozmiksować żeby pasta była lekka i delikatna. Jeśli jest gęsta to dolać mleko i znów dokładnie rozmiksować.

SLIEPKA NA SLANINE

Suroviny:

1 sliepka, 1 łyżica masti, 1 väčšia cibuľa, 60 g slaniny, červená paprika, mleté korenje, soľ, petržlenová vňať, hladká múka.

Postup receptu:

Sliepku umyjeme, rozštvrtíme, dáme na ňu pružky údenej slaniny a na masti opečieme zo všetkých strán. Potom pridáme pokrájanú cibuľu, červenú papriku, soľ, posekanú petržlenovú vňať a dusíme. Počas dusenia podlievame horúcou vodou, aby neprihorela. Mäkkú sliepku vyberieme, štavu zaprášime múkou, povaríme a precedíme na mäso. Podávame so zemiakmi alebo dusenou ryžou a kompótom.

KURA NA SŁONINIE

Składniki:

1 kura, 1 łyżka smalcu, 1 większa cebula, 60 g słoniny, papryka czerwona, pieprz mielony, sól, pietruszka, mąka gładka.

Sposób przygotowania:

Kurę umyć, pokroić w cztery części, na nią poukładać paski wędzonej słoniny i opiec ze wszystkich stron. Potem dodać pokrojoną cebulę, paprykę czerwoną, sól, posiekaną natkę pietruszki i dusić. Podczas duszenia dolewać gorącą wodę żeby się nie przypaliła. Miękką kurę wyjąć, sok zasmażyć z mąką, gotować i scedzić na mięso. Podawać z ziemniakami lub duszonym ryżem i kompotem.

VYPRÁŽANÉ KURČA

Suroviny:

1 mladé kurča, soľ, hladká múka, 2 vajcia, strúhanka, masť alebo olej na vyprážanie.

Postup receptu:

Kurča rozrežeme na 8 kúskov, ktoré umyjeme, osušime, osolíme, obalíme v múke, vajciach, strúbanke. Obalené kuracie kúsky vyprážame v horúcej masle, podávame so zemiakmi a šalátom alebo kompótom.

SMAŽONÝ KURCZAK

Skladniki:

1 mladý kurczak, sól, mąka gładka, 2 jajka, bułka tarta, smalec lub olej do smażenia.

Sposób przygotowania:

Kurczaka pokroić w 8 części które należy umyć, osuszyć, posolić, zanurzyć w mące, jajku i bulce tartej. Tak przygotowane kawałki smażyć w gorącym tłuszczu, podawać z ziemniakami i ze sałatą lub kompotem.

DUSENÝ KRÁLÍK NA HRÁŠKU

Suroviny:

1 domácí králik, 1 lyžica masle, 1 malá cibulka, 6 lyžic zeleného hrášku, 1 lyžica hladkej múky, soľ.

Postup receptu:

Očisteného, umytého králiká pokrájame na porcie, na rozpálenej masle opražíme, pridáme postrúbanú cibuľu, osolíme, podlejeme vodou a dusíme do polomäkka. Potom pridáme hrášok a dusíme. Pridáme zápražku z múky a vody a ešte dodusíme. Podávame so zemiakmi alebo dusenou ryžou.

DUSZONY KRÓLIK NA GROSZKU

Skladniki:

1 królik domowy, 1 łyżka smalcu, 1 mała cebula, 6 łyżek groszku zielonego, 1 łyżka mąki gładkiej, sól.

Sposób przygotowania:

Oczyszczonego i przepłukanego królika pokroić na małe porcje, usmażyć na rozgrzanym smalcu, dodać startą cebulę, dodać sól, podlać wodą i dusić do półmiękka. Potem dodać groszek i dalej dusić. Dodać zasmażkę z mąki i wody i jeszcze dodusić. Podawać z ziemniakami lub duszonym ryżem.

DUSENÁ BIELA KAPUSTA

Suroviny:

1,5 kg kapusty, 1 lyžica masle, 1 cibulka, mleté čierne korenje, soľ, cukor, ocot, rasca.

Postup receptu:

Na masi zapeníme pokrájanú cibuľku, pridáme očistenú, pokrájanú kapustu, soľ, čierne korenie, rascu a dusíme. Počas dusenia pridáme trošku karamelu a podlievame horúcou vodou alebo vývarom z mäsa. Keď je kapusta mäkká, pridáme ocot a cukor.

BIAŁA KAPUSTA DUSZONA

Składniki:

1,5 kg kapusty, 1 łyżka smalcu, 1 cebula, pieprz mielony, sól, cukier, ocet, kminek.

Sposób przygotowania:

Na smalcu zapieni ć pokrojoną cebulę, dodać oczyszczoną i pokrojoną kapustę, sól, pieprz czarny, kminek i dusić. Podczas duszenia dodać trochę karamelu i podlewać wrzącą wodą lub bulionem z mięsa. Gdy kapusta jest miękka dodać ocet i cukier.

HRACHOVÁ KAŠA

Suroviny:

300 g lúpaného hrachu, soľ, 1 łyżica masi, 1 łyżica múky, 1 strúčik cesnaku, 1 cibuľa, mleté čierne korenie, majorán, voda.

Postup receptu:

Hrach deň pred varením dobre umyjeme a namočíme do studenej vody. Na druhý deň ho v tej istej vode varíme. Počas varenia pridáme soľ a mleté čierne korenie. Z masi a múky pripravíme ružovú zápražku, pridáme postrúbanú cibuľku, roztretyl cesnak a zalejeme vývarom z hrachu. Potom pridáme uvareny pretretý brach a trochu majoránu. Podávame s varenou klobásou, párkami alebo vareným údeným mäsom a chlebom.

KASZA GROCHOWA

Składniki:

300 g grochu, sól, 1 łyżka smalcu, 1 łyżka mąki, 1 ząbek czosnku, 1 cebula, pieprz mielony, majeranek, woda.

Sposób przygotowania:

Groch dzień przed gotowaniem dokładnie przepłukać i zanurzyć w zimnej wodzie. Na dzień drugi go gotować w tej samej wodzie. Podczas gotowania dodać sól i pieprz czarny mielony. Ze smalcu i mąki przygotować różową zasmażkę, dodać startą cebulę, czosnek przeciśnięty przez prasę i zalać bulionem z grochu. Potem dodać ugotowany mielony groch i trochę majeranku. Podawać z gotowaną kielbasą, parówkami lub gotowanym wędzonym mięsem i chlebem.

BÔBOVÝ PAPRIKÁŠ

Suroviny:

600 g bôbu, voda, soľ, 1 lyžica masti, 1 cibula, červená sladká paprika, mleté čierne korenie, 1 lyžica hladkej múky, 2 dl smotany.

Postup receptu:

Bôb uvaríme v slanej vode a potom olúpeme. Na masti zapeníme posekanú cibuľku, pridáme červenú papriku, olúpaný bôb, mleté čierne korenie a dusíme. Nakoniec prilejeme kyslú smotanu, v ktorej sme rozmiešali múku a povaríme. Podávame so zemiakmi alebo jemnými baluškami.

PAPRYKARZ Z BOBU

Skladniki:

600 g bobu, voda, sól, 1 lyžka smalcu, 1 cibuľa, sladka papryka czerwona, pieprz mielony, 1 lyžka mąky gładkiej, 2 dl śmietany.

Sposób przygotowania:

Bôb ugotovať w slanej wodzie i potem pozbawić skórki. Na smalcu zapienić posiekaną cebulę, dodać paprykę czerwoną, oczyszczony bôb, pieprz czarny mielony i gotować. Podawać z ziemniakami lub lekkimi kluskami.

SYROVÉ KEKSY

Suroviny:

150 g múky, 150 g masla, 150 g strúhaného tvrdého syra, soľ, trošku červenej papriky.

Postup receptu:

Do múky rozdrobíme maslo, pridáme syr, soľ, papriku a vypracujeme cesto. Rozvalkáme ho asi na hrúbku 3 mm, povykrajujeme keksy, potrieme bielkom a upečieme.

SEROWE KRAKERSY

Skladniki:

150 g mąki, 150 g masła, 150 twardego sera tartego, sól, szczyptę papryki czerwonej.

Sposób przygotowania:

Do mąki rozdrobić masło, dodać ser, sól, paprykę i przygotować ciasto. Rozwałkować na grubość około 3 mm, wykroić krakersy, posmarować białkiem i upiec.

PRACLÍKY

Suroviny:

500 g múky, 120 g masti, 2 lyžice smotany, 20 g droždia, soľ.

Postup receptu:

Do múky pridáme rozpustenú masť, soľ, smotanu, vykysnutý kvások, vypracujeme cesto a necháme vykysnúť. Potom ho na pomúčenej doske vyvaľkáme, pokrájame pásy, z ktorých formujeme praelíky, uložíme na plech a upečieme.

PRECLE

Skladniki:

500 g maki, 120 g smalcu, 2 lyžky smietany, 20 g droždzy, sol.

Sposób przygotowania:

Do maki dodać roztopiony tłuszcz, sól, smietanę, wykiśnięty zakwas, ugnieść ciasto i pozostawić żeby wyrosnęło. Potem go na podłożu posypanym mąką należy rozwałować, pokroić w paski z których formują się precle, ułożyć na blachę i upiec.

ŠŪLANCE ZO ZEMIAKOVÉHO CESTA

Suroviny:

500 g zemiakov, 200 g hrubej múky, 1 vajce, soľ,
80 g masla alebo masti, 80 g strúhanky.

Postup receptu:

Zemiaky umyjeme, uvaríme v slanej vode, olúpeme a pretlačíme alebo pomelíme. Do vychladnutých zemiakov pridáme múku, soľ, vajce a zamiesime cesto. Z kúska cesta urobíme šúl'ok s priemerom asi 2 cm, pokrájame ho na malé kúsky a na pomúčenej doske dlaňou formujeme šúl'ance, ktoré dáme variť do osolenej vriacej vody. Po chvíli varechou pomiešame, aby sa neprilepili na dno, asi 3 minúty povaríme, vyberieme, pomastíme maslom, vložíme do nádoby s opráženou strúbankou a premiešame. Podávame s lekvárom alebo džemom. Namiesto strúhanky môžeme šúl'ance posypať makom alebo orechmi.

SZULANCE Z CIASTA ZIEMNIAKOWEGO

Skladniki:

500 g ziemniaków, 200 g maki grubej, 1 jajko, sol,
80 g masla lub smalcu, 80 g bułki tartej.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki umyć, ugotować w słonej wodzie, pozbawić skórki, przecisnąć przez praskę do ziemniaków i zmielić. Do chłodnych ziemniaków dodać mąkę, sól, jajko i ugnieść ciasto. Z kawałku ciasta zrobić cylinderek o średnicy około 2 cm, pokroić na małe kawałki i na podłożu posypanym mąką za pomocy dłoni należy ukształtować cylinderki (szulance), które się później gotują w słonej wrzącej wodzie. Co chwilę je należy zamieszać drewnianą łyżką żeby nieprzyklepiły się na dno garnka, gotować przez około 3 minuty, wyjąć, polać roztopionym masłem, dać do miski, w której jest osmażona bulka tarta i zmieszać. Podawać z konfiturą lub dżemem. Zamiast bulki tartej można szulance posypać makiem lub orzechami.

VYPRÁŽANÝ KARFIOL

Suroviny:

1 karfiol, 1 jajce, 2 łyżice mlieka, 40 g hladkej múky,
80 g strúhanky, masť na vyprážanie, soľ, voda.

Postup receptu:

Karfiol uvaríme, nie celkom do mäkka v osolenej vode. Rozkrojíme ho na štyri časti a obalíme múkou, vajcom rozšľabaným s mliekom a strúhankou. Vyprážame ho v horúcej masť. Podávame so zemiakmi.



SMAŻONY KALAFIOR

Składniki:

1 kalafior, 1 jajko, 2 łyżki mleka, 40 g mąki gładkiej,
80 g bułki tartej, smalec do smażenia, sól, woda.

Sposób przygotowania:

Kalafior ugotować w słonej wodzie, ale nie zupełnie do miękka. Pokroić w cztery kawałki i zanurzyć w mące, jajku rozmiksowanym z mlekiem i z bułką tartą. Smażyć w gorącym tłuszczu. Podawać z ziemniakami.

BRAVČOVÉ RAŽNÍČI

Suroviny:

600 g bravčového mäsa zo stehna, 120 g údenej slaniny,
200 g cibule, soľ, čierne korenie, 80 g masti na opekanie.

Postup receptu:

Z bravčového mäsa nakrájame asi 20 g plátky, na menšie plátky pokrájame tiež slaninu a cibuľu na kolieska. Striedavo napichujeme na ražeň, posolíme, okoreníme a pečieme v horúcej masti. Ražniči pred podávaním polejeme výpekou. Podávame s horčicou a chlebom.

WIEPRZOWE RAZNICE

Składniki:

600 g wieprzowiny z szynki, 120 g wędzonej słoniny,
200 g cebule, sól, pieprz, 80 g smalcu do smarowania.

Sposób przygotowania:

Mięso wieprzowego pokroić w około 20 g kawałki, na mniejsze kawałki należy pokroić też słoninę, i cebulę pokroić w kółka. Na przemianę nakłuwac na ruszt, posolić, popieprzyć i piec w gorącym tłuszczu. Raznici przed podawaniem polać sosem z mięsa. Podawać z musztardą i chlebem.

KAPUSTOVÉ LOKŠE

Suroviny:

1 kg hlávkovej kapusty, 350 g hladkej múky, 80 g masti, soľ.

Postup receptu:

Kapustu očistíme, postrúbame, pridáme múku, trochu posolíme a vypracujeme cesto. Cesto nesmie byť veľmi busté, aby neboli lokše tvrdé. Na pomúčenej doske ho pokrájame na rovnaké kúsky, ktoré vyvalkáme do kruhu. Upečieme na sporáku a pomastíme. Pomastené lokše poukladáme na seba.

KAPUSTOWE NALEŚNIKI

Składniki:

1 kg kapusty głowiastej, 350 g mąki gładkiej, 80 g smalcu, sól.

Sposób przygotowania:

Kapustę oczyścić, zetrzeć, dodać mąkę, trochę soli i przygotować ciasto. Ciasto nie może być bardzo gęste żeby naleśniki nie były twarde. Na mąką wysypanym podłożu go pokroić w równe kawałki które należy rozwałkować w kształt kręgu. Upiec na kuchenca i posmarować tłuszczem. Posmarowane naleśniki poukładać jedno na drugie.

LÁMANCE S MAKOM

Suroviny:

600 g hrubej múky, soľ, voda, 80 g cukru, 80 g maku, 60 g masti.

Postup receptu:

Z múky, soli a vody urobíme tubé rezancové cesto. Vyvaľkáme ho a pokrájame na pásky. Pásky upečieme na sporáku. Upečené polámeme na menšie kúsky, polejeme vriacou vodou, pomastíme a posypeme mletým makom a cukrom.

ŁAMANE KLUSKI Z MAKIEM

Składniki:

600 g mąki grubej, sól, woda, 80 g cukru, 80 g maku, 60 g smalcu.

Sposób przygotowania:

Z mąki, soli i wody ugnieść gęste ciasto na kluski. Rozwałkować go i pokroić na paski. Paski upiec na kuchenca. Upieczone je połamać na mniejsze kawałki, polać gorącą wodą, posmarować tłuszczem i posypać mielonym makiem i cukrem.

PÁRANCE S TVAROHOM

Suroviny:

600 g hrubej múky, soľ, voda, 250 g tvarohu, 80 g údenej slaniny.

Postup receptu:

Do múky pridáme soľ, vodu a vypracujeme cesto. Na pomúčenej doske ho natenko vyvaľkáme, pokrájame na pásky a trháme kúsky a hádzeme do vriacej vody. Uvarené vyberieme, posypeme tvarohom a polejeme pokrájanou rozškvařenou slaninou.

RWANE KLUSKI Z TWAROGIEM

Składniki:

600 g mąki grubej, sól, woda, 250 g twarogu, 80 g wędzonej słoniny.

Sposób przygotowania:

Do mąki dodać sól, wodę i ugnieść ciasto. Na mąką wysypanym podłożu go cienko wywałkować, pokroić w paski, odrywać kawałki i wrzucać je do wrzącej wody. Ugotowane je wyjąć, posypać twarogiem i polać pokrojoną i usmażoną słoniną.

HRUŠKOVÉ REZANCE

Suroviny:

600 g hrubej mąky, 1 vajce, soľ, voda,
100 g zomletých suchých hrušiek, 80 g cukru, 60 g masla.

Postup receptu:

Z mąky, vajca, soli a vody pripravíme cesto. Necháme ho stáť asi 15 minút, potom ho na pomúčenej doske vyvaľkáme, pokrájame na rezance a uvaríme. Uvarené ocedíme, pomastíme maslom a posypeme mletými bruškami a cukrom.

GRUSZKOWE KLUSKI

Składniki:

600 g mąki grubej, 1 jajko, sól, woda, 100 g suszonych śliwek mielonych,
80 g cukru, 60 g masła.

Sposób przygotowania:

Z mąki, jajka i wody przygotować ciasto. Ciasto należy zostawić na 15 minut i potem go na mąką wysypanym podłożu wywałkować, pokroić i ugotować. Gotowe kluski scedzić, posmarować masłem i posypać mielonymi gruszkami z cukrem.

JABLKOVÉ FLIAČKY

Suroviny:

600 g hrubej mąky, 1 vajce, soľ, voda, 500 g jabĺk,
50 g masti, 80 g cukru, škoric.

Postup receptu:

Z mąky, vajca, soli a vody pripravíme cesto. Na pomúčenej doske ho vyvaľkáme, pokrájame na fliačky a uvaríme. Očistené a pokrájané jablká dáme dusiť na masť. Do udusených jabĺk zamiešame ocedené fliačky, posypeme cukrom a mletou škoricou.

JABŁKOWE KLUSKI

Składniki:

600 g mąki grubej, 1 jajko, sól, woda, 500 g jabłek,
50 g smalca, 80 g cukru, cynamonu.

Sposób przygotowania:

Z mąki, jajka, soli i wody przygotować ciasto. Na mąkę wysypanym podłożu ciasto wywałkować, pokroić i kluski ugotować. Oczyszczone i pokrojone jabłka dusić w tłuszczu. Do udużonych jabłek zamieszać scedzone kluski, posypać cukrem i mielonym cynamonem.

