

Amoretki

Sposób wykonania :

Amoretki są to mlecza znajdujące się w grzbiecie wołów.

Oplukane na surowo oczyścić z błonki, obgotować w wodzie z solą i octem, pokrajać w kawałki grubości 2,5 cm i wrzucać w sos do potrawy, kotletów lub też użyć na paszteciki w muszelkach.

Podawać w cytrynowym lub pieczarkowym sosie z dodatkiem korniszonów.

Baranina duszona po kurpiowsku

- 1 łopatka barania
- olej
- ziele angielskie
- 2 - 3 ząbki czosnku
- sól, pieprz
- pół szklanki śmietany

zalewa:

- 3 łyżki octu
- ziele angielskie
- liść laurowy
- duża cebula
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli

Sposób wykonania :

Z octu, przypraw i szklanki wody przygotować wywar i ostudzić.

Z łopatki baraniej wyjąć kości i odżyłować.

Włożyć na 3 dni w wywar.

Po wyjęciu mięso osuszyć i dusić na tłuszczu na bardzo wolnym ogniu.

Do duszenia dodać ziele angielskie i - kto lubi - czosnek.

Sos z duszonej baraniny doprawić śmietaną, solą, pieprzem.

Baranina "na dziko"

- 1,5 kg baraniny z udźca lub combra

- 8 dag słoniny
- pieprz
- 4 dag masła
- 1/8 szklanki octu
- pół szklanki śmietany
- tarta bułka

zalewa:

- ocet
- ziele angielskie
- pieprz
- liście laurowe
- imbir
- ziarna jałowca

Sposób wykonania :

Combrem nazywa się wierzchnią część przy grzbiecie, po obu stronach.

Comber lub mięso z udźca opłukać, obrać z błon i żył, skroić zbędny tłuszcz.

Przygotować lekkiego octu z angielskim ziele, pieprzem, bobkowym liściem, imbirem lub jałowcem i zalać mięso.

Wynieść do piwnicy na 2 - 3 dni, przewracać codziennie.

Na trzeci dzień wyjąć z octu, wypłukać w tej samej zalewie, nasolić, naszpikować słoniną, posmarować pieprzem i po godzinie piec na rożnie.

Najpierw polewać masłem roztopionym pół na pół z octem, a później kwaśną śmietaną.

Na krótko przed końcem pieczenia obsypać bułką, tartą.

Można również piec w brytfannie, polewając wytworzonym sosem.

Baranina po bułgarsku

- 1 udziec barani
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki oliwy
- tymianek
- bazylia
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Ponakluwać udziec ostrym nożem i naszpikować pokrojonymi ząbkami czosnku.

Posolić, a następnie cały udziec posmarować oliwą.

Posypać przyprawami.

Przygotować ognisko z dobrze rozżarzonymi szczapami drewna (najlepiej z drzew liściastych).

Nadziać udziec na rożen, piec półtorej godziny.

Baranina po podlasku

- 70 dag baraniny
- 10 dag wędzonej słoniny
- 4 duże cebule
- papryka,
- pół litra bulionu
- 3 pomidory
- sól

Sposób wykonania :

Mięso pokroić w kostkę, cebulę w plasterki.

Słoninę stopić i szybko podsmażyć na niej baraninę.

Dodać cebulę, paprykę i razem poddusić.

Po 10 minutach wlać bulion, dodać pokrojone pomidory i dusić 1 - 1,5 godziny.

Podawać z makaronem.

Baranina po tatarsku

- 75 dag tłustej baraniny z karku lub łopatki
- sól, pieprz
- duża główka kapusty białej
- 10 dag ryżu
- pół szklanki śmietany
- kostka bulionowa

Sposób wykonania :

Mięso umyć, pokrajać na kawałki, zemleć.

Dodać sól, pieprz i obgotowany w dużej ilości wody, odsączony na sicie ryż.

Całość dokładnie wymieszać.

Duże liście świeżej białej kapusty sparzyć, nakładać farszem.

Zwinąć mocno, ułożyć w rondlu, zalać śmietanką i kilkoma łyżkami rosółu.

Dusić pod przykryciem.

Po wydaniu potrawy na stół sos zasmażyć masłem i mąką.

Baranina z fasolą

- 0,75 kg baraniny bez kości (z łopatki)
- 0,5 kg fasoli
- 2 cebule

- 2 marchewki
- 2 ząbki czosnku
- liść laurowy
- sól i pieprz

Sposób wykonania :

Oplukaną fasolę wsypać do dużego garnka, zalać zimną wodą, zagotować i odcedzić po 10 minutach.

Ponownie zalać wrzącą osoloną wodą i ugotować tak, by ziarna były w całości.

Baraninę pokrajać w kawałki, podsmażyć, dodać pokrajane na kawałki: marchew, cebulę i drobno posiekany czosnek, liść laurowy, pieprz, dusić pod przykryciem na małym ogniu 45 minut.

Baraninę przełożyć do garnka z fasolą i gotować na płytce około 1 godziny.

Podawać w tym samym naczyniu, w którym potrawa się gotowała.

Baranina z kapustą włoską

- 1 kg baraniny z mostku lub łopatki
- 1 szklanka octu
- włoszczyzna
- sól, pieprz
- liść laurowy
- ziele angielskie
- mała główka włoskiej kapusty
- 5 dag słoniny lub skórka wieprzowa
- 2 dag masła
- 2 dag mąki
- łyżka posiekanego koperku

Sposób wykonania :

Baraninę sparzyć gorącym octem, posolić, popieprzyć.

W garnku ułożyć warstwę pokrajanych jarzyn, na to baraninę osypaną przyprawami, podlać wodą i gotować.

Gdy pieczeń jest już do połowy uduszona, przełożyć do większego rondla, dodać pokrajaną w ćwiartki i sparzoną główkę włoskiej kapusty oraz pokrajaną słoninę lub skórkę wieprzową.

Całość zalać przecedzonym wywarem z baraniny.

Dusić do miękkości.

Kapustę podprawić mąką zasmażonej w łyżce masła.

Przed wydaniem wsypać zielony koperek.

Baranina z szalotką (Chiny)

-
- 25 dag udźca baraniego
 - 15 dag szalotki
 - 6 ząbków czosnku
 - łyżeczka posiekanego świeżego korzenia imbiru
 - 2 łyżki oleju sezamowego
 - 1/3 szklanki jasnego sosu sojowego
 - łyżka wytrawnego czerwonego wina
 - łyżeczka przyprawy "jarzynka"
 - 4 łyżki oleju sojowego

Sposób wykonania :

Mięso baranie pokroić w szerokie paski nie dłuższe niż 4 cm, ułożyć w misce, zalać zaprawą z wina, 2 łyżek sosu sojowego i 1 łyżki oleju sezamowego.

Główki szalotki podzielić na połówki.

Rozgrzać żeliwną patelnię, wlać olej sojowy i doprowadzić do wrzenia.

Dodać resztę oleju sezamowego, czosnek, imbir, wymieszać, wrzucić mięso i smażyć, szybko mieszając; po 30 sekundach dodać szalotkę, smażyć kolejne 30 sekund cały czas mieszając; wlać resztę sosu sojowego, wymieszać.

Potrawę wyłożyć na ogrzany półmisek, posypać przyprawą "jarzynka".

Podawać z ryżem na sypko.

Befsztyk

- 1kg polędwicy
- 6 dag masła
- sól

Sposób wykonania :

Trzy gatunki mięsa zdatne są tylko na befsztyk: polędwica, kotletowe i pierwsza krzyżowa.

Oczyściwszy mięso z żył i łożu, pokrajać je w grube plastry mniej więcej grubości dużego palca, nie ubijać i nie solić wcale.

Wziąć patelnię, rozgrzać mocno, wrzucić kawałek masła, np. na 3 kawałki befsztyku pół łyżki nie więcej.

Gdy to masło zawrze silnie i zrumieni się, wrzucić w nie mięso w tej chwili posolone, jeden kawałek obok drugiego i na dużym płomieniu smażyć, nie dotykając niczym.

Gdy już się zdaje być zrumienione na tej stronie, obrócić widelcem na drugą i smażyć dalej na silnym ogniu.

Gdy i z drugiej strony się zrumieni, wyjąć na talerz, gdzie leży tyle kawałków masła, ile befsztyków, i z lekka, kładąc nóż na mięsie, wycisnąć trochę sosu w masło.

Następnie jeszcze raz na chwilę włożyć na patelnię sam befsztyk, smażyć po obu stronach na wolnym ogniu i wyjąć na ten sam talerz, na którym masło z sokiem sos

uformowało, nie podlewając wcale masłem, w którym się smażyło.
Cała dobroć befsztyku polega na dobrym mięsie i mocnym ogniu.
Tym sposobem jest wyborny, a w miarę jak kto lubi więcej lub mniej surowy, to po zrumienieniu postawić patelnię na ogień mniejszy, aby powoli doszedł.
W ogóle całe smażenie nie powinno trwać dłużej niż 10 - 15 minut.

Befsztyki z balsamico

- 4 befsztyki z polędwicy wołowej
- 1/2 szklanki oliwy
- 1/5 szklanki octu balsamico
- 1 łyżka rozmarynu
- 1 mała cebula
- pieprz

Sposób wykonania :

Zmiksować oliwę z octem, cebulą i rozmarynem.
Befsztyki zostawić w marynacie na kilka godzin.
Piec je krótko w gorącym piekarniku lub usmażyć na patelni.

Befsztyk podlaski

- 40 dag polędwicy lub zrazówki
- 1 dag masła
- 5 dag cebuli
- 5 pieczarek
- 4 ziemniaki
- 2 jaja
- 2 łyżki bulionu
- oliwa

Sposób wykonania :

Mięso pokrajać na porcje, nie zbijać tylko nadać nożem okrągłą formę, posmarować oliwą i dopiero lekko posolić.
Natomiast, aby mięso z solą nie leżało długo, na okrągłej dużej patelni bez rączki rozgrzać masło, wrzucić najpierw cebulę, pokrajaną w plasterki i zaraz na tę cebulę położyć mięso.
Czynność wykonać bardzo szybko.
Nie zdejmować patelni z ognia.
Gdy się już mięso zrumieni po jednej stronie, przewrócić widelcem na drugą.
Po jednej stronie położyć obok mięsa duszone w maśle pieczarki, po drugiej - ziemniaki

pokrajane w talarki, uprzednio ugotowane w wodzie.
A po dwóch stronach przeciwległych - po jednym jajku.
Gdy jaja się zetną, podać wszystko dwiema łyżkami bardzo mocnego bulionu i podać na stół z patelnią blaszaną, postawiwszy ją na talerzu.

Befsztyk tatarski

- 40 dag polędwicy wołowej lub młodej wołowiny na zrazy
- 6 żółtek
- 2 cebule
- 2 ogórki konserwowe
- kilka marynowanych grzybków
- ostra mielona papryka
- płynna przyprawa do zup
- pęczek szczypiorku
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso oczyścić z błonek i zemleć.
Dodać kilka kropli przyprawy do zup, trochę soli i pieprzu.
Uformować z mięsa okrągłe porcje, ułożyć je na półmisku.
W środku każdej porcji zrobić dołek, umieścić w nim żółtko.
Cebulę obrać i drobno posiekać, grzyby i ogórki konserwowe pokroić w drobną kostkę.
Szczypiorek opłukać i posiekać.
Porcje mięsa obłożyć marynatami i cebulą.
Posypać papryką, udekorować szczypiorkiem.

Befsztyk tatarski klasyczny

- 40 dag polędwicy wołowej
- 1 cebula (10 dag)
- 4 żółtka
- 3 łyżki oliwy
- 2 łyżki musztardy
- 4 korniszony
- 4 grzyby marynowane
- 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżeczki przyprawy magii
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Polędwicę umyć, oczyścić z błon i posiekać lub zemleć.

Do mięsa dodać żółtka, musztardę, oliwę, sok z cytryny oraz przyprawy i dobrze wyrobić.

Masę mięsną uformować na półmisku, obtoczyć posiekanymi grzybami, korniszonami i cebulą.

Befszyk po tatarsku można również podawać w porcjach.

W każdej robi się zagłębienie, do którego wbija się surowe żółtko.

W oddzielnych miseczkach podaje się posiekane dodatki oraz przyprawy.

Befszyk w sosie cytrynowym

- 60 dag antrykotu lub polędwicy wołowej
- 20 dag śmietany kremówki
- 8 średnich ziemniaków
- 1 opakowanie mrożonego groszku
- 1 średnia cebula
- 3 łyżki masła
- 3 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka mąki
- gałązki melisy lub natki pietruszki do dekoracji
- olej do smażenia
- sól, biały pieprz

Sposób wykonania :

Pokroić mięso w paski.

Obrać i umyć cebulę, pokroić w drobną kostkę.

Rozgrzać na patelni 2 łyżki oleju, smażyć mięso porcjami.

Zdjąć z patelni, zabezpieczyć przed wystygnięciem.

Zeszklić cebulę na tłuszczu, pozostałym ze smażenia mięsa.

Wlać śmietanę, zagotować sos.

Zagnieść z mąki i łyżki masła małą kulkę, wrzucić do sosu.

Mieszać sos tak długo, aż kulka się rozpuści (w ten sposób unikniemy powstawania nieapetycznych grudek).

Jeszcze raz zagotować sos.

Wyłożyć mięso z powrotem na patelnię, dodać 3 łyżki soku z cytryny.

Doprawić całość do smaku solą oraz pieprzem.

Rozgrzać w garnku resztę masła.

Wrzucić mrożony groszek, wlać odrobinę wody.

Gotować groszek, na małym ogniu, około 5 minut.

Ziemniaki obrać, umyć, pokroić w cienkie paski.

Dobrze osuszyć ściereczką (tłuszcz nie będzie pryskał).

Rozgrzać olej w dużym garnku, smażyć frytki, porcjami, na złoty kolor.

Rozłożyć mięso, groszek i frytki bezpośrednio na cztery talerze.

Udekorować wszystkie porcje gałązką melisy lub natki pietruszki.

Bitki cielęce

- 1,5 kg nerkówki
- 5 dag masła
- 2 jaja
- bułka tarta
- sól

Sposób wykonania :

Wykroić 6 kotletów z kostką i rozbić, panierować w jajku i tartej bulce. Smażyć na gorącym maśle po obu stronach.

Bitki wołowe

- 60 dag wołowiny
- 2 cebule
- 3 - 4 grzyby suszone - najlepiej borowiki
- pół szklanki śmietany
- płaska łyżka mąki
- liść laurowy
- ziele angielskie
- jałowiec
- przyprawa "Delicat"
- olej do smażenia
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Grzyby namoczyć poprzedniego dnia, uważnie przelać do rondelka, tak żeby piasek został na dole, bo zawsze zostaje trochę piasku.

Ugotować i pokroić drobno.

Mięso, nie musi być polędwica, może być pierwsza krzyżowa, pokroić na plastry i dobrze zbić.

Cebulę drobno pokroić.

Bitki podsmażyć na dość ostrym ogniu, przelożyć do płaskiego garnka.

Dodać cebulę, grzyby razem z płynem, w którym były namoczone.

Podlewając wodą dusić do miękkości.

Dzięki cebuli, która się rozgotuje, sos robi się zawiesisty.

Trzeba go doprawić śmietaną (może być "osiemnastka"), w której rozbełtało się mąkę.

Do takich bitek bardzo pasują kopytka.

Bitki wołowe w śmietanie

- 50 dag miękkiej wołowiny (zrazówka)
- bułka bez skórki
- mleko
- 1 jajo
- 4 dag masła
- 2 dag mąki
- 12 dag śmietany
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Pomimo że kotlety siekane wołowe nie należą do najlepszych, jednak wyjątek stanowią bitki w śmietanie, jeżeli są bardzo starannie zrobione.

Namoczyć w mleku bułkę, mięso posiekać, posolić, dodać pieprzu.

Wycisnąć bułkę z mleka, posiekać z nią mięso jeszcze raz, wbić żółtko, dodać roztopioną łyżkę masła i białko ubite na pianę.

Masę wymieszać doskonale rękami.

Robić na stolnicy okrągłe kotlety grubości dużego palca.

Otaczać je w mące i smażyć na maśle, na wolnym ogniu, aby mocno się nie zrumieniły.

Śmietanę wymieszać z mąką (pół łyżki), podlać nią bitki na patelni i dosmażyć.

Bitki z warzywnym sosem

- 70 dag polędwicy wołowej
- 3 łyżki oliwy
- łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki mąki
- 3 łyżki oleju
- cukinia
- strąk papryki
- 6 zielonych oliwek
- 6 czarnych oliwek
- 1/2 szklanki bulionu wołowego
- łyżeczka rozmarynu
- łyżeczka oregano
- łyżeczka mąki ziemniaczanej
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć, osuszyć.

Pokroić w poprzek włókien na dość grube plastry.

Łyżkę oliwy wymieszać z sokiem z cytryny.

Plastry mięsa lekko rozbić, natrzeć solą i pieprzem, posmarować oliwą z sokiem z cytryny.

Ułożyć bitki jedna na drugiej, przycisnąć talerzykiem i odstawić do lodówki na godzinę.

Cukinię umyć, przekroić wzdłuż na ćwiartki, a potem na plasterki.

Paprykę umyć, przekroić, oczyścić z pestek i pokroić w kostkę.

Zielone oliwki pokroić w krążki.

Resztę oliwy rozgrzać na patelni, podsmażyć cukinię i paprykę, wlać bulion i dusić pod przykryciem jeszcze około 10 minut.

Na koniec wrzucić zielone i czarne oliwki, całość przyprawić solą, pieprzem i ziołami.

Mąkę ziemniaczaną rozprowadzić łyżką wody, dodać do sosu i zagotować.

Bitki oprószyć mąką, obsmażyć (po 2 - 3 minuty z każdej strony) na rozgrzanym oleju i od razu przełożyć na talerze.

Podawać z sosem z warzyw i makaronem, np. świderkami.

Bobotie

- 300 ml mleka
- 3 dag masła
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 kg mielonej wołowiny
- 1 łyżka curry
- 9 dag suszonych moreli
- 9 dag migdałów
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 jajka
- 3 dag płatków migdałowych
- kromka białego chleba bez skórki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Cebulę obrać, posiekać.

Czosnek obrać, rozetrzeć.

Chleb włożyć do płytkiego naczynia, skropić 2 łyżkami mleka i odstawić na 5 minut.

Na dużej patelni roztopić masło, włożyć cebulę oraz czosnek i mieszając od czasu do czasu, smażyć na wolnym ogniu przez kilka minut, aż będą miękkie.

Następnie dodać mielone mięso i mieszając smażyć przez 5 minut, aż się zrumieni.

Zebrać łyżką nadmiar tłuszczu z patelni.

Dodać curry i mieszając smażyć przez 2 minuty.

Dodać pokrojone morele, grubo posiekane migdały bez skórki, sok z cytryny, sól i pieprz do smaku.

Chleb rozgnieść z odrobiną mleka na papkę, dodać do mięsa, wymieszać.

Następnie przełożyć do żaroodpornego naczynia i piec 35 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C.

Do miski wbić jajka, wlać pozostałe mleko, lekko ubić, dodać sól i pieprz do smaku.

Polać mięso, posypać płatkami migdałowymi i piec jeszcze 25 - 30 minut w tej samej temperaturze, aż mleko się zetnie.

Boczek wędzony (Chiny - Hunan)

- 1 kg mocno uwędzonego boczku (może być też wędzona szynka lub golonka)
- 1 łyżka nasion pieprzu syczuańskiego
- 2 - 3 plasterki świeżego korzenia imbiru
- 4 nasiona anyżu gwiazdkowego (badianu)
- 2 łyżki cukru
- 3 zmiążdżone ząbki czosnku
- 7 łyżek ciemnego sosu sojowego
- 1/2 łyżeczki glutaminianu sodu
- pęczek dymki

Sposób wykonania :

Do garnka włożyć boczek, zalać go wodą, dodać przyprawy i gotować pod przykryciem, na małym ogniu, do miękkości (około 2 godzin).

Pozostawić w sosie do ostudzenia, następnie wyjąć, osączyć i pokroić w plastry.

Podawać z surówką z marchewki.

Ciemny, aromatyczny sos można przechowywać i używać do innych potraw, należy jedynie po schłodzeniu zdjąć warstwę zestalonego tłuszczu i uzupełnić ubytek wody.

Cannelloni z mięsem i pieczarkami

- 18 sztuk cannelloni
- 30 dag mielonego mięsa (chudej wieprzowiny)
- 30 dag pieczarek
- duża cebula
- 3 łyżki oleju
- 4 łyżki startego parmezanu
- 6 łyżek keczupu
- łyżka masła
- łyżka posiekanej natki pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Cebulę obrać i posiekać.

Pieczarki oczyścić, pokroić w kostkę.

Na patelni rozgrzać 2 łyżki oleju, zeszklić cebulę.

Dodać pieczarki i mięso.

Mieszając smażyć 10 minut.
Farsz przyprawić smaku solą i pieprzem.
Cannelloni wrzucić do osolonego wrzątku, ugotować na twardo.
Osączyć, lekko przestudzić, napelnić farszem.
Brytfannę posmarować olejem, ułożyć warstwę cannelloni z farszem.
Posypać parmezanem.
Po wierzchu rozłożyć wiórki masła.
Zapiekać 20 minut w temperaturze 200oC.
Polać keczupem posypać natką pietruszki.

Carpaccio ze szparagami (Włochy)

- 30 dag polędwicy wołowej
- 15 dag zielonych szparagów
- 15 dag białych szparagów
- 3 łyżki soku z cytryny
- 5 łyżek oliwy
- 15 dag tartego parmezanu
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Oplukaną i osuszoną polędwicę wołową owinąć folią aluminiową i wstawić do zamrażarki.
Gdy będzie lekko zamrożona, wyjąć i pokroić ostrym nożem w cieniutkie plasterki.
Szparagi odsączyć z zalewy i pokroić w plasterki.
Mięso oraz szparagi skropić sokiem z cytryny i oliwą.
Posypać solą, pieprzem oraz parmezanem.
Podawać schłodzone z tokańskim chlebem.

Carpaccio z parmezanem (Włochy)

- 30 dag polędwicy wołowej
- garść rukoli
- 4 łyżki oliwy
- 5 dag parmezanu
- sól, grubo mielony czarny pieprz

Sposób wykonania :

Polędwicę owinąć folią i wstawić do zamrażarki.
Rukolę oplukać, odsączyć i rozdzielić na 4 talerze.
Zamrożoną polędwicę pokroić w cieniutkie, prawie przezroczyste plasterki.

Grubsze plastry przełożyć folią i rozwałkować lub lekko rozbić tłuczkiem.
Plastry carpaccio rozłożyć na sałacie, skropić oliwą, posypać pieprzem i parmezanem.
Podawać schłodzone.
Solić dopiero na talerzu.
Zamiast polędwicy można użyć mięsa wołowego bardzo dobrej jakości.

Cielęce pulpeciki z bazylią

- 1/2 kg mielonej cielęciny
- czerstwa kajzerka
- 1/2 szklanki mleka
- jajko
- 2 ząbki czosnku
- 2 gałązki bazylii
- szczypta kardamonu
- szczypta białego pieprzu
- sól

Sposób wykonania :

Kajzerkę namoczyć w mleku.
Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę.
Bazylię opłukać, listki oderwać od gałązek i posiekać.
Mięso włożyć do miski, wbić jajko, dodać odcisniętą kajzerkę, bazylię i czosnek.
Wszystko dokładnie wymieszać, przyprawić solą, pieprzem i kardamonem.
Z masy mięsnej uformować niewielkie pulpeciki.
Gotować na parze około 25 minut.
Podawać z gotowanymi ziemniakami i zieloną sałatą.

Cielęcina w pomarańczowej galarecie

- 70 dag pieczonej lub gotowanej cielęciny
- 2,5 szklanki bulionu - może być z kostki
- 2 pomarańcze
- 1/2 strąka zielonej papryki
- 1/2 strąka czerwonej papryki
- 4 łyżeczki żelatyny
- garść rodzyneków
- kilka gałązek natki pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody, a gdy napęcznieje wymieszać z bulionem i zagotować.

Mięso pokroić w niezbyt grube plastry.

Pomarańcze starannie umyć, z jednej wycisnąć sok do przestudzonego bulionu, wymieszać, ewentualnie doprawić solą i pieprzem.

Drugą obrać i pokroić w plasterki (półpierścienie), włożyć do osolonego wrzątku, gotować 2 minuty, odcedzić.

Rodzynki włożyć na 15 minut do bardzo gorącej wody, po czym starannie osączyć.

Plastry mięsa ułożyć na półmisku, przekładając je kawałkami papryki i krążkami pomarańczy.

Posypać rodzynekami, zalać przestudzonym bulionem z żelatyną i wstawić do lodówki, by stężał.

Przed podaniem udekorować listkami natki pietruszki.

Cielęcina z groszkiem

- 4 plastry cielęciny (z udźca schabu)
- 1 puszka zielonego groszku
- 50 g wędzonego boczku
- 1 łyżeczka tymianku
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki przecieru pomidorowego
- 1 mała cebula
- szczypta cukru
- szczypta ostrej mielonej papryki
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki masła
- 1 łyżeczka mąki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Rozbij tłuczkiem plastry cielęciny.

Oprószyć każdy solą, pieprzem i mąką.

Rozgrzej na dużej patelni olej i smaż na dość dużym ogniu.

Kiedy cielęcina przyrumieni się, zmniejsz ogień i trzymaj steki jeszcze przez 7 minut na patelni.

Odcedź groszek.

Posiekaj wędzony boczek, czosnek i cebulę.

Rozgrzej w rondlu masło.

Wsyp boczek, czosnek i cebulę.

Smaż przez 2 minuty.

Dodaj groszek, przecier pomidorowy i przyprawy (sól, cukier, tymianek, paprykę i pieprz).

Gotuj przez 3 minuty - sprawdź smak groszkowego garnituru.

Położ na nim kotlety (bez tłuszczu z dna patelni), podgrzej przez chwilę i podaj z bagietką i zieloną sałatą.

Cielęcina z jabłkami

- resztki pieczeni cielęcej lub ugotowane skrawki cielęciny
- cebula
- 4 dag masła
- 3 kwaśne jabłka
- 1/2 kostki bulionowej

Sposób wykonania :

Cebulę drobno pokrajać, podsmażyć w maśle aż będzie szklista, dodać obrane ze skórki i pokrajane w ćwiartki jabłka, nakryć pokrywką i dusić.

Gdy jabłka są gotowe, dodać przemieloną w maszynce cielęcinę i pół kostki bulionowej. Całość zagotować.

Potrawę podaje się z ryżem.

Cielęcina z nerką

- 1,5 kg nerkówki cielęcej wraz z nerką
- 5 dag słoniny
- 1 bułka czerstwa
- mleko
- 2 jaja
- mała cebula
- 1,7 dag tartej bułki
- łyżka śmietany
- sól

Sposób wykonania :

Nerkę odkroić, wypłukać kilkakrotnie w wodzie, równocześnie wyciskając.

Nerkę z tłuszczem udusić na patelni, a potem drobno posiekać.

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, dodać pokrajaną i przesmażoną w tłuszczu cebulę, łyżkę tartej bułki, łyżkę śmietany.

Całość dokładnie wymieszać.

Odrąbać z nerkówki wystający brzeg kręgosłupa, wyluzować żebro.

Mięso rozłożyć na stolnicy i pobić tłuczkiem, posolić.

Nalożyć farsz i zwinać.

Obwiązać nitką.

Na dno naczynia położyć drobno pokrajaną słoninę, na niej położyć mięso i dusić ponad

godzinę, polewając sosem z pieczeni.
Na końcu poproszyć tartą bułką.

Cielęcina z pieczarkami

- 3/4 kg cielęciny bez kości
- 20 dag pieczarek
- 20 dag kurczaka - duszonego lub pieczonego
- 2 łyżki ketchupu
- szklanka bulionu
- 2 łyżeczki żelatyny
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Cielęcinę umyć, natrzeć solą i pieprzem.

Kurczaka zemleć.

Pieczarki oczyścić, pokroić w kostkę, przesmażyć na oleju.

Wymieszać z kurczakiem i ketchupem, doprawić.

Cielęcinę naciąć wzdłuż, w szczelinę nałożyć farsz.

Owinąć w folię aluminiową, ułożyć w brytfannie.

Piec 40 minut w temperaturze 180oC.

Żelatynę namoczyć, po czym rozpuścić ją w gorącym bulionie.

Mięso pokroić w grube plastry.

Ułożyć na półmisku i zalać schłodzonym bulionem.

Wstawić do lodówki na 3 - 4 godziny.

Cielęcina z winogronami

- 1,2 kg nerkówki cielęcej (z nerką)
- 40 dag zielonych winogron
- 15 dag boczku
- 1 szklanka białego wina
- 1 główka sałaty
- 4 małe cebule
- 3 dag rokpolu (lub innego sera pleśniowego)
- 2 łyżki octu
- 1 łyżka oleju
- 1 listek laurowy
- suszony rozmaryn
- cukier
- natka pietruszki lub świeży rozmaryn do dekoracji

- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć, nerkę oddzielić.
 Odrąbać wystający brzeg kręgosłupa, nadrąbać w kilku miejscach.
 Usunąć długie, półokrągłe żebro.
 W płacie mięsa między błonami zrobić tzw. kieszeń (podciąć błony).
 Nerkę przeciąć wzdłuż, opłukać dużą ilością wody.
 Natrzeć rozmarynem, wsunąć do kieszeni.
 Natrzeć mięso z zewnątrz solą i pieprzem, owinąć plasterkami boczku.
 Piec 1,5 godziny w temperaturze 200oC.
 W trakcie pieczenia podlewać wodą oraz sosem.
 Umyć winogrona i pokroić na połówki.
 Usunąć pestki.
 Wlać do garnka wino, wrzucić rokpol oraz 10 dag winogron.
 Dodać sól, pieprz, cukier, listek laurowy i rozmaryn.
 Gotować na małym ogniu przez 15 minut.
 Przetrzeć przez sitko i jeszcze raz zagotować.
 Dodać resztę winogron, ponownie doprawić do smaku.
 Oczyszczyć i umyć sałatę, porwać liście na niezbyt duże kawałki.
 Obrać i umyć cebulę, pokroić w cienkie krążki.
 Doprawić ocet solą, pieprzem i cukrem.
 Dodać olej.
 Ułożyć sałatę w salaterce, posypać krążkami cebuli.
 Polać zalewą.
 Ułożyć pieczeń na półmisku, pokroić w plastry.
 Rozkruszyć boczek, posypać nim mięso.
 Wyłożyć winogrona, polać sosem.
 Udekorować pieczeń natką lub świeżym rozmarynem.
 Podawać z sałatą i krokietami.

Chili con carne

- 75 dag mięsa mielonego, najlepiej wołowego lub wieprzowo - wołowego
- 1 puszka czerwonej fasoli kidney
- 1 puszka fasoli białej w sosie chili
- 1 puszka kukurydzy
- 1 karton sosu pomidorowego (coś pomiędzy sokiem pomidorowym, a przecierem)
- 2 kostki rosółowe
- 1 papryczka chili ewentualnie tabasco
- cebula
- czosnek
- kilka łyżek oleju
- sól

Sposób wykonania :

Na oleju podsmażyć posiekaną cebulę, rozgnieciony czosnek, kostki rosółowe, zeszklić, dodać mięso mielone, chwilę podsmażyć, dolać filiżankę wody i dusić na małym ogniu przez około 45 minut (aż mięso będzie miękkie) często mieszać, potrawa lubi przywierać do garnka.

Następnie dodać obie fasole z sosem, kukurydzą bez wody i dalej dusić około 15 minut następnie dodać sos pomidorowy posiekaną papryczkę (w zależności od tolerancji na ostre potrawy!!!) ewentualnie tabasco.

Dalej gotować często mieszając aż potrawa się zrobi gęsta, dosolić do smaku.

Podawać z pieczywem czosnkowym (bagietkę kroimy i smarujemy z obu stron masłem z rozgniecionym czosnkiem i ziołami prowansalskimi i do piekarnika na 10 minut) lub zapiekać w tortilach (tortile nadziewamy jak naleśniki, można położyć w środku plaster sera żółtego) lub w ziemniaku (gotujemy dużego kartofla w skorupce, następnie drążymy otwór nakładamy chili do otworu, przykrywamy serem i zapiekamy w folii)

Poleca Wamp®

Chili z mięsem mielonym i fasolą

- 1 kg mielonego mięsa wołowego
- 20 dag fasoli pinto
- 2 cebule pokrojone w kostkę
- 150 ml oleju
- 3 małe puszki koncentratu pomidorowego
- 4 łyżki sosu sojowego
- 3 łyżki kuminu*
- 2 łyżki oregano
- 1 łyżka majeranku
- 30 g przyprawy chili
- 2 łyżki słodkiej papryki
- pieprz cayenne
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Fasole namoczyć na noc, ugotować z listkiem laurowym do miękkości na małym ogniu. Na rozgrzanym oleju w garnku o grubym dnie zeszklić cebulę, dodać mięso i smażyć, aż przestanie być różowe.

Dodać przyprawę i 2 szklanki wody, dusić 30 minut.

Dodać odcedzoną fasolę i pomidory, jeśli trzeba - trochę wody z fasoli.

Dobrze wymieszać, doprawić i dusić razem dalsze 30 minut.

* trudny do zdobycia składnik, bywa w sprzedaży pod nazwą "jeera", importowany z Indii.

Chili z wołowiną

- 1 kg wołowiny bez kości
- 100 - 150 ml oleju
- 2 cebule pokrojone w kostkę
- 3 posiekane ząbki czosnku
- puszka koncentratu pomidorowego
- 2 szklanki rosółu
- 30 g przyprawy chili
- 2 łyżki słodkiej węgierskiej papryki
- 2 łyżki kuminu*
- 2 łyżki suszonego oregano
- pieprz cayenne
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso oczyścić z tłuszczu i błon, pokroić w grubą kostkę i popieprzyć.

Na patelni rozgrzewać olej i smażyć partiami, krótko, tak żeby się mocno zrumieniło.

Po usmażeniu mięsa wrzucić na patelnię cebulę i zeszklić ją razem z czosnkiem, dodać szklankę rosółu, zagotować i wlać do garnka z mięsem.

Koncentrat rozmieszać z rosółem i dodać do mięsa, wsypać wszystkie przyprawy, zamieszać.

Gotować powoli, pod przykryciem.

Pod koniec odkryć garnek, aby sos zgęstniał.

* trudny do zdobycia składnik, bywa w sprzedaży pod nazwą "jeera", importowany z Indii

Comber z dzika po kurpiowsku

- comber z dzika lub mięso z udźca
- 5 dag smalcu
- sól
- 10 dag cebuli
- 3 g mąki
- marynata:
- 0,5 l czerwonego wytrawnego wina
- sok z 1 cytryny
- 10 dag cebuli

- 10 ziaren ziela angielskiego
 - 10 ziaren pieprzu
 - 3 goździki
 - 20 suszonych jagód jałowca
 - ząbek czosnku
 - 1 listek laurowy
 - 1/3 łyżeczki imbiru
 - 10 - 12 suszonych śliwek
 - marchew
 - pietruszka
 - seler
- sos:
- łyżka marmolady z głogu
 - mielony cynamon

Sposób wykonania :

Najszlachetniejsza i najdelikatniejsza pieczeń z dzika to odpowiednio przyrządzony comber.

Również i udziec daje pieczeń soczystą i smaczną, lecz jeśli pieczeń ma być z udźca, to kawał mięsa przeznaczony na upieczenie nie powinien ważyć mniej niż 2 kg. O tym trzeba pamiętać, by uniknąć przy stole rozczarowań.

Comber lub mięso ukrojone z udźca włożyć do kamionkowego garnka i zalać wrzącą marynatą z wina, soku cytrynowego, kawałeczka okrojonej skórki cytrynowej, pokrajanych w plasterki cebul, przyprawić pieprzem i zielem angielskim, goździkami, jałowcem, czosnkiem, listkami laurowymi, imbirem oraz śliwkami.

Można też dodać, pokrojone w plasterki, marchew, pietruszkę i seler.

Mięso marynować 2 - 3 dni (comber krócej, mięso z dzika dłużej).

W brytfannie rozgrzać mocno smalec i na gorący tłuszcz kłaść osączone z marynaty, posolone mięso, przyrumieniając je ze wszystkich stron.

Teraz włożyć do brytfanny pokrajaną na plastry cebulę i wyjęte z marynaty śliwki.

Brytfannę przykryć i wsunąć do gorącego piekarnika.

W czasie pieczenia mięso polewamy od czasu do czasu łyżką marynaty.

Po około 2 godzinach pieczeń powinna być w sam raz upieczona.

Wówczas oprószyć je mąką i w piekarniku, w odkrytej brytfannie, pięknie przyrumienić.

Esencjonalny sos w brytfannie - nie powinno być go więcej niż 1/4 l - przyprawić łyżką marmolady z głogu.

Do smaku doprawić szczyptą zmielonego cynamonu, ewentualnie też rozcieńczyć do właściwej konsystencji 2 - 4 łyżkami marynaty i po zagotowaniu sos przetrzeć przez sito.

Powinien być słodko-kwaśny, korzenny, lecz z dominującym smakiem pieczeniowym. Polewać nim pokrajane, ułożone na półmisku mięso.

Cordon bleu

- 4 sznycle cielęce

- 4 małe plastry szynki
- 2 małe serki topione
- 3 łyżki mąki
- 6 łyżek tartej bułki
- jajko
- cytryny
- 2 łyżki oliwy
- łyżka masła
- łyżeczka słodkiej mielonej papryki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Sznicyle oplukać, osuszyć, dobrze rozbić, oprószyć pieprzem.