VYPRÁŽANÉ „MYŠKY“

Suroviny:

800 g hrubej múky, 200 g zemiakov, soľ, 30 g cukru, 2 dl oleja do cesta,
20 g drożdžia, mlieko, 1 vajce, 80 g práškového cukru, mletá škorica,
150 g masť na vyprážanie.

Postup receptu:

Z múky, uvarených a pretlačených zemiakov, vajca, droždžia, oleja, cukru, soli a vlažného mlieka pripravíme hustejšie cesto, ktoré necháme na teplom mieste nakysnúť. Potom z neho odkrajujeme masťnou lyžicou kúsky, ktoré vyprážame v horúcej masť. Vyprážené myšky obalujeme v škorícovom cukre.



SMAŻONE „MYSZKI“

Składniki:

800 g mąki grubej, 200 g ziemniaków, sól, 30 g cukru,
2 dl oleja do ciasta, 20 g drożdży, mleko, 1 jajko, 80 g cukru pudru,
cynamon mielony, 150 g smalcu do smażenia.

Sposób przygotowania:

Z mąki, ugotowanych i przeciśniętych ziemniaków, jajka, drożdża, oleju, cukru, soli i letniego mleka przygotować gęstsze ciasto, które należy rozstawić rosnąc w ciepłym miejscu. Potem z niego posmarowaną łyżką kroić kawałki, które należy smażyć na gorącym tłuszczu. Usmażone myszki zanurzyć w cukrze cynamonowym.

RYŻOVÝ NÁKYP

Suroviny:

400 g ryżu, 4 jajca, 60 g masła, 5 dl mleka, 120 g práškového cukru,
vanilkový cukor, citrónová kôra, soľ, voda, 20 g hrozienok.

Postup receptu:

Ryžu uvaríme do polomäkka. Potom prilejeme mlieko, posolíme a ryžu dovaríme na kašu. Maslo vymiešame s cukrom a žĺtkami, pridáme vychladnutú ryžu, postrúbanú citrónovú kôru, brozienka a tuhý sneh. Zľabka premiešame, dáme na vymastený plech alebo do tortovej formy a upečieme. Upečený posypeme vanilkovým cukrom. Podávame s kompótom alebo ovocnou šťavou.

RYŻOWY PUDDING

Składniki:

400 g ryżu, 4 jajka, 60 g masła, 5 dl mleka, 120 g cukru pudru,
cukier waniliowy, skórka z cytryny, sól, woda, 20 g rodzynek.

Sposób przygotowania:

Ryż ugotować do pół miękka. Potem dolać mleko, posolić i ryż ugotować na kaszę. Masło rozmiksować z cukrem i żółtkiem, dodać wystygnięty ryż, startą skórkę z cytryny, rodzyнки i jajko ubite w pianę. Lekko zamieszać, dać na wysmarowaną blachę lub do formy na ciasto i upiec. Gotowy pudding posypać cukrem waniliowym. Podawać z kompotem lub sokiem z owoców.

TVAROHOVÁ NÁTIERKA

Suroviny:

5 – 7 dkg masla, soľ, 30 dkg tvarohu, 1 menšia cibuľa,
2 – 4 lyžice kyslej smotany.

Postup receptu:

Maslo vymiešame, pridáme soľ, cez sitko pretlačený tvaroh, nadrobno pokrájajú cibuľku, ak máme čerstvú pažitku pridáme tiež. Dobre premiešame, ak treba rozriedíme kyslou smotanou. Natierame na pečivo a vrch posypeme ešte čerstvou pažitkou.

PRODUKT Z TVAROGU DO SMAROWANIA

Składniki:

5 – 7 dkg masła, 30 dkg twarogu, 1mniejsza cebula,
2 – 4 łyżki śmietany kwaśnej.

Sposób przygotowania:

Masło wymieszać, dodać sól, przez sito wyciskany twaróg, pokrojoną cebulę mającą postać niewielkich cząstek, dodać świeżego szczypiorku jak jest dostępny. Dokładnie zamieszać, jeżeli jest potrzebne rozpuścić śmietanę kwaśną, pokryć ciasto a wierzch posypać świeżym szczypiorkę.



BUCHTY NA PARE

Suroviny:

60 dkg hrubej múky, 1 kocka drożdžia, 2 KL soli, 4 PL cukru, 1 vajce, 4 dl mlieka, ako náplň do buchiet môžeme dať tvaroh, čerstvé alebo ovocie z kompótu, tiež marmeládu, maslo na poliatie.

Postup receptu:

Do misky dáme múku, soľ, cukor, vajce, pripravený kvások, mlieko a vypracujeme tuhšie cesto, ktoré necháme na teplom mieste vykysnúť. Z hotového cesta nakrájame štvorce, naplníme ich a necháme ešte trochu podkysnúť. V brnci s vložkou zvaríme vodu, vložku potrieme olejom a poukladáme na ňu pripravené buchty. Buchty varíme v pare asi 10 minút. Pred tým ako ich vyberieme pichneme do buchty drevenou špajľou, ak sú hotové, na špajľu sa nenalepi žiadne cesto. Buchty necháme trochu vychladnúť, poukladáme na tanier, posypeme makom alebo opraženou strúbankou a polejeme opraženým maslom.

BUFTY (KLUSKI NA PARZE)

Skladniki:

60 dkg mąki grubej, 1 kostka drożdża, 2 łyżeczki soli, 4 łyżki cukru, 1 jajko, 4dl mleka, jako wypełnienie do ciasta możemy dać twaróg, świeże owoce lub kompót, marmoladę, masło na pokrycie.

Sposób przygotowania:

Do misi dać mąkę, sól, cukier, przygotowany kwas, mleko i ugnieść grubsze ciasto i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Z gotowego ciasta wykrawać kwadraty, wypełnić i pozwolić jeszcze wykisnąć. W garnku z wstawką niechać zwaric wodę, wstawkę przetrzeć olejem i ułożyć gotowe bufty. Bufty gotować na parze około 10 minut. Przed wybraczem bufty ukłuć drewnianym patyczkiem, jak są gotowe ciasto nie lepi się do patyczka. Bufty zostawić aż wychłodnieją, przelożyć na talerz, posypać makiem lub roztopionym bulką tartą i polać roztopionym masłem.

JABLKOVÁ ŽEMĽOVKA

Suroviny:

8 rožkov, 2 vajcia, cukor, 7 väčších jabĺk, vanilkový cukor, škoricový cukor, 6 – 7 dl mlieka, strúhanka a masť na vymazanie pekáča, práškový cukor.

Postup receptu:

Rožky pokrájame na kolieska. V mlieku rozhabarkujeme vajcia, pridáme cukor a vanilku. Jablká nastrúbame, pridáme škoricový cukor a podľa chuti cukor. Pekáč vymastíme a vysypeme strúbankou. Nakrájané rožky namočíme v mlieku,

trochu vyžmýkame a poukladáme ako prvú vrstvu na pekáč. Na rožky rozotrieme jablkovú zmes a znovu dáme vrstvu rožkov. Pripravenú žemľovku dáme piecť do rúry na 180 °C asi na 30 minút. Upečenú žemľovku posypeme práškovým cukrom.

JABLKOWE CIASTO Z BUŁEK

Skladniki:

**8 bułek, 2 jajka, cukier, 7 większych jabłek, cukier waniliowy,
cukier cynamonowy, 6 – 7 dl mleka,
bułka tarta i smalec do smarowania patelnię, cukier puder.**

Sposób przygotowania:

Bułkę pokroić w kółka. W mleku rozmiksować jajka, dodać cukier i wanilię. Jabłka zetrzeć na tarce, dodać cukier cynamonowy i cukier spożywczy według własnego smaku. Formę natłuścić i wysypać bułką tartą. Pokrojoną bułkę namoczyć w mleku, potem częściowo wycisnąć z mleka i ułożyć na blachę jako pierwszą warstwę. Na wierzchu rozprowadzić jabłkową mieszankę i znów przykryć warstwą bułki. Gotowe ciasto włożyć do piekarnika rozgrzanego na temperaturę 180 °C na około 30 minut. Upieczone ciasto posypać cukrem puder.

HUBOVÁ PRAŽENICA

Suroviny:

čerstvé huby, masť, cibuľa, vajcia, soľ.

Postup receptu:

Na masti opražíme cibuľu, pridáme krátko ovařené a scedené huby, soľ a asi 20 minút dusíme. Keď sú huby mäkké zalejeme ich rozmiešanými vajcami a za stáleho miešania upražíme.

JAJECZNICA Z GRZYBAMI

Skladniki:

świeże grzyby, smalec, cebula, jajka, sól.

Sposób przygotowania:

Na smalcu podsmażyć cebulę, dopełnić krótko ugotowane i osuszone grzyby, sól i dusić około 20 minut. Gdy grzyby są miękkie zalać smażonymi jajkami i smażyć ciągle mieszając.

HALUŠKY S KAPUSTOU

Suroviny:

4 väčšie zemiaky, polohrubá múka, vajce, soľ,
60 dkg kyslej kapusty, slanina, masť, menšia cibuľa.

Postup receptu:

Zemiaky očistíme a postrúbame na jemnom strúbadle, ak sú viac vodnaté prebytočnú vodu scedíme, pridáme vajce, soľ a polohrubú múku a vypracujeme hustejšie cesto. Z cesta vo vriacej vode uvaríme halušky. Kyslú kapustu prepláchneme a dáme dusiť na opražení cibuľku na masť. Kapustu občas trochu podlejeme vodou a asi po 40 minútach zostávajúcu vodu odparíme. Slaninu pokrájajú na malé kocky opražíme. Hotové halušky zmiešame s udusenou kapustou a opraženou slaninou.

KLUSKI Z KAPUSTĄ

Składniki:

4 większe ziemniaki, mąka półgruba, jajko, sól,
60 dkg kapusty kiszonej, słonina, smalec, mniejsza cebula.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać, utrzeć na tarce, wodę odcisnąć, dodać jajko, sól i mąkę półgrubą i wyrobić grubsze ciasto. Z ciasta w wrzącej wodzie ugotować kluski. Przepłukać kapustę kiszoną i dusić na smażonej cebuli na smalcu. Kapustę czasami podlewać wodą i po 40 minutach wodę wycisnąć. Kroić słoninę w kostkę i smażyć. Gotowe kluski połączyć z kapustą parzoną i słoniną usmażoną.

HRACHOVÁ POLIEVKA

Suroviny:

20 dkg hrachu, 1,5 l vody, 5 dkg masťi, 1 cibuľa, 2 PL hladkej múky,
čierne korenie, mletá červená paprika, soľ, majoránka, 2 strúčiky
cesnaku, 3 stredne veľké zemiaky.

Postup receptu:

Vopred namočený brach scedíme a dáme variť do vody, pridáme soľ, čierne korenie, cesnak. Keď sa brach uvarí do mäkka pridáme zemiaky a uvaríme. Z masťi, cibule, múky a mletej červenej papriky urobíme zápražku, zabustíme polievku a nakoniec dáme trochu majoránky. Do polievky môžeme zavariť párky.

ZUPA GROCHOWA

Składniki:

20 dkg grochu, 1,5 l wody, 5 dkg smalcu, 1 cebula, 2 łyżki mąki gładkiej, pieprz czarny, mielona czerwona papryka, sól, majeranek, 2 ząbki czosnku, 3 średnie wielkie ziemniaki.

Sposób przygotowania:

Przodem namoczony groch odcedzić, zalać wodą i wstawić na ogień, osolić, dodać pieprz czarny i czosnek. Gdy groch jest miękki dodać ziemniaki i ugotować. Ze smalca, cebuli i mielonej czerwonej papryki zrobić zasmażkę, zagęścić zupę i pod koniec dodać trochę majeranku. Do zupy można ugotować parówki.

NEPRAVÁ GULÁŠOVÁ POLIEVKA „SLEPÝ GULÁŠ“

Suroviny:

50 dkg zemiakov, slanina, 1 cibuľa, 1 väčšia mrkva, hladká múka, mletá červená paprika, rasca.

Postup receptu:

Slaninu pokrájame na drobno, vyškvaríme, pridáme na drobno pokrájanú cibuľu, neskôr mrkvu, mletú červenú papriku a rascu, trochu všetko spolu popražíme. Zalejeme horúcou vodou, pridáme na kocky pokrájané zemiaky a soľ, uvaríme do mäkka. Na zabustenie môžeme urobiť trochu zápražky.

FAŁSZYWA ZUPA GULASZOWA „ŚLEPY GULASZ“

Składniki:

50 dkg ziemniaków, słonina, 1 cebula, 1 większa marchewka, mąka gładka, mielona czerwona papryka, kminek.

Sposób przygotowania:

Słoninę drobno pokroić, usmażyć, dodać drobno pokrojoną cebulę, mieloną czerwoną paprykę i kminek, wszystko razem przez chwilę smażyć. Zalać gorącą wodą, dodać ziemniaki pokrojone w kostkę, sól i gotować do miękka. Na zagęszczenie można przygotować trochę zasmażki.

ZEMIAKY NA KYSLO

Suroviny:

1 kg zemiakov, bobkový list, nové korenje, čierne korenje, soľ, 2,5 dl smotany, 2 PL hladkej múky, 7 dkg masla, menšia cibuľa.

Postup receptu:

Očistené zemiaky nakrájame na kocky, zalejeme vodou, osolíme, pridáme bobkový list, čierne a nové korenie, soľ a uvaríme do mäkka. Nadrobno pokrájanú cibuľu opražíme na masle do zlata a vlejeme do zemiakov. Zo smotany a múky urobíme zátrepku, vlejeme do zemiakov a krátko povaríme. Podávame s vajcom alebo opečenou klobáskou.

KWAŚNE ZIEMNIAKI

Składniki:

1 kg ziemniaków, liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, 2,5 dl śmietany, 2 łyżki mąki gładkiej, 7 dkg masła, mniejsza cebula.

Sposób przygotowania:

Obrane ziemniaki pokroić w kostkę, zalać wodą, dodać listek laurowy, czarny i nowy pieprz, sól i ugotować. Drobno pokrojoną cebulę smażyć na masle do złocista i wlać do ziemniaków. Mąkę zabartować śmietaną, dodać do ziemniaków i krótko gotować. Podawać z jajkiem lub smażoną kielbasą.

PEČENÉ ZEMIAKY

Suroviny:

1 kg zemiakov, rasca, soľ, masť.

Postup receptu:

Plech dobre vymastíme masťou. Zemiaky očistíme, pokrájame na kocky a vysypeme na plech, osolíme, posypeme rascou a trochu premiešame aby sa omastili. Dáme piecť do rúry na 250 °C a upečieme do chrunkava.

ZIEMNIAKI PIECZONE

Składniki:

1 kg ziemniaków, kminek, sól, smalec.

Sposób przygotowania:

Blachę dobrze posmarować smalcem. Ziemniaki obrać, kroić w kostkę i wysypać na blachę, dodać sól, posypać kminkę i zamieszać w celu posmarowania. Piec w piekarniku o temperaturze 250 °C i piec do uzyskania złotego koloru.

MASTENÉ ZEMIAKY S HRÍBMI

Suroviny:

1 kg zemiakov, soľ, masť, hríby (rýdžiky alebo jelenkovec škridlicovitý „sovy“)

Postup receptu:

Zemiaky očistíme, pokrájame na štvrtky, zalejeme vodou, osolíme a uvaríme do mäkka. Uvarené zemiaky popučíme. Nakrájané hríby krátko povaríme, scedíme a pražíme na masťi, na konci tiež osolíme. Takto pripravené zemiaky zmiešame s popučenými zemiakmi. Podávame s kyslým mliekom.

ZIEMNIAKI SMAROWANE Z GRZYBAMI

Składniki:

1 kg ziemniaków, sól, tuk, grzyby (rydze mleczaje lub sarniak dachówkowały „sowy“)

Postup przygotowania:

Ziemniaki obrać, kroić na ćwiartki, zalać wodą, dodać sól i gotować do miękka. Rozgnieść ugotowane ziemniaki. Gotować krótko pokrojone grzyby, odcisnąć i osmażyć na smalcu, na koniec dodać sól. Połączyć przygotowane ziemniaki z utłuczonymi ziemniakami. Podawać z mlekiem szadłym.



POLIEVKA ZO SUŠENÝCH SLIVIEK

Suroviny:

25 dkg sušených sliviek, 1,5 l vody, 6 dkg masla,
2 PL hladkej múky, vajce, 2 PL hrubej múky.

Postup receptu:

Umyté sušené slivky dáme variť do vody. Keď zmäknú, z masla a hladkej múky pripravíme zápražku, zriedime vlažnou vodou a zabustíme polievku. V brnčeku rozmiešame vajce s hrubou múkou a cez vidličku liate cesto pomaly spúšťame do vriacej polievky. Namiesto liatebo cesta môžeme do polievky zavariť širšie rezance. Po chvíli dochutíme škoricou a odstavíme.

ZUPA Z SUSZONYCH ŚLIWEK

Składniki:

25 dkg suszonych śliwek, 1,5 l wody, 6 dkg masła,
2 łyżki mąki gładkiej, jajko, 2 łyżki mąki grubej.

Sposób przygotowania:

Umyte śliwki postawić na ogień. Kiedy będą miękkie, z masła i gładkiej mąki przygotować zasmażkę, rozcieńczyć wodą i zagęścić zupę. W słoiku rozmiksować jajko z grubą mąką i przez widelec lane ciasto powoli wlewać do wrzącej zupy. Zamiast lanego ciasta można w zupie zagotować szeroki makaron. Po chwili gotowania dodać cynamon według własnego smaku i odstawić z ognia.



DŽATKY

Suroviny:

1 kg zemiakov, 12 dkg hladkej múky, soľ, slanina,

Postup receptu:

Očistené zemiaky dáme variť do osolenej vody. Keď sa uvaria, vodu scedíme a popučíme ich. Do zemiakov pridáme hladkú múku a rýchlo na slabšom ohni niekoľko minút miešame na hladkú kašu. Hrniec prikryjeme a pripravíme si opraženú slaninu. Z kaše lyžicou vykrajujeme kôpky – džatky a dávame na taniere, pričom si lyžicu vždy omastíme. Nakoniec džatky polejeme opraženou slaninou.

DŽADKI

Skladníci:

1 kg ziemniaków, 12 dkg mąki gładkiej, sól, słonina.

Sposób przygotowania:

Obrane ziemniaki gotować w osolonej wodzie. Po ugotowaniu scedzić i zmielić praską. Do ziemniaków dodać gładką mąkę i na mniejszym ogniu szybko wymieszać w gładką kaszę. Garnek przykryć i przygotować smażoną słoninę. Z kaszy należy łyżką wytworzyć kupki – džadki i kłaść na talerzu, łyżkę za każdym razem posmarować smalcem. Na końcu džadki polać usmażoną słoniną.

DOMÁCI ZEMIAKOVÝ CHLIEB

Suroviny:

1 kg hladkej múky T 650, 20 dkg uvarených zemiakov, 2 PL octu, 2 KL celej rasce, 3 KL soli, 1 kocka droždia, voda, 1 dl vody s lyžičkou škrobovej múčky na potretie.

Postup receptu:

Pripravíme si kvások. Uvarené zemiaky prelisujeme. Do misky dáme múku, prelisované zemiaky, ocot, rascu, soľ, kvások a toľko vlažnej vody, aby miesením vzniklo bustejšie cesto. Misku prikryjeme utierkou a cesto necháme dobre vykysnúť. Keď cesto vykysne, preložíme na dosku a dobre prepracujeme a dáme do tvaru aký bude mať chlieb. Ak nemáme ošatku na chlieb, pomôžeme si oválnou miskou, ktorú dobre pomúčime, uložíme do nej cesto a prikryjeme. Rúru na pečenie vybrejeme na maximum. Plech na pečenie vyložíme papierom na pečenie a posypeme ho hrubšie hladkou múkou. Na múku vyklopíme vykysnuté cesto a potrieme ho roztokom vody so škrobom a dáme piecť. Prvých 10 – 15 minút teplotu neznižujeme, až keď chlieb začne tmavnúť, teplotu znížime na 200 °C. Keď chlieb dostane peknú farbu, ponatierame ho ešte raz škrobovou vodou aby bola kôrka chrumkavá a necháme dopiecť. Chlieb vyberieme, ešte horúci potrieme čistou vodou aby bol lesklý a odstránime prílepenú spodnú vrstvu múky.

CHLEB ZIEMNIAKOWY DOMOWEJ ROBOTY

Składniki:

1 kg mąki gładkiej, 20 dkg ugotowanych ziemniaków, 2 łyżki octu,
2 łyżeczki kminku całego, 3 łyżeczki soli, 1 kostka drożdża, woda,
1 dl wody z łyżeczką mączki skrobiowej do posmarowania.

Sposób przygotowania:

Przygotować kwas. Do miski dać mąkę, zmielone ziemniaki, ocet, kminek, sól, kwas i tyle letniej wody żeby przy gniecieniu powstało gęste ciasto. Misę przykryć ściereką i ciasto pozostawić żeby dobrze urosło. Wykiśnięte ciasto dać na podkład i dobrze ugnieść, potem sformować do bochenka. Jeśli nie mamy plecionkę na chleb można użyć owalną formę, którą należy dokładnie wysypać mąką, ułożyć w niej ciasto i przykryć. Piekarnik należy rozgrzać na maksimum. Blachę do pieczenia przykryć papierem do pieczenia a posypać grubszą warstwą gładkiej



mąki. Na mąkę położyć urosnięte ciasto i posmarować roztworem wody ze skrobią i wsadzić do piekarnika. Przez pierwsze 10 – 15 minut temperaturę należy nie obniżać, kiedy chleb zacznie zdobywać ciemniejszą barwę należy ją obniżyć na 200 °C. Gdy chleb ma już ładną barwę, należy go jeszcze raz posmarować wodą ze skrobią żeby skórka była chrupliwa i dopiec. Chleb wyjąć, jeszcze gorąco posmarować czystą wodą żeby się błyszczał i zeszkrobać przylepioną warstwę mąki ze spodu.

PEČENÁ RYBA

Suroviny:

plátky ryby alebo filé, červená paprika, cibuľa, olej, údený syr, soľ.

Postup receptu:

Na pekáč poukladáme plátky ryby alebo filé, osolíme, posypeme trochou červej papriky a na každý kúsok ryby položíme 1 lyžicu opraženej na troche oleja nadrobno posekanej cibulke a asi 30 minút pečieme. Pred dokončením položíme na každú porciu plátok údeného syra a ešte dopečieme, aby sa syr roztopil. Podávame so zemiakmi alebo ryžou.

PIECZONA RYBA

Składniki:

plasterki ryby lub filety, papryka czerwona, cebula, olej, ser wędzony, sól.

Sposób przygotowania:

Na brytwannę położyć plasterki ryby lub filetu, posolić, posypać trochą papryki czerwonej i na każdy kawałek ryby dać 1 łyżeczkę cebuli osmażonej w małym mnóstwie oleju, i piec przez około 30 minut. Przed końcem na każdą porcję położyć pasek sera wędzonego i jeszcze dopiec żeby ser się roztopił. Podawać z ziemniakami lub ryżem.

ŠOŠOVICOVÉ KARBONÁTKY

Suroviny:

300 g šošovice, 1 ks cibule, 2 strúčiky cesnaku, 1 štipka červej mletej papriky, mäta pieporná, mleté čierne korenje, mletý zázvor, 2 vajcia, strúhanka, tuk na vypražanie.

Postup receptu:

Šošovicu namočíme na niekoľko hodín do studenej vody a uvaríme ju do mäkka. Potom ju zomelieme spolu s cibuľou, cesnakom a mäťou, osolíme, okoreníme, pridáme vajce, podľa potreby strúhanku a premiešame. Z bmoty tvarujeme malé karbonátky. Omočíme ich v rozšľabanom vajci, obalíme v strúhance a vypražíme z oboch strán do zlatista. Podávame so zemiakovou kašou a zeleninovým šalátom.

KLOPSY SOCZEWICOWE

Składniki:

300 g soczewicy, 1 cebula, 2 ząbki czosnku, 1 szczypta papryki czerwonej, mięta pieprzowa, pieprz mielony, imbir mielony, 2 jajka, bułka tarta, tłuszcz do smarowania.

Sposób przygotowania:

Soczewicę zanurzyć na kilka godzin w zimnej wodzie i ugotować do miękka. Potem ją pomicelić razem z cebulą, czosnkiem i miętą, posolić, popieprzyć, dodać jajko, według potrzeby bułkę tartą i zamieszać. Z masy kształtować małe klopsy. Zanurzyć w rozmiksowanym jajku, otoczyć bułką tartą i podsmażyć z obu stron na złoto. Podawać z ziemniakami lub ze sałatką warzywną.

TVAROHOVÝ OSÚCH

Suroviny:

300 g polohrubej múky, trochu mlieka, drożdžie, cukor, trochu soli, 1 žltok, olej.

Plnka: 3 ks veľkých zemiakov, pol kocky tvarohu, 1 cibula, smotana, soľ, kôpor, oškvarky.

Postup receptu:

Cesto vypracujeme spolu s kváskom a necháme kysnúť. Medzitým si pripravíme plnku. K roztláčeným uvareným zemiakom pridáme pokrájanú cibuľu, ktorú sme osmažili na oleji. Pridáme nadrobno posekaný kôpor, tvaroh a toľko smotany aby nám vznikla hustá kaša. Cesto rozotrieme na vymastený plech a plnku rozotrieme na vrch cesta, popicháme vidličkou a pečieme v horúcej rúre. Môžeme podávať s oškvarkami.

PLACEK TWAROGOWY

Składniki:

300 g mąki półgrubej, trochę mleka, drożdży, cukier, szczyptę soli, 1 żółtko, olej.

Farsz: 3 szt wielkich ziemniaków, pół kocky twarogu, 1 cebula, śmietana, sól, koper, skwarki.

Sposób przygotowania:

Ciasto ugnieść razem z zakwasem i zostawić żeby wyrosło. Tymczasem przygotować nadzienie. Do przeciśniętych ugotowanych ziemniaków dodać pokrojoną cebulę podsmażoną na oleju. Dodać w drobne posiekany koperek, twaróg i tyle śmietany żeby powstała gęsta kasza. Ciasto na wysmarowanej blasze rozciągnąć i nadzienie rozprowadzić po powierzchni ciasta, poprzekłuwać widelcem i piec w gorącym piekarniku. Można podawać ze skwarkami.

CESTOVINOVO – FAZUŁKOVÝ ŠALÁT

Suroviny:

250 g cestovín, 150 g fazuľky, 2 malé cibule, 1 kyslá smotana, kôpor, soľ.

Postup receptu:

Uvaríme cestoviny, taktiež uvaríme fazuľkové struky do mäkka, ktoré pokrájame na drobné kúsky. Cibuľu pokrájame nadrobno a všetko vložíme do misky. Pridáme kyslú smotanu a opatrne premiešame, aby sa struky nerozpadli. Ochutíme soľou a kôprom.

SAŁTKA MAKARONOWO–FASOŁOWA

Składniki:

250 g makaronów, 150 g fasoli, 2 mniejsze cebule,
1 śmietana ukwaszona, koper, sól.

Sposób przygotowania:

Ugotować makaron, ugotować też strąki fasoli do miękka i pokroić w małe kawałki. Dodać kwaśną śmietanę i ostrożnie zamieszać żeby strąki nie rozpadły się. Smaku dodać za pomocy soli i koperku.

BÁBOVKA STAREJ MAMY

Suroviny:

6 žltkov, 300 g práškového cukru, 200 g masla alebo rastlinného tuku,
50 g čokolády na varenie, 1 balíček kypriaceho prášku, 100 g orechov,
1 téglík smotany na šľahanie, 200 g polohrubej múky, sneh zo 6 bielkov.

Postup receptu:

Maslo s cukrom vymiešame do peny, postupne zašľabáme žltky. Pridáme nastrúbanú čokoládu, pomleté orechy a smotanu. Nakoniec pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a tuhý sneh z bielkov. Pečieme pomaly vo veľkej bábovkovej forme.

BABKA OD BABCI

Składniki:

6 żółtek, 300 g cukru pudru, 200 g masła lub tłuszczu roślinnego,
50 g czekolady do gotowania, 1 proszek do pieczenia, 100 g orzechów,
1 tygiel śmietany, 200 g mąki półgrubej, śnieg z 6 białek.

Sposób przygotowania:

Masło z cukrem rozmiksować dopóki nie powstanie piany, potem kolejno dodawać żółtki. Dodać startą czekoladę, mielone orzechy i śmietanę. Na końcu dodać mąkę zmiksowaną z proszkiem do pieczenia a sztywną pianę z białków. Piec powoli w dużej formie do babki.

ZÁMELKY

Suroviny:

40 g masti, 30 g hladkej múky, 30 g cibule, 250 g klobásy, vajce, 100 g hrubej múky, voda, soľ.

Postup receptu:

Z masti a múky pripravíme zápražku. Pridáme posekanú cibuľu, popražíme a zalejeme vodou. Prilejeme do uvarenej pokrájanej klobásy a spolu povaríme. Z múky a vajca pripravíme cesto, ktoré postrúbame a zavaríme do polievky. Napokon polievku osolíme.

ZAMELKI

Składniki:

40 g smalca, 30 g mąki gładkiej, 30 g cebule, 250 g kielbasy, jajko, 100 g mąki grubej, woda, sól.

Sposób przygotowania:

Ze smalca i mąki przygotować zasmażkę. Dodać posiekaną cebulę, podsmażyć i zalać wodą. Dodać ugotowaną i pokrojoną kielbasę i razem gotować. Z mąki i jajka przygotować ciasto które należy zetrzeć i ugotować w zupie. Na koniec zupę osolić.

KAPUSTA S CHRENOM

Suroviny:

5 kg kapusty, nakladač, 2 dl oleja, 5 kusov chrenu, 500 g cukru, 7 dl octu, cibuľa, soľ.

Postup receptu:

Kapustu očistíme, postrúbame. Potom k nej pridáme nakladač, ktorý sme preosiali a 2 dl oleja. Chren nastrúbame a pridáme ku kapuste. Pridáme cukor, ocot, jemne nakrájanú cibuľu a podľa chuti osolíme. Natlačíme do pobárov a dobre uzavrieme. Nesterilizujeme.

KAPUSTA Z CHRZANEM

Składniki:

5 kg kapusty, przesięta przyprawa, 2 dl oleja, 5 szt chrzanu,
500 g cukru, 7 dl octu, cebula, sól.

Sposób przygotowania:

Kapustę oczyścić, zetrzeć. Dodać przesiętą przyprawę i 2 dl oleju. Chrzan zetrzeć i dodać do kapusty. Dodać cukier, ocet, w drobne pokrojoną cebulę i według smaku posolić. Napęlnić słoiki i dokładnie zamknąć. Nie konserwować.

ŁAHODNÝ JABLČNÍK STAREJ MAMY

Suroviny:

500 g hladkej múky, 250 g masla 250 g práškového cukru, 2 celé vajíčka,
1 prášok do pečiva, citrónová kôra, vlažné mlieko.

Plnka: nastrúhané udusené jablká, vanilínový cukor, škoricca,
hrozienka, nastrúhané oriešky, cukor.

Postup receptu:

Všetky suroviny dáme do misy a začneme miesiť. Prilievame vlažné mlieko až vymiesime hladké cesto, ale nie moc, len tak aby sa všetko pekne spojilo a cesto nebolo lepkivé. Je dobré dať na chvíľu do chladničky. Cesto rozdelíme na dve polovice. Na vymastený a múkou vysypaný plech preniesieme rozvaľkanú jednu polovicu cesta. Na ňu rovnomerne rozotrieme udusenú jablkovú plnku a znova rozvaľkáme druhú polovicu cesta a túto preniesieme na jablkovú plnku. Pekne obrežeme kraje, cesto popicháme pred pečením vidličkou a dáme do rúry.

ŁAGODNE CIASTO JABŁKOWE BABCI

Składniki:

500 g mąki gładkiej, 250 g masła, 250 g cukru pudru, 2 całe jajka,
1 proszek do pieczenia, skórka cytrynowa, letnie mleko.

Nadzienie: tarte duszone jabłka, cukier waniliowy, cynamon,
rodzynki, tarte orzechy, cukier

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki dać do misy i zacząć ugniatać. Dolewać letnie mleko dopóki nie powstanie gładkie ciasto, ale nie za bardzo, tylko żeby wszystko razem ładnie się złączyło i ciasto nie lepilo się. Dobre to go wstawić na chwilę do lodówki. Ciasto rozdzielić na dwie połowy. Na wysmarowaną i mąką wysypaną blachę przenieść jedną rozwałkowaną połowę ciasta. Na tą połowę równomiernie rozprowadzić duszone jabłkowe nadzienie i potem przenieść drugą rozwałkowaną połowę ciasta i położyć na nadzieniu. Obetnąć krańce, ciasto przed pieczeniem poprzekłuwać i wstawić do piekarnika.

MEDOVNÍK STAREJ MAMY

Suroviny:

2 celé vajcia, 3 polievkové lyžice kryštálového cukru, 1 kávová lyžička potlčených klinčekov, 1 kávová lyžička mletej škorice, 1 kávová lyžička sódy bikarbóny, 350 g polohrubej ražnej múky, 2,5 dl medu, 4 dl horúcej vody, 150 g posekaných vlašských orechov, tuk a múka na plech, múka na dosku, práškový cukor na posypanie.

Postup receptu:

V miske vymiešame vajcia, cukor, klinčeky, škoricu, potom pridáme vlažný med a horúcu vodu, ktorou sme predtým vypláchli nádobu od medu a nakoniec posekané orechy, múku so sódou bikarbónou a vypracujeme bladké tuhé cesto. Cesto nalejeme na vymastený a vysypaný plech, rozotrieme na plát a vložíme do vopred vyhriatej rúry. Pečieme pomaly pri teplote do 180 °C asi 30 – 35 minút. Po upečení vyberieme, ešte teplý medovník posypeme cukrom, necháme vychladnúť a potom krájame úhľadné rezy.

CIASTO MIADOWE BABCİ

Składniki:

2 całe jajka, 3 łyżki cukier kryształ, 1 łyżeczka goździków utłuczonych, 1 łyżeczka cynamonu mielonego, 1 łyżeczka wodorowęglanu sodowego, 350 g mąki półgrubej żytniej, 2,5 dl miodu, 4 dl gorącej czekolady, 150 g siekanych orzechów włoskich, tłuszcz i mąkę na blachę, mąkę na doskę, cukier puder do posypania.

Sposób przygotowania:

W misce wymieszać jajka, cukier, goździki, cynamon, potem dodać miód o letniej temperaturze a gorącą wodę która była użyta do przepłukania słoiku z miodem, i na końcu posiekane orzechy, mąkę z proszkiem do pieczenia i wymieszać gładkie ciasto. Ciasto wylać na wysmarowaną blachę wysypaną mąką, rozprowadzić i wstawić do przodem rozgrzanego piekarnika. Piec powoli przy temperaturze do 180 °C przez około 30 – 35 minut. Po upieczeniu wyjąć i jeszcze ciepłe ciasto miodowe posypać cukrem, zostawić żeby wystygnęło i kroić w ładne kawałki.

HUBOVÉ REZNE

Suroviny:

600 g čerstvých húb, 2 vajcia, 2 žemle, 1 cibuľa, olej, strúhanka, 2 strúčiky cesnaku, mleté čierne korenje, posekaná petržlenová vňať, soľ.

Postup receptu:

Huby očistíme a pokrájame. Na oleji speníme nadrobno pokrájanú cibuľu s prelisovaným cesnakom. Primiešame huby, posolíme, okoreníme, podusíme a necháme vychladnúť. Vopred namočené a vyžmýkane žemle spolu s vajcami a s nasekanou petržlenovou vňaťou pridáme do hmoty. Podľa potreby zabustíme strúbankou. Z hmoty formujeme rezne, ktoré vyprážame na rozpálenom oleji z oboch strán.

SCHABOWY Z GRZYBÓW

Składniki:

600 g świeżych grzybów, 2 jajka, 2 bułki, 1 cebýoak olej, bułka tarta, 2 ząbki czosnku, pieprz mielony, tarta pietruszka, sól.