Na połowce każdego sznicla rozsmarować pół serka topionego i położyć plaster szynki.

Sznicyle złożyć i spiąć drewnianymi wykałaczkami.

Mąkę wymieszać ze szczyptą soli i papryką.

Jajko rozmaćić.

Sznicyle obtoczyć w mące, jajku i tartej bułce.

Panierkę lekko docisnąć dłonią.

Oliwę i masło rozgrzać na patelni.

Sznicyle smażyć na mocnym ogniu po 1 - 2 minuty z każdej strony, następnie zmniejszyć ogień i dosmażyć po 2 minuty.

Cytrynę sparzyć i pokroić w ćwiartki.

Kotlety zdjąć z patelni, usunąć wykałaczki.

Przed podaniem przybrać ćwiartkami cytryny.

Cymes z wołowiny (Izrael)

- 50 dag mięsa wołowego bez kości
- 50 dag ziemniaków
- 30 dag śliwek suszonych bez pestek
- 1 cebula
- 1/3 szklanki miodu
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1/2 łyżeczki soli

Sposób wykonania :

Mięso umyć, osączyć.

W rondlu mocno rozgrzać olej i obsmażyć na nim mięso.

Cebulę obrać i drobno posiekać.

Śliwki umyć i osączyć.

Ziemniaki obrać, umyć i pokroić na ćwiartki.

Śliwki i ziemniaki dodać do mięsa, wylać na tyle wody, żeby pokryła potrawę, i dusić na małym ogniu, bez przykrycia, około 30 minut.

Dodać do mięsa cebulę, miód, cynamon, przyprawić solą - jeśli trzeba - dolać wody.

Dusić jeszcze około 30 minut.

Z mąki i masła zrobić zasmażkę i na 5 minut przed końcem duszenia dodać do mięsa.

Delikatnie wymieszać.

Mięso pokroić na porcje.

Podawać z sałatą lub surówką.

Cynadry baranie

- nerki baranie
- masło
- pieprz
- sól
- łyżka posiekanej naci pietruszki

Sposób wykonania :

Oczyszczone z tłuszczu nerki-cynadry sparzyć wrzącą wodą, przekroić każdą do połowy, włożyć na rożenek i, polewając masłem, upiec na mocno rozgrzanym ruszcie.

Podając, włożyć w każdą odrobinę masła z pieprzem i drobno posiekaną pietruszką, posolić.

Cynadry wołowe

- 0,5 kg cynadrow
- 4 dag masła
- 5 dag cebuli
- kostka bulionowa
- sól
- pieprz
- 3 g tartego ususzonego chleba

Sposób wykonania :

Cynadry obgotować w wodzie, a następnie wyżyłować, pokrajać w plasterki, włożyć do rondla.

Dodać masło, pokrajaną cebulę i dusić na wolnym ogniu, podlewając rosołem z kostki bulionowej.

Posolić, dodać pieprz.

Gdy będą miękkie, zasypać odrobiną tartego chleba i wydać na stół.

Czulent (Izrael)

- 6 małych ziemniaków (70 dag)
- 50 dag mięsa wołowego
- kość szpikowa
- 1 cebula (10 dag)
- 1/2 szklanki fasoli dużej (jasiek)
- 1/2 szklanki fasoli drobnej
- 1/2 szklanki kaszy perłowej
- 3 ząbki czosnku
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Ziemniaki obrać i przekroić na pół, mięso pokroić w kostkę.

Do dużego garnka włożyć kość szpikową i mięso, obraną cebulę i czosnek, fasolę, ziemniaki oraz kaszę.

Zalać 3 szklankami wody, dodać przyprawy, zmniejszyć ogień i dusić około 2 godzin, dolewając wody, gdy wyparuje.

Przykryć i wstawić do piekarnika albo odstawić na ciepłą blachę, sprawdzając, czy ilość wody jest wystarczająca.

Duszone żeberka na kapuście

- 8 wieprzowych żeberek
- 1 mała główka włoskiej kapusty
- 3 cebule
- 1 szklanka rosółu (instant)
- 6 łyżek masła lub margaryny
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżki płynnego miodu
- 1 - 2 łyżki musztardy
- 1 łyżeczka mąki
- pieprz cayenne
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Żeberka opłukać i osuszyć, dokładnie natrzeć solą i pieprzem cayenne.

Rozgrzać na patelni 3 łyżki oleju, podsmażyć żeberka ze wszystkich stron na złoty kolor.

Następnie zmniejszyć ogień, smażyć żeberka jeszcze przez 15 minut.

Po 10 minutach posmarować miodem.

Obrać i umyć cebulę, pokroić na cząstki.

Oczyścić kapustę z uszkodzonych liści, starannie opłukać pod bieżącą wodą, drobno poszatkować.

Rozgrzać w dużym garnku lub w brytfance 5 łyżek tłuszczu, zeszklić cebulę.

Włożyć poszatkowaną kapustę, wlać pół szklanki wody.

Posypać kapustę solą i pieprzem.

Gotować na średnim ogniu 10 minut, mieszać w trakcie gotowania.

Wlać do żeberek szklankę rosółu, zagotować.

Zagęścić sos ze smażenia mąką.

W tym celu zagnieść łyżeczkę mąki z resztą tłuszczu, uformować małą kulkę.

Wrzucić kulkę do gotującego sosu, mieszać tak długo, aż się rozpuści (w ten sposób unikniemy powstawania w sosie nieapetycznych grudek).

Doprawić sos do smaku solą, pieprzem i 1 - 2 łyżkami musztardy.

Wyjąć żeberka na kapustę, podawać bezpośrednio po przygotowaniu ze świeżym, białym pieczywem.

Egzotyczna potrawka z wątróbką

- 40 dag wołowej wątróbki
- 25 dag długoziarnistego ryżu
- 2 duże marchewki
- 3 szklanki rosółu (instant)
- 1 mały por
- 5 dag migdałów (w płatkach lub sztyftach)
- 5 dag rodzynek
- 3 łyżki masła lub margaryny
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka winiaku
- 1 łyżka mąki
- odrobina cukru
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Oczyścić i umyć marchew, pokroić w plasterki lub cienkie słupki.

Rozgrzać w garnku jedną łyżkę tłuszczu, dobrze zrumienić migdały.

Wsypać do garnka ryż, przez chwilę smażyć razem z migdałami, energicznie mieszając.

Wrzucić marchew i rodzynki, wlać 3 szklanki podgrzanego rosółu.

Dusić ryż na małym ogniu pod przykryciem 20 - 25 minut.

Opłukać i osuszyć wątróbkę, pokroić na kawałki.

Oprószyć łyżką mąki.

Oczyścić i umyć pora, pokroić w cienkie krążki.

Rozgrzać na patelni resztę tłuszczu.

Wrzucić kawałki pora, dusić 3 minuty.

Zdjąć z patelni.

Rozgrzać olej na patelni, podsmażyć wątróbkę na złoty kolor.

Ponownie wrzucić pory, doprawić całość do smaku 2 łyżkami sosu sojowego, winiakiem, solą, pieprzem oraz odrobiną cukru.

Wyłożyć ryż i usmażoną wątróbkę na podgrzany półmisek.

Podawać bezpośrednio po przygotowaniu.

Faszerowana dynia

- 85 dag mielonej wołowiny
- dynia około 3 kg
- pęczek natki pietruszki
- 3 cebule
- 3 łyżki masła
- 3 łyżki orzeszków piniowych
- 20 oliwek
- słoik dyni w occie
- 2 łyżki rodzynków
- 1/3 szklanki tartej bułki
- 3 jajka
- 1/2 łyżeczki imbiru
- 1/2 łyżeczki kardamonu
- 2/3 szklanki ryżu
- 4 łyżki oleju
- 3 łyżki pestek dyni
- 10 liści laurowych
- sól, pieprz cayenne

Sposób wykonania :

Cebule obrać, posiekać i podsmażyć na maśle.

Dodać orzeszki pinii i uprażyć.

Wsypać posiekaną natkę pietruszki.

Oliwki pokroić.

Dynię osączyć z zalewy.

Rodzynki sparzyć.

Mięso wymieszać z cebulą, orzeszkami, oliwkami, dynią z octu, rodzynkami, tartą bułką i jajkami.

Przyprawić pieprzem, imbirem, kardamonem i solą.

Z dyni odkroić wierzch, usunąć i wydrążyć miąższ.

Środek natrzeć solą i pieprzem.

Na dno wsypać posolony ryż, nałożyć masę mięsną.

Dynię postawić na blasze, skropić olejem.

Piec 2 godziny w 180oC.

Dynię ozdobić pestkami z dyni i listkami laurowymi.

Faszerowane polędwiczki

- 4 polędwiczki wieprzowe
- 10 plastrów wędzonego boczku
- 2 łyżki oleju
- 1/2 łyżki rozmarynu
- łyżka tymianku
- 15 dag orzechów włoskich
- 2 małe oscypki
- 30 dag twardego żółtego sera
- mały por
- nieduża pietruszka
- kawałek selera
- kilka jagód jałowca
- 6 łyżek musztardy
- 3 łyżki smalcu
- 1/3 kostki masła
- 1/4 szklanki wytrawnego białego wina
- 1/2 szklanki bulionu
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Olej rozgrzać na patelni, wysmażyć pokrojone w kostkę 2 plastry boczku.
Orzechy posiekać,
Sery pokroić w kostkę.
Pietruszkę i seler obrać, opłukać i pokroić.
Por oczyścić, umyć i pokroić w krążki.
Polędwiczki ponacinać kilkakrotnie wzdłuż tak, by powstał prostokątny plaster.
Brzegi filetów po węższej stronie założyć do środka.
Platy mięsa przykryć przezroczystą folią i lekko rozbić.
Polędwiczki posmarować połową musztardy, oprószyć solą i pieprzem.
Następnie filety obłożyć skwarkami z boczku, orzechami i kostkami sera.
Posypać tymiankiem, rozmarynem i rozgniecionym jałowcem.
Polędwiczki ciasno zrolować.
Obłożyć plastrami boczku i związać bawełnianą nicią.
Połowę smalcu rozgrzać na patelni, polędwiczki obrumienić i przełożyć do brytfanny.
Na tym samym tłuszczu podsmażyć por, pietruszkę i seler, dołożyć do mięsa.
Wlać wino.
Polędwiczki piec 30 - 35 minut w temperaturze 220oC, skrapiając wodą.
Gotowe przełożyć na półmisek.
Sos spod pieczeni zagotować z bulionem i resztą musztardy.
Następnie precedzić do rondelka, zagotować i stopniowo wkładać wiórki zimnego masła.
Z roladek usunąć nici, pokroić je na grube plastry.
Podawać z podsmażonymi ziemniakami i duszonymi pieczarkami.

Faszerowane steki z cukinią

- pół pęczka szczypiorku
- 5 dag kielków
- 8 dag rokpola
- 2 steki z biodrówki wołowej
- sól
- pieprz
- słodka papryka
- 30 dag cukini
- ząbek czosnku
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 łyżki jogurtu
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 1 - 2 łyżeczki oliwy
- łyżeczka koncentratu pomidorowego

Sposób wykonania :

Ser pokroić na 2 plastry.

Steki natrzeć solą i pieprzem, naciąć kieszenie, do środka włożyć ser.

Posypać kielkami i szczypiorkiem, spiąć wykałaczkami.

Cukinię pokroić w ukośne plastry.

Przygotować sos: śmietanę utrzeć z jogurtem, roztartym czosnkiem i koncentratem, przyprawić solą, pieprzem i papryką.

Steki posmarować olejem, upiec na ruszcie (po 3 - 4 minuty z każdej strony).

Pod koniec pieczenia ułożyć na ruszcie cukinię.

Gdy mięknie przyprawić solą i pieprzem, polać octem i oliwą. Steki podawać z cukinią i sosem.

Filet jagnięcy z roszką i ziarnami słonecznika (Włochy)

- 40 dag jagnięciny bez kości
- 2 łyżki oleju
- ząbek czosnku
- garść roszonek
- 10 dag pieczarek
- czerwona cebula
- żółta papryka
- 2 łyżki soku z cytryny
- 3 łyżki sherry
- łyżeczka łagodnej musztardy
- 4 łyżki oliwy

- 3 dag ziaren słonecznika
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso oplukać, osuszyć i smażyć 5 minut na gorącym oleju z dodatkiem posiekanego czosnku.

Posolić, popieprzyć, zawinąć w folię.

Roszonkę oplukać i porozrywać na części.

Dodać pokrojone pieczarki, cebulę oraz paprykę.

Wymieszać sok z cytryny, sherry, musztardę i ucierając, wlewać oliwę.

Polać salatkę, wierzch posypać zrumienionymi ziarnami słonecznika.

Jagnięcinę pokroić i podawać z salatką.

Filet wieprzowy w orzechowym płaszczku (Włochy)

- 35 dag schabu bez kości
- łyżka masła i smalcu
- 2 kromki chleba tostowego
- 5 dag łuskanych orzechów włoskich
- 3 gałązki tymianku
- 5 dag masła
- 250 ml różowego wina
- 40 dag kapusty włoskiej
- 2 dag chudego boczku
- mielona gałka muszkatołowa
- łyżka ciemnej zasmażki
- łyżka śmietany kremówki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso oplukać, osuszyć, posypać solą, pieprzem, obsmażyć na maśle ze smalcem.

Z chleba odkroić skórkę, miąższ pokroić na kawałeczki i zmiksować razem z grubo posiekanymi orzechami.

Tymianek posiekać i dodać razem z 5 dag masła do masy.

Doprawić solą i pieprzem do smaku.

Masą obłożyć mięso i piec 30 minut w temperaturze 200oC.

Do sosu z pieczenia wlać wino i chwilę gotować.

Zagęścić zasmażką i zaprawić śmietaną.

Podsmażyć pokrojony boczek, dodać kapustę, zalać 2 - 3 łyżkami wody i dusić 20 minut.

Doprawić solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową.

Z masy uformować łyżką kule.

Mięso podawać z sosem i kapustą.

Flaki

- 0,7 kg flaków
- 15 - 20 dag tłustej wołowiny z kością
- 15 dag włoszczyzny
- liść laurowy
- 4 - 5 ziaren angielskiego ziela
- pieprz
- majeranek
- papryka
- imbir
- sól
- zielona pietruszka
- 3 dag tartej bulki
- 1 jajo
- 2 dag masła
- 2 dag mąki

Sposób wykonania :

Flaki oczyścić, umyć, sparzyć gorącą wodą.

Następnie jeszcze raz dobrze wymyć, wypłukać.

Włożyć do rondla, dodać wołowinę, ziele angielskie, listek laurowy i zalać wodą, gotować 4 - 5 godzin na słabym ogniu.

Flaki i mięso wyjąć.

Flaki pokroić w cienkie paseczki, wrzucić do rosolu, dodać poszatkowaną włoszczyznę, gotować jeszcze pół godziny.

Ugotowane mięso oddzielić od kości, przepuścić przez maszynkę, dodać tartą bułkę, pieprz, jajko i drobno posiekaną pietruszkę.

Dobrze wyrobić.

Z masy tej zrobić gałki wielkości włoskiego orzecha i wrzucić do gotujących się flaków, po czym wybrać.

Masło rozetrzeć z mąką, rozprowadzić rosółem i dodać do flaków.

Dodać gałki z mięsa, doprawić majerankiem, imbirem, papryką.

Wyłożyć na okrągłą salaterką.

Podawać z chlebem.

Flaki po polsku z pulpetami

- 1 kg flaków wołowych
- 25 dag kości wołowych
- 1 porcja włoszczyzny
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 łyżeczki majeranku

- 1/2 łyżeczki ostrej papryki
- 1/8 łyżeczki imbiru
- szczypta gałki muskatołowej
- 1/8 łyżeczki pieprzu
- sól
- pulpety
- 20 dag tłuszczu wołowego
- 3 - 4 łyżki bułki tartej
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka natki pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Flaki dokładnie wyczyścić.

Natrzeć solą i kilkakrotnie wypłukać pod bieżącą ciepłą wodą.

(Flaki mrożone rozmrozić, doczyścić i wypłukać).

Następnie zalać zimną wodą, zagotować i odcedzić.

Powtórnie zalać zimną wodą, zagotować i odcedzić.

Po raz trzeci zalać wrzątkiem, posolić i gotować 4 godziny.

Włoszczyznę oczyścić i umyć.

Ugotować wywar z kości i połowy włoszczyzny.

Pozostałe warzywa pokroić w cienkie paseczki i ugotować w małej ilości wody.

Gdy flaki będą miękkie, ostudzić je w wodzie, w której się gotowały, odcedzić i pokroić w cienkie paseczki.

Przecedzić wywar z kości, włożyć do niego pokrojone flaki i ugotowane osobno warzywa.

Z masła i mąki przygotować jasną zasmażkę, dodać do flaków i zagotować.

Przyprawić solą, pieprzem, papryką, gałką muskatołową, roztartym majerankiem i imbirem.

Przygotować pulpety: tłuszcz wołowy obrać z błony i zemleć w maszynce do mięsa.

W miseczce rozetrzeć jajka, bułkę tartą i tłuszcz. Jeśli masa jest zbyt rzadka, dosypać bułki.

Dodać natkę, pieprz i sól, dokładnie wymieszać.

Z masy formować mokrą ręką kulki wielkości orzecha włoskiego, obtoczyć w je mące i gotować w posolonej wodzie około 5 minut.

Flaki można podawać bez pulpetów, ze świeżą lub przyrumienioną w piekarniku bułką.

Florenckie pulpety

- 50 dag wieprzowiny bez kości
- 10 dag wędzonego boczku
- 2 cebule
- 2 jaja
- 2 łyżki mąki

- 3 łyżki oleju
- łyżka margaryny
- łyżeczka posiekanej zielonej szalwi
- ćwierć łyżeczki mielonego rozmarynu
- szklanka białego wytrawnego wina
- 2 marchewki
- pietruszka
- kawałek selera
- ćwierć łyżeczki suszonej bazylii
- 2 łyżki soku z cytryny
- szczypta cukru
- 2 łyżki posiekanej zielonej pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso, boczek i cebule przepuścić przez maszynkę, dodać szalwię, sól, pieprz, rozmaryn, jaja.

Dokładnie wyrobić masę, przykryć ją i odstawić na pół godziny.

Obrane i umyte jarzyny zetrzeć na tarce o dużych oczkach.

W rondlu stopić margarynę, wrzucić starte jarzyny, zrumienić na silnym ogniu, po czym zmniejszyć ogień, dodać sól, bazylię, wlać wino i dusić kilka minut pod przykryciem.

Z przygotowanego mięsa formować zwilżonymi rękami małe kulki i obtaczać je w mące.

Na głębokiej patelni mocno rozgrzać olej, smażyć kulki na złoty kolor.

Usmażone przełożyć do jarzyn i dusić razem około 30 minut.

Pod koniec dodać szczyptę cukru, wlać sok z cytryny, delikatnie wymieszać.

Podawać z ryżem lub makaronem, posypać zieloną pietruszką.

Frykadelki z cielęciny

- 1/2 kg mielonej cielęciny
- pęczek natki pietruszki
- 2 cebule
- bułka kajzerka
- jajko
- łyżeczka startej skórki z cytryny
- 15 dag mozzarelli
- 4 łyżki oliwy lub oleju
- 1 kg dojrzałych pomidorów
- kilka gałązek świeżej bazylii i szczypiorku
- łyżka octu winnego
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Bułkę namoczyć w zimnej wodzie.

Natkę opłukać i posiekać.
Cebulę obrać, jedną drobno pokroić.
Mozzarellę pokroić w dość grubą kostkę.
Bulkę odcisnąć.
Mięso włożyć do miski.
Dodać jajko, skórkę z cytryny, natkę, pokrojoną cebulę i odcisniętą bulkę.
Przyprawić solą i pieprzem, dokładnie wymieszać.
Masę mięsną podzielić na około 8 porcji.
Każdą rozplaszczyc, na wierzchu położyć kawałek mozaralli, uformować frykadelki.
Pomidory umyć, podzielić na ćwiartki.
Pozostałą cebulę pokroić w cienkie krążki.
Płaską, szeroką formę żaroodporną posmarować łyżką oliwy.
Dookoła ułożyć pomidory i cebulę.
Formę wstawić na dół do piekarnika.
Piec 20 minut w temperaturze 200oC.
Bazylię opłukać, poodrywać listki.
Pozostałą oliwę wymieszać z octem winnym.
Frykadelki z warzywami wyjąć z piekarnika, oprószyć lekko solą i pieprzem.
Warzywa posypać szczypiorkiem i bazylią, skropić oliwą.
Danie podawać z makaronem.

Galareta wieprzowa domowa

- nogi wieprzowe
- głowizna wieprzowa
- skóry ze słoniny
- mięso królika
- mięso z kury
- cielęcina
- pieprz czarny
- liście laurowe
- cebule
- marchew
- pietruszka
- seler
- czosnek

Sposób wykonania :

Nogi oczyścić dokładnie z sierści, odrąbać kopyta, opalić, porąbać na części, aby mieściły się w garnku, dokładnie opłukać w ciepłej wodzie.
Głowiznę oczyścić z sierści, usunąć oczy, zęby i nozdrza, opalić, rozrąbać na części, opłukać w ciepłej wodzie.
Jarzyny oskrobać, obrać cebulę i czosnek - przepołowić duży czosnek nie gotując go, lecz po obraniu zmiażdżyć w maszynce, lub rozetrzeć nożem z odrobiną soli.
Przygotować słoiki 0,5 l ze szczelnymi nakrywkami.

Wszystkie składniki gotować w dużym garnku w dużej ilości wody, aż do zupełnej miękkości, do oddzielenia mięsa od kości.

Rosół odcedzić i włożyć przygotowany surowy czosnek.

Mięso wyłożyć na półmiski i po ostygnięciu dokładnie przebrać, wybierając wszystkie, szczególnie te najmniejsze kości widelcem, albo ręką w gumowej rękawicy, rozdrobnić i rozłożyć na półmiski na doraźne zużycie.

Pietruszkę, seler, cebulę - usunąć.

Marchew pokroić w cienkie plasterki i rozłożyć na półmiski z mięsem.

Resztę mięsa włożyć do słoików półlitrowych - weków (bez marchwi), nakładać do wysokości 1/3 słoika.

Do rosolu dodać do smaku soli i pieprzu zmielonego czarnego i rozlać na półmiski z mięsem.

Półmiski wynieść do zimnego pomieszczenia.

Resztę rosolu wlać do weków z mięsem do wysokości 3/4 słoika, przemieszać zawartość słoika, zakręcić wieczkiem i wstawić do piekarnika na średni ogień.

Gdy rosół w słoikach zacznie się gotować, zmniejszyć ogień, przetrzymać 10 - 15 minut, wygasić, wyjąć słoiki, sprawdzić, czy wieczka są dobrze zakręcone i po ostygnięciu wstawić do lodówki.

Tak przygotowana galareta utrzymuje się kilka miesięcy w lodówce.

Galaretką z golonki

- 2 średnie golonki wieprzowe
- włoszczyzna
- puszka groszku konserwowego
- 2 listki laurowe
- kilka ziaren ziela angielskiego
- cytryna
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Golonki opłukać, zalać 6 szklankami zimnej wody.

Włożyć ziele angielskie i liście laurowe.

Gotować na najmniejszym ogniu 3 godziny.

Na 30 minut przed końcem gotowania włożyć oczyszczoną włoszczyznę, posolić.

Gdy mięso oddzieli się od kości, zestawić z ognia.

Wyjąć warzywa i golonki, wywar przecedzić.

Na dnie misy ułożyć groszek i pokrojoną w plasterki marchewkę.

Mięso pokroić na kawałki, dołożyć do misy.

Zalać wywarem.

Wstawić do lodówki na 4 - 5 godzin.

Podawać z cząstkami cytryny.

Gicz cielęca w kapuście

-
- 1 gicz cielęca (około 2 kg z kością)
 - 1,5 kg ziemniaków
 - 40 dag kiszonej kapusty
 - 2 jabłka
 - 2 jajka
 - 2 czubatych łyżek mąki
 - 1 szklanka soku jabłkowego
 - 1 pęczek natki pietruszki
 - 4 łyżki piwa
 - 1 łyżka oleju
 - 2 ząbki czosnku
 - 2 listki laurowe
 - 2 goździki
 - 2 ziarna ziela angielskiego
 - sól, biały pieprz

Sposób wykonania :

Obrać czosnek, drobno posiekać.

Umyć i osuszyć mięso.

Natrzeć solą, pieprzem i czosnkiem, posmarować olejem.

Ułożyć na blasze piekarnika.

Piec około 2 godzin w piekarniku rozgrzanym do temperatury 200oC.

W trakcie pieczenia posmarować piwem.

Włożyć do garnka kiszoną kapustę, wlać szklankę soku jabłkowego.

Wrzucić listki laurowe, goździki i ziele angielskie.

Dusić przez godzinę na małym ogniu pod przykryciem.

Umyć jabłka, pokroić na ćwiartki.

Usunąć środki i pokroić na części.

Na 10 minut przed końcem duszenia dodać do kapusty.

Doprawić solą i pieprzem.

Ziemniaki umyć.

Połowę ugotować w mundurkach, obrać, ostudzić a następnie zemleć.

Resztę cienko obrać, zetrzeć na drobnej tarce, wycisnąć.

Połączyć z gotowanymi ziemniakami, wbić jaja, osolić.

Umyć natkę pietruszki, osuszyć, drobno posiekać.

Dodać do masy kartoflanej, zagnieść ciasto.

Formować w mące kulki.

Ugotować 1 kluskę na próbę.

Jeśli ciasto będzie za rzadkie, dodać 3 - 4 łyżki mąki pszennej lub 1 łyżkę mąki ziemniaczanej.

Gotować 5 - 8 minut.

Wyjmować łyżką cedzakową na sitko, przelać gorącą wodą.

Wyjąć kapustę na półmisek, ułożyć mięso.

Pyzy podawać w osobnym naczyniu (można połączyć je stopionym tłuszczem).

Golonka na czerwono (Chiny)

- 1 golonka (3/4 kg)
- 2 czubate łyżki bambusa z puszki
- 10 g suszonych prawdziwków
- 50 g twardej części główki sałaty (tzw. głąbik)
- 3 średniej wielkości cebule
- 1 sztuka anyżu gwiaździstego
- 1/2 łyżeczki przyprawy "jarzynka"
- 10 ziarenek ziela angielskiego
- 100 g sosu sojowego jasnego
- 1 łyżka siekanej cebuli
- 3/4 szklanki rosółu
- 500 g oleju sojowego
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczki soli

Sposób wykonania :

Grzyby namoczyć, bambus pokroić w plasterki, głąbik sparzyć wrzącą wodą, cebule drobno posiekać.

Golonkę włożyć do rondla z gorącą wodą i gotować aż będzie w połowie miękka.

Golonkę wyjąć z rosółu, schłodzić, usunąć kość, a mięso natrzeć sosem sojowym.

Rozgrzać żeliwną patelnię, wlać olej, podgrzać, włożyć golonkę i smażyć, aż nabierze złocistej barwy.

Golonkę ułożyć skórką do spodu w kamiennym naczyniu lub głębokim naczyniu żaroodpornym, dodać anyż, cebulę, resztę sosu sojowego, rosół, sól.

Naczynie umieścić w dużym garnku z wrzącą wodą, aby golonka dochodziła na parze.

Gdy golonka będzie gotowa (musi być bardzo miękka), wyłożyć ją na półmisek, anyż usunąć.

Sos spod golonki zagotować, dodać pokrojony głąbik, bambus, grzyby pokrojone w paski, ale tylko namoczone, lecz nie gotowane.

Sos zagęścić mąką roztrzepaną z wodą, dodać "jarzynkę".

Sosem połączyć golonkę.

Golonka w piwie (Niemcy)

- 2 golonki (1,5 kg)
 - 2 szklanki jasnego piwa
 - 3 cebule
 - 1 łyżka utłuczonego jałowca
 - sól, pieprz
- do smażenia:
- 3 łyżki smalcu

Sposób wykonania :

Golonki, jeśli trzeba opalić, umyć, osuszyć, natrzeć jałowcem, wymieszanym z solą oraz pieprzem i odstawić na noc do lodówki.

Cebule obrać, pokroić w plasterki.

Golonki obsmażyć razem z cebulą na smalcu, zalać piwem i dusić do miękkości (2 godziny).

Podawać z pieczywem.

Góralaska Kwaśnica (Podhale)

- 90 dag baraniny z kością
- 30 dag kapusty kwaszonej
- 1,5 l wody
- 1 dag grzybów suszonych
- 1 kg ziemniaków
- 8 dag cebuli
- ziele angielskie
- ząbek czosnku
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso ugotuj, oddziel od kości, podziel na porcje.

Do wywaru z mięsa dodaj kapustę kwaszoną, pokrojoną cebulę, przypraw, ugotuj.

Grzyby ugotuj i pokrój w cienkie paski.

Do ugotowanej kapusty dodaj grzyby razem z wywarem, połącz z uprzednio ugotowanymi, pokrojonymi w kostkę ziemniakami i mięsem.

Podawaj z pieczywem.

Grzybowe pierożki w mięsnymsosie

- 2 dag suszonych prawdziwków
- 20 dag mąki
- 2 jajka
- łyżka oliwy
- 20 dag pieczarek
- 6 szalotek
- pęczek szczypiorku
- pęczek tymianku
- łyżka masła
- 15 dag kwaśnej śmietany
- białko

- łyżka oleju
- 50 dag polędwiczek wieprzowych
- 1 - 2 łyżki zasmażki błyskawicznej
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Grzyby zalać 350 ml wody.

Zagnieść ciasto z mąki, jajek, szczypty soli i oleju.

Pieczarki, szalotki i zieleninę posiekać.

Prawdziwki pokroić, wodę, w której się moczyły, pozostawić.

Pieczarki, szalotki i prawdziwki usmażyć na maśle.

Dodać 2 łyżki śmietany i 2/3 zieleniny.

Przyprawić, odłożyć 1/3 farszu.

Ciasto rozwałkować.

Na połowie układać łyżeczką nadzienie (co 5 cm).

Przykryć drugą połową ciasta, radełkiem wykroić kwadraciki o boku 5 cm

Pierozki ugotować.

Mięso pokroić i usmażyć na oleju.

Zdjąć z patelni, a do tłuszczu ze smażenia dodać odłożony farsz, wodę, w której moczyły się grzyby i resztę śmietany.

Zagęścić zasmażkę, przyprawić, dodać resztę zieleniny.

Pierozki podawać z mięsem i sosem.

Grzyby z patelni po gospodarsku

- 50 dag schabu
- 50 dag pieczarek
- 20 dag kurek
- 10 dag rodzyneków (mogą być boczniaki)
- 3 łyżki oleju
- 2 jabłka
- pół pęczka tymianku
- 10 dag gęstej kwaśnej śmietany
- 2 - 3 łyżki konfitury borówkowej
- sól, czarny pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć, osuszyć, pokroić w paski.

Grzyby dokładnie oczyścić.

Paseczki schabu podsmażyć na łyżce oleju, oprószyć solą i pieprzem, zdjąć z patelni.

Do tłuszczu ze smażenia wlać resztę oleju, porcjami smażyć grzyby.

Gdy sok wyparuje, przyprawić.

Jabłka pokroić w cząstki.

Dodać do grzybów, smażyć jeszcze przez chwilę.

Dodać mięso, pozostawić na ogniu 1 - 2 minuty.
Tymianek opłukać, osuszyć, poodrywać listki i dodać je do grzybów.
Podawać ze śmietaną i konfiturą borówkową.

Gulasz cesarski (Austria)

- 75 dag cielęciny (z udźca lub łopatki)
- 0,5 l wywaru mięsnego
- 10 dag słoniny
- 3 cebule
- 1/2 cytryny
- 1 łyżeczka kaparów
- 1/2 szklanki kwaśnej śmietany 18-proc.
- 1 łyżeczka mąki pszennej
- 1 łyżka soku z cytryny
- szczypta cukru
- sól, biały pieprz mielony

Sposób wykonania :

Mięso umyć, osuszyć i pokroić na małe kawałki.

Drobno posiekaną cebulę zrumienić na słoninie.

Dodać pokrojone mięso, obsmażyć, przyprawić solą i pieprzem.

Cytrynę pokroić w cienkie plasterki, ułożyć w rondelku i wyłożyć na nie mięso wraz z kaparami, przykryć i dusić.

Po 10 minutach wyjąć plasterki cytryny, podlać potrawę wywarem mięsnym, przykryć i dusić 15 minut.

Zagęścić mąką rozmieszaną ze śmietaną i gotować jeszcze 10 minut.

Przyprawić solą, pieprzem, cukrem i sokiem cytrynowym.

Podawać z makaronem.

[<<<]

z cielęcy po szwajcarsku

- 60 dag sznycłówki cielęcej
- 30 dag pieczarek
- 1/2 szklanki białego wytrawnego wina
- 1 szklanki śmietany 22-proc.
- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki pszennej
- 4 łyżki oleju
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć, osączyć, pokroić na cienkie, małe płatki i lekko posolić.

Cebulę obrać i drobno posiekać.

Pieczarki oczyścić, umyć i pokroić w plasterki.

Mąkę utrzeć z masłem.

Na patelni rozgrzać olej, smażyć mięso małymi porcjami na rumiano i odkładać na sitko umieszczone na misce.

Na tym samym tłuszczu zeszklić cebulę, dodać pieczarki i smażyć około 7 minut.

Następnie wlać wino i śmietanę, dodać mąkę z masłem i mieszając zagotować.

Doprawić solą i pieprzem, gotować jeszcze 5 minut.

Potem włożyć mięso wraz z sosem, który ściekł do miski i jeszcze raz zagotować.

Gulasz podawać z ziemniakami lub ryżem ugotowanym na sypko z mizerią.

Gulasz cygański

- 50 dag mięsa wołowego bez kości
- 25 dag mięsa wieprzowego bez kości
- 25 dag mięsa baraniego bez kości
- 10 dag słoniny
- 3 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 1 łyżka octu winnego
- łyżeczka mielonej słodkiej papryki
- łyżeczka majeranku
- łyżeczka utłuczonego kminku
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso opłukać, osuszyć, pokroić w kostkę.

Cebulę oraz czosnek obrać i drobno posiekać.

Słoninę pokroić w małą kostkę i stopić, dodać cebulę z czosnkiem, lekko zrumienić, skropić octem i chwilę smażyć, aby ocet odparował.

Dodać wołowinę, obsmażyć ją, wlać 1/2 szklanki wody i dusić 10 minut.

Gdy woda odparuje, włożyć mięso wieprzowe oraz baranie i mieszając, obsmażyć.

Dodać kminek, sól, pieprz, wymieszać, wlać 1 szklankę wody i dusić mięso 40 minut, do miękkości.

Pod koniec duszenia dodać koncentrat pomidorowy, paprykę i majeranek.

Wytworzony sos rozcieńczyć 1/2 szklanki przegotowanej wody.

Gulasz wymieszać i podgrzewać 3 minuty na małym ogniu.

Podawać z ziemniakami.

Gulasz jagnięcy z dynią

- 50 dag jagnięciny z udźca
- 2 łyżki oleju
- 15 dag szalotek lub małych cebulek
- kawałek korzenia imbiru (około 2 dag)
- 1 kg dyni
- 2 łyżki mąki
- sól
- biały pieprz
- 4 łyżki płynnego miodu
- pęczek natki

Sposób wykonania :

Mięso umyć, osuszyć i pokroić w niedużą kostkę.

W rondlu o grubych ściankach rozgrzać olej, podsmażyć mięso.

Dodać obrane i pokrojone na ćwiartki szalotki, smażyć razem około minuty.

Wlać 3 szklanki wody, dodać obrany i drobniutko posiekany korzeń imbiru.

Rondel przykryć, potrawę dusić około 40 minut.

Dynię umyć pokroić w części.

Usunąć pestki i miękki środek, miąższ odciąć od skórki i pokroić w kostkę.

Dodać do gulaszu po 20 minutach gotowania.

Mąkę rozprowadzić niedużą ilością zimnej wody, zagęścić gulasz, gotować jeszcze przez chwilę.

Przyprawić solą, pieprzem i miodem, posypać posiekaną natką.

Gulasz myśliwski (Śląsk)

- 1 kg wieprzowiny bez kości
- 2 dag mąki
- 8 dag tłuszczu
- 1,5 dag koncentratu pomidorowego
- pół litra rosółu
- 1 ogórek kwaszony średniej wielkości
- szczyptę zmielonych ziaren jałowca
- sól

Sposób wykonania :

Mięso pokrój na kawałki, oprósź solą i mąką.

Smaż na tłuszczu na rumiano, przelóż do rondla.

Zalej mięso rosółem duś na wolnym ogniu pod przykryciem, aż będzie miękkie.

Pod koniec duszenia dodaj przecier pomidorowy, mielone ziarna jałowca oraz ogórki kwaszone pokrojone w paski.

Sporządź zawiesinę z mąki, połącz z sosem, zagotuj.
Podawaj z makaronem, ziemniakami lub kaszą.

Gulasz na winie z dynią i grzybami

- 75 dag wołowiny na gulasz
- 2 łyżki musztardy francuskiej
- 50 ml czerwonego wina
- 1 łyżeczka utłuczonych ziaren pieprzu
- 2 jagody jałowca
- 12,5 dag szalotek
- 25 dag mięszu z dyni
- 15 dag pieczarek
- 4 łyżki oleju
- 1 łyżka mąki
- 15 dag gęstej śmietany
- 1 pęczek posiekanej natki pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć i osuszyć.

Musztardę wymieszać z winem, pieprzem i jałowcem, dodać mięso, włożyć do worka foliowego.

Chłodzić 8 godzin.