Sposób przygotowania:

Grzyby oczyścić i pokroić. Na oleju zapienić w drobne pokrojoną cebulę razem z czosnkiem. Wmieszać grzyby, posolić, popieprzyć, podusić i zostawić wystygnać. Przodem zanurzone bułki wycisnąć z wody i razem z jajkiem i posiekaną natką pietruszki dodać do masy. Według zapotrzebowania zagaęścić bułką tartą. Z masy ukształtować schabowe, które należy podsmażyć na rozgrzanym oleju z obu stron.

GULÁŠ Z KURIATOK

Suroviny:

500 g čerstvých kúriatok, 60 g cibule, 100 g údenej slaniny, 500 g hovädzieho mäsa na guláš, soľ, mleté čierne korenje, hovädzí vývar, 20 g petržlenovej vňate.

Postup receptu:

Očistené kúriatka dobre umyjeme, necháme odkvapkať. Cibul' u očistíme a nadrobno posekáme. Údenú slaninu pokrájame na kocky a opražíme spolu s cibul'ou do zlatista na panvici. Mäso pokrájame na kocky, opražíme na rozpálenom tuku zo všetkých strán. Pridáme kúriatka, osolíme, okoreníme, zalejeme horúcim vývarom a udusíme do mäkka. Pred dokončením dobutíme nadrobno posekanou petržlenovou vňaťou. Podávame so zemiakmi, zemiakovými knedľami a čerstvým zeleninovým šalátom.

GULASZ Z KUREK

Składniki:

500 g świeżych kurczaków, 60 g cebule, 100 g wędzonej słoniny, 500 g wołowiny, sól, pieprz mielony, bulion, 20 g pietruszky.

Sposób przygotowania:

Oczyszczone kurki dobrze umyć, i zostawić żeby skapały. Cebulę oczyścić i posiekać w drobne. Wędzoną słoninę pokroić w kostkę i osmażyć na patelni razem z cebulą do złocista. Mięso pokroić w kostkę i osmażyć na gorącym tłuszczu ze wszystkich stron. Dodać kurki, posolić, popieprzyć, zalać gorącym bulionem i dusić do miękka. Przed końcem dosmakować w drobne posiekaną natką pietruszki. Podawać z ziemniakami, ziemniakowymi kluskami lub świeżą sałatką warzywną.

HUBOVNÍK

Suroviny:

450 g čerstvých húb (sušené huby pred použitím namočíme),
7 rožkov, 4 vajcia, 0,5 l mlieka, 3 lyžice oleja, 1 cibuľa, 4 strúčiky cesnaku,
200 g údeného syra, soľ, mletá rasca, mleté čierne korenie, petržlenová
vňat.

Postup receptu:

Na oleji speníme na kocky nakrájanú cibuľu, pridáme na rezance pokrúpané huby, soľ, korenie, rascu, petržlenovú vňat a podusíme. V mlieku rozšľabáme 1 vajce s trochou soli. Rožky nakrájame na kolieska a mierne (aby neboli veľmi mokré) pokropíme rozšľabaným mliekom. Primiešame udusené huby, kocky syra, prelisovaný cesnak, vajcia, prípadne ešte dochutíme. Hmotu preložíme do vymasteného a strúbankou vysypaného pekáča. Pečieme v rúre pri teplote 185 °C asi 45 minút.

GRZYBOWNIK

Składniki:

450 g świeżych grzybów (suszone grzyby przed użyciem zanurzyć),
7 bułek, 4 jajka, 0,5 l mleka, 3 łyżki oleja, 1 cebula, 4 ząbki czosnku,
200 g sera wędzonego, sól, kminek mielony, pieprz mielony, pietruszka.

Sposób przygotowania:

Na oleju zapienić w kostkę pokrojoną cebulę, dodać w paski pokrojone grzyby, sól, korzenie, kminek, natkę pietruszki i podusić. W mleku rozmiksować 1 jajko z trochą soli. Bułki pokroić w kółka i troszeczkę (żeby nie były bardzo wilgotne) pokropić rozmiksowanym mlekiem. Przymieszać duszone grzyby, ser pokrojony w kostkę, przeciśnięty czosnek, jajka, według woli dosmakować. Masę przełożyć do wysmarowanej i bułką tartą wysypanej brytfanny. Piec w piekarniku przy temperaturze 185 °C przez około 45 minut.

TEKVICA OD STAREJ MAMY

Suroviny:

1 veľká tekvica, 800 g zemiakov, maslo, soľ, olej, čerstvý kôpor, mleté čierne korenie, cibuľa, 4 vajcia, 250 ml smotany, 200 g klobásy.

Postup receptu:

Tekvicu očistíme, pokrájame na plátky. Ošúpané zemiaky tiež pokrájame na plátky. Pekáč natrieme maslom, rozložíme naň polovicu zemiakov, osolíme ich, dáme na ne vrstvu tekvice, osolíme a okoreníme. Na tekvicu rovnomerne nasypeme posekaný kôpor, cibuľu, klobásu. Na to rozložíme zvyšok tekvice, potom vrstvu zemiakov. Vrch osolíme, polejeme olejom, maslom a dáme do rúry. Pred dopečením zmes polejeme smotanou v ktorej sme rozmiešali vajčka. Dáme do rúry a dopečíeme do chrumkava.

DYNIA OD BABCI

Skladniki:

1 wielka dynia, 800 g ziemniaków, masło, sól, świeży koper, pieprz mielony, cebula, 4 jajka, 250 ml śmietany, 200 g kielbasy.

Sposób przygotowania:

Dynię oczyścić, pokroić w paski. Ziemniaki obrane ze skóry też pokroić w paski. Brytfannę wysmarować masłem, dać do niej połowę ziemniaków, posolić, na ziemniaki rozprowadzić warstwę dyni, posolić i popieprzyć. Na dynię równo wysypać posiekany koperek, cebulę, kielbasę. Na tą warstwę rozprowadzić resztę dyni i potem warstwę ziemniaków. Wierzch posolić, pokropić olejem, roztopionym masłem i wstawić do piekarnika. Przed końcem pieczenia mieszaninę polać jajkiem rozmiksowanym ze śmietaną. Wstawić do piekarnika i piec do chrupiąca.

VIANOČNÉ TRUBIČKY

Suroviny:

9 dl plnotučného mlieka, 2 dl vody, 5 lyžíc oleja, 1 žltok, 15 – 20 dkg cukru, 1 vanilkový cukor, 45 – 50 dkg hladkej múky.

Postup receptu:

Cukor dobre rozpustíme v teplej vode. Všetky prísady dobre vymiešame na hladké cesto. Kliešte na vianočné oblátky dobre rozobrejeme. Na spodnú časť kliešti do stredu nalejeme 1 PL cesta a pritlačíme vrchnými kliešťami. Keď je oblátka upečená, kliešte otvoríme a pomocou drevenej paličky rýchlo stočíme do trubičky.

Z tobo istého cesta ale bez pridania cukru pečieme vianočné oblátky.

ŚWIĄTECZNE SZULKI

Składniki:

9 dl mleka pełnego, 2 dl wody, 5 łyżek oleja, 1 żółtko, 15 – 20 dkg cukru, 1 cukier waniliowy, 45 – 50 dkg mąki gładkiej.

Sposób przygotowania:

Cukier dokładnie roztopić w ciepłej wodzie. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać w gładkie ciasto. Kleszcze na opłatek wigilijny dokładnie rozgrzać. Na spodnią część kleszczy do środka nalać 1 łyżkę ciasta i przycisnąć górną częścią kleszczy. Kiedy opłatek jest już upieczony, kleszcze należy otworzyć i za pomocą drewnianej łyżki szybko stoczyć w rurkę.

Z tego samego ciasta ale bez dodania cukru piecze się opłatek wigilijny.

VIANOČKA

Suroviny:

45 dkg gładkiej mąki, 30 dkg hrubej mąki, 15 dkg cukru, 20 dkg masła, 3 żłtky, 3 hrste hrozienok, 1 kocka drożdžia, soľ, 3 dl mleka, 1 vanilkový cukor.

Postup receptu:

Z drożdžia, trocha cukru a mąky, mleka si urobíme kvások. Maslo vymiešame so zvyšným cukrom. Do misy dáme múku, kvások, maslo, žĺtky, soľ, brozienka, mlieko a vypracujeme tuššie cesto, ktoré prikryjeme a na teplom mieste necháme dobre vykysnúť. Vykysnuté cesto rozdelíme na 9 rovnakých častí, ktoré vyvaľkáme na úzke valčeky. Vianočku upletieme takto: urobíme vrkoč zo 4 valčekov, jeho stred trochu sploštíme a naň položíme ďalší vrkoč z 3 valčekov. Navrch dáme vrkoč skrútený z 2 valčekov a ich konce zabneme dospodu, aby sa nerozpletali. Vianočku položíme na vymastený plech a necháme ešte podkysnúť. Potom ju potrieme rozšľabaným vajcom a dáme do vyhriatej rúry na 200 °C upiecť.

CIASTO ŚWIĄTECZNE „VIANOČKA“

Składniki:

45 dkg mąki gładkiej, 30 dkg mąki grubej, 15 dkg cukru, 20 dkg masła, 3 żółtki, 3 garście rodzynek, 1 kostka drożdży, sól, 3 dl mleka, 1 cukier waniliowy.

Sposób przygotowania:

Z drożdża, małego mnóstwa cukru, mąki, mleka zrobić zakwas. Masło zmieszać z resztą cukru. Do miseczki dać mąkę, zakwas, masło, żółtki, sól, rodzynki, mleko i ugnieść gęstsze ciasto, które należy przykryć i na ciepłym miejscu zostawić dobrze wyrosnąć. Wyrosnięte ciasto rozdzielić w 9 jednakowych części, które należy wywałkować w wąskie cylinderki. Ciasto świąteczne zapleść na-

stępnym sposobem: zrobić warkocz z czterech cylinderków, jego środek trochę splaszczyc i nań polozyć dalszy warkocz ze trzech cylinderków. Na wierzch polozyć warkocz zapleciony z 2 cylinderków i końce warkoczy przegiac na spód żeby się nie rozplętało. Ciasto dać na wysmarowaną blachę i zostawić podrosnąć. Potem go posmarować rozmiksowanym jajkiem i wstawić do rozgrzanego piekarnika i upiec przy temperaturze 200 °C.

PEČEŇ NA CIBULĚKE

Suroviny:

50 dkg bravčovej pečene, 1 väčšia cibuľa, 10 dkg masti, soľ.

Postup receptu:

Na masti opražíme nadrobno pokrájajú cibuľu, pridáme pokrájajú pečeň a opražíme ju. Trochu ju podlejeme vodou a dusíme do mäkka. Udusenú pečeň nakoniec osolíme. Podávame ju buď s chlebom, ryžou alebo aj zemiakmi.

WĄTROBKA NA CEBULI

Składniki:

50 dkg wątroby wieprzowej, 1 większa cebula, 10 dkg smalcu, sól.

Sposób przygotowania:

Na smalcu osmażyć w drobne pokrojoną cebulę, dodać pokrojoną wątrobę i podsmażyc. Zalać trochę wody i dusić do miękka. Uduszoną wątrobę na końcu posolić. Podawać z chlebem, ryżem lub ziemniakami.

HUSPENINA

Suroviny:

2 bravčové nožičky, 1 chvost, 0,5 kg bravčového mäsa, bravčové kožky, voda, soľ, 2 cibule, čierne korenie, cesnak.

Postup receptu:

Do hrnca dáme bravčové nožičky, chvost, mäso, kožky a ostané prísady a zalejeme takým množstvom vody aby mäso bolo ponorené. Všetko spolu varíme dovtedy, kým sa začne mäso oddeľovať od kosti. Vývar precedíme, mäso oberieme z kosti a pokrájame ho na menšie kúsky. Mäso poukladáme do hlbšej misky, zalejeme vývarom a dáme na chladné miesto stubnúť.

GALARETA

Składniki:

2 nóżki wieprzowe, 1 ogon, 0,5 kg mięsa wieprzowego, skórki wieprzowe, woda, sól, 2 cebule, pieprz, czosnek.

Sposób przygotowania:

Do garnka dać wieprzowe nóżki, ogon, mięso, skórę i dalsze składniki i zalać dużym množstwem wody żeby mięso zupełnie zanurzyć. Wszystko razem gotować dopóki mięso nie oddzieli się od kości i pokroić w mniejsze kawalki. Mięso dać so głębokiego garnka, zalać bulionem i galarete postawić w chłodne miejsce żeby zesztyniała.

MOZOG S VAJČKAMI

Suroviny:

1 bravčový mozog, 4 vajcia, masť, soľ, cesnak.

Postup receptu:

Bravčový mozog zalejeme vriacou vodou a chvíľu necháme postáť. Mozog z vody vyberieme, odblaníme ho a pokrájame. Na panvici rozpustíme masť, pridáme mozog, osolíme ho a za stáleho miešania pražíme 10 – 15 minút. Potom pridáme vajcia a pretlačený cesnak a urobíme ako praženicu. Podávame ho natretý na krajci chleba ako prvú pochúťku pri zakáľáčke.

MÓZG Z JAJKIEM

Składniki:

1 mózg wieprzowy, 4 jajka, smalec, sól, czosnek.

Sposób przygotowania:

Mózg wieprzowy zalać gorącą wodą i pozostawić na kilka minut. Wyjąć z wody, usunąć błonę i pokroić. Na patelni roztopić smalec, dodać mózg, posolić i przy stałym mieszaniu smażyć przez około 10 – 15 minut. Potem dodać jajko i przeciśnięty czosnek, zrobić jajecznice. Podawać posmarowany na krańcu chleba jako pierwszy przysmak na końcu świniobicia.

TLAČENKA

Suroviny:

bravčová hlava, bravčový jazyk a srdce, obličky, uši, bravčové kože, soľ, čierne korenje, cesnak, majorán, nové korenje, vrecko na tlačenkú.

Postup receptu:

Bravčovú hlavu, jazyk, srdce, obličky, uši a bravčové kože zalejeme vodou tak, aby boli ponorené a uvaríme do mäkka. Uvarenú hlavu oberieme z mäsa a pokrájame spolu s uvareným srdcom, jazykom a obličkami. Bravčové kože zomelieme, pridáme k mäsu a dochutíme soľou, čiernym a novým korením, cesnakom, majoránom a trochu zriedime vývarom. Vrecko na tlačenkú na jednom konci dobre zaviažeme a naplníme tlačenkovou zmesou a znovu dobre zaviažeme. Tlačenkú ponoríme do vriacej vody a ešte 15 minút povaríme. Vybratú tlačenkú vložíme medzi dve dosky, zatažíme a necháme stubnúť.

SALCESON

Składniki:

głowa wieprzowa, język wieprzowy i serce, nerki, uszy, skórki wieprzowe, sól, pieprz, czosnek, majeranek, ziele angielskie, worek do salcesonu.

Sposób przygotowania:

Wieprzową głowę, język, serce, nerki, uszy i skórę zalać wodą tak, żeby były zupełnie zanurzone i gotować do miękka. Ugotowaną głowę pozbawić mięsa i pokroić razem z ugotowanym sercem, językiem i nerkami. Skórę zmielić, dodać do mięsa i dosmakować solą, pieprzem czarnym i całym, czosnkiem, majerankiem i rozcieńczyć bulionem. Worek do salcesonu na jednym końcu dobrze zawiązać i napelnić mieszaniną i znów dokładnie zawiązać. Salceson zanurzyć we wrzącej wodzie i gotować jeszcze ze 15 minut. Wyjęty salceson włożyć między dwie deski, obciążyć i pozostawić żeby zesztyniał.

BRAVČOVÉ ŠKVARKY

Suroviny:

bravčové sadlo a slanina

Postup receptu:

Bravčové sadlo a slaninu pokrájame na kocky. Pokrájané sadlo a slaninu dáme do hrnca, trochu podlejeme vodou a za častého miešania vytápame masť. Sadlo a slaninu vytápame tak dlho, až škvarky majú peknú zlatobnedú farbu. Potom masť scedíme do čistých pripravených nádob a škvarky použijeme na prípravu rôznych jedál, napr. škvarkové pagáčiky, praženicu so škvarkami, škvarkovú nátierku.



SKWARKI WIEPRZOWE

Składniki:

tłuszcz wieprzowy i słonina.

Sposób przygotowania:

Tłuszcz wieprzowy i słoninę pokroić w kostkę. Dać wszystko do garnka, trochę podlać wodą i przy częstym mieszaniu topić smalec. Tłuszcz i słoninę topić tak długo dopóki skwarki nie zdobędą ładny złotobrzązowy kolor. Potem tłuszcz scedzić do czystych przygotowanych zbiorników i skwarki użyć do przyprawy różnych potraw, np. Pączki skwarkowych, jajeczniczy ze skwarkami, pasty skwarkowej.

MÄSOVÉ GULKY V KYSLEJ KAPUSTE

Suroviny:

60 dkg bravčového pliecka, 30 dkg ryže, soľ, čierne korenie, 1 vajce, cibula, masť, paradajkový pretlak, 60 dkg kyslej kapusty.

Postup receptu:

Ryžu prepláchneme a uvaríme do polomäkká. Bravčové pliecko zomelieme, pridáme soľ, čierne korenie, vajce a premiešame. Vychladnutú ryžu pridáme k mäsu a spolu zmiešame. Cibuľu opražíme na masť a vylejeme do hlbšieho pekáča.



Prepláchnutú a vyžmýkanú kyslú kapustu rozložíme na opraženú cibuľu. Z mäsovoryžovej zmesi odoberáme a tvarujeme z nej väčšie guľky, ktoré vkladáme do kapusty. Paradajkový pretlak rozriedíme vodou, dosolíme a zalejeme kapustu s guľkami. Prikryjeme alobalom dáme do rúry a dusíme do mäkka.

KULKI MIĘSNE W KISZONEJ KAPUŚCIE

Składniki:

60 dkg łopatki wieprzowej, 30 dkg ryżu, sól, pieprz, 1 jajko, cebula, tłuszcz, pasta pomidorowa, 60 dkg kapusty kiszzonej.

Sposób przygotowania:

Ryż przepłukać i ugotować do półmiękka. Łopatkę wieprzową zmielić, dodać sól, pieprz czarny, jajko i zamieszać. Wystygnięty ryż dodać do mięsa i razem zamieszać. Cebulę osmażyć na tłuszczu i wylać do głębszej brytfanny. Przepłukaną i wyciśniętą kapustę kiszoną dać na wierzch osmażonej cebuli. Z mięsno ryżowej mieszaniny pobierać i kształtować większe kulki, które należy wkładać do kapusty. Przecier pomidorowy rozciążyć wodą, dodać soli i zalać kapustę razem z kulkami. Przykryć folią aluminiową i dusić do miękka.

HRÁŠKOVÁ POLIEVKA

Suroviny:

400 g sterilizovaného hrášku, 5 strúčikov cesnaku, 400 g zemiakov nakrájaných na kocky, 200 g masla, 2 lyžice hladkej múky, 1 lyžica sladkej papriky.

Postup receptu:

Hrášok varíme s cesnakom a zemiakmi do mäkka, pridáme soľ. Zabustíme zápražkou, ktorú si pripravíme z masla, hladkej múky a mletej sladkej papriky.

ZUPA GROCHOWA

Składniki:

400 g grochu sterilizowanego, 5 ząbków czosnku, 400 g ziemniaków w kostki, 200 g masła, 2 łyżki mąki gładkiej, 1 łyżka słodkiej papryki.

Sposób przygotowania:

Groch gotować z czosnkiem i ziemniakami do miękka, dodać sól. Zagęścić zasmażką, którą należy przygotować z masła, mąki gładkiej i papryki czerwonej mielonej.

PLNENÁ KAČICA

Suroviny:

1 kačica, soľ, mleté čierne korenie

Plnka: 300 g sendviča, cibula, 300 g kuracej pečienky, 1 lyžica vegety, soľ, mleté čierne korenie, olej, 3 vajcia, 200 ml mlieka.

Postup receptu:

Na cibuli opečieme pečienku a necháme vychladnúť. Sendvič bez kôrky nakrájame na jemné kocky, pokvapkáme mliekom, pridáme soľ, mleté čierne korenie, lyžicu vegety a vajíčka. Zmiešame a naplníme kačku. Kačku zvnútra posolíme a naplníme, brušnú dutinu upevníme iblami alebo zašijeme a zviažeme. V predbriatej rúre prudko zapečieme. Potom teplotu znížime a kačicu podlejeme vypečenou šťavou a pečieme do zlatista 1,15 hodiny.

KACZKA NADZIEWANA

Nadzienie:

300 g chleba tostowego, cebula, 300 g wątroby drobiowej, 1 łyżka vegety, sól, pieprz mielony, olej, 3 jajka, 200 ml mleka.



Sposób przygotowania:

Na cebuli opiecz wątróbkę i zostawić wystygnąć. Chleb tostowy bez skórki pokroić w mniejsze kostki, pokropić mlekiem, dodać sól, pieprz czarny mielony, łyżeczkę wegety i jajko. Zamieszać i napęlić kaczkę. Kaczkę zewnątrz posolić i napęlnioną jamę brzusznią przymocować igłami lub zaszyć i zawiązać. W podgrzanym piekarniku szybko zapiec. Potem temperaturę obniżyć i kaczkę podać sosem z wypieku i piec na złoto przez około 1,15 godziny.

KNEDĽA

Suroviny:

10 g drożdžia, 200 ml mlieka, štipka cukru, 400 g hrubej múky, soľ, 1 žltok, 100 g žemlí alebo rožkov.

Postup receptu:

Z drożdžia, lyžice vlažného mlieka, štipky cukru a lyžice múky pripravíme kvások a necháme ho vykysnúť. Múku preosejeme do misky, vmiešame zvyšné vlažné mlieko s rozšľabaným žltkom, kvások a vypracujeme na kocky pokrývané zemle a cesto necháme kysnúť asi 20 minút. Z cesta sformujeme dva valce, ktoré vložíme do kastróla s dostatočným množstvom vriacej posolenej vody. Knedle varíme približne 20 minút.

SŁOWACKI KNEDEL

Składniki:

10 g drożdży, 200 ml mleka, szczyptę cukru, 400 g mąki grubej, sól, 1 żółtek, 100 g bułek.

Sposób przygotowania:

Z drożdża, łyżki letniego mleka, trochy cukru i łyżki mąki przygotować kwasek i zostawić wyrosnąć. Mąkę osiać do miski, przymieszać resztę letniego mleka z rozmiksowanym żółtkiem, zakwasem i wmieszać w kostkę pokrojoną bułkę i ciasto zostawić podrosnąć przez około 20 minut. Z ciasta ukształtować dwa waleczki, które należy wstawić do brytfanny ze wrzącą słoną wodą. Knedel gotować przez około 20 minut.

DUSENÁ KAPUSTA

Suroviny:

800 g čerstvej hlávkovej kapusty, soľ, 1 väčšia cibuľa, 2 lyžice masť, 100 ml červeného vína, 400 g kyslejších jabĺk, bobkový list, klinčeky, cukor, biely vínny ocot, mleté čierne korenje.

Postup receptu:

Kapustu pokrájame najemno a povaríme vo vriacej posolenej vode. Pokrájanú cibuľu speníme na masť, pridáme kapustu, podlejeme vínom a dusíme asi 20 minút. Pridáme na plátky pokrájané jablká, bobkový list, klinčeky, ochutíme cukrom a octom, pokoreníme, prípadne dosolíme a kapustu pomaly dusíme ešte asi 10 minút. Dusenú kapustu môžeme podávať s knedľou a plnenou kačicou.

KAPUSTA DUSZONA

Skladniki:

800 g świeżej kapusty głowiastej, **sól**, **1** większa cebula, **2** łyżki smalcu, **100 ml** wina czerwonego, **400 g** jabłek kwaśnych, liść laurowy, goździki, cukier, biały ocet winny, pieprz mielony.

Sposób przygotowania:

Kapustę drobno pokroić i gotować we wrzącej słonej wodzie. Pokrojoną cebulę zapienić na smalcu, dodać kapustę, podlać winem i dusić przez około 20 minut. Dodać w plátky pokrojone jabłka, listek laurowy, goździki, dosmakować cukrem i octem, popieprzyć, dosolić i kapustę dusić jeszcze przez 10 minut. Duszoną kapustę można podawać z knedlem i nadziewaną kaczką.

SEGEDÍNSKY GULÁŠ

Suroviny:

600 g bravčového mäsa (chudý bôčik bez kostí), **1 kg** kyslej kapusty, **2** lyžice bravčovej masťi, **2 ks** cibule, **250 ml** sladkej smotany, **2** lyžice hladkej múky, **2** lyžice mletej červenej papriky, trochu celého čierneho a nového korenia, **2 ks** bobkový list, **1** lyžica drvenej rasce, štipka štiplavej červenej papriky, štipka čierneho mletého korenia, **2** strúčiky cesnaku, **sól podľa potreby.**

Postup receptu:

Mäso pokrájame na kocky a cibuľu pokrájame nadrobno. Na masť upražíme pripravenú cibuľu do ružova, pridáme mletú červenú papriku, pridáme nakrájané nasolené a nakorenené mäso a prudko opražíme. Podlejeme horúcou vodou a dusíme do mäkka. Kyslú kapustu nakrájame, pridáme celé korenie, bobkový list, zalejeme troškou vody (alebo šťavou z kapusty, podľa kyslosti kapusty) a v drubom hrnci ju uvaríme. Z u varenej kapusty vytlabneme bobkové listy (prípadne aj celé korenie), pridáme do hrnca k dusenému mäsu riadne premiešame, pridáme drvenú rascu a spolu ešte chvíľu varíme, aby sa chute spojili, prípadne dosolíme. Nakoniec v sladkej smotane dôkladne rozmiešame múku, pridáme ku kapuste s mäsom, dobre premiešame, privedieme do varu a chvíľu povaríme. Podávame s kysnutou knedľou.

GULASZ SEGEDYŃSKI

Składniki:

600 g wieprzowiny (chudy boczek bez kości), 1 kg kapusty kiszonej, 2 łyżki smalcu wieprzowego, 2 ks cebuli, 250 ml śmietany słodkiej, 2 łyżki mąki gładkiej, 2 łyżki czerwonej papryki mielonej, szczyptę pieprzu całego i angielskiego, 2 ks liściu laurowego, 1 łyżka kminku pokruszonego, szczyptę pikantnej papryki czerwonej, szczyptę pieprzu mielonego, 2 ząbki czosnku, sól dla potrzeby.

Sposób przygotowania:

Mięso pokroić w kostkę i cebulę w drobne. Na smalcu usmażyć przygotowaną cebulę na rużowo, dodać paprykę czerwoną mieloną, dodać pokrojone posolone i popieprzone mięso, i podsmażyć na dużym ogniu. Podlać gorącą wodą i dusić do miękka. Kiszoną kapustę pokroić, dodać pieprz cały, listek laurowy, zalać małym mnóstwem wody (lub sokiem z kapusty, zależy od kwaśności kapusty) i w drugim garnku ją ugotować. Z ugotowanej kapusty wyjąć listek laurowy (można też pieprz cały), dodać do duszonego mięsa w garnku, dokładnie zamieszać, dodać kminek mielony i razem jeszcze przez chwilę gotować żeby smaki się złączyły, można też dodać sól. Na końcu sładką śmietanę zabartować mąką, dodać do kapusty, chwilę zostawić wrzeć. Podawać z knedlem.



VYPRÁŽANÉ SRNČIE REZNE

Suroviny:

750 g srnčieho mäsa, 50 g údenej slaniny, 1 cibula, čierne korenie, soľ, citrónová šťava, strúhanka, 2 vajcia, olej.

Postup receptu:

Z odležaného srnčieho stebna nakrájame tenké rezne, ktoré starostlivo naklepe-me, osolíme a okoreníme. Potom ich z jednej strany natierame strúbanou cibulou a z druhej strany roztreťou údenou slaninou. Poukladáme ich na seba a necháme aspoň dve hodiny odležať. Odležané obalíme v strúbanke a vajci a vyprážame na oleji do ružova. Hotové pokvapkáme citrónovou šťavou. Podávame so zemiakovými branolkami a brusnicovým kompótom.

SMAŽONY SCHABOWY Z SARNY

Skladniki:

750 g sarniny, 50 g wędzonej słoniny, 1 cebula, pieprz, sól, sok cytrynowy, bułka tarta, 2 jajka, olej.

Sposób przygotowania:

Z odležanego udka od sarny kroić cienkie schabowe, które należy dokładnie roztluc tłuczkiem, posolić i popieprzyć. Potem je z jednej strony posmarować startą cebulą i z drugiej startą wędzoną słoniną. Poukładać jedno na drugie i zostawić w spokoju przez dwie godziny. Odležane zanurzyć w bulce tartej i jajku i smażyć na oleju na rużowo. Gotowe pokropić sokiem z cytryny. Poda-wać z frytkami ziemniakowymi i kompotem borówkowym.

PEČENÉ SRNČIE STEHNO

Suroviny:

750 g srnčieho mäsa, 50 g údenej slaniny, 3 lyžice oleja, soľ, 60 g masti, rasca, mleté čierne korenie, brusnicový kompót.

Postup receptu:

Umyté a odblanené mäso prešpikujeme údenou slaninou, posolíme, potrieme olejom a dáme na hodinu do chladu. Potom mäso upečieme na masti, posypeme rascou, polejeme olejom a dáme piecť do rúry. Počas pečenia podlievame šťavou. Podávame s knedľou a brusnicovou omáčkou, ktorú pripravíme nasledovne: pripravíme si bešamel, za stáleho miešania pridáme brusnicový kompót a povaríme 5 minút. Hotovú omáčku dochutíme soľou a mletým čiernym korením.

PIECZONE UDKO Z SARNY

Składniki:

750 g sarniny, 50 g wędzonej słoniny, 3 łyżki oleja, 60 g smalcu, kminek, pieprz mielony, kompot zurawisty.

Sposób przygotowania:

Umyte mięso pozbawione błon naszpikować słoniną, posolić, posmarować olejem i wstawić na godzinę w chłodne miejsce. Potem mięso upiec na tłuszczu, posypać kminkiem, pokropić olejem i wstawić do piekarnika. Podczas pieczenia podlewać sosem. Podawać z knedlem i sosem borówkowym, który przygotowujemy następnym sposobem: przygotować sos beszamelowy, przy stałym mieszaniu dodać kompot borówkowy i gotować 5 minut. Gotowy sos dosmakować solą i pieprzem czarnym mielonym.

SRNČÍ GULÁŠ (PIKANT)

Suroviny:

500 g srnčieho mäsa, 300 g cibule, 200 g leča, soľ, rasca, mleté čierne koren timer, lyžica rajčiakového pretlaku, mletá červená paprika, gulášové koren timer, 3 strúčiky cesnaku, voda, 100 g masti, kocka hovädzieho bujónu, 4 feferónky.



Postup receptu:

Na jemno pokrájanú cibuľu necháme speniť na masť. Pridáme mäso nakrájané na kocky a opečieme. Posolíme, okoreníme, pridáme rozträtý cesnak, rascu, podlejeme vodou a dusíme. Keď je mäso takmer mäkké, pridáme pokrájané zemiaky, pretlak, lečo, mletú červenú papriku, gulášové korenie, bujón, feferónky a dodusíme. Podávame s chlebom alebo knedľou.

GULASZ Z SARNY (PIKANT)

Skladniki:

500 g sarniny, 300 g cibule, 200 g lecza, sól, kminek, pieprz mielony, łyżka przecieru pomidorowego, czerwona papryka mielona, przyprawy do gulaszu, 3 ząbku czosnku, woda, 100 g smalcu, kostka bulionu, 4 papryczki pepperoni.

Sposób przygotowania:

Cebulę pokroić w drobne i zapienić na smalcu. Dodać mięso pokrojone w kostkę i osmażyć. Posolić, popieprzyć, dodać przeciśnięty czosnek, kminek, podlać wodą i dusić. Kiedy mięso jest już prawie miękkie, dodać pokrojone ziemniaki, przecier pomidorowy, leczo, paprykę czerwoną mieloną, pieprz do gulaszu, bulion, papryczki pepperoni i dodusić. Podawać z chlebem lub knedlem.

SLIVKOVÁ POLIEVKA

Suroviny:

300 g zrełych sliviek (môžu byť aj sušené), cukor, 1 łyżica maizény, 1 dl sładkej smotany, cytrón, pomarańcz, škoricca celá, klinčeky, soľ, 6 dl vody.

Postup receptu:

Cukor dáme do vody a prevaríme. Pridáme škoricu a 1 klinček. Prilejeme vo vode rozmiešanú maizénu. Premiešame, prevaríme a vložíme očistené a odkôstkované zrelé slivky. Chvíľu povaríme. Celú škoricu a klinček vyberieme, necháme vychladnúť a potom zmes rozmixujeme a prelisujeme. Slivkovú polievku zjemníme sladkou smotanou, ktorú prilejeme do vychladenej polievky a dobre vyšľabáme. Nakoniec dochutíme šťavou z citróna a pomaranča. Polievku podávame s nasladeným pečivom. Je výborná teplá alebo aj studená z chladničky.

ZUPA ZE ŚLIWEK

Skladniki:

300 g dojrzałych śliwek (mogą być aj suszone), cukier, 1 łyżka majzeny, 1 dl słodkiej śmietany, cytryna, pomarańcza, cały cynamon, goździki, sól, 6 dl wody.

Sposób przygotowania:

Cukier dać do wody i ugotować. Dodać cynamon i jeden gwoździć. Przylać w wodzie rozcięcną majzenę. Zamieszać, powrzyć i dodać oczyszczone dojrzale śliwki bez pestek. Chwilę gotować. Cynamon cały i gwoździć wyjąć, zostawić wystygnąć i całą mieszaninę rozmiksować i przetrzeć przez sitko. Zupę złagodzić śmietaną słodką, którą należy dolać do wystygniętej zupy i dobrze rozmiksować. Na końcu dosmakować sokiem z cytryny i pomarańczy. Zupę podawać z pieczywem bez cukru. Świetna jest ciepła i zimna z lodówki.

KYSNUTÝ ČUČORIEDKOVÝ KOLÁČ

Suroviny:

250 g hladkej múky, 250 g polohrubej múky, 180 g kryštálového cukru, 125 ml kyslej smotany, soľ, 1 vajce, citrónová kôra, 40 g droždia, 2,5 dl mlieka, 750 g čučoriedok (čerstvé alebo z kompótu).

Posýpka: 150 g kryštálového cukru, 1 vanilkový cukor, 120 g detskej krupice, 100 g polohrubej múky, 50 g smetolu.



Postup receptu:

Z mlieka, droždí, cukru a trošku múky pripravíme kvások. Ostatnú múku preosejeme, pridáme cukor, soľ, smotanu, vajce, nastrúbanú citrónovú kôru a nakoniec vykysnutý kvások. Spravíme riedke cesto, ktoré hneď mokrymi prstami rozotrieme na papier na pečenie alebo do vymastenej koláčovej formy. Necháme asi 1/2 hodinky vykysnúť. Potom koláč posypeme čučoriedkovou zmesou. Vrch busto posypeme posýpkou. Pečieme v predhriatej rúre na 180 stupňov asi 20 minút.

CIASTO DROŽDŽOWE Z JAGODAMI

Skladniki:

250 g mąki gładkiej, 250 g mąki półgrubej, 180 g cukru kryształ, 125 ml śmietany ukwaszonej, sól, 1 jajko, skórka cytrynowa, 40 g drożdży, 2,5 dl mleka, 750 g borówek czarnych (świeże lub kompot).

Posypka: 150 g cukier kryształ, 1 cukier waniliowy, 120 g mączki, 100 g mąki półgrubej, 50 g tłuszczu.

Sposób przygotowania:

Z mleka, drożdża, cukru, trochy mąki przygotować zakwas. Resztę mąki osiać, dodać cukier, sól, śmietanę, jajko, startą skórkę z cytryny i na końcu wykiśnięty zakwas. Zrobić rzadkie ciasto, które zaraz mokrymi palcami należy rozsmarować na papier do pieczenia lub we wysmarowanej formie na ciasto. Zostawić na około 1 godziny żeby podrosło. Potem ciasto posypać mieszaniną z jagód. Z wierzchu gęsto posypać kruszonką. Piec w piekarniku podgrzanym na 180 stopni przez około 20 minut.