Szalotki obrać.

Dynie pokroić w kostkę.

Grzyby oczyścić, duże przekroić na pół lub pokroić w ćwiartki.

Mięso wyjąć z marynaty, osuszyć i obsmażyć na oleju na ostrym ogniu.

Dodać szalotki i krótko dusić.

Oprószyć mąką, dodać marynatę, doprawić solą i pieprzem.

Mięso dusić pod przykryciem około 90 minut, po 60 minutach dodać dynię i grzyby.

Gulasz wymieszać ze śmietaną, dodać pietruszkę.

Podawać z makaronem.

Gulasz piwny

- 1/2 kg wołowiny na gulasz np. łopatki
- 2 łyżki mąki
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 2 łyżki oleju
- 1/2 szklanki jasnego piwa

- 2 kostki rosółowe wołowe
- marchewka
- mały seler
- czerwona papryka
- łyżeczka tymianku
- 2 ziarna pieprzu
- 2 ziarna ziela angielskiego
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso pokroić w dużą kostkę, oprószyć mąką.

Czosnek i cebulę obrać i posiekać.

Olej rozgrzać na patelni, zrumienić mięso, przełożyć do dużego żaroodpornego rondla. Cebule i czosnek przesmażyć na pozostałym tłuszczu, dodać do mięsa.

Kostki rosółowe rozpuścić w szklance wrzątku.

Rosół i piwo wlać do mięsa, dodać tymianek, ziarna pieprzu oraz ziela angielskiego.

Przykryć szczelnie folią do mikrofalowania.

Mikrofalować 5 minut w mocy 750 lub 800 W.

Wyjąć, zamieszać.

Mikrofalować 20 minut w mocy 600 W.

Marchewkę i seler obrać, umyć.

Paprykę umyć, oczyścić z nasion.

Warzywa pokroić w kostkę, dodać do gulaszu.

Przykryć, Mikrofalować jeszcze 20 minut w mocy 600 W.

Gulasz przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Gulasz po budapesztańsku (Węgry)

- 50 dag chudej wieprzowiny lub wołowiny bez kości
- 3 duże cebule
- 15 dag pieczarek
- puszka kukurydzy
- łyżka koncentratu pomidorowego
- 1 kg drobnych ziemniaków
- 2 kostki rosółowe
- łyżka posiekanego kopru
- liść laurowy
- kilka łyżek oleju
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć, pokroić w kostkę, zrumienić na gorącym oleju, dodać cebulę pokrojoną w krążki, chwilę razem smażyć.

Następnie włożyć pieczarki pokrojone w plasterki, koncentrat, kostki rosółowe, liść

laurowy i dusić prawie do miękkości.

Obrane ziemniaki pokroić w ćwiartki, włożyć do rondla z mięsem i gotować do miękkości.

Doprawić do smaku, dodać osączoną kukurydzę, zagotować.

Przed podaniem posypać gulasz koperkiem.

Podawać z pikantną surówką.

Gulasz po flamandzku

- 70 dag mięsa wołowego - zrazowe
- 3 cebule
- 1,5 szklanki jasnego piwa
- 3 kromki pszennego chleba
- 5 łyżek oleju
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka ostrej musztardy
- 1 liść laurowy
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć, osączyć, oczyścić z żył, pokroić w dużą kostkę, a następnie obtoczyć w mące, obsmażyć na gorącym oleju i przełożyć do głębokiego rondla.

Cebulę obrać, pokroić w talarki, podsmażyć na pozostałym tłuszczu i dodać do mięsa razem z liściem laurowym i tymiankiem.

Wlać piwo.

Dusić na małym ogniu 1,5 godziny.

Kromki chleba okroić ze skórki, posmarować z obu stron musztardą i ułożyć na mięsie na 30 minut przed końcem duszenia.

Potrawę przed podaniem wymieszać, doprawić pieprzem i solą.

Podawać z ziemniakami lub szerokim makaronem.

Gulasz staropolski

- 70 dag różnych kawałków wołowiny
- 5 dag słoniny
- 10 dag cebuli
- 3 ziemniaki
- sól
- papryka
- kostka bulionowa

Sposób wykonania :

Kawałki mięsa wołowego pokrajać w kostkę, włożyć do rondla i pod pokrywą na małym ogniu zasmażyć na biało.

Włożyć cebulę, pokrajaną w cienkie plasterki, wymieszać ze słoniną, niech się 5 minut dusi.

Wtedy włożyć mięso, posolić, przesypując bardzo suto papryką.

Dusić jeszcze pod pokrywą całą godzinę na wolnym ogniu, nie mieszając wcale, ale dolewając ciągle po łyżce rosółu przygotowanego z kostki bulionowej.

Po godzinie obrać ziemniaki, pokrajać je w kostkę, sparzyć, wrzucić do mięsa i wtedy wymieszać wszystko.

Gulasz gotować jeszcze tylko 15 minut, to jest póty, póki kartofle nie będą miękkie.

Gulasz SZAREGO®

- 75 dag łopatki wieprzowej
- 2 czerwone papryki
- 3 marchewki
- 2 cebule
- 4 krążki ananasa z puszki
- 3 łyżki margaryny
- szklanka bulionu z kostki
- łyżka sosu worcestershire
- 1/2 łyżeczki kminku
- łyżeczka ostrej papryki
- szczypta cynamonu
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso pokroić w kostkę.

Rozgrzać margarynę w rondlu i obsmażyć mięso.

Wsypać pokrojoną w kostkę cebulę i smażyć, ciągle mieszając.

Gdy cebula uzyska złoty kolor, wlać gorący bulion, sos worcestershire, wsypać kminek, pieprz, szczyptę cynamonu, sól i dusić pod przykryciem.

Marchew pokroić w cienkie plasterki, ananasa na spore kawałki, a paprykę w paski, dodać do gulaszu, gdy mięso będzie prawie miękkie.

Dusić do miękkości.

Podawać z kładzionymi kluseczkami lub makaronem i z ogórkami kwaszonymi.

Poleca SZARY®

Gulasz wołowy

- 75 dag wołowiny na gulasz np. pręga
- 2 łyżki oleju
- 6 dużych cebul
- 2 łyżki słodkiej mielonej papryki
- łyżka przecieru pomidorowego
- kieliszek czerwonego wytrawnego wina
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć, oczyścić z włókien, pokroić na niewielkie kawałki.

Cebule obrać, przekroić na pół i pokroić w piórka.

Łyżkę oleju rozgrzać w dużym rondlu i zrumienić cebule, po czym przełożyć na talerz.

Do rondla wlać pozostały olej i obrumienić mięso na ostrym ogniu.

Dodać podsmażoną cebulę, oprószyć pieprzem.

Przecier pomidorowy wymieszać z 1/2 szklanki gorącej wody i dodać do mięsa.

Wlać wino.

Dusić pod przykryciem godzinę, mieszając od czasu do czasu.

Przed podaniem przyprawić papryką.

Podawać z makaronem.

Gulasz wołowy z jabłkami

- 1/2 kg wołowiny lub cielęciny pokrojonej w 1,5 cm kostkę
- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżka masła
- 2 małe cebule pokrojone w ćwiartki
- 1/4 szklanki białego wytrawnego wina
- 1/2 łyżki pasty pomidorowej lub przetarty pomidor
- 1/2 listka laurowego
- mały kawałek selera
- 1/4 łyżeczki tymianku
- 1/4 łyżeczki cukru
- 3 szklanki rosółu lub bulionu z kostki rosółowej
- 2 duże obrane jabłka, pokrojone w kostkę
- 1 łyżka rodzynek
- 1 łyżka posiekanej zielonej pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

W rondlu rozgrzej oliwę, dodaj cebulę, smaż przez 15 minut, często mieszając.

Wyjmij cebulę, odstaw.

Mięso włóż do rondla, smaż do zrumienienia ze wszystkich stron.
Dodaj cebulę, wlej wino i pastę pomidorową, zamieszaj.
Białą nitką zwiąż listek laurowy, gałązki pietruszki i seler, włóż do rondla wraz z tymiankiem, solą i pieprzem, wlej rosół lub bulion z kostki rosółowej.
Przykryj i gotuj na średnim ogniu około 1,5 godziny, aż mięso będzie miękkie.
Dodaj jabłka i rodzynki, duś 2 - 3 minuty na wolnym ogniu.
Nie dopuść, by jabłka się rozgotowały.
Dopraw solą i pieprzem.
Usuń listek laurowy, pietruszkę i seler.
Gulasz posyp zieloną pietruszką, zamieszaj.
Podawaj z ryżem ugotowanym na sypko i sałatką jarzynową (pomidory, ogórki, sałata, cebula w sosie winegret).

Gulasz z cielęciny

- 50 dag mięsa cielęcego bez kości
- 1 szklanka grubej białej fasoli
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 szklanka bulionu z kostki
- 2 łyżki oliwy
- 1 łyżeczka masła
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1 łyżeczka mąki pszennej
- 2 łyżki gęstej kwaśnej śmietany 18-proc.
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Fasolę przebrać, opłukać, moczyć 12 godzin, po czym ugotować do miękkości, w tej samej wodzie, w której się moczyła, odcedzić (wywar zachować).
Mięso umyć, osączyć, oczyścić z błon, pokroić w kostkę, zrumienić na oliwie i przełożyć do rondla.
Cebulę i czosnek obrać, posiekać, zrumienić na tłuszczu pozostałym po smażeniu mięsa i również przełożyć do rondla.
Wlać bulion i dodać masło.
Dusić pod przykryciem, na małym ogniu, 30 minut.
Następnie włożyć fasolę i jeśli trzeba, wlać trochę wywaru.
Wsypać tymianek, zamieszać i dusić na małym ogniu jeszcze 10 minut.
Mąkę rozprowadzić 3 łyżkami zimnej wody, wlać do potrawy i zagotować.
Gulasz zdjąć z ognia, dodać śmietanę, doprawić solą oraz pieprzem i starannie wymieszać.
Podawać z białym pieczywem.

Gulasz z golonki i soczewicy

- duża golonka
- 3 marchewki
- 4 cebule
- strączek papryczki chili
- słoik dyni w occie
- por
- 30 dag soczewicy
- 4 szklanki bulionu warzywnego
- 4 łyżki oleju
- majeranek
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Golonkę oczyścić, opłukać, zalać wrzątkiem.
Posolić, przykryć i gotować 1,5 godziny.
Marchewki obrać, opłukać, pokroić na kawałki.
Cebule obrać i posiekać.
Cebule, marchewki i soczewicę, podsmażyć na oleju.
Wlać bulion i zalewę z dyni.
Gotować 1/2 godziny.
Mięso pokroić w kostkę.
Por umyć i pokroić w krążki.
Dodać do garnka z soczewicą i gotować jeszcze 5 minut.
Na koniec włożyć dynię.
Gulasz przyprawić solą, pieprzem, majerankiem.

Gulasz z jabłkami i selerem

- 1/2 kg wieprzowiny od szynki
- 1/2 łyżeczki imbiru
- 8 łyżek sosu sojowego
- kieliszek czerwonego wina wytrawnego
- sok z cytryny
- 5 łydek selera naciowego
- 1/2 kg jabłek
- 3 łyżki oleju
- łyżka mąki ziemniaczanej
- szklanka bulionu drobiowego
- 3 łyżki orzeszków ziemnych
- papryczka chili
- sól

Sposób wykonania :

Mięso umyć, osuszyć, pokroić w paseczki, włożyć do miski.
Imbir wymieszać z sosem sojowym i winem.
Marynatą zalać mięso i odstawić na godzinę.
Seler umyć i pokroić.
Nać odłożyć.
Jabłka obrać, podzielić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, skropić sokiem z cytryny.
Mięso osączyć z marynaty, krótko obsmażyć na oleju.
Zdjąć je z patelni, a na tym samym tłuszczu obsmażyć seler.
Dodać pokrojoną chili, wlać bulion, dusić 5 minut.
Dodać jabłka, dusić jeszcze 5 minut.
Włożyć mięso, dusić 1/2 godziny.
Wlać mąkę ziemniaczaną wymieszaną z marynatą, zagotować.
Przyprawić solą, posypać orzeszkami i nacią selera.

Gulasz z kalafiolem

- 1 kg polędwicy wołowej
- 1 duży kalafior
- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki sosu sojowego
- 3 łyżki śmietany 18-proc.
- 1/2 szklanki białego wytrawnego wina
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 łyżki oleju
- szczypta imbiru
- mielona słodka papryka
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Kalafior włożyć do wrzącej wody, chwilę gotować, wyjąć, ostudzić i podzielić na różyczki.
Mięso opłukać, osuszyć, pokroić w paski, oprószyć pieprzem, solą oraz mąką i podsmażyć na oleju.
Dodać kalafior, wymieszać i podlać wodą.
Czosnek obrać, zmiażdżyć, dodać do mięsa wraz z sosem sojowym, winem, śmietaną, imbirem, papryką, pieprzem oraz solą.
Gulasz dusić pod przykryciem, na małym ogniu, 10 minut.
Podawać z bagietką, kuskusem lub ryżem ugotowanym na sypko.

Gulasz z papryką

- 1,5 kg cielęciny bez kości
- 4 czerwone papryki
- mały przecier pomidorowy
- cebula
- 3 ząbki czosnku
- cytryna
- kieliszek białego wytrawnego wina
- 1/3 szklanki oliwy
- starta gałka muszkatałowa
- łyżka posiekanej natki pietruszki
- sól

Sposób wykonania :

Cebulę i czosnek obrać, posiekać.

Cytrynę umyć, zetrzeć nieco skórki, wycisnąć sok.

Strąki papryki przekroić, usunąć pestki, opłukać, pokroić w paski.

Mięso opłukać, wyciąć błony, pokroić w kostkę.

Połowę oliwy rozgrzać w rondlu, włożyć cebulę, czosnek i paprykę.

Warzywa oprószyć solą.

Dusić 10 minut.

Na reszcie oliwy obsmażyć mięso.

Przełożyć do rondla z warzywami.

Wlać wino, przecier pomidorowy, doprawić solą, gałką i sokiem z cytryny.

Przemieszać, dusić 30 minut.

Przed podaniem posypać natką pietruszki.

Gulasz z papryką i pomidorami

- 60 dag łopatki bez kości
- 2 łyżki oleju
- 2 ząbki czosnku
- 2 cebule
- 2 pomidory
- łyżka słodkiej mielonej papryki
- 1/2 szklanki bulionu
- zielona papryka
- żółta papryka
- czerwona papryka
- listki oregano
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso opłukać, osuszyć, pokroić na kawałki.

Cebule i czosnek obrać posiekać.
Pomidory sparzyć, obrać, pokroić w ćwiartki.
Olej rozgrzać na patelni.
Zrumienić cebulę, następnie włożyć mięso i obsmażyć je równomiernie z każdej strony.
Dodać czosnek i pomidory, wlać bulion.
Przyprawić solą, pieprzem i łyżką mielonej papryki.
Dusić 40 minut na małym ogniu.
Papryki umyć, przekroić, oczyścić, pokroić w paski.
Dołożyć do mięsa na 15 minut przed zakończeniem duszenia.
Gulasz posypać oregano.
Podawać z kaszą jęczmienną.

Gulasz z pieczarkami

- 30 dag jagnięciny
- 25 dag brokułów
- 25 dag pieczarek
- cebula
- 2 łyżki oleju
- 1 - 2 łyżki sherry lub wiśniówki
- łyżka sosu sojowego
- pęczek natki pietruszki
- sól

Sposób wykonania :

Mięso pokroić w kostkę, oprószyć solą.
Brokuły opłukać, podzielić na różyczki, łodygi naciąć na krzyż.
Pieczarki oczyścić, odciąć trzony, a kapelusze pokroić w plastry.
Cebulę obrać i posiekać.
Natkę również posiekać.
W głębokiej patelni rozgrzać łyżkę oleju, zrumienić mięso, po czym przelożyć je do garnka.
Następnie wlać drugą łyżkę oleju, mieszając obsmażyć brokuły (około 6 minut) na niedużym ogniu.
Dołożyć do mięsa.
Dodać pieczarki, posiekaną cebulę, podlać sosem sojowym i sherry lub wiśniówką.
Dusić pod przykryciem 15 - 20 minut.
Przed podaniem posypać natką.

Gulasz z Plovdiv

- 50 dag wołowiny

- 10 dag słoniny
- 3 średnie cebule
- 1 łyżeczka zmielonej papryki (łagodnej)
- łyżka mąki
- płaska łyżeczka kminku
- pół szklanki wytrawnego wina czerwonego
- 1,5 szklanki rosółu z kostki
- sok z połowy cytryny
- 1 - 2 listki laurowe
- sól

Sposób wykonania :

Pokrój mięso na niewielkie, grube kawałki, a słoninę w kostkę.

Włóż słoninę do rondla, podsmaż.

W tym czasie obierz cebulę i pokrój w kostkę.

Na stopioną słoninę wrzuć mięso, cebulę.

Posyp papryką i solą.

Stale mieszając, smaż na silnym ogniu, aż mięso się ze wszystkich stron obrumieni.

Pod koniec smażenia oprósz mięso mąką i wymieszaj.

Utlucz (lub zmiel) kminek i upraż na patelni (1 - 2 minuty).

Następnie dodaj do mięsa, wymieszaj.

Mięso podlej winem, przykryj i duś na małym ogniu.

Gdy mięso jest miękkie, wlej rosół, dodaj sok z cytryny, listki laurowe, przypraw do smaku solą i chwilę jeszcze duś pod przykryciem na niewielkim ogniu.

Jagnięcina z makaronem (Grecja)

- 1 kg udźca jagnięcego
- 5 pomidorów (50 dag)
- 1 1/4 szklanki oliwy
- 50 dag makaronu ryżowego
- 3 łyżki startego parmezanu
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć i podzielić na 12 kawałków, ułożyć w kamionkowym garnku, polać oliwą i piec 1 godzinę w piekarniku nagrzanym do temperatury 200oC, podlewając wodą.

Pomidory sparzyć, obrać, oczyścić z pestek, rozgnieść widelcem na papkę, a następnie wymieszać z 3 łyżkami oliwy, przyprawić solą i pieprzem.

Gdy mięso się zrumieni, polać je miazgą z pomidorów i zmniejszyć nieco temperaturę pieczenia.

Na koniec dodać do pieczeni makaron i mieszając od czasu do czasu, dusić potrawę, aż makaron będzie miękki.

Przed podaniem posypać parmezanem.

Jesienne różności z mięsem

- 1,2 kg mięsa na gulasz (wołowina, Jagnięcina, wieprzowina)
- 3 łyżki oleju
- sól
- pieprz
- biała cebula sałatkowa
- 2 ząbki czosnku
- pół kg marchewek i ziemniaków
- pęczek tymianku
- 3 listki laurowe
- pół litra rosółu
- szklanka czerwonego wytrawnego wina

Sposób wykonania :

Mięso umyć, osuszyć, pokroić na kawałki.

Porcjami smażyć na oleju, oprószyć solą i pieprzem, zdjąć z patelni i przełożyć do brytfanny.

Na tym samym tłuszczu usmażyć pokrojoną w dużą kostkę cebulę oraz posiekany czosnek (2 - 3 minuty), przełożyć do mięsa.

Marchewki i ziemniaki obrać, umyć, pokroić w plasterki.

Marchewki rozłożyć na mięsie, posypać solą i pieprzem oraz listkami tymianku.

Na tej warstwie rozłożyć ziemniaki i listki laurowe, oprószyć solą i pieprzem.

Wlać wino i rosół, brytfannę szczelnie przykryć.

Wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika, dusić dwie i pół godziny w temperaturze 175°C.

Bezpośrednio przed podaniem można posypać potrawę tymiankiem i udekorować natką.

Podawać z pszennym pieczywem.

Juszka krowia

- 1,5 l świeżej krwi cielęcej lub wołowej
- 14 dag cebuli
- 12,5 dag smalcu
- pieprz
- sól do smaku

Sposób wykonania :

Krew wlać do garnka, postawić na ogniu i gotować tak długo, aż powstanie skrzep.

Gotując trzeba, od czasu do czasu, mieszać, aby nie przypalić.

Gdy powstanie twarde skrzep, zdjąć garnek z ognia.

Ugotowaną krew wyjąć z garnka i włożyć do dużej miski.
Cebulę posiekać na drobną kostkę i wrzucić do miski.
Dodać pieprz i sól do smaku i wszystko dokładnie wymieszać.
Roztopić smalec w dużej patelni i wrzucić przyprawioną krew.
Smażyć 10 minut.
Co jakiś czas mieszając.

Kasztelańskie medaliony

- 4 grube plastry polędwicy
 - 1/2 łyżeczki suszonego tymianku
 - 3 ziarna jałowca
 - 5 ziaren czarnego pieprzu
 - 1 łyżka oliwy
 - 1 łyżeczka miodu
 - 1 goździk
 - 1 łyżka wódki
 - olej i masło do smażenia
 - sól
- konfitura z jabłek i cebuli
- 12 małych, słodkich cebul
 - 4 jabłka (jonagored, złota reneta, spartan)
 - 1/2 łyżeczki tymianku
 - 1/2 łyżeczki majeranku
 - 50 g jasnych rodzynek
 - 3 łyżki cukru
 - szczypta cynamonu
 - szczypta gałki muszkatołowej
 - 1 goździk
 - 50 ml białego wina (demi-sec)
 - 1/2 cytryny
 - 80 g masła
 - 1/2 łyżeczki pieprzu
 - sól

Sposób wykonania :

Palcami rozgnieść lekko plastry polędwicy, nadając im okrągły, medalionowy kształt.
W miseczce utrzyj oliwę z wódką, świeżo zmielonym pieprzem, zmiażdżonym jałowcem, tymiankiem i miodem.

Dodaj szczyptę soli i posmaruj przygotowaną marynatą medaliony.

Ułóż je w misce - jeden na drugim - przykryj folią aluminiową i odstaw na 25 minut w chłodne miejsce.

W tym czasie całe cebule wrzuc na 5 minut do wrzącej wody.

Odcedź, wystudź i obierz z łupiny.

Rozgrzej w rondlu o grubym dnie 60 g masła, wrzuc cebule.

Dodaj rodzynki, tymianek, goździk, szczyptę gałki muszkatołowej i łyżkę cukru.
Wsymp jeszcze ćwierć łyżeczki soli i pół łyżeczki pieprzu.
Wlej białe wino, przykryj szczelnie rondel i duś cebule na małym ogniu.
Od czasu do czasu lekko pomieszaj.
Obierz ze skóry jabłka, podziel na ósemki i skrop sokiem z cytryny.
Rozgrzej w rondlu 20 g masła, wsyp cynamon, 2 łyżki cukru (lub jedną, jeśli jabłka są słodkie) i majeranek.
Dodaj jabłka, smaż przez 5 minut na średnim ogniu.
Pamiętaj, że jabłka mają tylko lekko zmięknąć, a nie zmienić się w prawdziwą konfiturę.
Zgaś ogień pod rondlem z jabłkami i dopiero teraz połóż na rondlu przykrywkę.

Kielbasa wiejska wyborowa

- 70 dag polędwicy lub schabu
- 30 dag cielęciny
- 1,5 dag soli
- pieprz,
- 2 ząbki czosnku
- 1 dag masła

Sposób wykonania :

Polędwicę lub schab pokrajać drobniutko razem z tłuszczem, najpierw w paski a następnie w kostkę.
Cielęcinę bez żył przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa, wymieszać razem z wieprzowiną, wlać 3 łyżki wody, wsypać soli i pieprzu, utłuc w moździerzu 2 ząbki czosnku, wycisnąć sok przez muślin i długo wszystko mieszać.
Napchać szprycę grubą kielbaśnicę tak przygotowanym mięsem, a gdy poleży z godzinę, ułożyć na patelni, podłożywszy kawałek masła.
Wlać tyle zimnej wody, aby pokryła kielbasę i gotować na prężkim ogniu przewracając, aż się woda wygotuje.
Wtedy wsunąć na chwilę do piekarnika, aby się zrumieniła i podać świeżą do stołu.

Kielbasa w sosie chlebowym

- 0,5 kg kielbasy
- 2 dag masła
- 1/2 łyżeczki octu
- 2 łyżki tartege suchego chleba
- ewentualnie korniszony

Sposób wykonania :

Świeżą kielbasę ułożyć w rondlu i zalać wodą tak, aby ją tylko objęła.
Gotować na wolnym ogniu 20 minut, uważając, aby się nie przypaliła.
Kiedy się woda wygotuje, podłożyć kawałek masła, zrumienić, podlać parę łyżek wody i octu, zasypać czerstwym utartym chlebem.
Zagotować razem i podać na stół.
Można do takiego sosu włożyć trochę pokrajanych korniszonów, co bardzo poprawia smak.
Robiąc sos trzeba na chwilę kielbasę wyjąć, a dopiero jak będzie zupełnie przyrządzony - włożyć ponownie.
Kielbasę niekoniecznie trzeba rumienić, jeśli sos zrumieniony palonym cukrem.
Tak samo przyrządza się kielbasy, zalewając, zamiast wodą, piwem.
Każdą kielbasę nawet do jedzenia na zimno, nie gotować dłużej niż 20 minut od zagotowania.

Kielbaski podlaskie

- 1 kg mięsa mielonego (wołowina z wieprzowiną)
- duża cebula
- 8 dag smalcu
- 0,5 l wywaru z włościzny
- pół szklanki śmietany
- 1 dag mąki
- 2 - 3 ząbki czosnku
- majeranek
- zmielone ziarno jałowca
- sól

Sposób wykonania :

Cebulę utrzeć na tarce, dodać do mielonego mięsa wraz z przyprawami: czosnkiem, majerankiem, jałowcem.

Masę dokładnie wyrobić rękami.

Formować małe kielbaski.

Ułożyć na blasze wysmarowanej smalcem i upiec w piekarniku (około 30 minut).

Z mąki sporządzić jasną zasmażkę, dodać wywar z włościzny i śmietanę, włożyć kielbaski, chwilę poddusić i zaraz podawać z ziemniakami.

Kielbaski z zająca

- 1 kg zajęczego mięsa
- 25 dag słoniny
- białko z 3 jaj
- sól, pieprz

- ziele angielskie
- jelita wieprzowe

Sposób wykonania :

Mięso pokrajać na kawałki, zemleć w maszynce ze słoniną, dodać ubite na sztywno białko, utłuczone ziele angielskie, sól, pieprz.

Masę wyrobić i jeszcze raz zemleć w maszynce.

Jelita wieprzowe dokładnie oczyścić, wymyć w osolonej wodzie, napychać zmielonym mięsem.

Wędzić godzinę.

Wrzucić do wrzącej wody, nie gotować, tylko po 10 minutach wyjąć.

Podawać przysmażone.

Klops

- 40 dag mielonego mięsa wieprzowego
 - 20 dag mielonego mięsa wołowego
 - 20 dag mielonego mięsa cielęcego
 - 2 bułki kajzerki
 - 2 jajka
 - 4 jajka ugotowane na twardo
 - 2 suszone grzyby
 - 2 cebule
 - 2 łyżeczki musztardy
 - 2 łyżeczki soku z cytryny
 - skórka otarta z 1/2 cytryny
 - 2 łyżki bułki tartej
 - 1/2 łyżki margaryny
 - 1 łyżka natki pietruszki
 - 1/2 łyżeczki rozmarynu
 - 1/2 łyżeczki majeranku
 - 2 łyżeczki jarzynki
 - sól, pieprz
- do przygotowania brytfanny**
- 1 łyżka margaryny
 - 1 łyżka bułki tartej

Sposób wykonania :

Grzyby umyć, moczyć 1 godzinę w wodzie, gotować 30 minut w tej samej wodzie, ostudzić i pokroić w paski.

Cebule obrać i pokroić w małą kostkę.

Bułki namoczyć w wodzie, lekko odcisnąć i rozdrobnić.

Mięso wymieszać z bułką, cebulą, grzybami, musztardą, sokiem oraz skórką z cytryny, surowymi jajkami, natką pietruszki, przyprawami ziołowymi i jarzynką.

Doprawić solą i pieprzem, dokładnie wyrobić.

Zimną wodą zwilżyć stolnicę i rozłożyć na niej mięso, nadając mu kształt dość grubego prostokąta.

Ugotowane na twardo jajka obrać ze skorupki, opłukać zimną wodą, ułożyć pośrodku prostokąta jedno za drugim, tak aby stykały się końcami, i zwinąć mięso.

Brytfannę wysmarować margaryną i wysypać bułką tartą.

Mięso włożyć do brytfanny, skropić stopioną margaryną i piec około 50 minut w piekarniku nagrzanym do 190°C.

Następnie ostudzić, pokroić w plastry i ułożyć na półmisku.

Klops po staropolsku

- 0,5 kg wołowiny (zrazowej)
- 30 dag wieprzowiny
- 5 dag słoniny
- 5 dag łożu nerkowego
- 1 czerstwa bułka
- 2 żółtka
- cebula
- sól, pieprz
- 2 dag masła
- 0,125 l śmietany
- 1 dag mąki

Sposób wykonania :

Posiekać jak najdrobniej miękki kawałek wołowiny, wieprzowinę i nerkowy łój, wyżyłować po usiekaniu i jeszcze raz posiekać, bo od dobrego usiekania zależy tylko ścisłość klopsa.

Włożyć bułki otarte ze skórki, namoczone w zimnej wodzie i wyciśnięte z niej, trochę pieprzu, soli, cebulę pieczoną i usiekaną, 2 żółtka (od białka twardnieje każde mięso).

Świeżą młodą słoninę pokrajać w kostkę, wymieszać wszystko.

Zrobić klops w kształcie podłużnej bułki, maczając ciągle ręce w wodzie.

Zrumienić masło, włożyć klops i wstawić na godzinę do gorącego piekarnika.

Podczas pieczenia polewać ciągle ściekającym sosem a w końcu śmietaną.

Przed polaniem śmietaną posypać pieczeń mąką.

Klops z jajami

- 25 dag wołowiny
- 25 dag wieprzowiny
- 1 bułka czerstwa
- 5 dag cebuli

- 3 jaja
- 3 dag masła
- sól

Sposób wykonania :

Wołowinę i chudą wieprzowinę przepuścić przez maszynkę, dodać bułkę wcześniej namoczoną w wodzie i dobrze wyciśniętą, utartą na tarce cebulę, trochę soli i pieprzu do smaku, wbić całe jajo i wszystko dobrze wyrobić.

Z powstałej masy uformować okrągły placek, na środku położyć usmażoną z jaj jajecznicę, po czym placek zawinąć w walek.

Dusić pod przykryciem lub upiec w piecu, polewając po wierzchu masłem.

Klops taki podaje się na zimno

Klops z kaszą

- 70 dag mielonej wołowiny
- jajo
- 7 g tartej bułki
- 20 dag kaszy gryczanej
- 5 dag słoniny
- 2 dag mąki
- 0,125 l śmietany
- 2 dag margaryny

Sposób wykonania :

Do mielonej wołowiny dodać jajo, tartą bułkę, posolić.

Masę dokładnie wyrobić.

Kaszę przebrać, opłukać wodą, odsączyć na sicie.

Słoninę pokrajać, przetopić.

Zagotować wodę (dwa razy tyle, ile odmierzyliśmy kaszy), wsypać kaszę, wymieszać z przetopioną słoniną.

Rondel postawić na płytce azbestowej, kaszę uprażyć.

Zamoczywszy wodą stolnicę rozłożyć siekane mięso na okrągły płaski plaster, ułożyć podłużnie w środek w studzoną kaszę, uformować podłużny klops, osypać mąką.

Rozpuścić w rondlu margarynę, klops obrumienić, podlać kilkoma łyżkami wody i dusić dalej bez przykrycia.

Pod koniec dodać śmietanę wymieszaną z mąką.

Można też upiec w piecu.

W obu przypadkach klops musi się piec bardzo krótko, aby mięso było soczyste.

Jeśli się przepiecze, będzie niesmaczne.

Pół godziny wystarcza, byle ogień był dość silny.

Klops zamiast kaszą można nadziewać tłuczonymi ziemniakami.

Klopsy z sosem

- 50 dag mielonej wołowiny
- 1/2 jaja
- 14 g tartej bułki
- sól, pieprz,
- 1 dag mąki
- 3 dag masła
- 1/2 cytryny
- łyżeczka cukru
- kapary,
- 0,125 l rosółu z kostki bulionowej

Sposób wykonania :

Zmielone mięso wymieszać z jajem, połową tartej bułki, solą i pieprzem.

Uformować okrągłe kotleciki, przyplaszczyć nieco.

Obsypywać mąką, obsmażyć parę minut na rumianym maśle i przełożyć do rondla.

W rondlu klopsy polać rosółem, żeby tylko je pokrył, włożyć resztę masła, sok z cytryny, cukier, trochę kaparów, tartą bułkę, przykryć pokrywą i dusić 10 minut.

Będą wyborne.

Zamiast bułki można do sosu dodać masło roztarte z mąką.

Klopsiki tirańskie (Albania)

- 1/4 kg mielonej baraniny
- 1 jajo roztrzepane
- 1 szklanka rozdrobnionej bułki bez skórki
- 1,5 łyżki posiekanej mąki
- 1 łyżeczka mąki
- 1/2 łyżeczki cynamonu
- 1 - 2 roztarte ząbki czosnku
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- 1/2 łyżeczki soli

Sposób wykonania :

Wszystko dokładnie wymieszać, masę wyrabiać przez 2 minuty, odstawić pod przykryciem na godzinę

Uformować klopsiki wielkości orzecha włoskiego i smażyć na rozgrzanym oleju do zarumienienia.

Podawać z ryżem i jogurtem wymieszany z roztartym czosnkiem i solą.

Poleca Eia®

Kokilki z resztek zajęcej pieczeni

- resztki zajęcej pieczeni
- 2 dag masła
- 3 g mąki
- 0,125 l rosołu z kostki bulionowej
- 1,5 dag śmietany
- 4 - 5 marynowanych pieczarek
- 5 dag żółtego utartego sera

Sposób wykonania :

Obrać zająca z najdrobniejszych kawałków mięsa.

W rondelk włożyć masło, a gdy się rozpuści - zaprawić mąką, rozprowadzić bulionem.

Włożyć kawałki zająca, wlać śmietanę i pokrajane marynowane pieczarki.

Przykryć pokrywą i dusić 10 minut.

Przełożyć do małych, żaroodpornych naczyń, posypać z wierzchu tartym serem, wstawić do piekarnika, aby się ser przyrumienił.

Kolorowa pieczeń rzymska

- 50 dag mielonego wołowego mięsa
- 1 mała czerwona papryka
- 1 mała żółta papryka
- 1 mała zielona papryka
- 1 mała cukinia
- 1 średnia marchewka
- 1 cebula
- 1 pojemnik śmietany kremówki
- 1 czerstwa bułeczka
- 1 jajko
- 3 dag suszonych prawdziwków (lub 20 dag świeżych grzybów)
- 2 łyżki masła lub margaryny
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżeczka rosołu (w proszku)
- papryka
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Namoczyć suszone grzyby w 1/2 szklanki wody.

Namoczyć bułeczkę w zimnej wodzie.
Oczyścić marchew, cukinię i paprykę, opłukać, pokroić w kostkę.
Obrać i umyć cebulę, również pokroić w kostkę.
Zagnieść mielone mięso z jajkiem, odciśniętą bułką, warzywami (2 łyżki odłożyć do dekoracji) i połową cebuli.
Doprawić do smaku solą, pieprzem i papryką.
Uformować z masy bochenek (około 25 cm długości), ułożyć na blasze.
Wstawić do dobrze nagrzanego piekarnika.
Piec 50 minut w temperaturze 200oC.
Pokroić grzyby na mniejsze kawałki.
Rozgrzać na patelni łyżkę tłuszczu, zeszklić resztę cebuli.
Dodać grzyby (w przypadku grzybów suszonych wlać również wodę z moczenia) oraz śmietanę, zagotować.
Zagnieść mąkę z resztą tłuszczu, uformować małą kulkę.
Wrzucić do sosu, mieszać tak długo, aż kulka się rozpuści.
Jeszcze raz zagotować.
Doprawić pieprzem i łyżeczką rosółu.
Obgotować odłożone 2 łyżki warzyw 3 - 4 minuty w osolonej wodzie, osączyć na sitku.
Ułożyć pieczeń na półmisku, pokroić w plastry, posypać gotowanymi warzywami.
Sos grzybowy podawać w osobnym naczyniu.
Do pieczenia serwujemy krokiety ziemniaczane.

Kołoduny mazowieckie

- 45 dag miękkiej wołowiny
 - 45 dag łaju nerkowego
 - sól, pieprz
 - 2 cebule
- ciasto:
- 70 dag mąki
 - 1 jajo
 - woda

Sposób wykonania :

Do kołodunów zaleca się używać polędwicy.
Można wszakże wziąć i każde inne mięso, aby tylko miękkie, a kołoduny dobre będą.
Funt mięsa wyżyłować i pokrajać bardzo drobno, ale nie siekać.
Usiekać funt łaju od nerek, dodać soli i pieprzu do smaku i wymieszać z mięsem.
Posiekać dwie cebule, włożyć w rondel, wlać trochę rosółu a także żyły i resztki mięsa i dusić pod przykrywą, aż cebula będzie miękka.
Po czym utłuc w morderzu i przefasować przez sito, a następnie dodać do przygotowanego mięsa i wymieszać.
Wziąć kwartę mąki, jedno jajo i tyle wody, aby ciasto było dość miękkie.
Zagnieść i rozwałkować jak najcieniej, po czym nakładać na ciasto kupki mięsa wielkości orzecha włoskiego i dobrze brzegi pozlepiać.
Ciasto należy obwinąć wokół mięsa luźno, bo inaczej kołoduny podczas gotowania mogą

popękać.

Zagotować wodę w szerokim rondlu i wrzucać kołduny.

Gdy na wierzch wypłyną, to są gotowe.

Dłużej gotować nie należy, bo mięso stwardnieje.

Wybierać łyżką durszlakową i natychmiast wydać na stół.

Często robią kołduny z tłustej baraniny.

Postępuje się w zupełnie ten sam sposób jak z kołdunami z mięsa wołowego.

Kołduny podlaskie

- 0,5 kg baraniny
- sól, pieprz
- majeranek
- ciasto:
- 25 dag mąki
- 1/4 szklanki letniej wody
- 1,5 dag oleju
- szczypta soli

Sposób wykonania :

Baraninę zemleć w maszynce, dodać sól, pieprz, majeranek, dokładnie wyrobić.

Z oleju, wody i mąki zagnieść ciasto, rozwałkować cienko.

Wycinać małe kółka, nakładać farszem, mocno zlepiać brzegi i gotować w rosolu (rosół można zrobić na samych wołowych kościach).

Kotleciki cielęce

- 1 kg cielęciny
- 5 dag mąki
- 1 dag soli
- 5 dag masła
- cytryna

Sposób wykonania :

Ukroić cienkie zrazy, zbić, osolić, utaczać w mące i na rozpalonej patelni w rumiane masło wrzucić.

Gdy się zarumienią, przewrócić na drugą stronę, podsmażyć i wydać na stół.

Do takich kotlecików podajemy tylko cytrynę.

Kotleciki keftedes (Grecja)

- 40 dag mieszanego mięsa mielonego (wołowe, wieprzowe i jagnięce)
- 2 świeże kajzerki
- 2 jajka
- 1 łyżka musztardy
- 10 listków świeżej mięty
- sól, pieprz
- 1 1/2 szklanki oleju do smażenia

sos:

- 10 dag jogurtu naturalnego lub serka homogenizowanego
- 20 listków świeżej mięty
- 2 łyżki białego octu winnego
- sól

Sposób wykonania :

Kajzerki rozdrobnić i zemleć.

Miętę opłukać i posiekać.

Mięso połączyć z bułką, miętą, musztardą i jajkami, doprawić solą oraz pieprzem i dokładnie wyrobić.

Z otrzymanej masy formować okrągłe kotleciki i smażyć partiami w głębokim oleju.

Przygotować sos: miętę opłukać, drobno posiekać i wraz z octem dodać do jogurtu.

Sos wymieszać i doprawić solą.

Kotleciki podawać na gorąco lub na zimno, z sosem jogurtowo-miętowym.

Kotleciki kurpiowskie

- 0,7 kg cielęciny z udka (dyszka)
- 2 jaja
- 4 dag mąki
- 5 dag masła

Sposób wykonania :

Ukroić cienkie zrazy cielęciny z dyszka, rozbić bardzo cienko, nadając formę podłużną, posolić i umoczyć każdy w rozbitym jajku z mąką (na 3 kotleciki rozbić jedno całe jajko z łyżką mąki na gęsto).

Warstwa cienka powinna być na całym kotleciku.

Mieć już rozgrzane masło, wrzucić na patelnię kotleciki, zarumienić, odwrócić na drugą stronę.

A gdy i z tej strony się zarumienią, podać natychmiast.

Kotleciki z sosem pomarańczowym

- 1/2 czerwonej papryki chili
- 60 dag mielonej jagnięciny
- szczypta kminku rzymskiego
- szczypta gałki muszkatolowej
- 1 łyżka curry
- 50 g ugotowanego ryżu
- 150 g posiekanego mięs z mango
- 1 jajo
- 6 łyżek oliwy
- 30 dag pomidorów
- 30 g rodzynek
- 2 czerwone pomarańcze
- mięta
- pieprz cayenne
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Chili oczyścić i posiekać.

Mięso wyrobić z kminem, curry, gałką, chili, ryżem, mango i jajem.

Uformować kotleciki, smażyć 8 minut na 5 łyżkach oliwy.

Pomidory sparzyć, obrać, usunąć pestki, miąższ posiekać.

Rodzyнки namoczyć w wodzie.

Pomarańcze umyć, jedną obrać, skórkę pokroić w cienkie wiórki.

Owoce wyfiletować, wyciekający sok zachować.

Pomidory poddusić na 1 łyżce oliwy.

Dodać owoce, sok i rodzyńki.

Doprawić.

Kotleciki udekorować skórką z pomarańczy i mięta, podawać z sosem i np. z ryżem.

Kotlet a la Pożarski (Rosja)

- 40 dag mielonego mięsa drobiowego
- 1 czerstwa kajzerka
- 1/3 szklanki mleka
- 20 dag masła
- 1 jajko
- 1 żółtko
- 4 łyżki bułki tartej
- 2 łyżki gęstej śmietany
- sól
- natka pietruszki

Sposób wykonania :

Bułkę namoczyć w mleku, odstawić na 5 minut, odcisnąć, zemleć i dodać do mięsa drobiowego.

Do masy mięsnej dodać śmietanę, żółtko i 5 dag masła.

Przyprawić odrobiną soli i bardzo starannie wyrobić.

Uformować niewielkie owalne kotleciki grubości około 1 cm

Jajko sparzyć we wrzącej wodzie, wybić na płaski talerz i roztrzepać widelcem.

Kotleciki po kolei panierować w jajku i bulce tartej.

Na patelni rozgrzać resztę masła.

Kotleciki smażyć z obu stron na złoty kolor.

Usmażone kotlety podlać łyżką wody, przykryć i 2 - 3 minuty podgrzewać.

Gorące kotlety posypać posiekaną natką pietruszki.

Podawać z frytkami i surówką ze świeżych warzyw.

Kotlety można skropić sokiem z cytryny.

Drób z powodzeniem można zastąpić cielęciną - przyrządzone z niej kotlety są soczyste i aromatyczne.

Kotlety baranie bite

- 0,7 kg baraniny z górki
- sól
- 1 dag mąki
- 8 dag masła

Sposób wykonania :

Wyżyłować i pokrajać kotlety zostawiwszy trochę tłuszczu, rachując 2 żeberka na 1 kotlet. (Kotlety baranie robią się zwyczajnie małe, gdy krają się je po jednej kostce na każdy).

Zbić każdy osobno, nasolić, a gdy się mają smażyć, osypać mąką i rzucać na rumiane masło na mocnym ogniu.

Najsmaczniejsze są na ruszcie smażone nad drzewnym węglem.

Można je również nad otwartą fajerką smażyć, położywszy na ruszcie nad drzewnym węglem.

Kotlety baranie podaje się z sosem cebulowym białym, który się robi wtedy nadzwyczaj gęsty, leje na półmisek, a po bokach układa się kotlety tak, aby nie wpadały w sos.

Podaje się je także do jarzyny.

Kotlety baranie po podlasku

- 0,5 kg baraniny z łopatki
- 3 dag słoniny
- śledź solony

- 2 cebule
- sól, pieprz
- 4 dag tartej bułki
- 2 jaja
- szklanka bulionu
- szklanka białego wina
- włoszczyzna (bez kapusty)

Sposób wykonania :

Baraninę dobrze wyżyłować, posiekać, dodając świeżą słoninę.

Z wymoczonego śledzia usunąć ości, posiekać razem z mięsem, dodać pieprz, drobno posiekaną cebulę, szczyptę soli.

Masę wymieszać dokładnie z jajami, dodać tartą bułkę.

Zrobić małe kotlety i włożyć do rondla, zalać szklanką rosółu i szklanką białego wina, dusić razem.

Dodać pokrajaną drobno włoszczyznę i dusić pod przykryciem.

Kotlety cielęce z balsamico

- 6 kotletów cielęcych
- 1 łyżka mąki
- 6 łyżek masła
- 4 plasterki suszonej szynki
- 1/2 natki zielonej pietruszki
- 3 łyżki octu balsamico
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Kotlety rozbić, oprószyć solą, pieprzem i mąką.

Usmażyć na maśle i odstawić w ciepłe miejsce.

Dodać do masła na patelni pokrojoną w paseczki szynkę i razem podsmażyć.

Dodać balsamico i chwilę razem poddusić.

Porządkując sosem połączyć kotlety i posypać natką pietruszki.

wg przepisu Luciano Pavarottiego

Kotleciki z mózgiem i grzybami

- 0,75 kg cielęciny (z łopatki, karku)

- czerstwa bułka
- mleko
- 1 jajo
- żółtko
- 1 dag masła
- tarta bułka
- 1 cielęcy mózdzek
- 1,7 dag tartej bułki
- żółtko
- 10 pieczarek
- cebula
- pieprz
- 1 dag masła
- sól

Sposób wykonania :

Mięso opłukać, zemleć, dodać bułkę namoczoną w mleku i odcisnąć, jajka, następnie masło.

Dokładnie wyrobić, posmarować żółtkiem, ukształtować okrągłe kotlety, oprószyć tartą bułką, obsmażyć w maśle.

Mózdzek opłukać, ostrożnie zdjąć przekrwione błony.

Zagotować wodę z octem, mózg kilka razy powoli zagotować.

Przetrzeć przez sito i mieszać z tartą bułką i żółtkiem, posolić, smarować tą masą kotlety.

Poukładać na blachę i wstawić do piekarnika.

Piec 10 minut.

W tym czasie udusić grzyby w maśle z cebulą, dodać pieprzu, soli.

Kotlety wyłożyć na ogrzany półmisek, obłożyć grzybami.

Kotlety cielęce z papryką

- 4 plastry cielęciny sznycłowej
- duża cebula
- strąk zielone papryki
- strąk czerwonej papryki
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki oleju
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Papryki umyć, oczyścić z nasion i pokroić w cienkie paski.

Cebulę obrać z łusek i pokroić w talarki.

Mięso lekko rozbić (przez folię), oprószyć solą oraz szczyptą pieprzu, a następnie

obtoczyć w mące.
Olej rozgrzać na patelni, zrumienić cielęcinę z obu stron.
Przełożyć ją na talerz, na patelni zeszklić cebulę.
Włożyć mięso, paprykę i koncentrat.
Podlać odrobiną wody, dusić około 15 minut.
Podawać z ryżem na sypko.

Kotlety jagnięce z piklami curry (Szkocja)

- 1 mały kalafior
- 2 marchewki
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki marynowanego zielonego pieprzu
- 250 ml octu z białego wina
- 125 g cukru
- 2 łyżki przyprawy curry
- 4 goździki
- 4 podwójne kotlety jagnięce
- 2 łyżki oleju
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Dzień wcześniej kalafior oczyścić i opłukać, podzielić na różyczki.

Marchewki obrać i umyć.

Przygotowane warzywa gotować około 6 minut w osolonej wodzie, odcedzić, przelać zimną wodą i osączyć.

Marchew pokroić w kostkę.

Czosnek obrać i pokroić w plasterki.

Zielony pieprz pokroić.

Do octu dodać cukier, curry, goździki, czosnek i zielony pieprz, zalewę gotować około 10 minut na wolnym ogniu.

Blanszowane warzywa zalać zalewą, przykryć i odstawić na 24 godziny w chłodne miejsce.

Pikle co jakiś czas wymieszać.

Kotlety opłukać, osuszyć, doprawić solą i pieprzem.

Smażyć na oleju z każdej strony po około 3 minuty.

Pikle osączyć i podawać z kotletami.

Kotlety mielone z wędzonym boczkiem

- 40 dag mielonego mięsa wołowego
- 20 dag wędzonego boczku

- 1 jajko
 - 1 czerstwa bułka (5 dag)
 - 1 cebula (10 dag)
 - 1/2 szklanki mleka
 - 1 łyżka masła
 - 4 łyżki bułki tartej
 - sól
 - pieprz
- do smażenia:
- 6 łyżek oleju

Sposób wykonania :

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, zemleć w maszynce razem z boczkiem i pokrojonym w kostkę.

Otrzymaną masę połączyć z mięsem mielonym i jajkiem.

Cebulę obrać, posiekać, usmażyć na maśle i dodać do masy mięsnej.

Posolić, popieprzyć i starannie wyrobić.

Jeżeli masa mięsna jest zbyt rzadka, należy dosypać tartej bułki.

Formować małe kotleciki, panierować w bułce tartej i smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron na rumiano.

Kotlety schabowe zapiekane z serem

- 4 kotlety schabowe
- 1 łyżka oleju
- 20 dag sera comté lub ementalera
- 15 dag gotowanej szynki
- 1 jajo
- słodka papryka w proszku
- 1 łyżeczka listków rozmarynu
- 4 gałązki rozmarynu
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso oplukać i osuszyć ręcznikiem kuchennym.

Doprawić solą i pieprzem.

Kotlety smażyć na rozgrzanym oleju po 5 minut z każdej strony, przelożyć do natuszczzonego płaskiego naczynia żaroodpornego.

Piekarnik nagrzać do 220oC. Ser zetrzeć.

Szynkę pokroić w małą kostkę.

Jajo wymieszać z solą i pieprzem, papryką i listkami rozmarynu.

Dodać ser i szynkę, wymieszać, masę wyłożyć na kotlety.

Mięso zapiekać około 15 minut na złocisto brązowo.

Gałązki rozmarynu oplukać i osuszyć.

Kotlety wyłożyć na talerze, udekorować gałązkami rozmarynu.
Podawać np. ze smażonymi ziemniakami i sałatką warzywną.

Kotlety schabowe z warzywami

- 1 czerwona papryka
- 10 dag rzodkiewki
- 10 dag kielków fasoli
- 10 dag zielonego groszku w strączkach
- 4 kotlety schabowe
- 3 łyżki oleju
- sok z 1 pomarańczy
- 1 łyżka musztardy z całymi ziarnami gorczycy (np. francuskiej)
- 1 łyżka sosu sojowego
- sól, pieprz
-

Sposób wykonania :

Paprykę oczyścić, opłukać, osuszyć i pokroić w paski.

Rzodkiewkę oczyścić, umyć i pokroić w plasterki.

Kielki opłukać gorącą wodą i osączyć.

Groszek oczyścić i opłukać.

Kotlety opłukać, osuszyć, doprawić solą i pieprzem.

Smażyć na 1 łyżce oleju po 2 - 3 minuty z każdej strony, odstawić w ciepłe miejsce.

Rozgrzać pozostały olej i podduścić na nim paprykę.

Dodać rzodkiewkę, kielki i groszek, warzywa dusić jeszcze 2 minuty.

Wlać sok pomarańczowy, dodać musztardę i sos sojowy, krótko podgrzewać, doprawić solą i pieprzem.

Warzywa i kotlety wyłożyć na talerze, ewentualnie udekorować natką pietruszki.

Kotlety siekane

- 0,75 kg baraniny z łopatki
- 3 jaja
- 2 dag masła
- bułka tarta
- tłuszcz do smażenia (olej, masło)

Sposób wykonania :

Mięso umyć, oczyścić z żył, posiekać drobno.

Dołożyć do tego dwie łyżki tartej bułki, 2 żółtka, kawałek masła, posolić, dobrze

wymieszać, porobić kształtne kotleciki.

Smarować rozbitym jajem, osypać buleczką i smażyć, najlepiej w maśle.

Do takich kotletów podaje się sos rumiany, kaparowy, korniszonowy lub z grzybów.

Kotlety wieprzowe z sosem ziołowym

- 1 cebula
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki
- 350 ml bulionu mięsnego (instant)
- 2 łyżki posiekanych mieszanych ziół
- 150 g gęstej śmietany
- sól, pieprz
- starta gałka muszkatołowa
- 1 łyżka soku z cytryny
- 4 kotlety wieprzowe (po 15 dag)
- zmielony kminek
- 4 łyżki oleju słonecznikowego

Sposób wykonania :

Cebulę obrać i posiekać, zeszklić na roztopionym maśle.

Wsypać mąkę i przesmażyć.

Stale mieszając porcjami dodawać bulion i gotować na wolnym ogniu około 10 minut.

Do sosu dodać zioła i wymieszać.

Następnie wlać śmietanę.

Sos zmiksować, doprawić pikantnie solą, pieprzem, gałką muszkatołową i sokiem cytrynowym.

Kotlety umyć i osuszyć, z każdej strony natrzeć solą, pieprzem i odrobiną kminku.

Olej rozgrzać na patelni, na tłuszczu usmażyć mięso.

Kotlety podawać z sosem ziołowym i np. z warzywami lub sałatą i chlebem.

Danie można udekorować ziołami.

Kotlety w ostrym sosie

- 4 kotlety schabowe
- łyżka masła
- sos
- 2 cebule
- 2 łyżki stołowe octu winnego
- 1 szklanka wody
- 3 - 4 korniszony
- 1 łyżka ostrej musztardy

- tymianek
- liść laurowy
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Obsmażyć kotlety na rozgrzanym maśle.

Zdjąć z patelni, odłożyć w ciepłe.

Na tej samej patelni usmażyć na średnim ogniu posiekane cebule.

Gdy nabiorą złotego koloru, zalać octem i gotować na silnym ogniu 1 - 2 minuty (kwas wyparuje, pozostanie smak pół słodki, pół winny).

Dodać wodę, sól, pieprz, liść laurowy, tymianek i obsmażone kotlety.

Przykryć i dusić na wolnym ogniu około 30 minut.

Pod koniec duszenia dodać korniszony pokrojone w talarki.

Przed samym podaniem każdy kotlet posmarować musztardą i zanurzyć na chwilę w sosie, żeby smak musztardy doń przeniknął.

Podawać z ziemniakami, surówką z kapusty cukrowej lub sałatką szanghajską.

Kotlety w ziołowej panierce

- 4 kotlety jagnięce
- ząbek czosnku
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- 3 łyżeczki ziół prowansalskich
- 8 łyżek tartej bułki
- jajko
- żółtko
- 3 łyżki mąki
- 3 łyżki oliwy
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Kotlety opłukać, osuszyć, lekko rozbić.

Następnie oprószyć z obu stron solą i pieprzem.

Ząbek czosnku obrać, rozkroić i natrzeć nim kotlety.

Natkę opłukać, otrzepać z wody, drobno posiekać.

Wymieszać z ziołami i tartą bułką.

Jajko i żółtko rozmącić razem na talerzu.

Kotlety kolejno obtaczać w mące, jajku oraz panierce z ziół, natki, tartej bułki.

Panierkę mocno docisnąć.

Oliwę rozgrzać na dużej patelni.

Kotlety obsmażyć na złoty kolor (po 3 - 4 minuty z każdej strony).

Podawać ze szpinakiem lub fasolką szparagową i smażonymi ziemniakami.

Kotlety z dzika

- 0,5 kg schabu z dzika
- 1 jajo
- 1 dag mąki
- sól
- 2 dag masła

Sposób wykonania :

Z mięsa wykroić 4 kotlety, zbić tłuczkiem, posolić, obtoczyć w rozbitym jajku i mące, smażyć na gorącym maśle.
Do kotletów z dzika podaje się sos musztardowy.

Kotlety ze szpikiem

- 22 dag cielęciny
- 22 dag szpiku
- sól
- mała bułka
- żółtko
- 2 dag tartej bułki
- 5 dag masła
- cytryna

Sposób wykonania :

Miękki kawałek cielęciny, wyżyłowany doskonale, pokrajać w drobne kawałki.
Na pół funta cielęciny wziąć pół funta szpiku i cielęcinę razem ze szpikiem tłuc w moździerzu, odrzucając starannie żyłki, które jeszcze będą się oddzielać.
Gdy wszystko zbite na masę, posolić nieco i włożyć łyżkę rozmoczonego środka od dobrej bułki.
Wyjąć masę z moździerza, robić cienkie kotlety, posmarować samym żółtkiem, rozbitym z odrobiną wody, posypać utłuczoną przesianą bułką i smażyć na rumianym maśle.
Podaje się z plasterkami cytryny.
Bardzo strawne dla chorych.

Kotlety z kapustą i jabłkami

- 1/2 kg mielonego mięsa wołowego
- jajko
- kajzerka

- 10 dag wędzonego boczku
- 2 jabłka
- 2 cebule
- 1/2 kiszzonej kapusty
- szklanka soku jabłkowego
- listek laurowy
- 10 ziaren jałowca
- łyżeczka startej skórki cytryny
- 2 łyżki chrzanu
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 2 łyżki mąki
- 3 łyżki masła
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Cebulę obrać, pokroić w kostkę.

Boczek pokroić w kostkę, smażyć na patelni 2 - 3 minuty, dodać połowę cebuli, zeszklić.

Dodać kapustę, sok jabłkowy, listek laurowy i ziarna jałowca.

Dusić na małym ogniu 30 minut.

Kajzerkę namoczyć w wodzie, odcisnąć.

Do mięsa dodać resztę cebuli, kajzerkę, jajko, chrzan, natkę pietruszki i skórę z cytryny.

Wyrobić.

Uformować 8 płaskich kotlecików i oprószyć je mąką.

Jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić w krążki.

Masło roztopić na patelni, włożyć kotlety, smażyć z dwóch stron po 10 minut, wyjąć.

Następnie usmażyć krążki jabłek.

Gorącą kapustę wyłożyć na półmisek.

Na wierzchu ułożyć kotlety i plasterki jabłek.

Kotlety z mielonej wołowiny (Chiny)

- 40 dag mielonej wołowiny
- 1 łyżka smalcu
- 3 ziemniaki
- 3 cebule
- łyżeczka mielonego imbiru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- jajko
- 2 łyżki sosu sojowego
- łyżka wody
- 1/2 szklanki oleju
- 2 kostki rosółowe
- sól

Sposób wykonania :

Ziemniaki obrać, utrzeć na grubej tarce, dodać pół drobno posiekanej cebuli, wymieszać.

Mięso włożyć do miski, dodać ziemniaki z cebulą, imbir, sól, smalec, 1 łyżkę mąki ziemniaczanej, jajko, 1 łyżkę sosu sojowego.

Całość mieszać tak długo, aż powstanie jednolita masa.

Z masy mięsnej uformować kotlety.

Oprószyć mąką ziemniaczaną, odstawić.

Na mocno rozgrzany olej kłaść na patelni kotlety, smażyć najwyżej 3 minuty, z obu stron, przełożyć do rondla i wstawić do średnio nagrzanego piekarnika, pozostawiając drzwiczki uchylone.

Resztę cebuli pokroić w plastry.

Z patelni odlać 3/4 oleju, usmażyć cebulę, na złoto, wlać rozpuszczoną w wodzie kostkę rosółową, resztę sosu sojowego, dusić 20 sekund.

Do cebuli przełożyć kotlety i dusić chwilę na niezbyt ostrym ogniu.

Podawać z ryżem smażonym lub makaronem i sałatką z ogórków.

Kotlety z mózgu cielęcego

- 0,5 kg mózgu cielęcego
- łyżka octu
- sól
- 2 jaja
- 2 dag tartej bułki
- 5 dag masła

Sposób wykonania :

Kotleciki z mózdzku cielęcego służą do okładania różnych jarzyn.

Mózg moczyć godzinę, wyłożyć na surowo, bo łatwiej żyłki zdjąć, nalać wodą osoloną, do której wlać trzeba łyżkę octu.

Zagotować dobrze raz, odcedzić, pokrajać na płaskie kawałki, nadając formę okrągłą, maczać w rozbitym jajku, posypać bułką tartą i smażyć na klarownym maśle na obie strony, aż się zarumienią.

Co bardzo szybko być powinno.

Kotlety z nóżek wieprzowych

- 2 nóżki wieprzowe
- cebula
- włoszczyzna (bez kapusty)
- sól

- liść laurowy
- kilka ziaren ziela angielskiego i pieprzu
- 2 dag tartej bułki
- tłuszcz do smażenia

Sposób wykonania :

Nogi wieprzowe starannie oskrobać, umyć, przerać na pół i gotować kilka godzin (około 3) na słabym ogniu z cebulą, włoszczyzną i przyprawami. Gdy są bardzo miękkie, wybrać kości, a mięso pozostawić do przestygnięcia. Pokrajać na kawałki, posypać tartą bułką i obsmażyć na rumiano. Podawać z sosem musztardowym.

Kotlety z salsą pomidorową

- 90 dag mielonej wołowiny
- 2 jaja
- 7 łyżek bułki tartej
- 2 łyżeczki masła
- 2 łyżki oliwy
- 60 dag pomidorów
- 2 zielone papryki pepperoni
- 2 czerwone cebule
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 2 łyżki soku z cytryny
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso wyrobić z jajami i bułką tartą.

Pikantnie doprawić solą i pieprzem.

Dłońmi zwilżonymi wodą uformować 4 kotlety grubości około 2,5 cm

Na patelni rozgrzać masło z oliwą i smażyć kotlety 5 - 7 minut, odstawić w ciepłe miejsce.

Pomidory naciąć, sparzyć, obrać ze skórki, pokroić w ćwiartki, po usunięciu pestek pokroić na małe kawałki.

Pepperoni umyć, przekroić wzdłuż na pół, usunąć pestki, pokroić w małą kostkę.

Pomidory wymieszać z pepperoni, cebulą i pieprzem.

Kotlety podawać z salsą pomidorową.

Danie udekorować świeżymi ziołami.

Kotlety z wołowiny i ziemniaków w mundurkach (Chiny)

- 250 gramów mielonej wołowiny
- 3 ugotowane w mundurkach ziemniaki
- 1 cebula
- 1 łyżka oleju sojowego
- 1 żółtko
- sól do smaku
- 1 łyżka jasnego sosu sojowego
- 2 łyżki oleju

Sposób wykonania :

Ziemniaki zgnieść, utrzeć na jednolitą masę, rozetrzeć z żółtkiem i solą.
 Na 1 łyżce oleju udusić posiekaną cebulę, dodać mięso, przesmażyć z cebulą, dodać sos sojowy, schłodzić, wymieszać z ziemniakami i uformować kotlety.
 Na patelni z mocno rozgrzany olejem smażyć kotlety z obu stron aż będą rumiane.
 Podawać z makaronem lub smażonym ryżem i dowolnym daniem z warzyw.

Krezki cielęce

- 1,5 kg flaczków cielęcych
- włoszczyzna (bez kapusty)
- 2 jaja
- pół szklanki mleka
- 17 dag mąki
- tłuszcz do smażenia

Sposób wykonania :

Flaczki bardzo starannie umyć, opłukać wielokrotnie, zmieniając wodę, zalać wrzącą wodą, obgotować i odcedzić.
 Włoszczyznę opłukać, zalać litrem wody, zagotować.
 Na wrzący wywar włożyć flaczki, powoli ugotować, pokrajać.
 Przygotować ciasto.
 Żółtka, mleko i mąkę wyrobić starannie, dodać pianę z ubitych białek, wymieszać.
 Flaczki nawlekać po kilka kawałeczków na drewniane szpikulce, maczać w cieście i smażyć w tłuszczu.
 Po usmażeniu wyjąć drewnienka i okładać naokoło jarzyną.

Królik duszony z morelami i suszonymi śliwkami

- 1 kg króliczego mięsa - udziec, comber
- 4 - 5 moreli
- garść suszonych śliwek bez pestek

- 2 szklanki czerwonego, wytrawnego wina
- 25 dag cebuli
- pojemnik słodkiej śmietany 18-proc.
- 3 łyżki oliwy lub sklarowanego masła
- liść laurowy
- tymianek
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Śliwki wypłukać, osączyć i godzinę moczyć w winie.
 Pod koniec moczenia dodać umyte morele (bez pestek), pokroić na połówki.
 Mięso umyć, osuszyć, pokroić na kawałki, oprószyć tymiankiem, pieprzem, solą, obsmażyć na oliwie lub sklarowanym maśle.
 Cebulę obrać, pokroić na ćwiartki, dodać do mięsa.
 Włożyć liść laurowy, wlać pół szklanki wody i dusić 35 minut.
 W połowie duszenia dodać śliwki z winem (morele odłożyć).
 Gdy mięso będzie miękkie, włożyć morele i chwilę razem dusić.
 Następnie wlać śmietanę, wymieszać, przyprawić sos do smaku.
 Wyłożyć potrawę na ogrzany półmisek.
 Podawać z ryżem lub makaronem.

Królik duszony z morelami i suszonymi śliwkami

- 1 kg króliczego mięsa - udziec, comber
- 4 - 5 moreli
- garść suszonych śliwek bez pestek
- 2 szklanki czerwonego, wytrawnego wina
- 25 dag cebuli
- pojemnik słodkiej śmietany 18-proc.
- 3 łyżki oliwy lub sklarowanego masła
- liść laurowy
- tymianek
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Śliwki wypłukać, osączyć i godzinę moczyć w winie.
 Pod koniec moczenia dodać umyte morele (bez pestek), pokroić na połówki.
 Mięso umyć, osuszyć, pokroić na kawałki, oprószyć tymiankiem, pieprzem, solą, obsmażyć na oliwie lub sklarowanym maśle.
 Cebulę obrać, pokroić na ćwiartki, dodać do mięsa.
 Włożyć liść laurowy, wlać pół szklanki wody i dusić 35 minut.
 W połowie duszenia dodać śliwki z winem (morele odłożyć).
 Gdy mięso będzie miękkie, włożyć morele i chwilę razem dusić.
 Następnie wlać śmietanę, wymieszać, przyprawić sos do smaku.

Wyłożyć potrawę na ogrzany półmisek.
Podawać z ryżem lub makaronem.

Królik w czerwonej potrawce

- sprawiony królik
- ząbek czosnku
- 3 marchewki
- 2 łodygi selera naciowego
- łyżka koncentratu pomidorowego
- łyżka słodkiej papryki
- 2 łyżeczki miodu
- listek laurowy
- 2 łyżki oleju
- szklanka bulionu drobiowego
- łyżka posiekanej natki pietruszki
- sól

Sposób wykonania :

Królika umyć, osuszyć, podzielić na porcje.

Posmarować miodem i natrzeć solą.

Marchewki oskrobać, opłukać, pokroić w kostkę.

Łodygę selera naciowego oczyścić, opłukać i drobno posiekać.

Ząbek czosnku obrać i przekroić na pół.

Olej rozgrzać na patelni, wrzucić czosnek.

Gdy się zrumieni usunąć go z patelni.

Następnie włożyć mięso, obsmażyć, po czym umieścić w rondlu.

Dodać warzywa i koncentrat pomidorowy, oprószyć papryką.

Wlać połowę bulionu i dusić pod przykryciem 60 - 80 minut, podlewając resztą bulionu.

Gotowe mięso wraz z warzywami wyłożyć na półmisek, posypać drobno posiekaną natką.

Królik w sosie porzeczkowym

- 4 filety combra
- 1/4 l oleju
- 6 jagód jałowca
- 6 ziarenek czarnego pieprzu
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- filiżanka czarnych porzeczek
- 2 - 3 łyżki wermutu
- 6 łyżek słodkiej śmietany

- 1 łyżkę gęstej śmietany
- szczypta zmielonego ziela angielskiego
- sól, świeżo zmielony biały pieprz

Sposób wykonania :

Mięso marynuj przez noc w zaprawie z oleju, jagód jałowca, ziarenek pieprzu i ziela angielskiego.

Powinno być całkowicie zanurzone w oleju.

Porzeczki zmiksuj.

Mięso wyjmij z zaprawy, osusz.

Posyp solą i pieprzem.

Szybko obsmaż na bardzo gorącym oleju z obu stron.

Następnie przełóż do rondla, dodaj przyprawy, zmiksowane porzeczki, wermut, śmietanę i duś na wolnym ogniu.

Krój w ukośne plastry, podawaj z sosem.

Królik w warzywach

- 1 sprawiony królik (około 2 kg, podzielony na 8 części)
- 3 łyżki oleju
- 3 gałązki świeżego majeranku
- 3 listki laurowe
- 1/4 l wytrawnego białego wina
- 1/4 l rosółu warzywnego (instant)
- 2 duże pęczki włoszczyzny
- 50 dag ziemniaków
- 15 dag gęstej kwaśnej śmietany
- 1 łyżka mąki
- kilka gałązek natki pietruszki lub innych świeżych ziół do dekoracji
- sól, świeżo mielony pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, natrzeć solą i świeżo zmielonym pieprzem.

Mocno rozgrzać olej w brytfance, smażyć na nim kawałki królika kilka minut na średnim ogniu (mięso często odwracać).

Majeranek opłukać, osuszyć, przełożyć z listkami laurowymi do mięsa.

Całość podlać rosółem warzywnym i wytrawnym winem.

Wszystkie składniki dusić godzinę na małym ogniu pod przykryciem.

Włoszczyznę oczyścić, opłukać pod bieżącą wodą i osuszyć.

Pietruszkę (z włoszczyzny), pory i marchewkę pokroić w cienkie plasterki, seler na mniejsze kawałki.

Ziemniaki obrać, również pokroić w plasterki.

Przygotowane warzywa przełożyć do królika po 30-35 minutach duszenia.

Kwaśną śmietanę wymieszać na gładko z mąką, przełożyć do mięsa i warzyw, dokładnie rozprowadzić, krótko zagotować na małym ogniu (nie przerywając mieszania).

Gotowe danie przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Przed podaniem królika w warzywach udekorować gałązkami natki pietruszki lub innych świeżych ziół.

Podawać na gorąco bezpośrednio po przyrządzeniu.

Krucze medaliony z sarniny

- 3 dag suszonych grzybów
- 3 łyżki masła
- 12 medalionów z sarny
- 2 małe cebule
- kieliszek wytrawnego wina czerwonego
- szklanka śmietany
- łyżeczka sosu worcester
- łyżeczka soku z cytryny
- łyżka rzeżuchy
- sól, biały pieprz

Sposób wykonania :

Grzyby zalać szklanką wrzątku i odstawić na 10 minut.

Medaliony opłukać, osuszyć.

Masło rozgrzać na dużej patelni i obsmażyć medaliony (po 2 minuty z każdej strony).

Następnie przełożyć na ogrzany półmisek, przykryć i trzymać w ciepłym miejscu.

Cebule obrać, posiekać i zeszklić na tym samym tłuszczu.

Grzyby osączyć, pokroić i dusić z cebulą jeszcze 5 minut.

Wlać wino i gotować, aż płyn prawie całkiem odparuje.

Następnie wlać wodę, w której moczyły się grzyby, oraz śmietanę.

Gotować jeszcze kilka minut, aż sos się zagęści.

Przyprawić solą, pieprzem, sosem worcester i sokiem z cytryny.

Medaliony wyłożyć na talerze, polać sosem grzybowym.

Przed podaniem posypać rzeżuchą.

"Książeczki" schabowe z szynką i serem

- 8 cienkich kotletów schabowych
- 4 plastry sera żółtego
- 2 plastry gotowanej szynki
- 50 g mielonych migdałów
- 4 łyżki tartej bułki
- 1 jajko

- 1 mała filiżanka mąki
- 1 szklanka oliwy
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Wymieszać mielone migdały z czterema łyżeczkami tartej bulki.

Posolić i popieprzyć kotlety schabowe.

Na czterech ułożyć po plasterku sera połówce plastra szynki.

Nakryć pozostałymi czterema kotletami schabowymi.

Obtoczyć w mące, rozmąconym jajku i tartej bulce z mielonymi migdałami.

Smażyć z obu stron na rozgrzanej oliwie, osączyć nadmiar tłuszczu i podawać.

Lazania mięsno-szpinakowa

- 24 płyty lazanii
- 1/2 kg szpinaku mrożonego
- 2 cebule
- ząbek czosnku
- łyżka suszonego oregano
- 2 łyżki oleju
- szklanka przecieru pomidorowego
- 30 dag mielonego mięsa, najlepiej drobiowego
- szklanka mleka
- 20 dag sera żółtego
- łyżka mąki
- cukier
- starta gałka muszkatołowa
- łyżka masła
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Cebule i czosnek obrać z łupin, drobno posiekać.

W rondlu rozgrzać łyżkę oleju, usmażyć połowę cebuli i czosnku.

Dodać przecier pomidorowy, łyżeczkę cukru i oregano.

Przyprawić do smaku solą i pieprzem, gotować 15 minut.

5 dag sera zetrzeć na tarce, pozostały pokroić w drobną kostkę.

Mąkę wymieszać z kilkoma łyżkami mleka.

Resztę mleka zagotować, wlać mąkę rozpuszczoną w mleku, mieszając gotować na małym ogniu, aż zgęstnieje.

Dodać starty ser, sos mieszać do chwili, gdy ser się rozpuści.

Na patelni rozgrzać olej, usmażyć mięso z odłożoną cebulą i czosnkiem.

Dodać rozmrożony szpinak, przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową, wymieszać.

Prostokątną formę posmarować masłem.

Na dnie położyć 8 płatków lazanii, na nich połowę mięsa, polać połową sosu serowego. Położyć 8 płatków lazanii, następnie resztę mięsa, rozłożyć pokrojony ser. Całość polać sosem pomidorowym. Przykryć pozostałymi płatkami, polać resztą sosu serowego. Piec 40 minut w temperaturze 180oC.

Lasagne z mięsem i papryką

- 15 płatów lasagne
- 500 ml bulionu warzywnego
- 2 łyżki oleju
- 30 dag papryki marynowanej w oleju
- 2 szalotki
- 2 ząbki czosnku
- 75 dag mieszanego mięsa mielonego
- 3 łyżki bułki tartej
- 3 łyżki posiekanej bazylii
- 2 jaja
- 10 dag startego parmezanu
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Płaty lasagne gotować w bulionie około 2 minut.

Osączyć i posmarować 1 łyżką oleju.

Paprykę odcedzić.

Szalotki i czosnek obrać, pokroić w kostkę i poddusić na 1 łyżce oleju.

Mięso wyrobić z cebulą, bułką tartą, bazylią, jajami i serem, doprawić.

Natłuszczoną keksówkę (1,5 l) wyłożyć w poprzek płatkami lasagne tak, aby wystawały za brzegi formy.