VAŽECKÁ POCHUŤKA

Suroviny:

1 000 g bravčového stehna, 500 ml oleja, 20 g soli, 2 vajcia, 400 g hladkej múky, 20 g majoránky, 3000 g zemiakov, 200 g cibule, 15 g cesnaku, 200 g leča, 60 g paradajkového pretlaku, 1 g červenej mletej papriky.

Postup receptu:

Bravčové stehno umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, pokrájame na rezance. Na 1/3 oleja speníme očistenú, pokrájanú cibuľu, vložíme mäso, opečieme. Pridáme rajčiakový pretlak, mletú červenú papriku, soľ, podlejeme horúcou vodou a dusíme. Pred dodusením pridáme lečo a dusíme ešte 20 minút.

Zemiakové placky: umyté a očistené zemiaky postrúbame na jemno, pridáme vajcia, prelisovaný cesnak, majorán, múku a spracujeme cesto, z ktorého pražíme na zvyšnom oleji placky.

Na každú placku dáme mäsovú zmes, preložíme o ozdobíme zeleninou.

WAŻECKI SMAKOŁYK

Składniki:

1000 g udźca wieprzowego, 500 ml oleja, 20 g soli, 2 jajka, 400 g mąki gładkiej, 20 g majeranku, 3000 g ziemniaków, 200 g cebule, 15 g czosnku, 200 g lecza, 60 g pasty pomidorowej, 1 g czerwonej papryki mielonej.

Sposób przygotowania:

Udo wieprzowe umyć w całości pod cieknącą wodą, osuszyć, pokroić na wąskie paseczki. Na 1/3 oleju zapienić oczyszczoną, pokrojoną cebulę, dodać mięso i opiec. Dodać przecier pomidorowy, paprykę czerwoną mieloną, sól, podlać gorącą wodą i dusić. Przed końcem dodać leczko i dusić jeszcze przez 20 minut.

Placki ziemniaczane: Umyte ziemniaki obrane ze skóry zetrzeć, dodać jajko, przeciśnięty czosnek, majeranek, mąkę i przygotować ciasto, z którego na reszcie oleju należy smażyć placki.

Na każdy placek dać nadzienie mięsowe, przełożyć w połowę i ozdobić warzywami.

ŠKVARKOVÉ PAGÁČE

Suroviny:

700 g škvarkov, 1 kg polohrubej múky, možno aj trochu viac, 6 ČL soli, 2 vajíčka, 4 menšie zemiaky, 1 litra kyslého mlieka, 1 kyslá smotana, 1 kocka drożdžia.

Postup receptu:

Z vlažného kyslého mlieka si urobíme kvások – necháme kysnúť (stačí 5 minút). Do kvásku pridáme smotanu, vajíčka, polohrubú múku, soľ a uvarené zemiaky, ktoré postrúbame. Vypracujeme cesto, ktoré necháme kysnúť. Keď je nakysnuté, rozvaľkáme na hrúbku asi 2 cm a potrieme pomletými škvarkami (ešte trochu osoliť). Cesto preložíme na polovičku a ešte raz, takže máme cesto preložené na štvrtinku. Takto necháme cesto kysnúť ešte 15 minút, potom opäť rozvaľkáme, takto opakujeme 2krát. Potom rozvaľkáme na 2 cm a vykrajujeme kolieska, na ktoré narežeme mriežku nožom, potrieme vajíčkom, môžeme posypať rascou, sezamom, hrubou soľou a pečieme vo vyhriatej rúre. Kolieska ukladáme na plech, ktorý potrieme masťou alebo na papier na upečenie. Pečieme asi 15 minút. Po vytiabnutí z rúry opäť potrieme vajíčkom.

PAGACZE SKWARKOWE

Składniki:

700 g skwarków, 1 kg mąki półgrubej, może aj trochę więcej, 6 łyżeczek soli, 2 jajka, 4 mniejsze ziemniaki, 1 litra mleka zsiadłego, 1 śmietana ukwaszona, 1 kostka drożdży.

Sposób przygotowania:

Z letniego zsiadłego mleka przygotować zakwas – zostawić podrosnąć (wystarczy 5 minut). Do zakwasu dodać śmietanę, jajka, mąkę półgrubą, sól i ugotowane starte ziemniaki. Ugnieść ciasto i zostawić podrosnąć. Kiedy podrośnie, ciasto rozwałkować (jeszcze trochę osolić). Ciasto przełożyć w połowę i jeszcze raz więc będzie przełożone w czwärtki. Ciasto należy w tym stanie zostawić żeby podrosło przez 15 minut, potem rozwałkować i to powtarzać jeszcze 2 razy. Potem go rozwałkować na grubość 2 cm i wycinać kółka na które należy nożem zrobić wzór kratki, posmarować jajkiem, posypać kminkiem, sezamem, solą gruboziarnistą i piec w rozgrzanym piekarniku. Kółka dać na blachę, którą należy wysmarować tłuszczem lub na papier do pieczenia. Piec przez około 15 minut. Po wyjściu z piekarnika znów posmarować jajkiem.

BRYNDZOVÉ HALUŠKY

Suroviny:

**1000 g zemiakov, 200 g hladkej múky, 600 g bryndze,
200 g údenej slaniny, soľ, voda.**

Postup receptu:

Očistíme zemiaky, umyjeme ich a najemno postrúbame na strúbadle. Do postrúbaných zemiakov pridáme soľ, múku a vypracujeme cesto tak, aby sa odlepovalo od misy. V prípade príliš hustého cesta použijeme na zriedenie trochu vody. V hrnci necháme zovrieť osolenú vodu a z cesta ručne oddeľujeme stredne veľké



balušky. Občas ich premiešame, aby sa neprichytili na dno a počkáme kým všetky nevyplávajú na povrch – vtedy sú balušky uvarené. Scedíme ich a dáme do vopred pripravenej misy.

Slaninu nakrájame na malé kocky a chvíľu ju necháme poškvariť. Bryndzu poriadne premiešame s uvarenými baluškami a posypeme opečenou slaninou spolu s výpekcom. Podávame s pobárom cmaru alebo žinčice.

BRYNDZOWE GAŁUSZKI

Śkładniki:

**100 g ziemniaków, 200 g mąki gładkiej, 600 g bryndzy,
200 g wędzonej słoniny, sól, woda.**

Sposób przygotowania:

Ziemniaki obrać ze skóry, umyć i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Do startych ziemniaków dodać sól, mąkę i ugnieść ciasto tak, żeby było możliwe go odlepić od misy. Kdyby ciasto było za gęste należy go rozcieńczyć trochę wody. W garnku mieć przygotowaną wrzącą wodę i z ciasta rękami oddzielać średnie duże gałuszki i wrzucać do wody. Czasami zamieszać żeby nie przylepiły się na dno garnka i zaczekać dopóki wypłyną na powierzchnie – wtedy gałuszki są ugotowane. Gałuszki scedzić i wsypać do przodem przygotowanego naczynia. Słoninę pokroić w małe kostki i chwilę ją podsmażyć. Bryndzę dokładnie zmieszać z ugotowanymi gałuszkami i posypać usmażoną słoniną razem z tłuszczem. Podawać z kubkiem maślanki lub żentycy.

RÝDZIKOVÉ KARBONÁTKY

Suroviny:

**1 kg rýdzikov, 3 celé vajíčka, 2 žemle alebo rohlíky,
prípadne 7 polievkových lyžíc strúhanky, 2,5 dl mlieka alebo kyslej
smotany, 5 strúčikov cesnaku, 1 veľká cibuľa, zelená petržlenová vňať,
1 kávová lyžička sódy bicarbóny, 1 kávová lyžička celej rasce, soľ, biele
korenje, pol lyžičky majoránky, strúhanku na obaľovanie,
olej na vyprážanie.**

Postup receptu:

Rýdziky umyjeme a obvaríme v slanej vode, pomelieme, pridáme namočené žemle v mlieku, prípadne strúhanku a kyslú smotanu, vajíčka a všetky ostatné ingrediencie. Zo vzniknutej hmoty tvarujeme okrúhle karbonátky, ktoré vyprážime na oleji.

Podávame s chlebom a kyslou uborkou.

KLOPSY Z MLECZAJEM RYDZEM

Składniki:

1 kg mleczejów rydżów, 3 całe jajka, 2 bułki lub 7 łyżek bułki tartej, 2,5 dl mleka lub śmietany kwaśnej, 5 ząbków czosnku, 1 wielka cebula, zielona pietruszka, 1 łyżeczka wodorowęglanu sodowego, 1 łyżeczka kminku całego, sól, pieprz biały, pół łyżeczki majeranku, bułka tarta, olej do smażenia.

Sposób przygotowania:

Mleczaje rydże umyć i zagotować w słonej wodzie, zmielić, dodać bułkę zanurzoną w mleku, ewentualnie bułkę tartą i kwaśną śmietanę, jajka i resztę składników. Z ugniecionej mieszaniny ukształtować okrągłe klopsy które należy wysmażyć na oleju. Podawać z chlebem i ogórkiem kiszonym.

HRIATE

Suroviny:

200 g kryštálového cukru, 1 l vodky, 1 balíček vanilkového cukru, 10 ks klinčekov, 3 kúsky celej škoricice, 1 veľká lyžica medu.

Postup receptu:

Kryštálový cukor upálime na karamel, do toho vlejeme vodku, pridáme vanilkový cukor, klinčeky, škoricu a med. Alkohol dostaneme do bodu varu, po odstavení vlejeme do fľaše.



GRZANE

Składniki:

200 g cukru kryształowego, 1 l wódki, 1 cukier waniliowy,
10 sz goździków, 3 sz cynamonu całego, 1 wielka łyżka miodu.

Sposób przygotowania:

Cukier kryształowy usmażyć w karmel, do niego wlać wódkę, dodać cukier waniliowy, goździki, cynamon i mód. Alkohol ugotować i wlać do butelki.

GORALSKÁ KUCHYŇA / KUCHNIA GÓRALSKA

BRYJKA I

Suroviny:

Múka (na výber: kukuričná, jačmenná alebo pšeničná),
voda, soľ, slanina alebo maslo.

Postup receptu:

Do vriacej, osolenej vody vsypeme toľko múky, aby mala hmota hustotu smotany. Varíme okolo pol hodiny na miernom ohni. Teplú hmotu vylejeme na tanier, roztierajúc po celom povrchu. V strede spravíme jamku a vlejeme roztopenú slaninu alebo maslo.

BRYJKA I

Składniki:

Mąka (do wyboru: kukurydziana, jęczmienna lub pszena),
woda, sól, słonina lub masło.

Sposób przygotowania:

Do wrzącej, osolonej wody wsypać mąki tyle, by masa miała gęstość śmietany. Gotować okolo pół godziny na wolnym ogniu. Ciepłą masą wyłożyć talerz, rozcierając ją na całej powierzchni. Zrobić w środku wgłębienie i wlać stopioną słoninę lub masło.

BRYJKA II

Suroviny:

Múka (na výber: kukuričná, jačmenná alebo pšeničná),
voda, soľ, mlieko, tuk: slanina alebo šmalec.

Postup receptu:

Do vriacej, osolenej vody vsypeme múku. Varíme, celý čas intenzívne miešame. Hmotu zalejeme zimnou vodou alebo zimným mliekom. Kaša sa tak spojí, potom je menej lepkavá. Podávame s roztopeným tukom alebo iba s mliekom, na tanier vylejeme teplú hmotu.

BRYJKA II

Składniki:

Mąka (do wyboru: kukurydziana, jęczmienna lub pszenna), woda, sól, mleko, tłuszcz: słonina lub smalec.

Do wrzącej, osolonej wody, wsypać mąkę. Gotować, cały czas mieszając energicznie tak zwaną rogalką. Masę zalać zimną wodą lub zimnym mlekiem. Bryjka skrupi się wtedy, przez co jest mniej kleista. Podawać z roztopionym tłuszczem lub tylko z mlekiem, także wykładając ciepłą masą talerz.

BRYJKA III

Suroviny:

Voda, soľ, šrotovaná múka.

Postup receptu:

Posolíme vodu a povaríme. Vsypeme múku a rozbabarkujeme. Hmota musí byť niečo bustejšia než smotana. Varíme okolo pol hodiny na miernom ohni. Teplú bmotu vylejeme na tanier a zrobíme jamku.

Údenú slaninu alebo bôčik roztopíme, prismažíme a vylejeme na tanier.

BRYJKA III

Składniki:

Woda, sól, mąka śrutowana.

Sposób przygotowania:

Wodę posolić i zagotować. Wsypać mąkę i roztrzepać rogalką. Masa musi być nieco gęściejsza od śmietany. Gotować około pół godziny na wolnym ogniu. Ciepłą masą wyścielić talerz i zrobić wgłębienie.

Wędzoną słoninę lub boczek stopić, przysmażyć i wlać na talerz.

HALUŠKY I

Suroviny:

Nastrúhané zemiaky, ovsená múka, slanina, voda.

Postup receptu:

Nastrúbame zemiaky. Povaríme vodu, posolíme. Zemiakovú bmotu vlejeme do vriacej vody a miešame intenzívne. Pridáme toľko ovsenej múky, aby hmota zbustla. Vylejeme na tanier, zrobíme jamku a zalejeme upraženým tukom.

KLUSKA I

Składniki:

Tarte ziemniaki, mąka owsiana, słonina, woda.

Sposób przygotowania:

Utrzeć na tarce ziemniaki. Zagotować wodę, posolić. Masę ziemniaczaną wrzucić do wrzątku i mieszać energicznie. Dodać owsianej mąki tyle, by masa zgęstniała. Wyłożyć na talerz, zrobić wgłębienie i zalać stopionym tłuszczem.

HALUŠKY II

Suroviny:

Jačmenné krúpy, múka, voda, soľ.

Postup receptu:

Jačmenné krúpy uvaríme vo veľkom množstve osolenej vody. Na konci varenia pridáme toľko múky, aby sme získali hustotu smotany. Posolíme. Hmotu nalejeme na tanier, polejeme roztopenou slaninou.

KLUSKA II

Składniki:

Kasza jęczmienna, mąka, woda, sól.

Sposób przygotowania:

Kaszę jęczmienną ugotować w dużej ilości osolonej wody. Pod koniec gotowania dodać tyle mąki, by uzyskać gęstość śmietany. Posolić. Masę wyłożyć na talerz, polać stopioną słoniną.

HALUŠKY III

Suroviny:

Jačmenná múka, voda, soľ.

Postup receptu:

Múku jačmennú vsypeme do vriacej vody, miešame opatrne, aby nevznikli brudky. Varíme okolo pol hodiny na miernom ohni. Vylejeme na tanier, polejeme upraženou slaninou.

KLUSKA III

Składniki:

Mąka jarcana, woda, sól.

Sposób przygotowania:

Mąkę jarcana wsypać do wrzącej wody, mieszać pilnie, by nie powstały grudki. Gotować około pół godziny na wolnym ogniu. Wykleić talerz, położyć stopioną słoninę.

HALUŠKY

Suroviny:

Nakrájané zemiaky, soľ, mlieko, voda.

Postup receptu:

Zemiaky nastrúbame, ocedíme. Do hmoty pridáme škrob, ktorý zostal po vyliatí vody z nakrájaných zemiakov. Hmotu zmiešame s múkou, ktorej pridáme toľko, aby sme získali danú hustotu. Vyberáme prstami alebo malou lyžičkou nie veľké porcie a bádžeme do osolenej, vriacej vody. Varíme pokiaľ nevyplávajú na povrch vody. Podávame zalievané sladkým, teplým mliekom. Môžeme podávať aj so studeným mliekom, samozrejme aj so sladkým.

HAŁUSKI

Składniki:

Utarte ziemniaki, sól, mleko, woda.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki utrzeć na tarce, ocedzić. Do masy dodać krochmal pozostały po odlaniu wody z utartych ziemniaków. Masę połączyć z mąką, której dodać tyle, by uzyskać gęstość. Wybierać prstami lub małą łyżeczką niewielkie porcje i wrzucać na osoloną, wrzącą wodę. Gotować aż wypłyną na powierzchnię wody. Podawać zalane słodkim ciepłym mlekiem. Można też podawać z mlekiem zimnym, oczywiście także słodkim.

ZEMIAKOVÉ HALUŠKY SO SLANINOU I

Suroviny:

Zemiaky, soľ, slanina.

Postup receptu:

Zemiaky nastrúbame na strúbadle. Vytlačáme cez ľanovú handričku. Hmotu spracujeme rukami. Ak je príliš riedka, pridáme múku. Prstami formujeme guľôčky a varíme v osolenej vode bodinu až kým neklesnú na dno. Podávame posypané slaninou.

KLUSKI GRULANE I

Składniki:

Ziemniaki, sól, słonina.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki utrzeć na tarce. Wycisnąć przez lnianą szmatkę. Wyrabiać rękami masę. Jeśli jest zbyt rzadka, dodać mąki. Formować palcami kuleczki i gotować w osolonej wodzie przez godzinę, aż opadną na dno. Podawać skropione słoniną.

ZEMIAKOVE HALUŠKY II

Suroviny:

Zemiaky, soľ, múka, vajce, voda.

Postup receptu:

Pripravíme ako predchádzajúce. Do vytlačenej hmoty pridáme vajce a toľko múky, aby nebolo cesto veľmi tvrdé. Formujeme guľky a varíme až pokiaľ neklesnú na dno. Podávame posypané slaninou.

KLUSKI GRULANE II

Składniki:

Ziemniaki, sól, mąka, jajo, woda.

Sposób przygotowania:

Przyrządzić jak poprzednie. Do wyciśniętej masy dodać jajo i mąki tyle, by ciasto nie było zbyt twarde. Formować kulki i gotować, aż opadną na dno. Podawać skropione słoniną.

ZEMIAKOVÉ HALUŠKY NA VODE I

Suroviny:

Zemiaky, múka, voda, soľ.

Postup receptu:

Zemiaky nastrúbame na strúbadle. Pretlačíme, zmiešame s uvarenými zemiakmi a upučenými na kašu. Pridáme toľko múky, aby bola hmota súdržná. Formujeme halušky. Varíme v osolenej vode. Podávame s upraženou slaninou.