Ułożyć warstwami po 1/3 papryki, mięsa i lasagne.

Czynność wykonać jeszcze dwa razy, kończąc warstwą mięsa, przykryć wystającym makaronem.

Lasagne piec około 45 minut.

Mazurski paprykarz z cielęciny

- 1 kg cielęciny (z łopatki, mostku lub górkii)
- 2 dag mąki
- 4 dag cebuli
- 5 dag smalcu
- papryka

- sól
- 2 - 3 łyżki przecieru pomidorowego lub śmietany
- pół szklanki rosółu z kostki bulionowej

Sposób wykonania :

Posiekać drobno średnią cebulę i przesmażyć z tłuszczem w rondelku. Pokrajać w kostkę mięso cielęce, obsypać mąką, włożyć w podsmażoną cebulę. Posolić i dodać papryki do smaku, przecier pomidorowy, zalać rosółem i dusić na wolnym ogniu do miękkości. Zamiast pomidorów można użyć kwaśnej śmietany. Paprykarz mazurski podaje się z pyzami.

Medaliony a la Rossini

- 6 plastrów polędwicy wołowej lub wieprzowej grubości około 2,5 cm
- 50 g masła
- 3 łyżki oleju z pestek winogron
- 50 ml brandy
- 100 ml bulionu wołowego
- 3 łyżki galaretki malinowej
- 1 łyżka octu owocowego
- łyżeczka pieprzu
- łyżeczka soli
- a ponadto
- 1 kg ziemniaków jednakowej, średniej wielkości
- 1 jajko
- tłuszcz do smażenia
- pieprz
- 1 łyżeczka soli

Sposób wykonania :

Wrzuć do wrzątku ziemniaki w łupinkach. Gotuj przez 7 minut, licząc od chwili, kiedy woda ponownie zacznie wrzeć. Odcedź, obierz i potnij w makaronik (na tarce). Jeśli nie masz takiej tarki, utrzyj na zwykłej, ale z dużymi oczkami. Wymieszaj w misce z solą, pieprzem i ubitym jajkiem. Rozgrzej na małej patelni tłuszcz. Połóż tyle masy ziemniaczanej, by powstały tosty grubości 1,5 cm Smaż na średnim ogniu. Gdy placki przyrumienią się od spodu, przelóż na drugą stronę. Gorące odsącz z tłuszczu na bibule i przelóż na idealnie czystą blachę. Uformuj palcami ładne medaliony. Rozgrzej na dużej patelni masło i olej. Jeśli nie masz tak dużej patelni, by pomieściła 6 steków, weź dwie mniejsze.

Usmażone na rumiano (6 minut z każdej strony) - posyp solą i pieprzem.
Ułóż medaliony na ziemniaczanych tostach.
Wstaw do piekarnika nagrzanego do 170oC.
Wcześniej przygotuj sos.
Wlej do tłuszczu, który pozostał na patelni, konfiturę malinową, ocet i brandy.
Zagotuj, wsyp pieprz cayenne (ma przełamać słodkość sosu).
Gotuj przez 3 minuty na małym ogniu.
Podgrzej półmisek.
Układaj na nim tosty ziemniaczane z medalionami.
W sosjerce podaj sos.
Na każdym steku kładź śliwkę z octu, a jeśli uda Ci się kupić, to plastry podsmażonej wątróbki gęsej.

Medaliony w galaretkę z korniszonami i winogronami

- 1 kromka pieczywa tostowego
- 1 mała cebula
- 1 jajko
- 30 dag mielonego mięsa
- sól
- pieprz
- słodka papryka
- 70 dag schabu
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżeczki żelatyny
- pół marchewki
- 200 ml rosółu
- 3 łyżki sherry
- 5 korniszonów
- 3 marynowane cebulki
- kilka winogron i truskawek
- trochę mandarynek z puszki
- kilka gałązek natki pietruszki i majonez do dekoracji

Sposób wykonania :

Chlebek tostowy namoczyć w zimnej wodzie.
Cebulę obrać, posiekać. Chlebek odcisnąć, zagnieść z mięsem, jajkiem, cebulką, solą, pieprzem i słodką papryką.
Uformować 10 małych krążków.
Schab pokroić na 15 grubych plasterków, smażyć je 4 minuty na oleju.
Przyprawić solą i pieprzem, zdjęć z patelni.
Na ten sam tłuszcz przełożyć krążki mielonego mięsa, smażyć 6 minut, wystudzić.
Żelatynę rozpuścić.
Marchewkę obrać, pokroić w plasterki.
Rosół zagotować, dodać marchewkę, gotować 4 minuty, wyjąć.

Do rosółu wlać sherry i 1 łyżkę zalewy z ogórków, przyprawić.

Zdjąć z ognia.

Dodać żelatynę, wystudzić.

Korniszony osączyć, pokroić w wachlarzyki.

Cebulki pokroić na ćwiartki, winogrona na połówki, truskawki w plasterki.

Krażki z mielonego mięsa obłożyć korniszonami, cebulkami, marchewką i listkami natki.

Plastry schabu obłożyć winogronami, truskawkami, mandarynkami i natką.

Całość posmarować tężejącą galaretką, włożyć na 30 minut do lodówki.

Bezpośrednio przed podaniem udekorować kleksami majonezu i gałązkami natki pietruszki.

Posypać słodką papryką.

Medaliony wieprzowe z jabłkami w winie

- 4 małe jabłka
- 250 ml wytrawnego białego wina (np. Cordici)
- 2 łyżki cukru
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 50 dag polędwiczki wieprzowej
- suszone zioła włoskie
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki chrzanu (ze słoiczka)
- 125 ml śmietany
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Jabłka obrać, przekroić poziomo na pół, wydrylować gniazda nasienne.

Wino zagotować z 125 ml wody, cukrem, cynamonem i sokiem z cytryny.

Włożyć jabłka, dusić około 3 minut.

Wyjąć i osączyć, wywar zachować.

Mięso umyć i osuszyć, pokroić na 12 plastrów.

Medaliony oprószyć pieprzem i posypać ziołami.

Smażyć na rozgrzanym oleju z każdej strony około 3 minut.

Doprawić solą, wyjąć z patelni i odstawić w ciepłe miejsce.

Do tłuszczu ze smażenia wlać winny wywar.

Dodać chrzan, i śmietanę, wymieszać, zagotować, doprawić solą i pieprzem.

Sos wlać na talerze, wyłożyć medaliony i jabłka.

Danie można udekorować orzeszkami pinii, wisienkami koktajlowymi i ziołami.

Medaliony z zielonym pieprzem

- 3/4 kg polędwiczek wieprzowych
- 3 cebule
- ząbek czosnku
- 4 łyżki oleju
- kieliszek winiaku
- 2 szklanki bulionu
- 1/2 szklanki gęstej śmietany
- 2 łyżki zielonego pieprzu w marynacie
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Polędwiczki umyć, osuszyć, pokroić w poprzek włókien na medaliony.

Mięso lekko rozbić przez folię.

Cebulę i czosnek obrać, drobno posiekać.

Tłuszcz rozgrzać na dużej patelni.

Obsmażyć medaliony z obu stron na złoty kolor.

Następnie zdjąć z patelni, oprószyć solą i pieprzem, zawinąć w folię aluminiową i wstawić do piekarnika rozgrzanego do temperatury 80oC.

Cebulę i czosnek zeszklić na tym samym tłuszczu.

Wlać winiak i bulion.

Gotować na silnym ogniu, aż płyn zmniejszy objętość o połowę.

Następnie sos przetrzeć przez sito lub zmixować.

Dodać śmietanę, zamieszać, przyprawić solą.

Sos ponownie podgrzać.

Ziarna zielonego pieprzu osączyć z zalewy, lekko rozgnieść i dodać do sosu.

Medaliony rozwinąć z folii, wyłożyć na talerze, polać sosem.

Podawać z makaronem i gotowanymi jarzynami.

Mięsna pizza

- 75 dag mielonej wieprzowiny
- 2 ząbki czosnku
- 3 jajka
- 2 - 3 cebule
- 4 pomidory
- 24 dag mozzarelli
- 3 łyżki przecieru pomidorowego
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- tłuszcz do blachy
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Czosnek oraz cebulę obrać i posiekać.

Wieprzowinę wymieszać z jajkami, cebulą, czosnkiem i przecierem pomidorowym.
Przyprawić solą i pieprzem.
Masę mięsną rozsmarować na natłuszczonej blasze.
Piec 15 minut w 250oC.
Pomidory i ser pokroić na plastry i obłożyć nimi podpieczony placek.
Wstawić ponownie do piekarnika i piec jeszcze 15 minut w temperaturze 220oC.
Przed podaniem posypać natką.

Mięso z goździkami

- 1,2 kg środkowego schabu
- 1 łyżka masła
- 3 łyżki goździków
- 2 łyżki cukru
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć, dokładnie osuszyć.
Sól wymieszać z cukrem i białym mielonym pieprzem, natrzeć starannie schab, odstawić w chłodne miejsce na 1 godzinę.
Schab zrumienić na rozgrzanym maśle, ułożyć na blasze, nakłuć goździkami, poleć tłuszczem ze smażenia.
Piec około 1 godziny w temperaturze 180 oC często polewając wytwarzającym się sosem.

Miętowe szaszłyki

- 1/2 kg baraniny
- kilka gałązek mięty
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki octu winnego
- 8 łyżek oleju
- łyżka oliwy
- strąk żółtej papryki
- strąk zielonej papryki
- 30 dag pomidorków koktajlowych
- szklanka ryżu
- strączek papryczki chili
- kostka bulionowa
- 3 pieczarki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Miętę posiekać.

Wymieszać z octem, posiekanym czosnkiem, szczyptą soli i pieprzu, dodać 6 łyżek oleju.

Mięso pokroić w dużą kostkę, zalać marynatą i wstawić do lodówki na godzinę.

Chili oczyścić i drobniutko posiekać.

Pieczarki obrać, pokroić w drobną kostkę.

Chili i piezarki podsmażyć na oliwie, oprószyć solą i pieprzem.

Zagotować 2 szklanki wody z kostką bulionową, wsypać ryż.

Gotować 15 minut na małym ogniu.

Wymieszać z pieczarkami i chili, przełożyć do żaroodpornego naczynia i wstawić do piekarnika (150°C).

Papryki oczyścić, pokroić na kawałki.

Pomidorki opłukać i osuszyć.

Mięso osączyć.

Na patyczki nadziać na przemian paprykę, mięso i pomidorki.

Szaszłyki obsmażyć na rozgrzanym oleju.

Włożyć na półmisek z ryżem, skropić marynatą i zapiekać 10 minut.

Mostek cielęcy nadziewany

- 1,5 kg mostku
- 2 bułki
- mleko
- 12,5 dag słoniny
- 1 cebula
- 0,5 kg cielęcej wątróbki
- 4 - 5 pieczarek
- 2 jaja
- 5 dag masła
- sól, pieprz
- lubczyk
- zielona pietruszka

Sposób wykonania :

Tłusty gruby mostek cielęcy wymoczyć z godzinę w wodzie zimnej, wypłukać i posolić.

2 bułki montowe obetrzeć ze skóry i namoczyć w mleku.

Ćwiartkę młodej słoniny usiekać na masę, przesmażyć z 1 całą cebulą utartą na tarce i sparzoną gorącą wodą tak, aby się cebula ani cielęcina nie rumieniły, tylko dusiły.

Pół cielęcej wątróbki usiekanej, trochę świeżych duszonych w maśle pieczarek, soli, pieprzu, lubczyku oraz trochę gałązek zielonej pietruszki siekanej, łyżkę masła, 2 całe jaja i owe bułki razem dobrze wymieszać, nadziać mostek pod błoną i upiec pod blachą, smarując masłem ciągle, a nie polewając ani kropili wody.

Trzeba bardzo starannie piec i pilnować, wiedząc, że cała dobroć pieczeni każdej pieczonej w piecu zależy na tym, aby ją od razu w gorący piec włożyć i ciągle smarować nie polewając niczym.

Włożywszy zaś pieczeń w nie bardzo gorący piec, pozwalamy, aby sos mięsny zamiast się ścisnąć, wychodził z mięsa i gotował się, przez co pieczeń będzie twarda i łykowata.

Móźdzek panierowany

- 6 cielęcych mózdków
- 2 czubate łyżki mąki
- 4 czubate łyżki bułki tartej
- 2 łyżki oleju
- marchewka
- por
- kawałek selera
- cebula
- goździk
- ziele angielskie
- sól, pieprz ziarnisty

Sposób wykonania :

Marchewkę i seler oskrobać.

Por oczyścić i umyć.

Cebulę obrać, wbić w nią goździk.

Warzywa zalać 4 szklankami wody.

Posolić, wsypać po kilka ziarenek pieprzu oraz ziela angielskiego i gotować 20 minut.

Mózdzki włożyć do lekko wrzącego bulionu.

Garnek przykryć, zdjąć z ognia i tak zostawić, aż wszystko wystygnie.

Następnie mózdzki wyjąć z bulionu, dokładnie osączyć, obrać z błon, przekroić na połowy.

Obtoczyć je kolejno w mące, roztrzepanym jajku i bułce tartej.

Na dużej patelni rozgrzać olej, włożyć mózdzki, zrumienić je z obu stron.

Przełożyć na talerz, oprószyć solą i pieprzem.

Podawać np. ze szpinakiem.

Musaka (Grecja)

- 75 dag mielonej wołowiny pół na pół z baraniną
- 1,5 kg bakłażanów
- 4 pomidory (40 dag)
- 25 dag startego ostrego sera
- 3 - 4 jajka
- 1 cebula (10 dag)
- 1 łyżka masła
- 1 ząbek czosnku

- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 szklanka białego wytrawnego wina
- oliwa
- 5 - 6 łyżek bułki tartej
- natka pietruszki
- ziola (oregano, bazylija, estragon, rozmaryn)
- gałka muszkatołowa
- cukier
- sól, pieprz

sos beszamelowy:

- 4 dag masła
- 4 dag mąki pszennej
- 2 szklanki mleka
- 1 łyżeczka śmietany 30-procentowej
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Bakłażany opiec na blasze, obrać, pokroić na plastry grubości 1,5 cm, posolić i osączyć na sitku.

Po 1 godzinie oprószyć je mąką i usmażyć na oliwie na złoty kolor.

Przełożyć na tlerz i odstawić w ciepłe miejsce.

Pomidory umyć, sparzyć, obrać, przekroić, oczyścić z pestek pozostawić do odcieknięcia.

Posiekaną cebulę i czosnek zrumienić na maśle.

Dodać mięso i rozgnieść je na patelni podczas smażenia, aby nie było grudek.

Dodać pomidory, ziola, startą gałkę muszkatołową, sól, pieprz, szczyptę cukru i dusić 45 minut, podlewając winem.

Następnie zdjęć z ognia, wymieszać z 2 łyżkami bułki tartej i odstawić.

Gdy masa wystygnie, wbić żółtko oraz połączyć z pianą ubitą z białek.

Blachę wysmarować oliwą wymieszaną z masłem i wysypać 1 łyżką bułki tartej.

Ułożyć na niej warstwę upieczonych bakłażanów, posypać 2 łyżkami bułki tartej, następnie ułożyć masę mięsno-pomidorową.

Posypać resztą bułki i jeśli pozostało jeszcze trochę bakłażanów ułożyć z nich wierzchnią warstwę.

Przygotować sos: do roztopionego masła wsypać mąkę, rozmieszać i nim się zrumieni, wlać zimne mleko.

Posolić, popieprzyć i stale mieszając, podgrzewać, aż sos zgęstnieje.

Wtedy dodać śmietankę.

Musakę zalać beszamelem, gęsto posypać serem i wstawić na 45 minut do piekarnika nagrzanego do temperatury 180-190oC.

Zapiec na złoty kolor.

Przed podaniem posypać natką i pokroić na porcje.

Mus z szynki

- 0,5 kg szynki gotowanej

- 4 - 5 małych cebul
- 10 dag masła
- kolendra
- żelatyna

Sposób wykonania :

Szynkę bez tłuszczu posiekać razem z małymi cebulkami.

Następnie utrzeć w makutrze i przefasować przez sito.

Włożyć do żaroodpornego naczynia, dołożyć świeże masło, wsypać do smaku tłuczonej kolendry i co najmniej pół godziny trzymać na płytce niezbyt gorącej, ale i nie za zimnej, tak żeby masa nabrała jednolitej gęstości.

Ugotować wywar z nóżek i podróbek kurzych, rozpuścić w nim namoczoną poprzednio białą żelatynę (na pół litra płynu wziąć 15 g żelatyny) i wylać porcelanową głęboką salaterkę tą galareta, tak aby była cała nią polana.

Gdy zacznie zastygać, włożyć w środek masę z szynki.

Zastudzić dobrze i wyjąć na okrągły półmisek, ubierając różnymi grzybkami, rydzami, małymi wycinanymi kartofelkami itp.

Można nawet gotowanymi na twardo jajami pokrajanymi w plasterki.

Potrawę tę podaje się po sztuce mięsa, bez żadnych innych dodatków, jak ocet i oliwa, które popsulibyby delikatny smak tego musu.

Nadziewana pieczeń wołowa

- 1,2 kg wołowiny (z mostka, w jednym kawałku)
- 8 dag wędzonego boczku
- 1 kg pieczarek
- 4 pomidory
- 3 średnie cebule
- 1 pęczek włoszczyzny
- 1/2 pęczka pietruszki
- 5 łyżek śmietany kremówki
- 5 łyżek winiaku
- 1 łyżka mąki
- 5 łyżek masła lub margaryny
- sól, biały pieprz

Sposób wykonania :

Pokroić boczek w kostkę.

Obrać, posiekać 1 cebulę.

Oczyścić, drobno pokroić 15 dag pieczarek.

Podsmażyć boczek, dodać warzywa.

Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Umyć i osuszyć wołowinę, ewentualnie lekko roztluc.

Rozłożyć na mięsie nadzienie.

Zwinąć wołowinę w roladę, spiąć wykałaczkami, owinąć sznurkiem.
Ułożyć mięso w dużej brytfance, polać dwiema łyżkami margaryny.
Piec 1 i 3/4 godziny w temperaturze 200oC.
Oczyścić, pokroić na drobne kawałki pęczek włoszczyzny.
Dodać do mięsa pół godziny przed końcem pieczenia, polać 1/2 litra wody i winiakiem.
Wyjąć mięso, zabezpieczyć przed wystygnięciem.
Sos z pieczenia przecedzić do naczynia.
Rozprowadzić mąkę w śmietanie, zagęścić i doprawić sos.
Oczyścić, pokroić w plasterki resztę pieczarek.
Obrać i posiekać pozostałe cebule.
Pomidory sparzyć, zdjąć skórkę, podzielić na ćwiartki i usunąć środki z pestkami.
Dwie ćwiartki odłożyć do dekoracji, resztę drobno pokroić.
Posiekać pietruszkę (część pozostawić do dekoracji).
Rozgrzać resztę tłuszczu na patelni.
Smażyć pieczarki 10 minut, posypać solą i pieprzem.
Dodać pomidory i pietruszkę.
Pokroić mięso w plastry, serwować na półmisku z warzywami i odrobiną sosu.
Udekorować pietruszką i pomidorami.
Sos podawać oddzielnie w sosjerce.

Naleśniki z mięsem i ziołami

- 3 łyżki masła
- 125 g mąki
- 250 ml mleka
- 2 jaja
- 1 cebula
- 2 łyżki oleju
- 35 dag mieszanego mięsa mielonego
- 1 puszka obranych pomidorów
- 2 łyżeczki ziół prowansalskich
- 4 łyżki plancy do smażenia
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Masło roztopić, wystudzić.
Mąkę wymieszać z mlekiem, jajami, szczyptą soli i masłem na gładkie ciasto, odstawić na 30 minut.
Cebulę obrać, posiekać i zeszklić na rozgrzanym oleju.
Dodać mięso i podsmażyć na ostrym ogniu.
Dodać pomidory razem z zalewą i gotować około 20 minut na wolnym ogniu.
Rogout doprawić ziołami, solą i pieprzem, odstawić w ciepłe miejsce.
Na roztopionej plancy z ciasta kolejno usmażyć naleśniki, przełożyć na 4 talerze.
Na każdy naleśnik włożyć porcję farszu mięsnego.

Naleśniki złożyć, udekorować świeżymi ziołami.
Podawać gorące, najlepiej z surówką.

Nerki wieprzowe w sosie jabłkowym

- 4 nerki wieprzowe
- cebula
- 2 łyżeczki mąki
- 2 jabłka
- łyżeczka mieszanki "kolorowy pieprz"
- szklanka bulionu
- 1/2 szklanki czerwonego wytrawnego wina
- 2 łyżki oleju
- 3 łyżeczki jarzynki
- sól

Sposób wykonania :

Nerki obrać z błon i tłuszczu, przekroić wzdłuż na pół.

Następnie włożyć do wrzącej wody i zagotować.

Odcedzić, zalać ponownie wrzącą wodą i gotować jeszcze 15 minut.

Odcedzić, ostudzić i pokroić w poprzek na plasterki.

Cebulę obrać i drobno posiekać, podsmażyć na rozgrzanym tłuszczu.

Dodać pokrojone nerki, wlać bulion i wino, wsypać jarzynkę i ziarna pieprzu.

Dusić pod przykryciem 45 - 50 minut.

Jabłka umyć, obrać, następnie przekroić na ćwiartki i usunąć gniazda nasienne.

Owoce dołożyć do nerek na 10 minut przed końcem duszenia.

Mąkę rozmieszać z kilkoma łyżkami wody, wlać do mięsa i mieszając zagotować.

Ewentualnie dosolić do smaku.

Podawać z makaronem i gotowaną marchewką.

Nóżki cielęce po tatarsku

- 4 nóżki cielęce
- 1 szklanka białego wina
- 5 cebul
- 5 marchwi
- 2 pietruszki
- 4 żółtka z ugotowanych na twardo jaj
- 2 łyżki oliwy
- 3 korniszony
- mała łyżeczka cukru
- sól

- sok z cytryny

Sposób wykonania :

Oczyszczone nóżki sparzyć, doczyścić, przerać na kawałki.
 Zalać wrzącą wodą, raz zagotować i odlać.
 Ponownie zalać wodą, dodać wino i gotować powoli (około 3 godzin).
 Gdy są w połowie miękkie, dodać pokrajane cebule, marchew i pietruszkę.
 Bardzo miękkie nóżki wyjąć z rosółu, jeszcze gorące mięso oddzielić od kości.
 Przyrządzić sos.
 Żółtka utrzeć z oliwą, dodać cukier, rozprowadzić rosółem, wymieszać, osolić.
 Pokrajane nóżki włożyć do sosu i całość zagotować.
 Wcisnąć sok z 1 cytryny.

Nóżki cielęce w galarecie

- 4 nóżki cielęce
- 30 dag włoszczyzny
- pieprz
- ziele angielskie
- imbir
- 2 białka
- kawałek łożu wołowego

Sposób wykonania :

Oczyścić nóżki, wyjąć z nich grube kości, nalać wodą, a gdy się zagotują - odlać, opłukać starannie i nalawszy inną ciepłą miękką wodą gotować bez soli, bo czernieją.
 Dodać korzeni, to jest pieprzu, ziela, imbiru, rozmaitej włoszczyzny i kawałek łożu wołowego, szumując do czysta jak zwykle.
 Powinny się gotować bez przykrywy w garnku glinianym na małym ogniu 2 - 4 godziny.
 Ugotowane miękkie nóżki wyjąć, sos posolić, sklarować białkiem, lejąc 2 białka rozbite wodą w wolny sos i gotując, aż się sklaruje na wolnym ogniu.
 Nóżki pokrajać w kostkę drobną, posolić, ułożyć na salaterce i zalać precedzonym sosem, czyli galareta, mieszając aż ostygnie.
 Podawać na zimno z octem i oliwą.
 Na 4 nóżki nalać półtorej kwarty (1,5 l) wody.
 Same cielęce są niesmaczne, więc na 4 cielęce wziąć 3 wieprzowe i razem gotować.

Oberiba z żeberkami

- 50 dag żeberek
- 5 szt. ziemniaków

- 1 pęczek młodej kalarepy
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki
- szczypta kminku
- 1 łyżka zielonego siekanego koperku
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Żeberka umyj, podziel na 4 porcje.

Włóż do rondla, zalej litrem wody, dodaj przyprawy i gotuj.

Kalarepkę umyj, obierz, część młodych liści pozostaw.

Kalarepkę pokrój w półplastry, listki posiekaj.

Ziemniaki obierz, umyj, pokrój w kostkę.

Warzywa wrzuć do ugotowanych żeberek.

Gotuj do miękkości.

Z masła i mąki zrób zasmażkę, zapraw potrawę, zagotuj i dopraw do smaku.

Podawaj w glinianych naczyniach z ciemnym chlebem.

Ognisty garnek (Meksyk)

- 80 dag wołowiny
- 80 dag baraniny
- 5 cebul
- 2 ząbki czosnku
- 3 szklanki bulionu
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- łyżeczka octu winnego
- 4 papryki
- 4 - 5 pomidorów
- puszka czerwonej fasoli
- 30 dag bryndzy
- olej
- 2 łyżeczki słodkiej papryki
- 2 łyżeczki oregano
- sól, pieprz cayenne

Sposób wykonania :

Cebule i czosnek obrać, posiekać.

Mięso pokroić w kostkę, obsmażyć na oleju.

Przełożyć do brytfanny, dodać 2/3 cebuli, 1/2 czosnku, oregano i papryki w proszku oraz koncentrat.

Podlać szklanką bulionu i octem, piec około godziny w temperaturze 180oC.

Fasolę osączyć.

Pomidory pokroić na kawałki.

Paprykę pociąć w kostkę, wrzucić na rozgrzany olej.
Dodać pozostałą cebulę, pomidory, fasolę, resztę bulionu, czosnku, oregano i mielonej papryki.

Dusić 6 - 8 minut.

Przyprawić solą i pieprzem cayenne.

Dodać mięso, zagotować.

Posypać pokruszoną bryndzą.

Ozór cielęcy w jarzynach

- 2 sprawione ozory cielęce
- 3 pory
- 5 marchewek
- 4 rzepy
- 4 ziemniaki
- 2 łodygi selera
- cebula
- goździk
- sos
- żółtko
- łyżka ostrej musztardy
- 3/4 szklanki oliwy
- cebula
- ząbek czosnku
- 4 fleciki anchois
- łyżka kaparów
- łyżeczka soku z cytryny
- łyżeczka siekanego szczypiorku
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Cebulę obrać, wbić w nią goździk.

Jeden por oczyścić.

Cebulę i por razem z ozorami włożyć do garnka, zalać wodą, wsypać nieco soli i pieprzu.

Gotować na małym ogniu 1,5 godziny.

Pozostałe warzywa obrać, oczyścić, opłukać, pokroić na duże kawałki.

Włożyć do wywaru, gotować jeszcze 30 minut.

Sos: żółtko utrzeć ze szczyptą soli i pieprzu oraz musztardą.

Następnie powoli dodawać oliwę, cały czas ucierając.

Czosnek obrać, posiekać wraz z cebulą, anchois, natką i kaparami (najlepiej w malakserze), wymieszać z majonezem.

Doprawić do smaku solą i sokiem z cytryny.

Ozory osączyć, ściągnąć skórę, pokroić w plastry.

Wraz z warzywami ułożyć na talerzach, skropić z bulionem i posypać szczypiorkiem.
Podawać z sosem.

Ozór cielęcy

- ozór
- 2 szklanki wywaru z włoszczyzny
- 1 jajo
- 1,5 dag bułki
- tłuszcz do smażenia

Sposób wykonania :

Świeży ozór cielęcy ugotować w wywarze z włoszczyzny, obrać ze skórki, pokrajać w cienkie plastry.
Umoczyć każdy w rozbitym jajku, osypać przesianą bułką i obsmażyć szybko z obydwu stron.

Ozór na szaro

- ozór wołowy
 - 2 marchwie
 - 1 pietruszka
 - 1 cebula
 - 4 ziarnka ziela angielskiego
 - 2 listki laurowe
 - sól
- sos:
- 2 dag masła
 - 2 dag mąki
 - 1 dag cukru
 - 0,125 l wina
 - skórka cytrynowa
 - ocet
 - 2 łyżki rodzynek
 - 1 łyżka migdałów

Sposób wykonania :

Oczyszczony ozór zalać wodą i gotować dopóty, aż można będzie z niego ściągnąć skórę.
Następnie zalać świeżą wodą, posolić, dodać włoszczyznę i korzenie, gotować do miękkości.
Zrobić z tego sos.

Cukier namoczyć wodą, zrumienić na patelni.
Masło zasmażyć z mąką, wlać cukier, podsmażyć razem.
Rozprowadzić rosółem z ozora, dodać wino, octu do smaku, otartej cytrynowej skórki, przecedzić.
Włożyć dobrze umyte rodzynki i pokrajane cienko migdały.
Ozór pokrajać ukośnie, włożyć do sosu i zagotować.
Ozór podaje się z łazankami lub makaronem.

Ozór peklowany

- ozór wołowy
- 2 dag soli
- 1 g saletry
- 6 goździków

Sposób wykonania :

Ozór oczyścić ze szlamu i odkroić wszelkie niepotrzebne części.
Nie płucząc go w wodzie natrzeć solą, zmieszać z saletrą i goździkami.
Włożyć w miskę, nakryć denkiem lub talerzem i wynieść w chłodne miejsce.
Codziennie przez 10 dni przewracać i nacierać sosem uformowanym z soli.
Ozór opłukać w wodzie, włożyć do rondla i gotować na słabym ogniu 3 godziny.
Skórkę ściągnąć, ozór pokrajać ukośnie, podając do niego chrzan i purée z kartofli.

Ozór wołowy peklowany

- ozór wołowy
 - 0,5 dag saletry
 - 2 dag soli
 - płaska łyżeczka cukru
 - 1/4 łyżeczki mielonego pieprzu
 - 1/4 łyżeczki ziela angielskiego
 - 1 łyżka mielonego jałowca
- wywar
- włoszczyzna
 - cebula
 - listek laurowy
 - 2 - 3 goździki
 - 2 - 3 ziarenka ziela angielskiego
 - 2 - 3 ziarenka pieprzu
 - 2 - 3 ziarenka jałowca

Sposób wykonania :

Umyty ozór osuszyć.

Wymieszać saletrę z solą, zielem angielskim i jałowcem, dokładnie natrzeć tą mieszaniną ozór, ułożyć ciasno w kamiennym lub szklanym garnku, przykryć talerzykiem, obciążyć, wynieść w chłodne miejsce na 8 - 10 dni.

Przewracać co 2 - 3 dni.

Wyjąć ozór, opłukać, włożyć do garnka, dodać włoszczyzny i korzeni, gotować do miękkości na niewielkim ogniu.

Obrać ozór ze skóry, pokroić w ukośne plastry i zalać galaretą sporządzoną z wywaru.

Ozór w sosie rodzynekowym (Izrael)

- 80 dag ozora wołowego
- sos:
- 4 łyżki rodzynek 4 pomidory (80 dag)
- 2 ząbki czosnku
- 5 oliwek
- 2 cebule (20 dag)
- 3 łyżki oleju
- mała łyżeczka chili
- szczypta mielonych goździków
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Umyty ozór włożyć do garnka z posolonym wrzątkiem i gotować na małym ogniu 2 godziny.

Wyjąć, ostudzić i zdjąć skórę.

Przygotować sos: pomidory sparzyć, obrać, pokroić, dodać podsmażoną na oleju posiekaną cebulę i czosnek, gotować do miękkości. Następnie dodawać oliwki oraz przyprawę i zgotować.

Ozór pokroić w plastry, włożyć do sosu i podgotować, Podawać z ryżem ugotowanym na sypko.

Paprykarz z królika

- 1 kg królika
- 10 dag cebuli
- 6 dag słoniny
- na koniec noża papryki
- 20 dag jarzyn
- 2 pomidory

- 0,25 l mleka chudego

Sposób wykonania :

Pokrajać słoninę w plastry, wrzucić do rondla.

Gdy zacznie się topić, dodać cebulę, nakryć pokrywą na chwilę, aż cebula zmięknie.

Włożyć wówczas pokrajane królika, posolić, dodać papryki i poszatkowane cienko jarzyny.

Na koniec dodać przetarte pomidory i mleko, zagotować.

Na półmisku obłożyć purée z ziemniaków, poleć sosem.

Pasemka z wołowiny w cebuli (Chiny)

- 250 gramów zrazówki wołowej
- 4 duże cebule
- 1 łyżeczka sosu sojowego jasnego
- 1 łyżka oleju sojowego
- 1 łyżeczka do kawy soli
- 1/2 łyżeczki do kawy cukru
- 1 łyżeczka białego wytrawnego wina
- 1/2 łyżeczki do kawy oleju sezamowego
- 1 i 1/2 łyżki bulionu
- 1 łyżka mąki kukurydzianej roztrzepana z wodą jak na rzadkie ciasto naleśnikowe
- 1 białko
- 1 płaska łyżeczka przyprawy weijing
- 3 łyżki smalcu wieprzowego lub świeżo wytopionego sadła wieprzowego

Sposób wykonania :

Mięso i cebulę pokroić w wąziutkie paseczki o długości połowy małego palca.

Rozgrzać żeliwną patelnię, wlać 1 łyżkę oleju, rozprowadzić po całej patelni, dodać smalec lub sadło, mocno rozgrzać.

Paseczki maczać w rozbitym białku i roztworze mąki kukurydzianej, wrzucić na patelnię wraz z cebulą, cały czas szybko mieszając.

Dodawać kolejno wino, bulion, sól, cukier, sos sojowy, przyprawę weijing i mieszając doprowadzić do wrzenia.

Na samym końcu potrawę skropić olejem sezamowym.

Podawać na ogrzonym półmisku.

Pasztet

- 40 dag wątroby
- 50 dag cielęciny (kark, łopatka, nerkówka)

- 50 dag wieprzowiny (podgardle, boczek)
- 10 dag słoniny
- 2 cebule
- 10 dag marchwi
- 7 dag suszonych grzybów
- 1 - 2 listki laurowe
- 5 - 6 ziaren pieprzu
- ziele angielskie
- 2 bułki czerstwe
- 3 - 4 jaja
- sól
- imbir
- gałka muszkatołowa
- tymianek

Sposób wykonania :

Cielęcinę i wieprzowinę pokrajać w kawałki i włożyć do rondla wraz z cebulą, marchewką i pietruszką oraz suszonymi grzybami.

Dodać szklankę wody, gotować na małym ogniu.

Gdy mięso będzie miękkie, dodać słoninę i jeszcze gotować 30 minut z listkami laurowymi, pieprzem, zielem angielskim.

Wątrobę cielęcą lub wieprzową zalać wywarem z duszonego mięsa i dusić około 5 minut.

Do duszonego mięsa włożyć wątrobę, bułki pokrajane w kostkę i znowu dusić jeszcze jakieś 15 minut, dodając dalsze przyprawy: gałkę muszkatołową, szczyptę soli, imbir, tymianek.

Po rozgotowaniu się tej całej masy, gdy trochę przestygnie, przepuścić 2 razy przez maszynkę do mięsa.

(Im masa będzie gładzsza, tym lepszy pasztet).

Do masy dodać jaja, ucierać masę, aż nabierze puszystości.

Doprawić do smaku.

Piec około 45 minut, aż przyrumieniony pasztet odstanie od brzegów.

Pasztet jesienny

- 30 dag cielęciny
- 30 dag wołowiny
- 30 dag wieprzowiny
- 20 dag surowego boczku
- 40 dag wątroby wieprzowej
- 10 dag słoniny
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki
- pęczek włoszczyzny
- kajzerka
- ziele angielskie

- 1/2 kg niedużych borowików
- listek laurowy
- starta gałka muszkatałowa
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć.

Włoszczyznę oczyścić, obrać, opłukać.

Wołowinę, wieprzowinę i cielęcinę włożyć do garnka.

Dodać listek laurowy i ziele, zalać wodą, osolić i gotować na małym ogniu 2 godziny.

Po godzinie włożyć włoszczyznę.

Na 20 minut przed końcem gotowania dodać boczek.

Ugotowane mięsa wyjąć z wywaru, przestudzić.

Wątrobę pokroić w plastry, włożyć do rondla, zalać wrzącym wywarem i gotować 5 minut.

Grzyby oczyścić, trzony oskrobać, ale nie odcinać ich od kapeluszy.

Opłukać, po czym wrzucić do osolonej wody.

Gotować 2 - 3 minuty.

Wyjąć na sito i dokładnie osączyć.

W grzybowym wywarze namoczyć kajzerkę.

Ugotowane mięso, wątrobę i boczek zemleć dwukrotnie z gotowaną marchewką i odcisniętą kajzerką.

Masę mięsną wymieszać z jajkami, przyprawić do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatałową.

Podłużną formę wyłożyć papierem do pieczenia lub folią aluminiową.

Słoninę pokroić w cienkie paseczki.

Ułożyć je na dnie formy, tak by powstała kratka.

Połowę masy mięsnej nałożyć do formy, wyrównać.

Poukładać grzyby obtoczone w mące.

Przykryć resztą masy (powinna wypełniać formę do 2/3 wysokości).

Wierzch przykryć papierem lub folią.

Piec godzinę w temperaturze 180oC.

Wyjąć z formy po wystudzeniu.

Pasztet z królika

- przód i podroby z królika
- 30 dag boczku lub podgardla wieprzowego
- 2 - 3 suszone grzyby
- 7 dag cebuli
- liść laurowy
- 5 ziaren pieprzu
- 20 dag wątroby wieprzowej
- 2 bułki
- 2 dag oliwy

- 3 jaja
- sól, pieprz
- gałka muskatołowa

Sposób wykonania :

Przód i podroby z królika, boczek lub podgardle wieprzowe, suszone grzyby, cebule, liść laurowy i ziarna pieprzu gotować razem pod przykryciem, aż mięso zupełnie zmięknie.

Pod koniec gotowania dodać wątrobę wieprzową i jeszcze dusić.

Po ugotowaniu wyjąć kości, w wywarze namoczyć bułki.

Potem wszystko przepuścić przez maszynkę.

Mięso wymieszać z resztą dodatków i przypraw, dodać oliwę, jaja, sól, pieprz, gałkę muskatołową.

Dobrze jest też ugotować oddzielnie nóżkę cielęcą lub trochę cielęciny i do pasztetu dodać kleisty wywar.

Włożyć masę do formy i upiec.

Pasztet ze zwierzyny

- zwierzyna
- duża cielęca wątróbka
- 30 dag wieprzowiny
- 30 dag cielęciny
- 20 dag słoniny
- 2 bułki
- pół ząbka czosnku
- sól, pieprz
- 5 jaj

Sposób wykonania :

Zwierzynę jaka jest, czy to ptaszki, czy zając oprawić jak na pieczone, naszpikować gęsto, osolić, upiec pod blachą i pokrajać na kawałki, wyjmując zbyt wielkie kości.

Na jeden pasztet średniej wielkości bierze się jedną dużą cielęcą wątrobkę, którą obrawszy ze skórki naszpikować i upiec tak, aby się przypiekła, po czym utrzeć ją na tarce.

Kilo jakiegokolwiek zwierzyny lub przodki zajęcze, wszystkie wątróbki ze zwierzyny, mięso jakie przy kościach jeszcze pozostało, kawał wieprzowiny i kawał bardzo miękkiej cielęciny pokrajać w kawałki i dusić w dwóch małych kawałkach usmażonej na biało świeżej słoniny.

Gdy zupełnie miękko uduszone, dodać dwie bułki otarte ze skórki, pół ząbka czosnku utartego na tarce, trochę soli, pieprzu, odrobinę muskatołowej gałki.

Wszystko to przepuścić przez maszynkę do siekania i przefasować przez rzadkie druciane sito.

Następnie wymieszać doskonale z 5 całymi jajami i uwiercić na masę w donicy.

Wziąć blaszany półmisek głęboki, wyłożyć brzegi i dno cienko ciastem francuskim i na

ciasto układać farsz i zwierzynę, aż będzie pełno, to jest z czubem.

Wtedy nakryć cały pasztet ciastem francuskim porobiwszy na cieście różne figury z ciasta, posmarować jajem i wstawić w piec mocno gorący na godzinę.

Osobno robić sos z bulionu (mastery).

Jeżeli pasztet jest z kwiczołów, to do farszu należy wziąć także kilka sztuk, które po upieczeniu wraz ze skórkami trzeba utłuc w móżdżerze na miazgę i potem przefasować przez sito bulionem a ptaszki układa się między farsz, krjając na połówki.

Jeżeli zaś pasztet z zająca - nieużyteczne kawałki do pieczenia z przedniej części jako też wątróbkę używa się na farsz.

Szyjki, skrzydełka i nóżki od każdej zwierzyny nieużyteczne do pasztetu gotuje się na smak do sosu.

Pasztet z mięsa - klasyczny

- 25 dag mięsa wieprzowego bez kości
 - 25 dag chudego mięsa wołowego bez kości
 - 25 dag cielęciny lub mięsa z drobiu bez kości
 - 25 dag wątróbki cielęcej, wieprzowej lub z drobiu
 - 25 dag słoniny
 - 2 marchewki (15 dag)
 - 8 dag selera
 - 1 pietruszka (10 dag)
 - 2 cebule (20 dag)
 - 4 jajka
 - 2 czerstwe bułki kajzerki
 - 2 łyżki masła
 - 2 łyżki oliwy
 - 2 liście laurowe
 - 8 ziaren ziela angielskiego
 - 8 ziaren pieprzu czarnego
 - 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
 - 1/2 łyżeczki imbiru
 - sól, pieprz
- do przygotowania formy:**
- 2 łyżki margaryny lub smalcu
 - 2 łyżki bułki tartej

Sposób wykonania :

Marchewki, seler i pietruszkę obrać, opłukać i pokroić na mniejsze kawałki.

Mięso umyć, osączyć, pokroić na kawałki.

Słoninę opłukać (5 dag odłożyć) i pokroić w dużą kostkę.

Na patelni rozgrzać oliwę razem z masłem, obsmażyć mięso i słoninę na rumiano i przelożyć do garnka.

Cebule obrać, pokroić, zrumienić na pozostałym na patelni tłuszczu i włożyć do garnka.

Dodać resztę warzyw, liście laurowe, ziele angielskie pieprz i sól.

Wlać tyle wody, aby przykryła mięso.
Gotować na małym ogniu 50 - 60 minut, aż mięso będzie miękkie.
Wątróbkę opłukać, oczyścić z błon i dodać do mięsa na 10 minut przed końcem gotowania.
Garnek odstawić, włożyć bułki, aby namiękły.
Przestudzone mięso, wątróbkę warzywa i bułkę dwukrotnie zemiać w maszynce z sitkiem o małych otworach.
Następnie do otrzymanej masy wbić jajka, dodać gałkę muszkatołową, imbir i pieprz.
Dosolić, jeśli trzeba, i bardzo starannie wymieszać.
Pozostałą słoninę pokroić w cienkie szerokie paski.
Formę do pieczenia (kamionkową, szklaną lub metalową) wysmarować margaryną, wysypać bułką tartą i napęlić masą do 2/3 wysokości.
Na wierzchu ułożyć paski słoniny.
Paszтет piec 30 - 40 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 190 - 200oC.
Przed wyjęciem nakłuć patyczkiem.
Jeśli lepi się do patyczka, piec jeszcze 10 - 15 minut.
Wystudzić w formie.

Paszтет z zająca

- przednia część zająca
- 30 dag tłustej wieprzowiny
- 10 dag słoniny
- zajęcze podroby
- 10 dag cebuli
- czerstwa bułka
- 1 jajo
- sól, pieprz
- gałka muszkatołowa
- ziele angielskie
- liść laurowy
- tłuszcz do smarowania formy
- tarta bułka

Sposób wykonania :

Mięso zająca udusić w niewielkiej ilości osolonej wody.
Ostudzić i obrać z kości.
Mięso wieprzowe i słoninę pokrajać w grubą kostkę i dusić z cebulą do miękkości.
Podroby zajęcze dodać w ostatniej fazie duszenia mięsa.
Miękkie mięso dodać do mięsa zajęczego.
Bułkę namoczyć w sosie z mięsa.
Mięso i bułkę zemiać kilkakrotnie (2 - 3 razy) w maszynce.
Do zmielonej masy wbić jajo, dodać przyprawy i dokładnie wyrobić.
Formę wysmarować tłuszczem i wysypać tartą bułką, przełożyć do niej masę,

powierzchnię wyrównać i wstawić do gorącego piekarnika.
Upieczony pasztet ostudzić, wyjąć z formy, polać tłuszczem, odstawić w chłodne miejsce.

Pieczeń barania duszona

- 1 kg baraniny od szynki
- szklanka octu
- sól
- 10 dag świeżej słoniny
- cebula
- marchew
- pietruszka
- mały seler
- por
- czosnek
- 1/3 szklanki śmietany

Sposób wykonania :

Baraninę sparzyć gorącym octem i natrzeć solą.

Rondel wyłożyć plastrami słoniny, pokrajaną cebulą, marchwią, pietruszką, selerem, porem, czosnkiem.

Włożyć na to rozbitą tłuczkiem pieczeń, polać octem i dusić na wolnym ogniu, często przewracając.

Kiedy się przyrumieni, wyjąć pieczeń, sos przetrzeć przez sito, pieczeń włożyć do rondla, posypawszy mąką i polać sosem.

Dodać kilka łyżek śmietany, przykryć i dusić do miękkości.

Ryba w galarecie z kukurydzą

- 20 dag ryby morskiej (np. dorsza, łososia lub mintaja)
- 2 szklanki wywaru z jarzyn
- 1 marchew
- 1 pietruszka
- 1 kolba ugotowanej kukurydzy
- 4 łyżki zielonego groszku
- 2 łyżki żelatyny
- sól
- sok z cytryny

Sposób wykonania :

Żelatynę namoczyć w małej ilości zimnej wody, żeby napęczniała.

Groszek ugotować odcedzić, z ugotowanej kukurydzy wyluskać ziarna.
Rybę ugotować z marchewką i pietruszką w osolonym wrzątku, ostudzić, pokroić.
Wywar połączyć z żelatyną, dodać sok z cytryny.
Kawałki ryby, groszek, kukurydzę i pokrojoną w talarki marchewkę rozłożyć dekoracyjnie w salaterce i zalać tężejącą galaretką.
Wstawić do lodówki.

Pieczeń barania z pieca

- udziec barani (2,5 kg)
- 0,5 l octu
- 2 dag soli
- 2 ząbki czosnku
- 3 dag mąki
- ewentualnie 20 dag śmietany

Sposób wykonania :

Każdą pieczeń baranią, chcąc, żeby była krucha, obwinąć w serwetkę umoczoną w occie i zakopać na parę dni, najwyżej 5, w piwnicy w ziemi lub w ogrodzie, a nabierze kruchości jak najlepsza zwierzyna.

Nie można jednak zakopywać 2 razy w to samo miejsce, bo czuć będzie stęchlizną.

Oczyszczyć pieczeń baranią ze zbytnej tłustości, żył i błonki, zbić mocno, sparzyć octem na pół godziny, naszpikować ząbkami czosnku, utrzeć czosnek z soli i tym natrzeć.

I gdy z półtorej lub dwie godziny z solą poleży, upiec w piecu, polewając własnym sosem, który się zbiera w brytfannie.

Osypać mąką i zarumienić, a wydając zebrać tłustość z sosu.

Bardzo jest dobra, jeśli do połowy upieczoną wyjąć z pieca, a następnie dodusić w rondlu z młodą śmietaną.

Pieczeń cielęca

- udziec cielęcy (4 - 4,5 kg)
- 5 dag soli
- gałka muszkatołowa
- macierzanka
- 1 cytryna
- 25 dag słoniny
- ocet
- masło
- 2 dag śmietany

Sposób wykonania :

Aby pieczeń cielęca i w ogóle cielęcina była smaczna, musi pochodzić z cielaka najmniej 4 tygodnie mającego, a nie więcej niż 8, gdyż natenczas zwykle odstawionym jest od krowy i dostaje inne pożywienie, wskutek czego mięso jego traci smak i białość.

Dobrą więc ćwiartkę cielęciny należy opłukać zimną wodą, ściągnąć błonę, ściąć, czyli wyluzować kość płaską, będącą pod spodem od ogona, która się z łatwością daje zerznąć z dyszka, naszpikować gęsto młodą słoniną, osolić i niech tak poleży stosownie do wielkości 2 godziny lub więcej.

Włożyć na rożen i piec na silnym ogniu, z wolna obracając i polewając ciągle tłuszczem. Podstawić brytfannę pod rożen, aby sos ściekał, który na zimno po zebraniu uformuje galaretę.

Na wolnym ogniu pieczeń traci smak, rozdziera się na włókna i odstaje od kości, słowem jest mniej dobra.

Każdy sos czysty od cielęciny, po zebraniu i wystudzeniu, formuje galaretkę, którą się ubiera pieczeń na zimno.

Golonkę gotuje się osobno z solą i jarzynami, a gdy dostatecznie wygotowana, dolewa się ten smak do rosółu ściekłego z pieczeni, przez co będzie więcej galarety.

Cielęciny piec się mającą w piecu, nasoloną i naszpikowaną na 2 godziny przed obiadem położyć na ruszcie na brytfannie, nie lejąc ani jednej kropli wody, gdyż woda parując na cielęciny robiłaby ją jak gotowaną, przeszkadzając prawidłowemu pieczeniu.

Wyjąć blachę środkową, położyć całą dużą cegłę w piecyku na spodzie, a na niej brytfannę.

Piec powinien już być gorący.

Wstawiwszy pieczeń zaraz włożyć kilka kawałków drzewa, aby ją od razu ogień objął i aby zarumieniona soku nie wypuściła.

Ciągle polewając tłuszczem wolnym, a w półtorej godziny, gdy już zupełnie rumiana i prawie gotowa, zlać tłuszcz, polewać masłem.

Drzewa ciągle po jednym kawałku dokładać, bo od węgla się nie zarumieni.

Gdy zupełnie rumiana, nie dokładać już drzewa, niech dochodzi przy małym ogniu.

Pieczeni cielęcej nie odwraca się, lecz piecze położoną od razu tak, jak ma być podana na półmisku.

Pieczeń cielęca nadziewana

- 1 kg mostku cielęcego
- 5 dag tłuszczu
- nadzienie:
- 6 dag tartej bułki
- 2 jaja
- 4 dag masła
- łyżeczka cukru
- 2 dag migdałów
- 2 dag rodzynek
- skórka cytrynowa

Sposób wykonania :

Mięso opłukać, rozdzielić między błonami tak jak samo się dzieli, tworząc tzw. kieszeń. Każdą kość żebrową obluźwać nożem ostrożnie, by błon i mięsa nie poprzerywać. Zsunąć mięso z każdej kości, wyłamać je w stawach, wyjąć.

Przygotować nadzienie: żółtko utrzeć z masłem, wsypać tartą bułkę, dodać cukier, utłuczone na miazgę migdały, opłukane rodzynki, otartą skórkę cytrynową i ubitą pianę z białek.

Wymieszać.

Mięso nasolić, kieszeń nałożyć nadzieniem i zaszyć.

Rozgrzać tłuszcz, włożyć mięso do brytfanny, oblać tłuszczem powierzchnię mięsa, wstawić do piekarnika i upiec do miękkości (około godziny), podlewać sosem.

Mięso pokrajać na porcje wraz z kością kręgosłupa.

Pieczeń cielęca po włosku (Włochy)

- 1 kg surowej szynki cielęcej
- cebula
- pęczek włoszczyzny
- 1/2 szklanki rosółu wołowego (może być z kostki)
- 1/2 szklanki białego wytrawnego wina
- 4 łyżki oleju
- rozmaryn
- szalwia
- sproszkowana słodka papryka
- szklanka dowolnych marynowanych owoców (gruszki, brzoskwinie itp.)
- sól

Sposób wykonania :

Mięso umyć i osuszyć.

Natrzeć rozartymi z solą suszonymi ziołami i papryką.

Cebulę obrać, pokroić na ćwiartki, włoszczyznę oczyścić i pokroić w plasterki.

Obsmażyć mięso ze wszystkich stron.

Następnie dodać cebulę i włoszczyznę i przez chwilę razem smażyć.

Do brytfanny wlać gorący rosół i wino, włożyć mięso z warzywami, wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 220oC.

Piec 60 - 70 minut, często polewając mięso sosem z dna naczynia.

Miękkie mięso ostudzić, pokroić w cienkie plastry, ułożyć na półmisku i udekorować marynowanymi owocami.

Podawać z kuskusem lub ryżem pełnoziarnistym.

Pieczeń cielęca z estragonem

- 80 dag cielęciny z kośćcami

- 4 dag masła
- 0,125 l wina białego wytrawnego
- łyżeczka octu
- 0,25 l wody
- mielony estragon

Sposób wykonania :

Z mięsa usunąć ścięgna, natrzeć je estragonem, skropić octem, postawić w chłodnym miejscu na dwa dni.

Następnie mięso posolić, obsmażyć ze wszystkich stron na rumiano i dusić pod przykryciem, polewając wodą z połową wina.

Gdy mięso będzie miękkie, dodać resztę wina oraz masła.

Mięso wyporcjować.

Podawać z kluskami kładzionymi lub ziemniakami.

Pieczeń cielęca z jajami

- 1,5 kg cielęciny z udźca
- 1 grzybek
- 10 dag szynki
- 4 jaja
- 4 dag masła
- sól

Sposób wykonania :

Ładny kawałek cielęciny rozbić tłuczkiem, posypać utartym na tarce grzybkiem suszonym, posolić.

Ugotować na twardo 3 jaja, posiekać wraz z szynką, wymieszać dokładnie z surowym jajkiem.

Masę rozsmarować równomiernie na mięsie, zwinąć ciasno, obwiązać sznurkiem, posolić na wierzchu.

Brytfannę posmarować masłem, włożyć cielęcinę i wstawić do piekarnika.

Piec wolno około godziny.

Pieczeń husarska

- 2 kg pieczeni zrazowej
- tłuszcz do smażenia
- 1 kieliszek octu lub spirytusu
- 1 cebula

- 1 łyżka mąki
- farsz
- 2 cebule
- 2 łyżki startego chleba
- 1/2 łyżki masła
- sól

Sposób wykonania :

Mięso zbić dobrze drewnianym wałkiem, sparzyć wrzącym octem, aby była kruchsza, lub (kto nie lubi octu) wlać do duszenia spirytus rozpuszczony z wodą.

Pieczeń obrumienić na maśle i dusić pod przykryciem wraz z cebulą, do miękkości.

Na pół godziny przed podaniem zrobić następujący farsz : cebule sparzyć i utrzeć na tarce, wymieszać z chlebem i masłem, doprawić solą.

Wyjąć pieczeń, pokrajać w bardzo cienkie, ukośne plastry, z których co drugi nie dokrawać do końca.

Między te niedocięte plastry smarować przygotowanym farszem.

Potem włożyć w całości z powrotem do rondla, posypać mąką, podlać sosem spod pieczenia i dusić jeszcze pół godziny.

Na półmisek wyłożyć ostrożnie, aby się mięso nie rozleciało.

Osobno podać duszoną kapustę lub ziemniaki.

Pieczeń huzarska

- 0,5 kg wołowiny (zrazówki)
- sól
- 2 dag smalcu
- farsz:
- 10 dag cebuli
- 2 dag masła
- 2 dag ususzonego tartego chleba

Sposób wykonania :

Mięso zbić mocno, osolić i piec w rondlu, podlewając ciągle tłuszczem.

Gdy się już zrumieni i jest w połowie miękkie, wyjąć deskę, ponakrawać ukośnie plastry i przelożyć wcześniej przygotowanym farszem.

Cebule, upieczone w piekarniku, utrzeć, wymieszać z masłem, dać pieprzu i tartego chleba.

Masa powinna być gęsta.

Pieczeń włożyć ponownie do rondla, zalać sosem, jaki się uformował w czasie pieczenia, przykryć pokrywką i dusić na ogniu przez pół godziny.

Pieczeń na sposób sarny

-
- 1 kg cielęciny
 - 1/2 łyżki tłuczonego jałowca
 - 0,125 l octu
 - 10 dag słoniny
 - masło
 - śmietana

Sposób wykonania :

Piękną cielęcinę sparzyć lekkim octem, potarłszy i osypawszy poprzednio tłuczonym jałowcem, niech tak stoi 3 - 5 dni.

Wyjąwszy z jałowca, oplukać w tymże occie, naszpikować słoniną, piec jak zwykle, polewając masłem, a w końcu śmietaną.

Pieczeń marynowana

- udziec barani (2,5 kg)
- 0,5 l octu
- 0,5 l piwa
- pieprz
- angielskie ziele
- liście laurowe
- gorczyca
- rozmaryn

Sposób wykonania :

Oczyścić baraninę z tłuszczu i ułożyć w glinianym naczyniu.

Zagotować ocet z piwem, wsypać pieprz, angielskie ziele, liście laurowe i gorącą marynatą poleć baraninę, wcześniej osypaną ziarnami gorczycy z rozmarynem.

Baraninę taką konserwuje się długo.

Po wyjęciu z octu obmywa się ją tym samym sosem, soli, szpikuje słoniną i piecze na rożnie lub w piecu polewając masłem, a w końcu śmietaną.

Pieczeń "pod boczkiem"

- 80 dag cielęciny bez kości
- 15 dag boczku wędzonego w cienkich plastrach
- 2 ząbki czosnku
- kilka gałązek rozmarynu
- niewielka cytryna

- 2 łyżki masła
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Cytrynę dokładnie umyć, zetrzeć skórkę, a z miąższu wycisnąć sok.
 Ząbki czosnku rozkroić, natrzeć nimi mięso, potem oprószyć je solą, pieprzem i skórką cytrynową.
 Na cielecinie ułożyć (najlepiej wzdłuż) plasterki boczku.
 Całość dobrze obwiązać nicią.
 Wierzch posypać rozmarynem, skropić sokiem z cytryny.
 Mięso ułożyć w posmarowanej masłem brytfannie.
 Piec godzinę w piekarniku o temperaturze 200oC.

Pieczeń pod chrupiącą skórką

- 2 polędwiczki wieprzowe
- 5 łyżek musztardy
- 2 łyżki tartej bułki
- 2 łyżki startego żółtego sera
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżki masła
- 1/2 szklanki białego wytrawnego wina
- 25 dag jasnych winogron
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Bułkę tartą wymieszać z żółtym serem, musztardą i olejem.
 Polędwiczki oplukać, oprószyć solą i pieprzem.
 Masło rozgrzać na patelni, włożyć polędwiczki, zrumienić ze wszystkich stron, wyjąć.
 Polędwiczki posmarować pastą musztardowo-serową, ułożyć w brytfannie, podlać winem i wstawić do nagrzanego piekarnika.
 Piec przez 25 minut w temperaturze 220oC.
 Winogrona umyć, oderwać od kiści.
 Mięso wyjąć, trzymać w cieple.
 Do brytfanny włożyć winogrona, wstawić na około 5 minut do nagrzanego piekarnika.
 Polędwiczki podawać polane sosem z pieczenia, z winogronami.

Pieczeń rzymska

- 60 dag mielonej wołowiny
- łyżka oliwy

- 4 łyżki ryżu
- 2 jajka
- cebula
- duża marchewka
- 3 małe pory
- 1/2 łyżeczki suszonej mięty
- pęczek natki pietruszki
- 3 łyżki posiekanych migdałów
- łyżka masła
- 3/4 szklanki bulionu
- łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1/2 szklanki śmietany
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Cebulę obrać i pokroić w drobną kostkę.

Oliwę rozgrzać w rondlu, wsypać ryż oraz pokrojoną cebulę i smażyć, aż się zeszkłą.

Wlać 3/4 szklanki wody, osolic.

Gotować około 20 minut na małym ogniu.

Ryż przestudzić.

Marchewkę obrać i opłukać, pory oczyścić i umyć.

Marchewkę gotować 5 minut w osolonej wodzie.

Następnie dołożyć pory i gotować jeszcze 2 -3 minuty.

Warzywa wyjąć z wody, osączyć.

Natkę umyć i drobno posiekać.

Mięso wymieszać z jajkami, ryżem, miętą, połową natki, solą i pieprzem.

Na kawałku folii spożywczej uformować z masy prostokątny placek.

Na nim ułożyć marchew i pory.

Mięso zrolować, pomagając sobie folią.

Mięso posypać migdałami. umieścić w formie wyłożonej folią aluminiową tak, by na zewnątrz wystawały brzegi.

Mięso posmarować stopionym masłem.

Piec 40 minut w temperaturze 200oC.

W połowie pieczenia wlać bulion.

Pieczeń wyjąć z formy, usunąć folię.

Sos przelać do rondelka, dodać mąkę rozmąconą łyżką wody i śmietaną, zagotować.

Wsypać resztę natki, przyprawić solą i pieprzem.

Mięso pokroić, sos podać osobno.

Pieczeń wieprzowa

- 1,5 kg wieprzowiny bez kości
- 3 duże cebule
- olej
- kilka małych cebulek

- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso naciąć tak aby powstały plasterki, ale nie przecinać do końca, natrzeć solą i pieprzem.

Cebule obrać pokroić w plasterki, powkładać między płaty mięsa.

Skropić olejem, piec w temperaturze 180 oC.

Pół godziny przed końcem położyć obok mięsa pokrojone na ćwiartki nieduże cebulki.

Pieczeń wieprzowa II

- 1 kg wieprzowej szynki (ze skórą)
- 75 dag szalotek (lub małych cebulek)
- 1/2 szklanki czerwonego wytrawnego wina
- 7 czubatych łyżek cukru
- 1 łyżka ziarenek gorczycy
- 2 łyżeczki rozmarynu
- 2 ząbki czosnku
- 2 listki laurowe
- marynowana papryczka
- natka pietruszki lub świeże zioła do dekoracji
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Szynkę umyć i osuszyć.

Oстрыm nożem ponacinać ukośnie skórę w jednakowych odstępach.

Natrzeć dokładnie mięso solą i pieprzem.

Ułożyć szynkę (skórą do góry) na blasze, wstawić do nagrzanego piekarnika.

Piec około 1,5 godziny w temperaturze 200oC (ewentualnie podlać odrobiną wody).

Na 20 minut przed końcem pieczenia posypać mięso rozmarynem.

W tym czasie obrać czosnek i szalotki.

Czosnek drobno posiekać, większe cebulki pokroić na połówki.

Skarmelizować cukier na dużej patelni, wrzucić cebulki, czosnek, listki laurowe i ziarenka gorczycy.

Wlać na patelnię 1/2 szklanki wody oraz czerwone wino, dokładnie wymieszać wszystkie składniki.

Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Przykryć, dusić cebulki na małym ogniu jeszcze około 20 minut.

Zdjąć upieczoną szynkę z blachy, zabezpieczyć przed wystygnięciem.

Rozcieńczyć otrzymany z pieczenia sos 1/2 szklanki wody, dodać do szalotek.

Ułożyć pieczeń i cebulki na dużym półmisku, udekorować świeżymi ziołami (lub natką pietruszki) oraz marynowanymi papryczkami.

Przygotowany sos podawać w osobnym naczyniu.

Pieczeń wieprzowa z kwaszoną kapustą

- 1 kg wędzonej wieprzowiny (bez kości)
- 3 cebule
- 2 łyżki dżemu pomarańczowego
- 4 łyżki słodko-kwaśnego sosu chili
- 2 łyżki sosu sojowego
- 375 ml cydru
- 1 ząbek czosnku
- 8 gałązek tymianku
- 2 łyżki planty
- 2 jagody jałowca
- 50 dag kwaszonej kapusty
- cukier
- 2 pomarańcze
- 1 łyżeczka masła
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Piekarnik rozgrzać do 200°C.

Wędzonkę umyć i osuszyć.

2 cebule obrać, pokroić w ćwiartki, razem z mięsem, włożyć do natłuszczonej brytfanny i piec w piekarniku około 20 minut.

Mięso posmarować dżemem wymieszany z sosem, podlać cydrem.

Piec 30 minut, co jakiś czas smarować sosem.

Czosnek i 1 cebulę obrać i posiekać.

Tymianek umyć, osuszyć, listki, cebulę i czosnek podduścić na plancie.

Dodać jałowiec i kapustę, przykryć i dusić około 30 minut.

Pomarańcze wyfiletować, chwilę dusić na maśle.

Mięso pokroić, sos zmiksować i doprawić.

Pieczeń podawać z sosem, kapustą i owocami.

Pieczeń wieprzowa z winem

- 1/2 kg schabu
- 1/2 szklanki czerwonego wina
- 5 dag masła
- 2 ząbki czosnku
- tymianek
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso skropić winem i pozostawić na około 1 godzinę, osączyć.
Natrzeć solą, pieprzem, posiekanym czosnkiem i tymiankiem.
Ułożyć na blasze, posypać wiórkami masła, piec w temperaturze 200oC około 2 godzin.
Po godzinie podlać szklanką gorącej wody, piec dalej polewając wytwarzającym się sokiem.
15 - 20 minut przed końcem pieczenia zwiększyć temperaturę piekarnika do 250oC.
Podawać z pieczonymi ziemniakami.

Pieczeń wołowa

- 2 kg wołowiny (zrazowa)
 - 1 szklanka gęstej śmietany 22-proc.
 - 2 ząbki czosnku
 - 2 łyżki oleju lub smalcu
 - sól, pieprz
- zalewa
- 2 cebule
 - 1 szklanka czerwonego wytrawnego wina
 - 1/2 szklanki octu 6-proc.
 - 3 ziarna ziela angielskiego
 - 1 liść laurowy
 - 1 łyżeczka cukru
 - 1 łyżeczka soli

Sposób wykonania :

Przygotować zalewę: cebulę obrać i pokroić w krążki.

Do garnka wlać ocet, wino, 3/4 szklanki wody, dodać cebulę, ziele angielskie, liść laurowy, sól, cukier i zagotować.

Czosnek obrać, posiekać i rozetrzeć z 1 łyżeczką soli.

Mięso umyć, oczyścić z błon i natrzeć przygotowanym czosnkiem, a następnie zalać gorącą zalewą.

Odstawić do ostudzenia i wstawić na 1 - 2 doby do lodówki.

Mięso wyjąć z zalewy, osuszyć, umieścić w brytfannie, polać olejem i piec 1,5 godziny pod przykryciem w piekarniku nagrzanym do temperatury 180oC.

Polewać zalewą, a później sosem od pieczenia.

Upieczone mięso (głęboko nakłute puszcza przezroczysty płyn) posmarować grubo śmietaną i piec jeszcze 10 - 15 minut.

Sos od pieczenia krótko zagotować, doprawić solą oraz pieprzem i podać w sosjerce.

Pieczeń pokroić w plastry.

Podawać z pieczonymi ziemniakami i buraczkami zasmażanymi (patrz - Warzywa - Buraczki zasmażane).

Pieczeń wołowa duszona

- 1 kg wołowiny
- marynata:
- 0,125 l octu
- liść laurowy
- ziele angielskie
- pieprz
- 10 dag słoniny
- 2 dag masła
- 3 dag cebuli
- suszony grzybek
- sól

Sposób wykonania :

Kawał środkowej zrazowej pieczeni zbić i sparzyć dobrze niemocnym octem przegotowanym z korzeniami, tak aby cała była zamoczona i zostawić na dni parę. Wyjąć z octu naszpikować grubymi kawałkami słoniny, osypanymi pieprzem, i nasolić. Po dwóch godzinach rozgrzać prawie na rumiano łyżkę masła w rondlu. Włożyć pieczeń tak, aby jej było ciasno i nie przykrywając pokrywką (warunek to konieczny), obrumienić na wszystkie strony. Tym sposobem cały sok mięsny po ściśnięciu się białka zostanie wewnątrz. Wtedy podlać wodą, włożyć cebuli, grzybka suszonego i dusić, przykrywszy przykrywą, na wolnym ogniu najmniej 3 - 4 godziny. Przed wydaniem można włożyć jeden świeży pomidor, poddusić, następnie wsypać łyżkę suchego chleba tartego lub całą pieczeń posypać mąką, aby sos był zawiesisty. A gdy miękka - podać na stół, przefasowawszy sos przez rzadkie sito, od razu na półmisek. Można tym sposobem po obrumienieniu dusić ją w piecu, pod pokrywą w rondlu, często przewracając i podlewając zimną wodą. Ale nigdy za wiele od razu, bo wtedy nie dusi się, ale gotuje. Gdy zaś dusi się na sucho, soczystą nie będzie. Taką pieczeń podaje się z różnymi garniturami z jaj i jarzyn. Każda z jarzyn osobno w maśle uduszoną być musi.

Pieczeń wołowa na dziko

- 1 kg wołowiny na pieczeń (bez kości)
- 1 pęczek włoszczyzny
- 2 szklanki czerwonego wina
- 2 cebule
- 1/2 pojemnika śmietany kremówki
- 3 łyżki margaryny
- 1 łyżka mąki

- 1 łyżeczka ziarenek czarnego pieprzu
- 10 jagód jałowca
- 5 listków laurowych
- odrobina cukru
- sól
- biały pieprz
- grubo mielony pieprz z młynka
- kilka listków laurowych i cząstki pomidora do dekoracji

Sposób wykonania :

Oczyszczyć i umyć włoszczyznę, pokroić na kawałki.
 Obrać cebulę, pokroić na ćwiartki.
 Roztłuc ziarenka pieprzu i jagody jałowca.
 Wrzucić włoszczyznę, cebulę, przyprawy i listki laurowe do dużej miski, zalać dwiema szklankami czerwonego wina.
 Włożyć wołowinę do miski, marynować jeden dzień pod przykryciem.
 W trakcie marynowania raz odwrócić.
 Następnie wyjąć mięso, osuszyć ściereczką, dokładnie natrzeć solą.
 Osączyć na sitku warzywa, wino zlać do drugiego naczynia.
 Podgrzać w brytfance margarynę, podsmażyć mięso.
 Wrzucić warzywa do brytfanki, przez chwilę smażyć z mięsem.
 Wlać czerwone wino, dusić około 2 godzin pod przykryciem.
 Wyjąć pieczeń z brytfanki, zabezpieczyć przed wystygnięciem.
 Przepędzić sos z pieczenia do drugiego naczynia, dodać śmietanę, zagotować.
 Zagęścić sos mąką, jeszcze raz zagotować.
 Doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem.
 Posypać pieczeń grubo mielonym pieprzem.
 Wyłożyć na półmisek, poleć odrobiną sosu.
 Udekorować listkami laurowymi i cząstkami pomidora.
 Resztę sosu podawać w sosjerce.
 Serwować z ziemniakami.

Pieczeń wołowa na dziko

- 1 kg wołowiny (pieczeń)
 - 3 dag słoniny
 - sól
 - papryka (pół łyżeczki)
 - 6 dag smalcu
- zaprawa:
- 1 mała marchew
 - pietruszka
 - pół selera
 - listek laurowy
 - 5 ziaren pieprzu

- 5 ziaren ziela angielskiego
- 5 ziaren jagód jałowca
- 2 cebule
- 1 cytryna
- szczypta suszonego tymianku
- 3 g mąki
- 0,125 l kwaśnej śmietany

Sposób wykonania :

Mięso, ładny kawałek, zalewamy marynatą sporządzoną z drobno pokrajanych jarzyn oraz korzeni, soku z cytryny i 4 łyżek wody.

Można dodać kieliszek czerwonego wytrawnego wina.

Wymieszane składniki krótko zagotować i wrzącą zalewą polewać mięso, ułożone w porcelanowej misce lub kamiennym garnku.

Po dwóch dniach (mięso przechowujemy w chłodnym miejscu i, od czasu do czasu obracamy, by równomiernie skruszało) mięso wyjmujemy z marynaty i nacieramy (na godzinę przed pieczeniem) solą, szpikujemy słoniną, oprószamy lekko papryką.

Wkładamy do brytfanny na silnie rozgrzany smalec.

Gdy się ze wszystkich stron pięknie przyrumieni, dodajemy jarzyn i korzenie z marynaty.

Przykrytą, brytfannę stawiamy w piekarniku i pieczeń, od czasu do czasu, polewamy na przemian łyżką wody i łyżką marynaty, po czym własnym sosem.

Miękką pieczeń zalewamy śmietaną, dokładnie rozmieszaną z łyżeczką pszennej mąki. Sos powinien się raz tylko zagotować, a następnie na małym ogniu przez 2 - 3 minuty "mruć".

Pieczeń krajamy na niezbyt cienkie plastry (zimną na bardzo cienkie) i polewamy przetartym przez sito sosem.

Do pieczeni wołowej na dziko najodpowiedniejszym dodatkiem są domowe kluski kładzione.

Jeśli pieczeń mamy zamiar podać na zimno, wówczas sosu nie podprawiamy śmietaną.

Pieczeń z chrzanem

- 75 dag mięsa zrazowego
- cytryna
- 5 dag masła
- 3 łyżki tartego chrzanu
- 7 g tartej bulki
- 2 żółtka
- 4 g cukru
- sól
- 3 g mąki
- 3 dag śmietany

Sposób wykonania :

Pieczeń wyżyłować, zbić i posolić.

Zrumienić masło (pół łyżki), w rondlu ułożyć mięso, następnie podlać wodą i dusić na wolnym ogniu.

Gdy będzie zupełnie miękkie, wyjąć na stolnicę, przekroić wzdłuż, ale nie do końca.

Z obu stron nacięcia wyłożyć cienkimi plasterkami cytryny bez skórki i bez pestek, a w środek, między cytrynę włożyć farsz.

Chrzan wymieszać dokładnie z 2 łyżkami masła, tartą bułką, cukrem, solą i żółtkami, napelnić rozcięcie.

Zawiązać grubą nitką pieczeń, włożyć do rondla.

Dusić jeszcze co najmniej pół godziny.

W końcu obsypać mąką i oblać śmietaną.

Poddusić na wolnym ogniu, aż śmietana nabierze żółtego koloru.

Pieczeń z marchewką i grzybami

- 1 duża cebula
- 2 łyżki masła
- 25 dag pieczarek
- 25 dag marchwi
- 30 dag metki wieprzowej
- 40 dag posiekanej cielęciny
- 5 łyżek bułki tartej
- 1 jajo
- 25 g posiekanych pistacji
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Cebulę obrać, posiekać i zeszklić na maśle.

Pieczarki oczyścić, pokroić w plastry, smażyć z cebulą około 5 minut.

Marchew oczyścić, pokroić w kostkę.

Blanszować 2 minuty w osolonej wodzie.

Przelać zimną wodą, osączyć.

Metkę wymieszać z cielęciną, bułką, jajem, pistacjami, grzybami, marchwią i natką.

Masę doprawić, przelożyć do keksówki (poj. 1 l).

Chłodzić 60 minut.

Piekarnik rozgrzać (200oC).

Mięso wstawić do piekarnika i piec około 50 minut.

Zostawić w wyłączonym piekarniku około 15 minut.

Podawać na zimno lub na ciepło, z sałatą i pieczywem.