BUKTY I

Składniki:

Ziemniaki, mąka, woda, sól.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki utrzeć na tarce. Odcisnąć, połączyć z ziemniakami ugotowanymi i utłuczonymi na miazgę. Dodać tyle mąki, by masa była spoista. Formować kluseczki. Gotować w osolonej wodzie. Podawać ze stopioną słoniną.

ZEMIAKOVÉ HALUŠKY II

Suroviny:

Surové zemiaky, vajičko, pšeničná múka, zemiaková múka.

Postup receptu:

Z precedených zemiakov, vajička, pšeničnej múky a zemiakovej múky zamiesime cesto. Formujeme valčeky. Varíme v osolenej vode. Polejeme upraženou slaninou.

BUKTY II

Skladniki:

Ziemniaki surowe, jajo, mąk pszenna, mąka ziemniaczana.

Sposób przygotowania:

Z odcisniętych ziemniaków, jaja, mąki pszennej i mąki ziemniaczanej zagnieść ciasto. Formować wałeczki. Gotować w osolonej wodzie. Polać stopioną słoniną.

ZEMIAKOVÉ GUĽKY S BRYNDZOU

Suroviny:

Zemiaky, soľ, múka, ovčia bryndza.

Postup receptu:

Zemiaky uvaríme v malom množstve vody. Necedíme. Upučené zmiešame s múkou, ktorej pridáme toľko, aby sa dalo formovať cesto. Formujeme nie veľké guľôčky. Varíme v osolenej vode. Na miske vymiešame s ovčou bryndzou. Zalejeme slaninou.

KULKI GRULANE Z BRYNDZĄ

Skladniki:

Ziemniaki, sól, mąka, bryndza owcza.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki ugotować w niewielkiej ilości wody. Nie odcedzać. Utluczone zmieszać z mąką, której dodać tyle, by ciasto dało się formować. Ukształtować niewielkie kulki. Ugotować w osolonej wodzie. Wyłożone na miskę wymieszać z bryndzą owczą. Polać słoniną.

GUEKY NA MLIIEKU

Suroviny:

Múka, vajíčko, mlieko.

Postup receptu:

Do múky pridáme vajíčko, mlieko a štipku soli. Spravíme veľmi tvrdé cesto. Prstami oddeľujeme malinké guľôčky a hádzeme do vriaceho mlieka. Varíme 2 – 3 minúty.

TARCIOCHY

Skladniki:

Mąka, jajo, mleko.

Sposób przygotowania:

Do mąki dodać jajo, mleko i odrobinę soli. Wyrobić bardzo twarde ciasto. Odrywać palcami małe kuleczki i wrzucać na wrzące mleko. Gotować 2 – 3 minuty.

ZEMIAKOVÉ PLACKY PEČENÉ NA PECY I

Suroviny:

Uvarené zemiaky, múka, vajíčko, maslo.

Postup receptu:

Uvarené zemiaky pomelieme na stroji alebo dôkladne upučíme. Pridáme múku v takom množstve, aby bolo cesto dosť tvrdé. Pridáme vajíčko. Vytvoríme cesto hrúbky okolo 1 – 2 centimetre. Platňu kuchynskej pece vyčistíme a priamo na ňu položíme cesto. Platňa pece nemôže byť príliš horúca. Počas pečenia prevraciame niekoľkokrát. Upečenú zemiakovú placku potrieme čerstvým maslom. Nenechajte sa odradiť tým, že vyzerá tak škaredo – to je jej krása.

MOSKOL I

Skladniki:

Ugotowane ziemniaki, mąka, jajo, masło.

Sposób przygotowania:

Ugotowane ziemniaki przepuścić przez maszynkę lub utłuc starannie. Złączyć z mąką w takiej ilości, by ciasto było dość twarde. Połączyć z jajkiem. Ukształtować placek o grubości okolo 1 – 2 centymetry. Blachę pieca kuchennego wyczyścić i bezpośrednio na niej ułożyć placek. Blacha pieca nie może być zbyt gorąca. W czasie pieczenia odwracać kilkakrotnie. Upieczonego moskola smarować świeżym masłem. Nie zrażać się, że wygląda jak zakalec – to jego uroda właśnie.

ZEMIAKOVÉ PLACKY S KYSLÝM MLIEKOM II

Suroviny:

Uvarené zemiaky, soľ, múka.

Postup receptu:

Uvarené zemiaky pomelieme na stroji alebo popučíme na kašu. Pridáme múku v takom množstve, aby hmota bola súdržná a hustá. Formujeme cesto o hrúbke 2 – 3 cm. Pečieme na kuchynskom plechu. Upečený moskol potrieme čerstvým maslom.

MOSKOL II

Skladniki:

Ugotowane ziemniaki, sól, mąka.

Sposób przygotowania:

Ugotowane ziemniaki przepuścić przez maszynkę lub rozgnieść na miazgę. Połączyć z mąką w takiej proporcji, by masa była zwarta i gęsta. Formować placek grubości 2 – 3 cm. Piec na blasze kuchennej. Upieczony moskol posmarować świeżym masłem.



ZEMIAKOVÉ PLACKY PEČENÉ NA PECY III

Suroviny:

Uvarené zemiaky, soľ, múka, 1 litra kyslého mlieka, 1 lyžička sódy.

Postup receptu:

Uvarené zemiaky pomelieme na stroji alebo popučíme na kašu. Pridáme múku, kyslé mlieko a sódu. Sformujeme cesto o hrúbke 2 – 3 cm a pečieme na kuchynskom plechu. Upečenú zemiakovú placku potrieme čerstvým maslom.

MOSKOL III

Skladniki:

Ugotowane ziemniaki, sól, mąka, 1 litra kwaśnego mleka, 1 łyżeczka sody.

Sposób przygotowania:

Ugotowane ziemniaki przepuścić przez maszynkę lub rozgnieść na miazgę. Połączyć z mąką, kwaśnym mlekiem i sodą. Uformować ciasto grubości 2 – 3 cm i piec na blasze kuchennej. Upieczonego moskola smarować świeżym masłem.

ZEMIAKOVÉ PLACKY

Suroviny:

Postrúhané surové zemiaky, múka, soľ.

Postup receptu:

Ocedíme postrúhané zemiaky. Do hmoty pridáme múku a soľ. Sformujeme cesto a pečieme na kuchynskom plechu. Taká zemiaková plackachutí najlepšie so šmalcom.

MOSKOL GRULANY

Skladniki:

Utarte surowe ziemniaki, mąka, sól.

Sposób przygotowania:

Utarte ziemniaki odcedzić. Masę połączyć z mąką i solą. Uformować placek i piec na blasze kuchennej. Taki moskol smakuje najbardziej ze smalcem.

KRÚPY S HRÁŠKOM

Suroviny:

Krúpy, hrach, koža z údenej slaniny alebo bôčku, koreniny.

Postup receptu:

Krúpy vypláchneme v borúcej vode. Ocedíme a zalejeme osolenou vodou. Brach namočíme večer do osolenej vody. Do variacebo sa brachu pridáme kožu z údeniny. Keď sú brach a krúpy uvarené do mäkka pridáme na ozdobenie slaninu.

PĘCAK Z GROCHEM

Skladniki:

Pęcak, groch, skóra z wędzonej słoniny lub boczku, przyprawy.

Sposób przygotowania:

Pęcak oplukać gorącą wodą. Odcedzić i zalać osoloną wodą. Groch namoczyć wieczorem, także w osolonej wodzie. Do gotującego się grochu dodać skórkę z wędzonki. Ugotowane do miękkości pęcak i groch połączyć i okrasić słoniną.

PRAŽENICA S MÄTOU

Suroviny:

Vajíčka, slanina, sušená mäta, soľ.

Postup receptu:

Vajíčka rozbijeme na upražení slaninu. Za tým pribodíme nalámanú na drobno sušenú mätu. Dochutíme soľou.

JAJEŠNICA Z MIĘTKOM

Skladniki:

Jaja, słonina, suszona mięta, sól.

Sposób przygotowania:

Jaja ubić na rozgrzaną słoninę. Zanim się zetną wrzucić pokruszoną drobniutko suszoną miętę. Przysmaczyć solą.

KYSLÁ KAPUSTA

Suroviny:

Kyslá kapusta, uvarené zemiaky a precedené, cibuľa, koreniny, kúsok údeného mäsa alebo klobásy.

Postup receptu:

Kapustu uvaríme s nadrobno nakrájanou cibuľou, kúskom údeného mäsa alebo klobásou. Zvlášť uvaríme zemiaky. Precedíme. K popučeným zemiakom na kašu pridáme kapustu. Posmažíme slaninu a pridáme do kapusty.

KAPUSTA KISZONA

Składniki:

Kiszona kapusta, ziemniaki ugotowane i odcedzone, cebula, przyprawy, kawałek wędzonego mięsa lub kielbasy.

Sposób przygotowania:

Kapustę ugotować z posiekaną drobno cebulą, kawałkiem wędzonego mięsa lub kielbasą. Osobno ugotować ziemniaki. Odcedzić. Rozgniecione na miazgę ziemniaki połączyć z kapustą. Przysmażyć słoninę i dodać do kapusty.

KYSLÁ KAPUSTNICA S BARANINOU

Suroviny:

Baranina, kyslá kapustnica, kyslá kapusta, zemiaky.

Postup receptu:

Baraninu prudko osmažíme a odlejeme vodu. Nasekáme a zalejeme kyslou kapustnicou zriedenou malým množstvom vody. Pridáme kapustu. Zvlášť uvaríme zemiaky v malom množstve vody. Zvyšnú vodu zo zemiakov vlejeme do kyslej kapustnice. Zemiaky vyložíme na misku a zalejeme kyslou kapustnicou.

KWAŚNICA Z BARANINĄ

Składniki:

Baranina, kwaśnica, kapusta kiszona, ziemniaki.

Sposób przygotowania:

Baraninę sparzyć i odlać wodę. Poćwiartować i zalać kwaśnicą rozcieńczoną z niewielką ilością wody. Dodać kapustę. Osobno ugotować ziemniaki w niewielkiej ilości wody. Pozostałą z gotowania ziemniaków wodę wlać do kwaśnicy. Ziemniaki wyłożyć na miskę i zalać kwaśnicą.

KYSLÁ KAPUSTNICA SO SUŠENÝMI HRÍBAMI

Suroviny:

Sušené hríby, kyslá kapustnica, soľ, zemiaky, údená kosť alebo bôčik.

Postup receptu:

Umyjeme hríby, zalejeme malým množstvom vody a varíme. Kyslú kapustnicu varíme zvlášť s údenou kosťou alebo zvyškami bôčku. Pridáme nakrájané hríby a vývar z hríbov. Zvlášť uvaríme zemiaky. Zemiaky na miske zalejeme kyslou kapustnicou s hríbami.

KWAŚNICA Z SUSZONYMI GRZYBAMI

Składniki:

Suszone grzyby, kwaśnica, sól, ziemniaki, wędzona kość lub boczek.

Sposób przygotowania:

Grzyby opłukać, zalać niewielką ilością wody i ugotować. Kwaśnicę gotować osobno razem z wędzoną kością lub resztkami boczku. Połączyć z posiekanymi grzybami i wywarem z nich. Osobno ugotować ziemniaki. Wyłożone na miszkę zalać kwaśnicą z grzybami.

KYSLÁ KAPUSTNICA S ÚDENÝMI REBRAMI

Suroviny:

Kyslá kapustnica, údené rebierka, cesnak, bobkový list, soľ, korenie, zemiaky.

Postup receptu:

Kyslú kapustnicu uvaríme vo väčšom množstve vody. Vodu odlejeme. Zvlášť uvaríme údené rebierka, pridáme cesnak, bobkový list a cibuľu. Do kapusty pridáme vývar. Podávame s celými uarenými zemiakmi.



KWAŚNICA NA WĘDZONYCH ŻEBERKACH

Składniki:

Kwaśnica, wędzone żeberka, czosnek, liście laurowe, sól, pieprz, ziemniaki.

Sposób przygotowania:

Kiszoną kapustę ugotować w większej ilości wody. Wodę odlać. Osobno ugotować żeberka wędzone, dodając czosnek, liście laurowe i cebulę. Wywar połączyć z kwaśnicą. Podawać z ugotowanymi w całości ziemniakami.

BORŠČ S SRVÁTKOU

Suroviny:

Srvátka, kúsok slepačieho mäsa alebo košť, múka, mlieko, cibuľa, cesnak, soľ, korenie.

Postup receptu:

Mäso alebo košť uvaríme v srvátke. Múku rozmiešame s mliekom alebo smotanou a pridáme vývar. Cibuľu do červena upražíme. Pridáme do vývaru spolu s nadrobno pokrájaným cesnakom. Osolíme a pokoreníme podľa chuti. Borščom zo srvátky zalejeme uvarené zemiaky.



BARSZCZ Z SERWATKI

Składniki:

Serwatka, kawałek mięsa rosołowego lub kość, mąka mleko, cebula, czosnek, sól, pieprz.

Sposób przygotowania:

Mięso lub kość ugotować w serwatce. Mąkę rozmieszać z mlekiem lub śmietaną i połączyć z wywarem. Cebulę przyrumienić na blasze jak do rosołu. Dodać do wywaru razem z pokrojonym drobno czosnkiem. Osolić i popieprzyć do smaku. Barszczem z serwatki zalać ugotowane uprzednio ziemniaki.

ZUR NA SRVÁTKE

Suroviny:

Srvátka, múka, cesnak, soľ, zemiaky.

Postup receptu:

Srvátku uvaríme, pridáme zápražku. Pridáme cesnak, koreniny. Podávame s uvarenými zemiakmi.

ŽUR NA SERWATCE

Składniki:

Serwatka, mąka, czosnek, sól, ziemniaki.

Sposób przygotowania:

Serwatkę zagotować, połączyć z zasmażką. Dodać czosnek, przyprawę. Podawać z ugotowanymi ziemniakami.

KOLÁČ

Suroviny:

Cesto: 1 kg pšeničnej múky, 10 dkg droždí, voda, cukor.

Syrové cesto: 1 liter tvarohu, 2 – 3 vajíčka, 10 dkg masla.

Postup receptu:

Droždíe rozdrvíme s cukrom. Zoberieme liter vody. Múku, vodu a rozdrvené droždíe zamiešame v miske a odstavíme do vykysnutia. Po vykysnutí pridáme múku, soľ a vyrobíme dôkladne bladké cesto. Opäť ponecháme kým nevykysne. Formulujeme cesto s priemerom 20 – 30 cm. Spravíme jamku, do ktorej môžeme položiť syrové cesto. Pečieme okolo hodiny.

KOŁACZ

Składniki:

Ciasto: 1 kg mąki pszennej, 10 dag drożdży, woda, cukier.

Masa serowa: 1 litr twarogu, 2 – 3 jaja, 10 dag masła.

Sposób przygotowania:

Drożdże rozetrzeć z cukrem. Zagrzać litr wody. Mąkę, wodę i roztarte drożdże zamieszać w misce i odstawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu dodać mąkę, sól i wyrobić dokładnie gładkie ciasto. Pozostawić ponownie do wyrośnięcia. Formować placki o średnicy 20 – 30 cm. Zrobić wgłębienie, w którym położyć masę serową. Piec około godziny.

OŠTIEPOK NA PANVICI

Suroviny:

olej – 2 łyżice, oštiepok – 2 plátky (1 cm hrubé)
omáčka: biely jogurt – 1 šálka, cesnak – 2 strúčky,
pažitka – 1 lyžička, soľ, korenje.

Postup receptu:

Cesnak pretláčime, oštiepok nakrájame a pridáme jogurt. Dochucujeme soľou a korením. Na panvici pripravíme tuk a jemne kladieme oštiepok a bôčik, smažíme z oboch strán a kladieme na tanier, na bok nalievame cesnakovú omáčku, namiesto omáčky môžeme podávať brusnice, šípky, aróniu (čiernu jarabinu).



OSCYPEK Z PATELNI

Składniki:

olej – 2 łyżki, oscypek – 2 plastry (1 cm grube), boczek – 2 plastry
sos: jogurt naturalny – 1 szklanka, czosnek – 2 ząbki,
szczypiorek – 1 łyżeczka, sól, pieprz.

Sposób przygotowania:

Czosnek zacieramy, szczypiorek kroimy łączymy z jogurtem. Doprawiamy solą i pieprzem. Na patelni przygotowujemy tłuszcz i delikatnie kładziemy oscypek i boczek, podsmażamy obustronnie i nakładamy na talerz, obok nalewamy sos czosnkowy zamiast sosu możemy podawać z żurawiną, różą, aronią.

BARANINA DUSENÁ V OMÁČKE

Suroviny:

baranie mäso – ok. 1 kg, mrkva – 1ks, cibuľa – 1 ks, cesnak – 5 strúčkov,
bobkový list – 5 ks, nové korenje – 1 lyžička, olej – 2 lyžičky, soľ,
korenimúka – 4 lyžičky, smotana – 4 lyžičky.

Postup receptu:

Mäso nakrájame na kúsky ok. 80 – 100 g. Umývame a osušime. Na panvici zobrejeme tuk a smažime mäso z každej strany. Na konci smaženia pridávame mrkvu, cesnak, iné koreniny, cibuľu. Všetko zalejeme vodou a varíme prikryté do mäkká, po celý podlievame mäso. Keď je už mäso mäkké, precedíme 1 šťavu do jedného hrnca, pridáme múku a smotanu a spravíme omáčku. Dochucujeme a podávame.

BARANINA DUSZINA W SOSIE

Składniki:

mięso baranie – ok. 1 kg, marchew – 1 szt., cebula – 1 szt.,
czosnek – 5 ząbków, liść laurowy – 5 szt., ziele angielskie – 1 łyżeczka,
olej – 2 łyżki, sól, pieprz, mąka – 4 łyżki, śmietana – 4 łyżki.

Sposób przygotowania:

Mięso rozdrabniamy na kawałki ok. 80 – 100 g. Myjemy i osuszamy. W rondlu rozgrzewamy tłuszcz i mięso podsmażamy z każdej strony. Pod koniec podsmażania dodajemy marchew, czosnek, inne przyprawy, cebulę. Całość zalewamy wodą i gotujemy pod przykryciem do miękkości cały czas uzupełniając płyn w mięsie. Gdy mięso jest miękkie precedzamy 1 płynu do jednego garnka łączymy z mąką i śmietaną robiąc sos. Doprawiamy i podajemy.