Pieczeń z rozmarynem i suszonymi pomidorami (Włochy)

-
- 80 dag cielęciny bez kości
 - 2 pęczki rozmarynu
 - pęczek tymianku
 - mała cebula
 - 5 dag suszonych pomidorów
 - 3 łyżki bułki tartej
 - 6 dag owczego sera (z solanki)
 - 25 dag szalotek
 - 3 ząbki czosnku
 - łyżeczka masła
 - łyżeczka oleju
 - szklanka czerwonego wina
 - łyżka ciemnej zasmażki
 - sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso wymyć, osuszyć i na całej długości naciąć kieszeń.

Zioła wymyć.

Jeden pęczek rozmarynu i pęczek tymianku drobno posiekać.

Cebulę obrać i drobno utrzeć.

Wymieszać posiekane zioła, cebulę, pokrojone pomidory, bułkę tartą i rozgnieciony ser.

Powstałą pastę włożyć do kieszeni w mięsie.

Pieczeń obłożyć resztą rozmarynu i obwiązać lnianą nitką (aby zamknąć kieszeń).

Szalotki obrać, czosnek posiekać.

Masło i olej rozgrzać, obsmażyć mięso.

Dodać szalotki i czosnek, chwilę smażyć.

Wlać wino i pół szklanki wody.

Dusić na małym ogniu pod przykryciem około 45 minut.

Mięso wyjąć, sos zagęścić, dodając ciemną zasmażkę, doprawić solą i pieprzem.

Pieczeń podawać z sosem i szalotkami.

Najlepiej z gotowanymi brokułami oraz polentą.

Pieczeń z sarny w śmietanie

- 1 kg sarny (z udźca lub combra)
 - 5 dag słoniny
 - 0,125 l śmietany
 - 2 dag masła
 - sól
 - 1 g mąki
- zalewa:**
- 0,125 l octu
 - 5 dag cebuli

- 5 ziaren pieprzu
- 5 ziaren ziela angielskiego
- listek laurowy
- 5 suszonych jagód jałowca

Sposób wykonania :

Mięso zalać na 2 - 3 dni marynatą z octu, korzeni i pokrajanej cebuli.
 Po wyjęciu z marynaty wyżyłować, pobić tłuczkiem, posolić i naszpikować gęsto słoniną.
 Na dno brytfanny położyć masło i piec w dobrze nagrzanym piekarniku godzinę, często polewając tłuszczem spod pieczeni.
 Pod koniec wlać śmietanę rozmieszaną z mąką i jeszcze chwilę oblewać pieczeń tym sosem.
 Gdy pieczeń gotowa, pokrajać w plastry.
 Sos podać osobno w sosjerce.

Pieczeń zawijana

- 1 kg cielęciny z łopatki
- 2 cebule
- ząbek czosnku
- 3 łyżki smalcu
- 2 łyżki musztardy
- pieprz, sól

Sposób wykonania :

Drobne skrawki mięsa zemiać w maszynce wraz z cebulą i czosnkiem.
 Do masy wlać 2 - 3 łyżki wody i dokładnie wyrobić farsz.
 Pozostałą cielęcinę uformować, nadając jej kształt prostokąta, posmarować musztardą, rozprowadzić cienką warstwą farsz i zwinąć, a następnie związać sznurkiem.
 Roladę natrzeć solą i pieprzem, obrumienić na tłuszczu.
 Podlać niewielką ilością wody i dusić do miękkości pod przykryciem na małym ogniu.
 Mięso wyjąć, zdjąć sznurek i ostrożnie pokroić w plastry.
 Podawać z piure ziemniaczanym, z zielonym groszkiem lub marchewką.

Pieczeń zwijana

- udziec cielęcy (4 - 4,5 kg)
- 5 dag soli
- gałka muszkatołowa
- macierzanka
- 1 cytryna

- 25 dag słoniny
- ocet
- masło
- 2 dag śmietany

Sposób wykonania :

Białą ćwiartkę cielęciny przeciąć wzdłuż tak, aby można wszystkie kości wyluzować, czyli wyjąć.

Zbić ją bijakiem, natrzeć solą z odrobiną gałki muszkatołowej i macierzanki, skropić całą wewnątrz cytryną, biorąc 1 dużą.

Następnie pokryć całą cieniutko pokrajanymi plasterkami młodej słoniny, zawinąć mocno w walek i obwiązać białym sznurkiem.

Tak zwiniętą włożyć w podłużną salaterkę, skropić dobrym octem, jednak nie bardzo wiele, przewracając ją kilka razy w ciągu dnia i zostawić w spokoju w zimnej spiżarni. Po dwóch dniach wyjąć, posolić dobrze, niech w soli ze 3 godziny poleży i piec na rożnie lub na ruszcie w piecu, polewając masłem, a na koniec łyżką śmietany, aby się uformował zawieszisty sos.

Cielęcina taka jest wyborna i na gorąco i na zimno, a plasterki równo i ładnie się krają.

Pieczona baranina z ziemniakami

- 1 kg baraniego udźca bez kości
- szklanka białego wytrawnego wina
- łyżka soku z cytryny
- łyżka smalcu
- łyżka masła
- 2 - 3 ząbki czosnku
- łyżka roztartego suszonego rozmarynu
- pół łyżeczki szałwi
- pieczone ziemniaki
- 1 kg ziemniaków
- łyżka roztartego suszonego rozmarynu
- 2 łyżki masła roślinnego
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Oczyszczoną z błon i tłuszczu baraninę umyć, osuszyć, natrzeć rozmarynem i szałwią oraz czosnkiem roztartym z solą, skropić sokiem z cytryny i zostawić na 2 - 3 godziny w chłodnym miejscu.

Posypać pieprzem i usmażyć ze wszystkich stron na silnie rozgrzanym smalcu.

Przełożyć mięso do rondla, skropić wodą i dusić pod przykryciem około godziny.

Pod koniec duszenia wlać wino.

Obrane i umyte ziemniaki pokroić na plasterki, polać wrzątkiem, osączyć na sicie, ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem, posypać rozmarynem i grubą solą, polać

stopionym masłem, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec do zrumienienia (30 - 40 minut).

Baraninę pokroić na plastry, ułożyć na półmisku obok ziemniaków.

Podawać z sosem przelany do sosjerki oraz z surówką z czerwonej kapusty.

Pieczona rolada wieprzowa w sosie z czarnego bzu

- 25 dag owoców czarnego bzu
- 1 kg mięsa wieprzowego od łopatki
- 1/3 szklanki wody
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka miodu
- 10 dag suszonych śliwek
- 6 jagód jałowca
- szczypta cynamonu
- szczypta ziela angielskiego
- listek laurowy
- 2 łyżki armaniaku
- 1 łyżka mleka
- łyżka mąki
- sól, biały pieprz

Sposób wykonania :

Mięso włóż na dwa dni do zaprawy przygotowanej z maślanki, soli, pieprzu, listka laurowego i jagód jałowca.

Przed pieczeniem zroluj, obwiąż bawełnianą nicią.

Jagody czarnego bzu oderwij od łodyżek, ugotuj z wodą, przetrzyj przez sito.

Mięso dopraw solą i pieprzem, podsmaż na maśle ze wszystkich stron.

Posmaruj roladę miodem, polej sokiem z czarnego bzu.

Dodaj śliwki, jagody jałowca, cynamon, ziele angielskie, listek laurowy i armaniak.

Piecz pod przykryciem około godziny w dobrze nagrzanym piekarniku.

Pod koniec pieczenia wyjmij mięso, dodaj do sosu masło zagniecione z mąką, wymieszaj.

Z tym sosem podawaj pokrojoną w plastry roladę.

Najlepiej smakuje z czerwonym winem typu burgund.

Pieczony schab w warzywach

- 1 kg schabu
- 60 dag małych marchewek
- 50 dag selera
- 3 cebule
- 1,5 szklanki rosółu (instant)

- 4 łyżki octu z czerwonego wina
- 3 łyżki cukru
- 2 łyżki masła lub margaryny
- 2 łyżki mąki
- natka pietruszki do dekoracji
- sól, grubo mielony pieprz (z młynka)

Sposób wykonania :

Mięso dokładnie umyć, osuszyć, natrzeć solą oraz pieprzem.
 Jedną marchewkę oczyścić, umyć, pokroić na grube kawałki.
 Jedną cebulę obrać, pokroić na cząstki.
 Mięso, marchewkę i cebulę przełożyć na głęboką blachę, wstawić do mocno nagrzanego piekarnika.
 Piec 50 - 60 minut w temperaturze 200oC.
 Od czasu do czasu podlać pieczeń rosółem.
 W tym czasie obrać i umyć seler i resztę marchewki.
 Marchewki pokroić w podłużne plasterki, selera na cząstki.
 Warzywa gotować 10 minut w osolonej wodzie.
 Pozostałą cebulę obrać i posiekać.
 Cukier wsypać na rozgrzaną patelnię, lekko Skarmelizować.
 Dodać cebulę, tłuszcz i ocet, mieszać, aż do zupełnego rozpuszczenia cukru.
 Jarzynkę osączyć, obtoczyć w przygotowanym karmelu.
 Wyjąć mięso z piekarnika, zabezpieczyć przed wystygnięciem.
 Tłuszcz z pieczenia przelać przez sitko do rondla.
 Mąkę rozprowadzić odrobiną zimnej wody, dodać do tłuszczu z pieczeni, zagotować nie przerywając mieszania.
 Przyprawić do smaku solą i pieprzem.
 Mięso pokroić w plastry.
 Przełożyć jarzynkę i pokrojony schab na duży półmisek, posypać pieprzem, udekorować natką pietruszki.
 Sos przelać do sosjerki, podawać osobno.
 Pieczony schab w warzywach doskonale smakuje, jeżeli podamy go ze świeżą bagietką.

Pikantna babka mięsna

- 2 bułki
- 2 cebule
- 2 jajka
- 3 strąki czerwonej papryki
- 3 strąki zielonej papryki
- 3 strąki żółtej papryki
- 1 kg mięsa mielonego
- sól
- pieprz
- cukier

- pieprz cayenne
- słodka papryka
- 2 łyżki oleju
- 1/2 l soku pomidorowego
- gałązka rozmarynu
- 2 cukinie
- masło do formy

Sposób wykonania :

Bułki namoczyć.

Pokroić w małą kostkę po 1 strąku czerwonej, zielonej i żółtej papryki.

Cebule posiekać.

Mięso zagnieść z jajkami, odcisniętymi bułkami, cebulą i papryką.

Przyprawić solą, pieprzem cayenne i papryką.

Cukinie pokroić na cienkie plastry.

Nasmarować masłem formę budyniową o poj. 1,8 l, wyłożyć ją cukinią.

Napełnić masą mięsną, piec godzinę w temperaturze 175oC.

Pozostałą paprykę pokroić w paski, usmażyć na oleju.

Dodać rozmaryn, wlać sok i dusić razem około 10 minut.

Przyprawić solą, pieprzem i cukrem.

Babkę wyłożyć na półmisek, podawać z jarzynką i pieczywem.

Pikantna pieczeń cielęca

- 1,5 kg cielęciny na pieczeń
- 15 dag rokpola
- 10 dag wędzonego boczku (w plasterkach)
- 9 pomidorów
- 1,5 kromki pieczywa tostowego lub białego chleba
- 1 pęczek natki pietruszki
- 1/2 pęczka szczypiorku
- 1/2 pojemnika śmietany kremówki
- 5 dag utartej goudy
- 10 listków laurowych
- 2 łyżki masła lub margaryny
- 1 łyżka mąki
- 1 łyżka ziarenek gorczycy
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć i osuszyć.

Pokruszyć w morderzu ziarenka gorczycy.

Natrzeć mięso solą, pieprzem i gorczycą, obłożyć plasterkami boczku.

Wsunąć pomiędzy boczek listki laurowe, owinać pieczeń nitką.

Ułożyć pieczeń na blasze, wstawić do nagrzanego piekarnika.
Piec 1,5 godziny w temperaturze 175-200°C.
Po pół godzinie wlać 2 szklanki wody, w trakcie pieczenia polewać mięso tworzącym się sosem.
Pokroić pieczywo w bardzo drobną kostkę.
Rozgrzać na patelni 2 łyżki tłuszczu, podsmażyć chleb na złoty kolor, ostudzić.
Pokroić pomidory na połówki, usunąć środki z pestkami.
Oplukać zieleninę, część natki odłożyć do dekoracji, resztę zieleniny posiekać.
Wymieszać z utartym rokpołem i kostkami chleba.
Posypać połówki pomidorów pieprzem, wypełnić masą, posypać utartym serem.
Zdjąć pieczeń z blachy, zabezpieczyć przed wystygnięciem.
Sos przecedzić do garnka, zaciągnąć śmietaną, zagotować.
Zagęścić mąką, ponownie zagotować, doprawić do smaku solą i pieprzem.
Ułożyć pomidory w żaroodpornym naczyniu, zapiekać w piekarniku, aż ser się rozpuści.
Podawać do pieczenia.
Sos serwować w osobnym naczyniu.

Pikantna wieprzowina

- 50 dag łopatki wieprzowej
- 2 średnie cebule
- 2 średnie pory
- 1 puszka pomidorów
- 100 ml śmietany
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka tymianku
- 1/2 łyżeczki słodkiej papryki
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki
- 1 liść laurowy
- 2 łyżki masła
- 3 łyżki oleju
- szczypta mąki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Pokrój mięso w plastry, a następnie w kostkę.
Posiekaj grubo jedną cebulę.
W rondlu rozgrzej olej, wrzuc mięso.
Smaż na dość dużym ogniu i ciągle mieszaj.
Gdy się lekko przyrumieni, wsyp cebulę i smaż 5 minut.
Teraz wsyp mąkę, dodaj wszystkie przyprawy i posiekany czosnek.
Wlej szklankę wody, przykryj szczelnie i duś na małym ogniu przez godzinę.
Od czasu do czasu sprawdzaj, czy jest dość płynu i w miarę potrzeby dolewaj gorącej wody.
Pokrój w grube plasterki oczyszczone i umyte pory.

Posiekaj grubo cebulę, otwórz puszkę z pomidorami.
Rozgrzej w rondlu masło, wsyp cebulę i pory, smaż na małym ogniu przez 10 minut.
Gdy wieprzowina jest prawie miękka, dodaj pomidory i śmietaną.
Przełóż do rondla cebulę i pory.
Zdejmij pokrywkę, gotuj gulasz jeszcze przez kwadrans.
Podaj z kluskami lub makaronem.

Pikantny gulasz z podgrzybkami

- 50 dag podgrzybków
- 10 dag boczku
- 10 dag szalotek
- łyżka masła
- 35 dag wołowiny (na gulasz)
- 35 dag wieprzowiny (na gulasz)
- 2 listki laurowe
- szklanka wytrawnego czerwonego wina
- 2 szklanki bulionu
- 20 dag marchewek
- 2 łyżki mąki
- 3 łyżki kwaśnej śmietany
- pęczek natki
- papryka
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Grzyby dokładnie oczyścić, pokroić na ćwiartki.
Boczek pokroić w kostkę i usmażyć na maśle.
Dodać połówki szalotek i grzyby, mocno zrumienić i zdjąć z patelni.
Na tym samym tłuszczu usmażyć pokrojone mięso.
Dodać szalotki, grzyby, listki laurowe, wino i bulion, przyprawy.
Dusić około półtorej godziny.
Na 20 minut przed końcem dodać pokrojone marchewki.
Zagęścić mąką rozprowadzoną w małej ilości wody, mieszając gotować jeszcze 5 minut.
Wymieszać ze śmietaną, dodać natkę.

Pilaw kurpiowski z baraniną

- 25 dag ryżu
- 0,5 kg mostku lub górkę baraniej
- 4 dag masła

- kilka cebul-szalotek

Sposób wykonania :

Ryż wrzucić do wrzącej wody i gotować 10 minut, odlać na sito, niech dobrze odsiąknie. Tłusty mostek lub górkę baranią pokrajać w ładne kawałki wielkości zwykłego kotleta, posolić je.

Włożyć w rondel kawałki masła, na to mięso, potem ryż, przekładając wszędzie całymi drobnymi cebulami, poprzednio sparzonymi ukropem.

Postawić na wolnym ogniu dobrze przykrywszy, żeby para się nie ulatniała.

Po 15 minutach zajrzeć do rondla, połać 1 łyżką wody i znów dalej dusić, powtarzając podlewanie zimną wodą po łyżce, aż ryż będzie miękki, co nastąpić powinno w 2 godziny.

Placek z mięsem i szpinakiem

- 1 opakowanie mrożonego ciasta francuskiego
- 40 dag mielonej jagnięciny
- 4 łyżki oleju
- 30 dag mrożonego szpinaku
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka rodzyneków
- 1 pęczek mieszanych posiekanych ziół (np. koperek, mięta, natka pietruszki)
- 1 łyżka kaparów
- 1 żółtko
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Ciasto rozmrozić, pokroić na 3 placki (30x40 cm) natłuścić.

Piekarnik rozgrzać do 200oC.

Mięso usmażyć na 2 łyżkach oleju i wyjąć.

Na tym samym tłuszczu poddusić szpinak.

Dodać zmiążdżony czosnek, następnie mięso i rodzyunki.

Do mięsa dodać zioła i kapary, wymieszać i doprawić.

Formę wyłożyć 1 platem ciasta, posmarować 1 łyżką oleju, wyłożyć 1/2 masy mięsnej.

Czynność powtórzyć.

Mięso przykryć trzecim plackiem, złożyć brzegi.

Placek posmarować żółtkiem, piec około 20 minut.

Pokuczaj

- 50 dag wieprzowiny

- 2 - 3 cebule
- pieprz
- sól
- 2 jaja
- 3 łyżki tartej bułki
- smalec

Sposób wykonania :

Cebulę i mięso pokrajać i przepuścić razem przez maszynkę, dodać jajo, sól, pieprz i dobrze wyrobić.

Formować dość duże kule, maczać w roztrzepanym jajku i obtaczać w tartej bułce.

Smażyć na rozgrzanym tłuszczu w głębokim rondlu.

Podawać z ziemniakami i surówką, np. zieloną sałatą.

Pokuczaj (Warmia Mazury)

- 75 dag wieprzowiny bez kości
- 10 dag cebuli
- 3 jajka
- 2 łyżki wody
- 25 dag bułki
- 8 dag smalcu
- 5 dag masła
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Pokrojone mięso i cebulę zemlij dwukrotnie, dodaj 2 jajka, sól, pieprz, formuj duże kule.

Bułkę (bez skórki) pokrój w drobną kostkę.

Kule maczaj w jajku i obtaczaj w pokrojonej bułce.

Smaż we frytkownicy, następnie wstaw na 5 minut do gorącego piekarnika, podlej wodą.

Podawaj polany masłem.

Polędwica faszerowana z sosem winnym

- 50 dag polędwiczki wieprzowej
- 1 pęczek mieszanych ziół
- 50 g twarogu śmietankowego
- 1 łyżka bułki tartej
- 125 g wędzonego boczku

- 2 łyżki oleju
- 125 ml białego wina
- 2 - 3 łyżki jasnego zagęstnika do sosów
- szczypta cukru
- 2 cukinie
- 1 jajo
- 2 - 3 łyżki mąki
- margaryna
- zioła
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Piekarnik rozgrzać do 200oC.

Polędwiczkę opłukać, osuszyć i wzdłuż naciąć kieszonkę, natrzeć solą i pieprzem.

Zioła opłukać, osuszyć, posiekać.

Wymieszać z serkiem i bułką.

Mięso napelnić farszem, owinać plasterkami boczku i związać.

Polędwicę obsmażyć na rozgrzanym oleju, wstawić do piekarnika i dusić 15 - 20 minut.

Mięso wyjąć, pokroić w plastry.

Tłuszcz zagotować z winem.

Sos zagęścić, doprawić solą, pieprzem i cukrem.

Cukinie oczyścić, zetrzeć, wymieszać z jajem i mąką, na margarynie usmażyć placuszki.

Podawać z mięsem, sosem i ziołami.

Polędwica po japońsku

- 60 dag polędwicy wołowej
- 100 ml białego wytrawnego wina
- 3 łyżki lekkiego sosu sojowego
- 3 cebule
- 15 dag pieczarek
- 15 dag białej części pora
- 15 dag kapusty
- 3 łyżki oleju
- 10 ml rosółu drobiowego
- łyżka cukru
- pieprz

Sposób wykonania :

Oczyszczoną, umytą i osuszoną polędwicę wkładamy do zamrażarki, a kiedy stężeje, kroimy w cienkie plasterki.

Pieczarki kroimy w plasterki, pora w półplasterki, kapustę szatkujemy.

Obsmażamy na patelni na oleju razem z pokrojoną w cienkie plasterki cebulą, aż się zrumieni.

Dodajemy warzywa, pieczarki i rosół.
Dusimy kilka minut (warzywa powinny pozostać twardawe), dodajemy pieprz i cukier.
Mieszamy.
Serwujemy z ryżem ugotowanym na sypko.

Polędwica w cieście

- 0,5 kg polędwicy
- oliwa
- ciasto:**
- 17 dag mąki
- 12 dag margaryny
- 1 żółtko
- 7 dag śmietany
- sól

Sposób wykonania :

Posiekać mąkę z margaryną, dodać żółtko, sól i zarobić ciasto dodając śmietanę.
Gdy wszystkie składniki się połączą, ciasto położyć na głęboki talerz, wysypany mąką, przykryć drugim talerzem i wstawić do lodówki na kilka godzin.
Oczyszczoną z łoju i żył polędwicę nasolić na godzinę.
Następnie posmarowawszy ją oliwą ze wszystkich stron, wstawić do gorącego piekarnika na pół godziny.
Powinna tylko stracić surowość, ale się nie upiec.
Ciasto wyjąć z lodówki, rozwałkować na stolnicy.
Polędwicę wyjąć z piekarnika, szybko na powietrzu trochę ostudzić, tak aby w środku była jeszcze gorąca, położyć na ciasto, zawinąć, żeby nigdzie mięso nie było widoczne i natychmiast wstawić do gorącego piekarnika.
Gdy ciasto się zrumieni, polędwica także będzie gotowa.
Do takiej polędwicy podaje się masło, ułożone osobno.

Polędwica wieprzowa

- 70 dag polędwicy
- pół szklanki wody z octem
- 1 cebula
- bułka tarta
- sól

Sposób wykonania :

Piekąc polędwicę na rożnie trzeba ją przywiązać do rożna, a na nie nadziewać.

Polewać wodą z octem oraz sosem, który spływa.

Kiedy się piecze pod blachą, trzeba podlać na brytfannie wodą z octem i tym sosem ciągle podlewać.

Na wierzch pokrajać drobno cebulę, posypać bułeczką, niech się zrumieni i wyjdzie jako pieczone.

Do polędwicy podać sałatę.

Polędwica w kapuście z sosem pieczarkowo-śmietanowym

- 6 dużych liści włoskiej kapusty
- sól
- 2 polędwiczki wieprzowe (po ok. 300 g)
- pieprz
- 2 łyżki oliwy
- 100 g szynki (plastry)
- 100 g startego parmezanu
- 150 g młodych pieczarek
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka masła
- 1/2 łyżeczki mąki
- 1 łyżeczka tymianku
- 200 ml śmietany

Sposób wykonania :

Liście kapusty umyć, ścinać grube nerwy.

Blanszować 2 minuty w osolonej wodzie, przelać zimną wodą, osuszyć.

Mięso umyć, osuszyć, doprawić pieprzem.

Obsmażyć na rozgrzanej oliwie, doprawić solą i ostudzić.

Piekarnik nagrzać do 200°C.

Mięso zawinąć w plastry szynki.

Po 3 liście kapusty rozłożyć tak, aby zachodziły na siebie, do połowy posypać serem, ułożyć na nich po jednej polędwiczce, zawinąć i związać nicią.

Włożyć do rondla, przykryć folią aluminiową.

Piec w piekarniku około 20 minut.

Grzyby oczyścić, pokroić w plastry, cebulę i czosnek obrać, pokroić w kostkę, poddusić na maśle.

Posypać mąką i tymiankiem, wlać śmietanę i mieszając zagotować.

Upieczone mięso odstawić na 5 minut, pokroić.

Sos z pieczenia wymieszać z pieczarkami, podawać z mięsem.

RADA: sos pieczarkowy można doprawić odrobiną soku z cytryny. Do polędwicy z sosem wymiętym dodatkiem są gnocchi, kopytka lub makaron wstążki.

Polędwica wołowa smażona (Chiny)

- 100 gramów polędwicy wołowej
- 4 łyżki jasnego sosu sojowego
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 4 duże dymki
- 1 i 1/2 szklanki oleju sezamowego
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka spirytusu
- 2 łyżeczki octu winnego
- sól i cukier do smaku

Sposób wykonania :

Mięso pokroić w cienkie niewielkie plasterki, przełożyć do miski, skropić połową sosu sojowego, oprószyć mąką ziemniaczaną, wymieszać.

Całą dymkę pokroić w krótkie kawałeczki.

Na patelni doprowadzić do wrzenia olej, dodać wołowinę, smażyć krótko cały czas mieszając, wyjąć na talerz; olej odlać.

Na 2 łyżkach użytego oleju zrumienić czosnek i cebulę.

Dodać mięso, sos sojowy, spirytus, ocet i dusić na dużym ogniu nie dłużej niż 30 sekund.

Podawać z ryżem na sypko.

Polędwica wołowa z awokado

- 80 dag polędwicy wołowej
- owoc awokado - 25 dag
- sok z cytryny
- 15 dag sera feta
- 2 łyżki oliwy
- 4 łyżki lekko kwaśnej kremówki
- odrobinę sosów worcester i tabasco
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć, osuszyć, pokroić na 6 równych plastrów.

Każdy tak naciąć, by powstała kieszeń, natrzeć ze wszystkich stron pieprzem.

Awokado obrać, przeciąć wzdłuż na pół i lekko skropić sokiem z kawałka cytryny.

Do każdej kieszeni włożyć szóstą część sera i po kawałku awokado, spiąć wykalaczką.

Na patelni rozgrzać tłuszcz, na nim z obu stron porcje mięsa, po czym przełożyć je do rondla, posolić, przykryć i postawić na ciepłej płytce żeby mięso "doszło".

Resztę awokado zmiksować z pozostałym sokiem z cytryny, kremówką, 2 łyżkami wody, sosami przyprawowymi, posolić do smaku i ubić tak, by powstał puszysty sos.

Wlać go na patelnię, na której podsmażało się mięso, i lekko podsmażyć, mieszając.

Ewentualnie przyprawić jeszcze solą i pieprzem.

Przełożyć porcje mięsa na ogrzane talerze, połączyć gorącym sosem i od razu podawać.

Odpowiednim dodatkiem będzie drobny makaron lub gałuszki i sałata w sosie winegret.

Polędwica wołowa z natką kolendry (Chiny)

- 500 gramów polędwicy wołowej
- 2 szklanki posiekanej natki kolendry
- 3 - 4 spore cebule
- 40 gramów grzybów muer
- białko z 1 jajka
- 4 łyżki jasnego sosu sojowego
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 5 łyżek rosółu z kostki bulionowej
- szczypta soli
- szczypta przyprawy weijing
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 2 szklanki oleju sojowego

Sposób wykonania :

Lekko zbitą, pozbawioną błon polędwicę pokroić w cienkie paseczki; w takie same paseczki pokroić cebulę i grzyby.

Na żeliwnej patelni podgrzać olej do wrzenia.

Paseczki wołowiny zanurzyć w rozbitym białku i roztrzepanej z wodą mące ziemniaczanej, wrzucić na wrzący olej, podsmażyć, szybko przełożyć na osobny talerz.

Użyty wcześniej olej zlać, oczyścić patelnię, rozgrzać do wrzenia 4 - 5 łyżek świeżego oleju, poddusić na nim cebulę, dodać natkę kolendry, grzyby, sos sojowy, bulion, przyprawę weijing; wymieszać łyżką, dodać mięso, jeszcze raz wymieszać.

Potrawę podawać na ogrzonym półmisku, skropioną olejem sezamowym.

Polędwica wołowa z natką selera (Chiny)

- 200 gramów polędwicy wołowej
- 3 - 4 dorodne łodygi selera
- 1 łyżka rosółu lub bulionu wołowego
- 1 łyżka białego wytrawnego wina
- 1 łyżka jasnego sosu sojowego
- szczypta soli
- szczypta przyprawy weijing
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 - 3 łyżki wody

- 1 szklanka oleju sojowego

Sposób wykonania :

Mąkę ziemniaczaną roztrzepać z wodą i szczyptą soli do konsystencji ciasta na naleśniki.

Mięso pokroić w cienkie paseczki i dodać do ciasta; wymieszać.

Łodyżki selera zbić tępą stroną noża, pokroić na plasterki, sparzyć na cedzaku wrzącą wodą, przelać zimną wodą, odsączyć.

Rozgrzać żeliwną patelnię, wlać olej, doprowadzić go do wrzenia, wrzucić mięso, smażyć licząc wolno do dziesięciu, cały czas mieszając, wyjąć na sitko ustawione na miseczce.

Patelnię oczyścić, ponownie rozgrzać, wlać 1 łyżkę oleju, przesmażyć szybko łodyżki selera, dodać wino, sos sojowy, rosół lub bulion, przyprawę weijing; zagotować, zaciągnąć resztą roztrzepanej mąki ziemniaczanej pozostałej po mięsie.

Włożyć mięso, wymieszać, skropić 1 łyżką użytego wcześniej oleju.

Podawać w ogrzanych miseczkach.

Polędwica wołowa z warzywami

- 750 ml bulionu mięsnego
- 1 łyżeczka ziaren pieprzu
- 2 liście laurowe
- 750 g polędwicy wołowej
- 4 marchewki
- 4 łodygi selera naciowego
- 250 g brokułów
- sól
- 4 łyżki masła
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki musztardy francuskiej
- zmielony pieprz
- 1 pęczek posiekanego szczypiorku

Sposób wykonania :

Bulion zagotować z ziarnami pieprzu i listkami laurowymi.

Mięso umyć, włożyć do bulionu, gotować na bardzo małym ogniu 25 - 30 minut (bulion powinien zaledwie mrugać).

Warzywa oczyścić.

Seler i marchew pokroić na kawałki, brokuły podzielić na różyczki.

Gotować około 10 minut w osolonej wodzie, odcedzić, przelać zimną wodą, osączyć.

Na dużej patelni rozgrzać masło z oliwą.

Wymieszać z musztardą, następnie z warzywami, podgrzać.

Doprawić do smaku solą i pieprzem, posypać szczypiorkiem.

Polędwicę wyjąć z bulionu, odstawić na 10 minut, pokroić w plastry.

Podawać z warzywami w sosie musztardowym i np. z zapiekanką ziemniaczaną.

Polędwica z jabłkami i sosem ziołowym

- 50 dag polędwiczki wieprzowej
- 2 małe jabłka
- 2 łyżki oleju z kielków
- 100 ml śmietany
- 2 kostki bulionu ziołowego
- 2 łyżki calvadosu (wódki jabłkowej)
- szczypta cukru
- sól

Sposób wykonania :

Polędwiczkę opłukać i pokroić na medaliony grubości 1 cm

Jabłka obrać, drylownicą do jabłek usunąć gniazda nasienne, owoce pokroić w plastry grubości 1 cm

Na dużej patelni rozgrzać olej, obsmażyć plastry mięsa, oprószyć solą, wyjąć i odstawić w ciepłe miejsce.

Na patelnię włożyć plastry jabłek, posypać cukrem i smażyć na złocisto.

Wyjąć i odstawić w ciepłe miejsce.

Do tłuszczu ze smażenia wlać śmietanę, zagotować.

Dodać pokruszony bulion i rozpuścić.

Medaliony i jabłka włożyć do sosu, doprawić calvadosem.

Polędwiczka wieprzowa ze śmietaną

- polędwiczka (znajduje się pod żebrami schabu)
- 1 dag mąki
- 4 dag masła
- 1/3 szklanki śmietany
- cytryna sól

Sposób wykonania :

Wykroić ze schabu polędwiczkę, posolić, przelożyć do małej brytfanny.

Cytrynę pokroić w plasterki, obłożyć nimi polędwiczkę.

Piec w gorącym piekarniku często podlewając masłem.

Gdy zaczyna się rumienić, oprószyć mąką i polać śmietaną.

Gdy się zrumieni zupełnie, pokrajać, polać i podać obłożoną gotowanymi jarzynami.

Polędwiczki wieprzowe ze śliwkami i orzechami

-
- 80 dag polędwiczek
 - 15 dag śliwek
 - 10 dag posiekanych orzechów włoskich
 - 1/3 szklanki śmietany
 - 1 łyżka sera z ziołami i czosnkiem (Tartar)
 - 3 łyżki oleju
 - łyżeczka mąki
 - cukier
 - sól

Sposób wykonania :

Rozgrzać olej.

Wrzucić pokrojone w grubą kostkę polędwiczki, dodać śliwki, podsmażyć.

Przełożyć do rondla, podlać wodą i dusić 15 minut.

Śmietanę wymieszać z mąką i serkiem, wlać do mięsa, zagotować.

Orzechy , szczyptę soli i cukru dodać na końcu.

Można podawać z pieczonymi ziemniakami.

Potrąka szwedzka

- 1 kg mięsa wołowego bez kości - krzyżowa
- 25 dag boczku
- 1 kg ziemniaków
- 1 porcja włoszczyzny
- 3 cebule
- 5 jajek
- 4 łyżki oleju
- 2 łyżki natki pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć.

Włoszczyznę obrać, umyć, zalać 1 l wody i zagotować.

Do wrzącego wywaru włożyć mięso i gotować około 1,5 godziny, do miękkości.

Wywar ostudzić, mięso wyjąć i pokroić w kostkę.

Ziemniaki obrać, umyć, również pokroić w kostkę, gotować 10 minut w posolonej wodzie i odcedzić.

Boczek pokroić w drobną kostkę.

Cebule obrać i pokroić w talarki.

Na patelni rozgrzać 1/2 łyżki oleju, przesmażyć cebulę, dodać boczek i na końcu mięso.

Na drugiej patelni, na pozostałym oleju usmażyć ziemniaki, połączyć je z mięsem i chwilę dusić.

Następnie doprawić solą oraz pieprzem i posypać natką pietruszki.

Jajka umyć i sparzyć.

Potrawę nałożyć na talerze, pośrodku każdej porcji umieścić żółtko jajka w połówce skorupki.

Każdy sam miesza na talerzu żółtko z potrawką.

Podawać z sałatą przyrządzoną na słodko.

Potrawa z mostku pomidorowa

- 1 kg mostku baraniego
 - 20 dag włoszczyzny
 - sól
- sos:
- 2 dag tłuszczu
 - 3 dag cebuli
 - 1,5 dag mąki
 - 3 dag koncentratu pomidorowego

Sposób wykonania :

Zblanżerować, czyli odszumować, a potem z włoszczyzną na miękko ugotować mostek lub łopatkę baranią, pokrajaną na surowo.

Zrobić sos pomidorowy, rozprowadzić smakiem z baraniny i trochę jeszcze z sosem podduścić.

Potrawa z ogona

- 2 ogony wołowe
- 2 dag margaryny
- 5 dag cebuli
- 2 grzybki suszone
- 25 dag włoszczyzny
- kwasek cytrynowy lub sok z cytryny
- sól

Sposób wykonania :

Ogony dobrze opłukać, sparzyć gorącą wodą, pokrajać na kawałki, włożyć do rondla na gorący tłuszcz.

Dodać pokrajaną włoszczyznę w talarki, pokruszone grzyby, sól.

Zalać wodą i dusić, aż będą miękkie.

Ogony wyjąć, sos przetrzeć przez sito, dodać rozpuszczony kwasek cytrynowy lub sok z

cytryny.

Sosem tym polać kawałki ogona i podać na stół.

Potrawa z pieczeni z agrestem

- 1 kg pieczeni baraniej

sos:

- 2 dag masła
- 2 dag mąki
- szklanka agrestu
- pół szklanki bulionu
- sos z pieczeni
- cukier do smaku

Sposób wykonania :

Zrumienić łyżkę masła z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem i mieszając zagotować. Wlać sos, jaki powstał, do pieczeni, ale bez tłuszczu, wrzucić szklankę niedojrzałego agrestu obranego z szypulek, szczyptę cukru, zagotować razem.

Pieczeń pokrajać, włożyć, zagrzać i wydać na stół.

Jeżeli nie ma agrestu, użyć można ogórków kwaszonych, obranych i pokrajanych w kostkę.

Potrawa z prosięcia

- prosię
 - włoszczyzna
 - sól
- sos:
- 2,5 dag mąki
 - 2 dag masła
 - ocet
 - cukier
 - 10 dag śliwek suszonych
 - cytryna

Sposób wykonania :

Prosię oczyścić, opłukać, pokrajać w kawałki, główkę i przodek rozrąbać, zostawiając mózg w górnej części i ugotować.

Gdy będzie miękkie zrobić sos.

Łyżkę mąki zrumienić w łyżce masła, rozprowadzić smakiem z prosięcia, wlać parę łyżek octu, łyżkę cukru palonego dla koloru, garść śliwek suszonych bez pestek,

poszatkowanych; zagotować wszystko razem włożyć prosię do sosu, a przed podaniem ubrać plasterkami cytryny.

Potrawka z prosięcia w szarym sosie

- prosię
- włoszczyzna
- korzenie

sos:

- 2,5 dag mąki
- 2 dag masła
- łyżka octu
- 2 dag cukru
- rodzynki
- kieliszek wina
- karmel
- plasterki cytryny

Sposób wykonania :

Ugotowane z włoszczyzną z korzeniami prosię pokrajać w kawałki.

Łyżkę masła zrumienić z łyżką mąki, rozprowadzić wywarem z prosięcia, wlać łyżkę dobrego octu, łyżkę cukru, garść rodzynek sułtańskich, można także kieliszek wina. Zafarbować sos karmelem, włożyć do niego prosię i raz zagotować. Przed podaniem wkrajać parę plasterków cytryny.