ZEMIAKOVÉ PLACKY

Suroviny:

1 kg zemiakov, 300 g múky, 1 vajce.

Postup receptu:

Zemiaky varíme, chladíme, melieme, pridáme múku i vajce – vytvárame bmotu. Formujeme bmotu v tvare malých placiek a pečieme na teplých – nie horúcich plechoch kuchynskej pece. Môžeme podávať s omáčkou, cesnakovým maslom alebo domácou masťou.

MOSKOLE

Skladniki:

1 kg ziemniaków, 300 g mąki, 1 jajko.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki gotujemy, studzimy, mielimy, dodajemy mąkę i jajko – wyrabiamy na masę. Formujemy masę w drobne placuszki i pieczemy na ciepłych – nie gorących blachach pieca kuchennego. Można podawać z sosem, masłem czosnkowym lub swojskim smalcem.

DOMÁCI KOLÁČ

Suroviny:

múka – 1 kg, cukor – 300 g, vanilkový cukor – 1 balíček, 20 g, soľ – štipka, kefir alebo kyslé mlieko – 1 l, sóda – 1 lyžička, prášok do pečiva – 1 lyžička, vajčička – 2 ks, olej – ok. 1 l na smaženie.

Postup receptu:

Zmiešame všetky suroviny do jednej bmoty. Na panvici prudko zobrievame olej a lyžičkou nakladáme cesto vo forme krubu (ľubovoľná veľkosť). Smažíme z oboch strán. Vyberáme na papierovú servítku a cedíme z tuku. Podávame ako dezert s džemom, šípkami, ovocím, práškovým cukrom.

KOLĄCZ DOMOWY

Skladniki:

1 kg mąki, 300 g cukru, 1 op.– 20 g cukru wanilowego, szczypta soli, 1 litr kefiru lub zsiadłego mleka, 1 łyżeczka sody, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 2 jajka, 1 litr – około – oleju do smażenia.

Sposób przygotowania:

Wszystkie składniki mieszamy w jednolitą masę. Na patelni rozgrzewamy mocno olej i łyżką nakładamy formując koła z ciast – wielkość dowolna. Obsmażamy obustronnie i odsączamy z tłuszczu. Podajemy jako deser z dżemem, różą, owocami, cukrem pudrem.

OŠTIEPOK NA PANVICI

Suroviny:

olej – 2 lyžice, oštiepok – 3 hrubé plátky, bôčik – 2 plátky
omáčka: biely jogurt – 1 šálky, cesnak – 2 strúčky, pažitka – 1 lyžička,
soľ – 1 lyžička, čierne korenie.

Postup receptu:

Cesnak rozpučíme, nakrájame pažitku a zmiešame s jogurtom. Dochucujeme soľou a čiernym korením. Na panvici zobrievame tuk a jemne kladieme oštiepok a bôčik, smažíme z oboch strán a kladieme na tanier. Vedľa nalievame cesnakovú omáčku alebo brusnice

OSCYPEK

Skladniki:

2 lyžky oleju, 3 grube plastry oscypka, 2 plastry boczku
Sos: 1 szklanki jogurtu naturalnego, 2 ząbki czosnku, szczypiorek,
1 łyżeczka soli, pieprz.

Sposób przygotowania:

Czosnek zcieramy, szczypiorek kroimy i łączymy z jogurtem – doprawiamy solą i pieprzem. Na patelni podgrzewamy tłuszcz i delikatnie kładziemy oscypek i boczek, podsmażamy obustronnie i nakładamy na talerz. Obok nalewamy sos czosnkowy lub żurawinę.

HALUŠKY

Suroviny:

3 kg surových zemiakov, 1 kg varených zemiakov,
20 dkg bôčku alebo maslo.

Postup receptu:

Surové zemiaky očistíme, nastrúbame na bustom strúbadle. Uvarené (najlepšie deň vopred), nastrúbame na stroji. Nastrúbané zemiaky ocedíme, zmiešame s uvarenými zemiakmi, pridáme zemiakovú múku, posolíme, vymiešame súdržnú bmotu. Formujeme halušky, bádžeme do osolenej uvarenej vody, varíme 15 minút – vyberieme, skrášlime bôčikom alebo prečisteným maslom.

TARCIOKI

Skladniki:

3 kg ziemniaków surowych, 1 kg ziemniaków gotowanych,
20 dkg boczku lub masło.

Sposób przygotowania:

Surowe ziemniaki obrać, zetrzeć na drobnych oczkach. Ugotowane (najlepiej poprzedniego dnia) przepuścić przez maszynkę. Starte ziemniaki wycisnąć przez gazę, połączyć z ziemniakami gotowanymi, dodać mąkę ziemniaczaną, posolić, wymieszać na jednolitą masę. Formować kluski, wrzucać na osoloną gotowaną wodę, gotować 15 minut – wyjąć, okrasić boczkiem lub masłem sklarowanym.

POLIEVKA SO SMOTANOU A MLIEKOM A S BÔČIKOM

Suroviny:

2 litre vody, 1 liter mlieka, 1 liter smotany, 3 vajcia, 20 dkg šunky, Zurek – zákys, 2 lyžice múky, štipka majoránu, soľ, čierne koren timer na dochutenie.

Postup receptu:

Zmiešame všetky suroviny a varíme.

ŽEREK ZABIELANY Z BOCZKIEM

Składniki:

2 litry wody, 1 litra mleka, 1 litra śmietana, 3 jajka, 20 dkg szynki, Zurek – zakwas, 2 łyżki mąki, szczypta majeranku, sól, pieprz, mago do smaku.

Sposób przygotowania:

Połączyć wszystkie składniki i gotować.



KOLENO V KYSLEJ KAPUSTE

Suroviny:

1,5 kg – kyslej kapusty, 2 ks – kolena, koreniny: soľ, korenie, nové korenie, bobkový list, cesnak.

Postup receptu:

Kyslú kapustu uvaríme a pridáme zápražku. Kolená uvaríme v koreninách. Uvarené ich vložíme do u varenej kapusty a dusíme 10 minút v rúre.

GOLONKO W KAPUŚCIE KISZONEJ

Składniki:

1,5 kg kapusty kiszonej, 2 szt – golonko, przyprawy: sól, pieprz, angielskie ziele, listek bobkowy, czosnek.

Sposób przygotowania:

Kapuste kisziną ugotować i dodać zasmażkę. Golonko ugotować w przyprawach. Ugotowane golonki włożyć do ugotowanej kapusty i dusić 10 minut w piekarniku.

FOTOGALÉRIA

**z ochutnávky poľsko-slovenských jedál, realizovaná v rámci projektu
Zachovanie tradičných poľsko-slovenských jedál**

















































AUTORI RECEPTOV

Marta Janovičová
Ing. Dominik Murín
RNDr. Mgr. Jozef Murín
Agneša Laššáková
Helena Mazúrová
Erika Kojdová
Ing. Eva Brišová
Anna Pacoňová
Margita Janigová
Mgr. Eva Demková
Mgr. Miroslav Kvak
Ing. Mária Kvaková
Agneša Mrekajová
Alena Srogončíková
Angela Demková
Anna Dulovcová
Anna Kvaková
Anna Murínová
Emília Paľáková
Ernestína Murínová

Helena Kureková
Helena Mordačíková
Ing. Jozef Krivulčík
Irena Krivulčíková
Jana Kolenčíková
Jozefa Kureková
Jozefína Hládeková
Jozefína Ladňáková
Kamila Podstavková
Eudmila Murínová
Margita Vrábľová
Mária Olbertová
Martin Srogoň
Milan Kurek
Milan Olbert
Silvia Srogoňová
Štefan Hládek
Štefan Srogoň
Zdena Kolenčíková

OBSAH

Kvaková polievka	6	Utopenec	23
Zupa z brukwi	6	Utopieniec	23
Šalátová polievka „Salota“	6	Oravské bryndzové halušky	23
Zupa z šalaty „Salota“	7	Orawskie bryndzowe gałuszki	24
Polievka z hríbov	7	Oravská plnená tetacina	25
Zupa z grzybów	8	Orawska nadziewana cielęcina	25
Fazuľová polievka na kyslo	9	„Hriatô“	25
Kwašna zupa z fasoli	9	„Hriatô“	25
Vianočná kapustnica	9	Gazdovské lečo	26
Świąteczny kapuśniak	10	Gazdowskie leczo	26
Mliečna polievka „Mrvanka“	10	Bryndzové pirohy	27
Zupa mleczna „Mrvanka“	11	Bryndzowe pierogi	27
Zemiakové placky „Švabcoky“	12	Slivkové gule	28
Placki ziemniaczane „Švabcoky“	12	Śliwkowe kule	29
Zemiakové šúľance	12	Chlebová polievka	29
Cylinderki ziemniaczane „Šúľance“	13	Zupa chlebowa	29
Paprikáš z kurčata	13	Rascová polievka	29
Paprykarz z kurczaka	13	Zupa kminkowa	30
Zemiaková baba	14	Gulášová polievka	30
Babka ziemniaczana	14	Zupa gulaszowa	30
Kukuricná kaša „Kuľasa“	14	Držková polievka	31
Kasza kukurydziana „Kuľasa“	14	Flaczki	31
Škvarkové pagáčiky	15	Párková polievka	31
Pagacze ze skwarkami	15	Zupa paróvkowa	31
Jablkový koláč	16	Rajčiaková polievka	32
Ciasto jablkowe	16	Zupa pomidorowa	32
Strúhaný tvarohový zákusok	16	Kalerábová polievka	32
Tarte ciasto z tvarogiem	17	Zupa kalarepowa	32
Šálkový čučoriedkový koláč	17	Kuracia polievka	33
Ciasto z jagód kubkove	18	Zupa z kurczaka	33
Metrový koláč	18	Slepačia polievka	33
Metrowe ciasto	18	Rosól z kury	33
Medvedie labky	19	Halušky s kyslou kapustou	34
Niedźwiedzie łapki	19	Kluski z kiszoną kapustą	34
Domáci chlieb „Moskol“	20	Strapačky s bryndzou	34
Chleb domowej roboty „Moskol“	20	Kluski z bryndzą „Strapačky“	35
Krupicová kaša „Gryška“	20	Rezance s makom	35
Kasza krupczatka „Gryška“	21	Kluski z makiem	35
Cesto na koláče „Wyskocz z wody“	21	Opečené zemiaky	
Ciasto na kolácze „Wyskocz z wody“	21	so syrom a vajcami	36
Granatiersky pochod	22	Pieczzone ziemniaki	
Grenadierski marsz	22	ze serem i jajkiem	36
Domáca živánska	22	Kurací paprikáš	36
Domowa żywanska	22	Paprykarz z kurczaka	36

Bryndzová omeleta	37	Smażone „myszki“	51
Omlęt bryndzowy	37	Ryżový nákyt	51
Rýchla ryżová polievka	37	Ryżový pudding	51
Szybka zupa z ryżu	37	Tvarohová nátierka	52
Štvorchlapová praženica	38	Produkt z tvarogu do smarowania	52
Jajecznica dla czterech facetów	38	Buchty na pare	53
Vanilkové rožky	38	Bufty (kluski na parze)	53
Rogaliki waniliowe	39	Jablková žemľovka	53
Pirôžky	39	Jablkowe ciasto z bułek	54
Pierozki	39	Hubová praženica	54
Vajcová nátierka	40	Jajecznica z grzybami	54
Pasta z jajek	40	Halušky s kapustou	55
Syrová nátierka	40	Kluski z kapustą	55
Pasta serowa	41	Hrachová polievka	55
Sliepka na slanine	41	Zupa grochowa	56
Kura na sloninie	41	Nepravá gulášová polievka	
Vyprážené kurča	41	„Slepý guláš“	56
Smażony kurczak	42	Falszywa zupa gulaszowa	
Dusený králik na hrášku	42	„Slepy gulasz“	56
Duszony królik na groszku	42	Zemiaky na kyslo	56
Dusená biela kapusta	42	Kwaśne ziemniaki	57
Biała kapusta duszona	43	Pečené zemiaky	57
Hrachová kaša	43	Ziemniaki pieczone	57
Kasza grochowa	43	Mastené zemiaky s hričmi	57
Bôbový paprikáš	44	Ziemniaki smarowane z grzybami	58
Paprykarz z bobu	44	Polievka zo sušených sliviek	59
Syrové kekсы	44	Zupa z suszonych śliwek	59
Serowe krakersy	44	Džatky	60
Praclíky	45	Džadki	60
Precle	45	Domáci zemiakový chlieb	60
Šúľance zo zemiakového cesta	45	Chlieb zemiakový domovej roboty	61
Szulance z ciasta zemiakového	45	Pečená ryba	62
Vyprážený karfiol	46	Pieczona ryba	62
Smażony kalafior	47	Šošovicové karbonátky	62
Bravčové ražniči	47	Klopsy soczewicowe	63
Wieprzowe raznići	47	Tvarohový osúch	63
Kapustové lokše	47	Placek tvarogowy	63
Kapustowe naleśniki	48	Cestovinovo – fazulkový šalát	64
Lámance s makom	48	Śaltka makaronowo–fasolowa	64
Łamane kluski z makiem	48	Bábovka starej mamy	64
Párance s tvarohom	48	Babka od babci	64
Rwane kluski z tvarogiem	49	Zámelky	65
Hruškové rezance	49	Zamelki	65
Gruszkowe kluski	49	Kapusta s chrenom	65
Jablkové fľačky	49	Kapusta z chrzanem	66
Jablkowe kluski	50	Lahodný jablčník starej mamy	66
Vyprážené „myšky“	50	Łagodne ciasto jablkowe babci	66

Medovník starej mamy	67	Ważeczki smakołyk	86
Ciasto miodowe babci	67	Škvarkové pagáče	86
Hubové rezne	67	Pagacze skwarkowe	86
Schabowy z grzybów	68	Bryndzové halušky	87
Guláš z kuriatok	68	Bryndzowe gałuszki	88
Gulasz z kurek	68	Rýdzikové karbonátky	88
Hubovník	69	Klopsy z mleczajem rydzem	89
Grzybownik	69	Hriate	89
Tekvica od starej mamy	70	Grzane	90
Dynia od babci	70	Goralská kuchyňa / kuchnia góralska ..	90
Vianočné trubičky	70	Bryjka I	90
Świąteczne szulki	71	Bryjka I	90
Vianočka	71	Bryjka II	90
Ciasto świąteczne „Vianočka“	71	Bryjka II	91
Pečeň na cibulke	72	Bryjka III	91
Wątroбка na cebuli	72	Bryjka III	91
Huspenina	72	Halušky I	91
Galareta	72	Kluska I	92
Mozog s vajíčkami	73	Halušky II	92
Mózg z jajkiem	73	Kluska II	92
Tlačenka	73	Halušky III	92
Salceson	74	Kluska III	92
Bravčové škvarky	74	Halušky	93
Skwarki wieprzowe	75	Haľuski	93
Mäsové guľky v kyslej kapuste	75	Zemiakové halušky so slaninou I	93
Kulki mięsne w kiszzonej kapuście	76	Kluski grulane I	94
Hrášková polievka	76	Zemiakove halušky II	94
Zupa grochowa	76	Kluski grulane II	94
Plnená kačica	77	Zemiakové halušky na vode I	94
Kaczka nadziewana	77	Bukty I	94
Knedľa	78	Zemiakové halušky II	95
Słowacki knedel	78	Bukty II	95
Dusená kapusta	78	Zemiakové guľky s bryndzou	95
Kapusta duszona	79	Kulki grulane z bryndzą	95
Segedínsky guláš	79	Guľky na mlieku	96
Gulasz segedyński	80	Tarciochy	96
Vyprázané srnčie rezne	81	Zemiakové placky pečené na pecy I ...	96
Smažony schabowy z sarny	81	Moskol I	96
Pečené srnčie stehno	81	Zemiakové placky	
Pieczone udko z sarny	82	s kyslým mliekom II	97
Srnčí guláš (pikant)	82	Moskol II	97
Gulasz z sarny (pikant)	83	Zemiakové placky pečené na pecy III .	98
Slivková polievka	83	Moskol III	98
Zupa ze šliwek	83	Zemiakové placky	98
Kysnutý čučoriedkový koláč	84	Moskol grulany	98
Ciasto drożdżowe z jagodami	85	Krúpy s hráškom	98
Vážecká pochúťka	85	Pęcak z grochem	99

Pražnica s mäťou	99	Baranina dusená v omáčke	105
Jaješnica z miętkom	99	Baranina duszina w sosie	105
Kyslá kapusta	99	Zemiakové placky	106
Kapusta kiszona	100	Moskole	106
Kyslá kapustnica s baraninou	100	Domáci koláč	106
Kwašnica z baranią	100	Kołacz domowy	106
Kyslá kapustnicaso sušenými hríbami	100	Oštiepok na panvici	107
Kwašnica z suszonymi grzybami	101	Oscypek	107
Kyslá kapustnica s údenými rebrami .	101	Halušky	107
Kwašnica na wędzonych żeberkach ..	102	Tarcioki	107
Boršč s srvátkou	102	Polievka so smotanou	
Barszcz z serwatki	103	a mliekom a s bôčikom	108
Zur na srvátke	103	Żerek zabielaný z boczkem	108
Žur na serwatce	103	Koleno v kyslej kapuste	109
Koláč	103	Golonko w kapuście kiszonej	109
Kołacz	104	Fotogaléria	110
Oštiepok na panvici	104	Autori receptov	134
Oscypek z patelni	105	Obsah	135

Tradičné poľsko-slovenské jedlá
Tradycyjne potrawy kuchni polsko-słowackiej

Vydavateľ:
Obec Oravská Lesná

Rok vydania:
2013

Fotograf:
Matej Mazúr

Prekladateľ:
Mgr. Tatiana Gašparová

Na príprave knihy spolupracovali:
Ing. Viera Mazúrová, Ing. Dominik Murín, Ing. Eva Brišová, Agneša Laššáková,
PhDr. Jozef Murín, Helena Mazúrová, Erika Kojdová a ďalší.

Sadzba:
Štúdio F – František Teťák, Námestovo

Tlač:

Publikácia je nepredajná.