Potrawka mazowiecka z baraniny

- 1 kg baraniny z udźca
- 2 dag masła
- 2 dag mąki
- cebula,
- 2 cytryny
- pół szklanki białego wytrawnego wina
- 5 grzybów suszonych
- szczypta cukru
- sól
- włoszczyzna
- 3 kwaśne jabłka
- 25 dag ryżu
- 2 dag masła

Sposób wykonania :

Obrać mięso z żył i pokrajać w kostkę.
Zrumienić masło z mąką i cebulą, rozprowadzić rosół lub wodą.
Wycisnąć sok z cytryn, dodać wino oraz grzyby, umyte, namoczone poprzednio i podgotowane.
Dodać cukier, sól i obgotowaną włoszczyznę.
Włożyć mięso i dusić do miękkości.
Pod koniec dodać 3 utarte jabłka.
Osobno ugotować na gęsto ryż z masłem i solą i ułożyć wokół półmiska, oblać zrumienionym masłem, mięso z sosem włożyć w środek.

Potrawka z cielęciny

- 40 dag łopatki cielęcej
- 1 nieduży por
- 2 marchewki
- 1 czerwona papryka
- 1 średnia cebula
- 1 ząbek czosnku
- 20 dag pieczarek
- 125 ml śmietanki kremowej
- 2 łyżki brandy
- 1 żółtko
- szczypta cynamonu
- 1 łyżeczka estragonu
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka mąki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Pokrój cielęcinę w plastry, rozbij tłuczkiem, a potem potnij w paski.
Włóż do miski, posól (ćwierć łyżeczki), popieprz i dokładnie wymieszaj ze zmiądzonym czosnkiem.
Odstaw.
Teraz oczyść i pokrój warzywa na nieduże kawałki.
Umyj pieczarki, podziel na ćwiartki.
Oprószyć mięso mąką i szybko obsmaż na maśle- pomieszaj kilka razy.
Gdy się trochę przyrumieni, wsyp warzywa i pieczarki.
Smaż przez 10 minut na średnim ogniu.
Przypraw estragonem i jeśli trzeba, jeszcze solą i pieprzem.
Często mieszaj.
Ubij śmietankę z brandy, cynamonem, żółtkiem.
Gdy mięso jest już miękkie, a warzywa chrupiące, wlej śmietankę, wymieszaj wszystko i krótko podgrzej (ale nie zagotuj).
Podaj z ryżem ugotowanym na sypko i zieloną sałatą.

Naprawdę łatwe, naprawdę dobre.
Brandy możesz zastąpić jałowcówką lub żubrówką.

Potrawka z główki cielęcej

- główka cielęca
 - 30 dag włoszczyzny
 - sól
- sos:
- 2 dag masła
 - 2 dag mąki
 - 1,5 dag cukru
 - 0,25 l wina czerwonego
 - pół cytryny

Sposób wykonania :

Oczyszczoną z sierści główkę cielęcą rozplatać na dwoje.

Mózg i ozorek zblanzerować, wyjąć oczy i szczęki odrzucić, wymoczyć godzinę, nalać gorącą wodą jak każdą cielęcinę i gotować.

Po wyszumowaniu dołożyć włoszczyzny i gotować dalej.

Kiedy będzie już miękka, co nastąpi w parę godzin, wyjąć z rosółu, posolić, pokrajać zgrabnie.

Na sos zrumienić łyżkę masła, wsypać łyżkę mąki, zagotować, rozprowadzić gotowym rosółem, dodać łyżkę cukru i dolać szklankę wina czerwonego, wziąć pół lub więcej cytryny, zagotować i zalać na półmisku główkę.

Móźdzek zaś obgotowany pokrajać na małe kotleciki, utaczać w jajku, posypać tartą bułką, obsmażyć i obłożyć potrawę.

Potrawka z jagnięciny I

- 1 kg mięsa z jagnięcia - karkówka
- 1 marchew
- 1 pietruszka
- 5 dag selera
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki pszennej
- 1 szklanka różowego wytrawnego wina
- 3 łyżki śmietany 30-proc.
- 4 łyżki octu tymiankowego
- 1 ząbek czosnku
- 1/2 łyżeczki suszonego tymianku
- 1 liść laurowy

- kilka ziaren ziela angielskiego i pieprzu
- sól

Sposób wykonania :

Czosnek obrać i drobno posiekać.

Mięso umyć, osuszyć, natrzeć czosnkiem, lekko oprószyć solą, skropić octem i włożyć na 2 godziny do lodówki, a następnie wyjąć, wytrzeć z marynaty, włożyć do garnka, zalać posolonym wrzątkiem (tak aby woda tylko pokryła mięso) i gotować na małym ogniu 30 minut.

Warzywa obrać, umyć, pokroić na kawałki i wraz z liściem laurowym, pieprzem oraz zielem angielskim dodać do wywaru z mięsem.

Gotować jeszcze 30 minut.

Jagnięcinę wyjąć z wywaru, usunąć kości, a mięso pokroić w dużą kostkę.

Wywar przecedzić przez sitko; 3/4 szklanki płynu odlać i ostudzić, a do pozostałego wlać wino i wsypać tymianek.

Masło roztopić, dodać mąkę, wymieszać, rozprowadzić zimnym wywarem, zagotować, połączyć z resztą wywaru i ponownie zagotować, stale mieszając.

Do gorącego sosu dodać śmietankę, wymieszać, włożyć mięso i jeszcze raz podgrzać (nie gotować).

Podawać z ziemniakami lub ryżem ugotowanym na sypko oraz jarzynami z wody.

Potrawka z jagnięciny II

- 1 kg jagnięcej łopatki bez kości
- 30 dag fasolki szparagowej
- 4 - 5 marchewek
- 2 - 3 cebule
- pół szklanki białego wytrawnego wina
- pęczek natki pietruszki
- kilka gałązek tymianku
- liść laurowy
- szczypta gałki muszkatołowej
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć, osączyć, usunąć pasemka tłuszczu.

Pokroić na niezbyt duże kawałki i zrumienić na teflonowej patelni (bez tłuszczu).

Następnie podlać winem, dodać cebulę pokrojoną w pierścienie, posiekaną zieleninę, gałkę oraz pieprz i sól do smaku.

Dusić pod przykryciem na bardzo małym ogniu 45 - 50 minut.

Oczyszczoną fasolkę i oskrobaną marchew pokroić na dość długie kawałki, wrzucić do osobnych garnków z osolonym wrzątkiem i ugotować, po czym osączyć na sicie i przełożyć do patelni z mięsem.

Dusić razem 30 - 35 minut.

Podawać na gorąco z ćwikłą oraz surówką z białej kapusty bądź pomidorów.

Potrawka z królika

- tuszka królika
- 2 dag mąki
- 4 dag masła
- 10 dag cebuli
- 5 wędzonego boczku
- 2 suszone grzyby
- pieprz
- sól
- 0,25 l bulionu

Sposób wykonania :

Królika umyć, posolić, pokrajać w kawałki i dusić w maśle z dodatkiem drobno posiekanych cebul.

Gdy mięso się zarumieni, dodać drobno pokrajany boczek, grzybki pieprz, podlać szklanką bulionu i dusić, aż będzie miękkie.

Pod koniec zaprawić sos połową łyżki masła i mąki.

Można dodać zieloną pietruszkę lub koperek.

Potrawka z królika z jabłkami

- 0,5 kg upieczonego króliczego mięsa
- 3 kwaśne jabłka
- 2 dag masła
- 1 dag mąki
- 0,125 l bulionu
- sól
- cukier

Sposób wykonania :

Upieczone mięso królika pokrajać w kostkę, jabłka obrać, przekrajać na części, usunąć nasiona i obgotować w niewielkiej ilości wody.

Mąkę zasmażyć w maśle na rumiano, rozprowadzić bulionem, włożyć mięso i jabłka.

Wlać smak, w którym jabłka się gotowały.

Posolić, dodać cukier do smaku,

Potrawka z marynowaną papryką

- 60 dag jagnięciny z udźca lub górkki
- 3 łyżki oleju
- cebula
- 3 ząbki czosnku
- mały słoik papryki marynowanej
- łyżeczka słodkiej mielonej papryki
- 1/2 szklanki soku pomidorowego
- 4 łyżki śmietany
- sok z 1/2 cytryny
- pęczek natki pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso oplukać, osuszyć i pokroić w paseczki.
Cebulę i czosnek obrać i posiekać.
Olej rozgrzać na dużej patelni.
Mięso podsmażyć krótko na ostrym ogniu.
Dodać posiekaną cebulę i czosnek.
Paprykę osączyć, pokroić na wąskie paski i dołożyć do mięsa.
Całość oprószyć solą, pieprzem i zmieloną papryką.
Wlać sok pomidorowy, śmietanę oraz sok z cytryny.
Dusić 15 - 20 minut na małym ogniu.
Natkę oplukać i otrzepać z wody.
Listki oderwać od gałązek i przed podaniem posypać nimi gotową potrawę.

Potrawka z pieczonej cielęciny

- 1 kg pieczonej cielęciny
- 2 dag masła
- 1,7 dag tartej bułki
- pół cytryny
- 2 - 3 ząbki czosnku

Sposób wykonania :

Zrumienić łyżkę tartej bułki w łyżce masła rumianego, włożyć sos, czyli galaretkę utworzoną z sosu od pieczeni, wycisnąć pół cytryny, rozproszyc rosolem, wrzucić kilka ząbków czosnku, włożyć pokrajaną pozostałą pieczeń i wydać na stół.

Prosię faszzerowane pieczone w całości

-
- prosię
 - sól
 - pół szklanki piwa

- masło

farsz:

- wątroba, płucka i serce prosięcia
- 0,5 kg cielęciny bez kości
- 30 dag słoniny
- włoszczyzna (bez kapusty i pora)
- 2 czerstwe bułki

Sposób wykonania :

Najsmaczniejsze są prosięta 5 - 6 tygodniowe.

Prosię po zabiciu i sparzeniu wrzątkiem ogolić ze szczeciny bardzo dokładnie ostrym nożem.

Dla pewności ogolone prosię można opalić nad płomieniem spirytusowym.

Po ogoleniu zalać na godzinę bardzo zimną wodą i dopiero wtedy wypatroszyć odkładając płucka, wątrobę i serce.

Następnie umyć w zimnej wodzie, osuszyć czystą lnianą ściereczką i na godzinę przed pieczeniem nasolić.

Po tym czasie nadziać farszem, ułożyć na dużej brytfannie grzbietem do góry, łapki podgiąć pod prosię i piec w dobrze nagrzanym piekarniku.

W czasie pieczenia często smaruje się prosię na przemian: piórkiem maczanym w piwie i w roztopionym maśle.

Zabieg ten sprawi, iż prosię pięknie i równomiernie się zrumieni na brunatno-pomarańczowy kolor, a skórka jego stanie się apetycznie krucha.

Farsz: wątróbka, płucka i serce prosięcia oraz cielęcinę bez kości udusić na maśle z drobno posiekaną cebulą oraz włoszczyzną (pietruszką, seler i marchew).

Wątróbkę wyjąć wcześniej, gdy tylko będzie miękka.

Podroby i mięso zemleć w maszynce.

Ugotować słoninę i po ochłodzeniu pokrajać na drobną kosteczkę.

Bułki namoczyć w mleku i odcisnąć.

Zmielone mięso, słoninę i bułkę wymieszać z jajami i sosem, w którym mięsa się dusiły, posolić i posypywać pieprzem.

Prosię na potrawkę

- prosię
- włoszczyzna
- trzy ugotowane żółtka
- 2 dag masła
- 2 łyżki octu
- 4 łyżki kwaśnej śmietany

- galka muszkatołowa

Sposób wykonania :

Oczyszczone młode prosię rozebrać na części, posolić.

Głęboki rondel wyłożyć włoszczyzną (marchew, pietruszka, seler, cebula - wziąć 2-litrowy garnek jako miarę na włoszczyznę) i włożyć na to prosię.

Zalać wodą i gotować na wolnym ogniu.

Trzy ugotowane żółtka utrzeć z łyżką masła, dodać 2 łyżki octu, 4 łyżki kwaśnej śmietany, rozprowadzić smakiem z gotującego się prosięcia, dla zapachu wsypać trochę galki muszkatołowej i sosem tym podlać ułożone na półmisku prosię.

Wokół półmiska ułożyć wianuszek z ugotowanego na sypko ryżu.

Prosię pieczone

- prosię
- sól
- oliwa
- 2 kieliszki araku

farsz:

- wątróbka i płucka prosięcia
- 10 dag świeżej słoniny
- 2 jaja
- 4 dag masła
- szklanka tartej bułki
- sól
- pieprz
- majeranek

Sposób wykonania :

Oczyszczone prosię natrzeć mocno solą z wierzchu i w środku, przyrządzić farsz, nadziać i zaszyć.

Włożyć na rożen, piec z początku na wolnym ogniu, później na mocnym prędko obracając.

Piekąc prosię na brytfannie - obłożyć całe plasterkami słoniny, ciągle polewając tłuszczem oblać arakiem, przez co skóra staje się chrupiąca i krucha.

Przed pieczeniem całe prosię smarujemy oliwą.

Farsz: do posiekanej na masę wątróbki prosięcia dodać słoninę i ugotowane płucka z prosięcia.

Usiekać wszystko, mieszać z wątróbką i przefasować przez sito, wbić 2 jaja, dodać 2 łyżki sklarowanego masła, kubek tartej bułki, sól, pieprz, majeranek, wymieszać dobrze i nadziać.

Niektórzy lubią nadzienie słodkie, to dodać cukru i rodzynek.

Prosię w galarecie

- prosię
- włoszczyzna
- sól
- cebula
- suszony grzybek
- łyżka palonego cukru
- ewentualnie parę łyżek octu

Sposób wykonania :

Młode prosię oczyścić jak najstaranniej, pokrajać w kawałki jak potrawę. Zagotować, dodać włoszczyznę, całą cebulę, suszony grzybek i ugotować do miękkości, w końcu posolić.

Kto lubi, można dodać parę łyżek octu mocnego.

Wyjąć wszystkie kawałki, sos gotować jeszcze dłużej, sklarować białkami, wlać łyżkę palonego cukru dla nadania żółtego koloru.

Sos ostudzić i, gdy przestygnie, zalać nim ułożone w salaterce kawałki, odrąbując wystające kostki.

Z sosu, po zastygnięciu, uformuje się galaretka.

Podaje się do tego ocet i oliwę lub chrzan tarty ze śmietaną.

Prosię z lazankami

- prosię
- sól
- słonina
- nadzienie:
- lazanki z 4 jaj i 1 kg mąki
- 2 dag masła
- 15 dag szynki
- 2 jaja

Sposób wykonania :

Oczyszczone dokładnie prosię natrzeć dobrze solą.

Przyrządzić następujący farsz: zrobić ciasto z 4 jaj jak na makaron, pokrajać w skośne paseczki (lazanki ugotować w osolonej wodzie i odcedzić).

Roztopić w rondelku łyżkę masła, włożyć lazanki oraz szynkę pokrajaną w kostkę, wbić 2 surowe jaja, wymieszać dokładnie, nadziać prosię.

Zaszyć je, włożyć do brytfanny, obłożyć plasterkami słoniny, wstawić do gorącego piekarnika.

Pulpeciki po chińsku

- 50 dag mielonej wieprzowiny
- pęczek natki pietruszki
- 3 cebule
- jajko
- łyżka tartej bułki
- mała paczka makaronu ryżowego - nitki
- łyżka sosu sojowego
- 1,5 szklanki oleju do smażenia
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Makaron ryżowy zalać wrzącą, osoloną wodą, odczekać około 2 minut, odcedzić. Gdy nieco ostygnie, pokroić.

Natkę opłukać, osuszyć i pokroić.

Cebulę obrać i drobno posiekać.

Mięso włożyć do miski.

Wbić jajko, dodać natkę, pokrojoną cebulę, tartą bułkę i makaron.

Dokładnie wymieszać.

Masę przyprawić do smaku solą, pieprzem i łyżką sosu sojowego.

Olej rozgrzać na głębokiej patelni.

Z masy mięsnej uformować niewielkie pulpeciki, obsmażyć w oleju ze wszystkich stron na złotobrazowy kolor.

Osączyć z tłuszczu na kuchennym papierze i od razu podawać.

Pulpety wołowe "głowy lwa" (Chiny)

- 600 gramów zrazówki wołowej
- 3 łyżki jasnego sosu sojowego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka spirytusu
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
- 1 i 1/2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 6 pieczarek
- 250 gramów szpinaku
- 3 łyżki smalcu lub świeżego sadła wieprzowego
- 2 szklanki oleju sojowego do smażenia

Sposób wykonania :

Mięso przepuścić przez maszynkę, dodać 1 łyżkę sosu sojowego, spirytus, sól, i

posiekaną drobno cebulę, zmiądzony ząbek czosnku, połowę imbiru, mąkę ziemniaczaną, wyrobić całość na jednolitą masę i z całości masy uformować 4 duże pulpety.

W głębokim rondlu doprowadzić do wrzenia olej.

Pulpety umieścić w drucianym koszyczku do frytek, wstawić do gorącego oleju, smażyć nie dłużej niż 2 - 2 i 1/2 minuty i odstawić koszyczek na talerz, aby pulpety osiąkły z oleju.

Przygotować szklany żaroodporny rondel ze szczelną pokrywą, przełożyć doń pulpety, dodać 2 i 1/2 szklanki wody, resztę sosu sojowego, pozostałe posiekane cebule, resztę zmiądzzonego czosnku, imbir; przykryć szczelnie i piec w gorącym piekarniku 45 minut. Szpinak oczyścić, przepłukać pod bieżącą wodą, osuszyć.

Pieczarki oczyścić i pokrajać w plasterki.

W dużym rondlu rozgrzać 2 łyżki smalcu, wrzucić szpinak, krótko podsmażyć, wyjąć łyżką cedzakową, osączyć z tłuszczu i ułożyć wokół gotowych pulpetów.

Podobnie postąpić z pieczarkami.

Potrawę wstawić do piekarnika na dodatkowe 15 minut.

Podawać na ogrzonym półmisku, polane sosem zagęszczonym mąką ziemniaczaną z dodatkiem ryżu na sypko.

Pulpety w sosie piwnym

pulpety

- 1/2 kg mielonego mięsa
- cebula
- jajko
- kajzerka
- pęczek natki pietruszki
- gałka muszkatałowa
- sól, pieprz

sos

- marchewka
- łodyga selera naciowego
- cebula
- łyżka masła
- łyżka mąki
- 2 szklanki bulionu z kostki
- 1/4 szklanki jasnego piwa
- 10 dag tłustej śmietany
- 1/2 łyżeczki musztardy
- 1/2 łyżeczki miodu
- sól

Sposób wykonania :

Sos : marchew, i cebulę umyć, obrać, pokroić w kostkę.

Seler umyć, pokroić w plasterki.

W rondlu stopić masło, zeszklić cebulę.
Oprószyć mąką, wlać bulion i piwo, wymieszać.
Dodać marchew i seler.
Dusić 10 minut.
Dodać śmietanę, musztardę i 3 łyżki posiekanej natki pietruszki, wymieszać.
Przyprawić solą i miodem.
Pulpety: bułkę moczyć 5 minut w wodzie, odcisnąć.
Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę.
Do mięsa dodać bułkę, cebulę, resztę posiekanej natki pietruszki i jajko.
Przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatałową.
Wyrobić.
Z masy mięsnej uformować pulpeciki, włożyć do gorącego sosu, dusić 15 - 20 minut.

Pyszne roladki w kapuście

- 8 liści włoskiej kapusty
- sól
- pieprz
- goździki
- 8 dag kostek szynki
- 2 łyżki kremówki
- 4 dag mielonych orzechów włoskich
- 100 ml mleka skondensowanego
- 1 łyżka musztardy
- 1 łyżka oleju
- 2 dag margaryny
- 4 sznycele z indyka
- tymianek
- trochę rozmarynu
- 300 ml rosolu

Sposób wykonania :

Liście kapusty gotować 2 minuty w osolonej wodzie, ściąć zgrubienia.
Szynkę wymieszać z kremówką, orzechami i musztardą, posmarować liście kapusty.
Przykryć sznyclami, zwinąć, spiąć wykałaczkami.
Olej i margarynę rozgrzać, podsmażyć roladki.
Podlać rosolem i 100 ml wody, dusić 15 minut.
Dodać mleko skondensowane i przyprawy.

Danie polecane dla diabetyków

Ragout bolońskie

- 70 dag mięsa cielęcego bez kości
- 20 dag baleronu
- 2 cebule
- marchewka
- 3 pomidory lub koncentrat pomidorowy
- kostka bulionowa
- 1/2 szklanki śmietany - 18proc.
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżeczki mąki pszennej
- szczypta gałki muszkatołowej
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Marchewkę i cebulę obrać, umyć i pokroić w talarki.

Pomidory sparzyć, obrać, drobno pokroić.

Mięso umyć, oczyścić z błon i tłuszczu, pokroić w kostkę.

Baleron pokroić w paski i podsmażyć na rozgrzanym oleju.

Dodać mięso i cebulę, a kiedy się zrumienią oprószyć mąką.

Następnie wlać 0,5 l gorącego bulionu z kostki, dołożyć marchewkę i pomidory, doprawić pieprzem oraz solą i dusić na małym ogniu 40 minut.

Pod koniec duszenia doprawić gałką muszkatołową.

Zdjąć z ognia, wlać śmietanę i wymieszać.

Podawać z ryżem ugotowanym na sypko.

Ragout duńskie

- 1,5 kg mięsa wieprzowego - łopatka, karkówka
- 70 dag małych ziemniaków
- 60 dag kiszonej kapusty
- 2 cebule
- szklanka soku z kiszonej kapusty
- 1/2 szklanki słodkiej śmietanki
- 3 łyżki smalcu
- 1/2 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżeczka majeranku
- 1/2 łyżeczki kolendry
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Ziemniaki obrać, umyć, gotować 15 minut w posolonym wrzątku i odcedzić.

Mięso umyć, oddzielić od kości, pokroić w kostkę.

Cebule obrać, pokroić w grube plastry.

W głębokim rondlu rozgrzać smalec, obsmażyć mięso i cebulę na złoty kolor, a następnie

oprószyć mąką.

Gdy mąka się zrumieni, wlać sok z kapusty i mieszać drewnianą łyżką aż powstanie gładki sos.

Jeśli sos jest za gęsty, można dolać wrzątku.

Doprawić majerankiem, kolendrą, solą i pieprzem.

Do mięsa dołożyć kiszoną kapustę i podgotowane ziemniaki.

Rondel szczelnie przykryć i postawić na 30 minut na małym ogniu lub wstawić na 40 minut do piekarnika nagrzanego do temperatury 165°C.

Gdy kapusta, mięso i ziemniaki będą miękkie, zestawić rondel z ognia i wlać śmietankę. Ragout dokładnie wymieszać i od razu podawać.

Ragout z dzika w sosie grzybowym

- 75 dag mięsa z dzika (karkówka lub łopatka)
- szklanka białego wytrawnego wina
- 2 łyżki octu winnego
- listek laurowy
- 3 jagody jałowca
- łyżeczka tymianku
- czarny pieprz
- mała cebulka
- goździk
- 4 łyżki masła
- 10 dag suszonych borowików
- 1/2 szklanki czerwonego wina
- 3/4 szklanki kwaśnej śmietany
- 1/2 łyżeczki soli

Sposób wykonania :

Grzyby namoczyć.

Mięso umyć, osuszyć, pokroić w kostkę.

Cebulę obrać, wbić w nią goździk.

Białe wino wymieszać ze szklanką wody, solą i octem.

Dodać cebulkę i przyprawę.

Mięso włożyć do bejcy i odstawić na 24 godziny w chłodne miejsce.

Grzyby ugotować (20 minut), osączyć.

Mięso odcedzić z bejcy, obsmażyć na rozgrzanym maśle.

Wlać bejcę i dusić na małym ogniu 1,5 - 2 godziny.

Na pół godziny przed końcem duszenia dołożyć grzyby.

Ugotowane mięso wyjąć z wywaru.

Wywar wymieszać z czerwonym winem i śmietaną.

Gotować, aż sos się zagęści.

Następnie dołożyć mięso, gotować jeszcze 2 - 3 minuty.

Podawać z surówką z czerwonej kapusty.

Ragout z jabłkami

- 60 dag mięsa wołowego bez kości
- 10 dag surowego boczku
- 2 cebule
- 3 jabłka
- 1,5 szklanki wina z jabłek lub 1 szklanka półwytrawnego czerwonego wina
- 1/2 szklanki soku z jabłek
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka oleju
- 1/2 łyżki mąki pszennej
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- 1/2 łyżeczki majeranku
- szczypta gałki muszkatałowej
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso umyć, osączyć i pokroić w dużą kostkę.

Boczek pokroić w drobną kostkę i zrumienić na oleju z dodatkiem masła, dodać mięso, obsmażyć na rumiano i oprószyć mąką.

Cebule obrać, pokroić w kostkę i dodać do mięsa.

Oprószyć solą i pieprzem.

Wlać wino i wymieszać.

Mięso dusić pod przykryciem, na małym ogniu, 1,5 godziny.

Natkę pietruszki umyć, posiekać i razem z majerankiem oraz gałką muszkatałową włożyć pod koniec duszenia do ragout.

Jabłka umyć, obrać, pokroić na ósemki, oczyścić z gniazd nasiennych i dodać do miękkiego mięsa.

Wlać sok, dusić jeszcze kilka minut, aż jabłka zmiękną, ale nie będą się rozpadały.

Potrawę podawać z ryżem ugotowanym na sypko.

Rolada

- 1 kg schabu bez kości
- 30 dag boczniaków
- szklanka mleka
- czerwona papryka
- 2 cebule
- pęczek posiekanej natki pietruszki
- 2 łyżki oleju
- 1/2 szklanki bulionu
- łyżeczka tymianku

- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Grzyby oczyścić, zalać mlekiem, odstawić.
 Paprykę umyć, oczyścić z nasion, pokroić w paski.
 Cebule obrać, pokroić w piórka.
 Schab naciąć wzdłuż, odwrócić i naciąć z drugiej strony.
 Mięso rozbić z obu stron, tak by powstał prostokątny płat.
 Oprószyć tymiankiem, solą i pieprzem.
 Grzyby osączyć i rozłożyć na mięsie.
 Następnie położyć paprykę i cebulę, posypać natką.
 Mięso zrolować, związać bawełnianą nicią.
 Mięso obsmażyć na oleju, przelożyć do brytfanny.
 Wlać bulion.
 Piec około 1 godziny i 20 minut w temperaturze 180oC, polewając powstałym sosem.
 Podawać z ziemniakami.

Rolada mięsna z serem

- 1 kg mielonego mięsa
- 20 dag żółtego sera
- 2 cebule
- 2 jaja
- 2 - 3 cienkie pory
- 2 łyżki tartej bułki
- łyżka oleju
- natka pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso starannie wymieszać z cebulą pokrojoną w drobną kostkę, jajem i tartą bułką.
 Doprawić masę solą i pieprzem.
 Por oczyścić, sparzyć wrzątkiem lub krótko obgotować (tylko białą część).
 Pozostawić na sitku, żeby dobrze ociekł.
 Na folii do pieczenia uformować z mięsa prostokąt o grubości 1 cm
 Pory pociąć na kawałki tej samej długości co krótszy bok prostokąta, ułożyć je na mięsie.
 Zwinąć mięso pomagając sobie folią, ale nie zwiąć jej z mięsem.
 Roladę ułożyć na natłuszczonej blasze i piec godzinę w temperaturze 200oC.
 Pod koniec pieczenia położyć na roladzie paski żółtego sera.
 Gdy ser się przyrumieni, roladę wyjąć, pokroić na grube plastry i przybrać natką pietruszki.
 Podawać na gorąco albo na zimno z ogórkiem kwaszonym lub małosolnym.

Rolada z marchewką i mielonym mięsem

- 1 kg mostka cielęcego
- 30 dag mieszanego mięsa mielonego
- 1 kg marchewki
- 2 cebule
- 2 łyżki oleju
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- szklanka bulionu
- cukier
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Marchewki oskrobać, opłukać i obgotować 8 minut w wodzie ze szczyptą soli i 1/2 łyżeczki cukru.

Natkę opłukać i posiekać.

Cebulę obrać i drobno pokroić.

Mielone mięso wymieszać z posiekaną natką i połową cebuli.

Doprawić solą i pieprzem.

Cielęcinę opłukać, osuszyć, a potem rozciąć tak, by można ją było rozłożyć na płasko.

Położyć na niej mielone mięso, a na środku kilka obgotowanych marchewek.

Cielęcinę ciasno zwinąć, aby nie rozpadła się podczas duszenia obwiązać nicią (którą usuwamy przed podaniem).

W rondlu rozgrzać olej, obsmażyć mięso ze wszystkich stron.

Włożyć resztę cebuli, lekko ją zrumienić, potem zmniejszyć ogień, wlać bulion.

Rondel przykryć, dusić godzinę na małym ogniu.

Pod koniec dołożyć pokrojoną w talarki pozostałą marchewkę.

Rolada "niedzielną"

- 60 dag mięsa bez kości (wieprzowe, wołowe lub cielęcina)
- 15 dag mięsa mielonego
- marchewka
- kawałek selera
- 2 - 3 brukselki
- łyżka mrożonej kukurydzy
- kajzerka
- 3 jaja
- cebula
- łyżeczka masła
- grzybek suszony
- 2 łyżki tartej bułki
- łyżka mąki
- tłuszcz do smażenia

- posiekana natka pietruszki
- gałka muszkatołowa
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso pokroić na plastry, rozbić, oprószyć solą i pieprzem.

Na stolnicy zwilżonej wodą ułożyć z nich prostokąt, tak by kawałki nieco schodziły na siebie.

Dwa jaja ugotować na twardo.

Żółtko z trzeciego jaja wbić do mielonego mięsa, a białko ubić na pianę.

Do mięsa dodać namoczoną w mleku i odcisniętą bułkę, przysmażoną na tłuszczu cebulę, łyżeczkę masła, tartą bułkę, przyprawy, natkę pietruszki oraz pianę z białka.

Masę starannie wyrobić i rozsmarować na płatach mięsa, ułożyć połówki jaj.

Zrolować mięso wzdłuż dłuższego boku, owinąć grubymi niemi.

Roladę oprószyć mąką i zrumienić na tłuszczu.

Wlać trochę wrzącej wody lub bulionu, włożyć suszony grzybek i dusić pod przykryciem.

Na 20 minut przed końcem duszenia włożyć kukurydzę i pokrojone w kostkę warzywa.

Z rolady usunąć nitkę, a mięso pokroić w plastry, obłożyć warzywami.

Rolada z boczku

- 2 kg (jeden podłużny niewysoki płat) surowego chudego boczku
- nadzienie
- 0,5 kg mielonego mięsa
- mała bułka
- 1 - 2 ząbki czosnku
- 1 - 2 żółtka
- majeranek
- chili
- 2 łyżki ketchupu
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Boczek umyć, lekko ubić, natrzeć solą i majerankiem.

Bułkę namoczyć w wodzie lub mleku, odcisnąć, rozetrzeć widelcem.

Czosnek utrzeć z solą.

Wszystkie składniki farszu starannie wymieszać.

Płat boczku grubo posmarować naczyniem, ciasno zrolować i dokładnie obwiązać dość grubą bawełnianą nitką.

Następnie roladę dokładnie natrzeć solą i majerankiem, posmarować ketchupem, włożyć do żaroodpornego naczynia i piec godzinę w temperaturze 180 - 200oC.

Podawać z chlebem i musztardą oraz pikantnymi surówkami.

Rolada z dwóch mięs

- 0,5 kg cielęciny
- 0,5 kg wieprzowiny
- 4 dag czerstwej bułki
- mleko,
- 4 dag masła
- 2 jaja
- 2 dag tartej bułki
- zielony koperek
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Bułkę namoczyć w mleku, odcisnąć, rozetrzeć.

Żółtka utrzeć z masłem, dodać bułkę, sól i pieprz, dokładnie wymieszać.

Białka ubić na sztywną pianę, koperek umyć i posiekać, dodać do masy i wymieszać delikatnie.

Cielęcinę oraz wieprzowinę rozbić na cienkie plastry.

Każdy kawałek posmarować nadzieniem.

Mocno zwinąć obie części posmarowanego mięsa, związać grubą białą nitką i upiec w gorącym piecu.

Po wyjęciu pokrajać w ukośne plastry.

Rolada z prosięcia

- prosię
- 0,5 kg cielęciny
- pieprz
- sól
- tymianek
- lubczyk
- słonina
- 2 bułki czerstwe
- 8 jaj
- 30 dag tłustej szynki
- sól, pieprz
- włoszczyzna

Sposób wykonania :

Prosię czysto oprawione przekroić wzdłuż pod brzuchem, odrzucić główkę i nóżki, obrać z kości i rozłożyć na stole skórką na spód.

Wszystkie mięso, jakie się przy kościach i główce prosięcia znajduje, trochę cielęciny oraz wątróbkę prosięcia posiekać.

Wsypać trochę pieprzu, soli, tymianku i parę sproszkowanych liści lubczyku i to wszystko podsmażyć z pół godziny na wolnym ogniu w młodej słoninie, na biało przesmażonej.

Zdjąć, przestudzić, dołożyć 2 bułki małe, wymoczone i wyciśnięte z wody, 3 całe jaja, rozbite dobrze, wszystko wymieszać i rozłożyć na przygotowanym prosięciu.

Na to położyć warstwę szynki gotowanej, pokrajanej w plasterki, na to jaja ugotowane na twardo, także w plasterkach, przełożyć jeszcze raz farszem; zwinać, zaszyć i gotować owinięte w serwetę w wodzie z solą i włoszczyzną przez 2 godziny.

Gdy się ugotuje i lekko przestygnie, wyjąć i przycisnąć kamieniem lub denkiem, żeby się nieco spłaszczyło.

Gdy zastygnie, podać, krojąc w plasterki.

Roladki cielęce z warzywami

- 4 plastry cielęciny
- 4 plastry wędzonki
- 10 dag chudego boczku wędzonego
- 2 lodygi selera naciowego
- 2 - 3 marchewki
- duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki ostrej musztardy
- 2 łyżki oleju
- 2 łyżki masła
- kieliszek wytrawnego białego wina
- sól, biały pieprz

Sposób wykonania :

Marchew oskrobać, opłukać i zetrzeć na jarzynowej tarce.

Łodygi selera umyć, pokroić na kawałki, wrzucić na osolony wrzątek i gotować 10 minut.

Cebulę obrać i drobno posiekać.

Czosnek obrać, przepuścić przez praskę.

Plastry mięso lekko rozbić (najlepiej przez kawałek folii).

Oprószyć z obu stron solą i pieprzem.

Z jednej strony cielęciny posmarować cienką warstwą musztardy, na niej położyć plastry wędzonki i lekko docisnąć.

Boczek pokroić w kostkę i wytopić na patelni.

Włożyć cebulę.

Gdy się zeszkli, dołożyć marchew i seler.

Wszystko razem krótko przesmażyć.

Na przygotowane plastry mięsa z dodatkami nałożyć cienką warstwę warzyw.

Plastry mięsa ciasno zrolować i związać bawełnianą nicią.

Można je spiąć szpikulcami albo wykałaczkami.

W rondlu rozgrzać olej, mięso obsmażyć ze wszystkich stron równomiernie na złocisty kolor.

Z rondla odlać olej, włożyć 2 łyżki masła oraz pozostałe warzywa.

Całość oprószyć solą i pieprzem, podlać winem.

Dusić pod przykryciem 40 - 50 minut, aż roladki będą miękkie.

Przed podaniem usunąć nici lub wykałaczki.

Rostbef parzony

- 1 kg rostbefu
- 2 dag solonego masła
- 0,125 l octu
- 5 dag słoniny
- 1 dag smalcu
- 1 dag masła

Sposób wykonania :

Rostbef (część kotletowa przy żebrach) odkroić bez żeber, położyć na misce i sparzyć łyżką solonego masła zagotowanego w szklance octu (pół na pół z wodą).

Przykryć talerzem i zostawić, aż masło ostygnie.

Następnie wyjąć z octu, naszpikować słoniną po wierzchu, posolić.

Rozgrzać w brytfannie smalec, zrumienić pieczeń z obu stron na silnym ogniu.

Następnie przestawić do piekarnika, wolno piec pół godziny na górnej kondygnacji, smarując rozpuszczonym masłem.

Rozbratel

- 50 dag wołowiny zrazowej
- sól
- 2 dag masła
- 5 dag cebuli

Sposób wykonania :

Rozbratle można robić tylko z pierwszej krzyżowej lub kotletowego mięsa.

Pokroić na duże plastry.

Rozbić bardzo mocno.

Rozgrzać na patelni masło, mięso posolić, a gdy masło się zrumieni, wrzucać rozbratel.

Smażyć po 2 minuty na jednej stronie.

Wcześniej przygotować białą cebulę pokrajaną w plasterki, sparzyć ukropem i przesmażyć szybko, ale nie rumienić.

Rozbratle ułożyć na ogrzanym półmisku i obłożyć każdy cebulą.

Rulon z boczku

- 1 kg chudego surowego boczku
- 3 jajka
- 2 łyżki majeranku
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Boczek opłukać, wyrównać boki, lekko rozklepać (najlepiej przez folię).
Natrzeć rozkrojonymi ząbkami czosnku, solą i pieprzem.
Jajka ugotować na twardo (około 10 minut), wystudzić, obrać ze skorupki.
Ułożyć je na płacie boczku, zwinąć w rulon.
Obwiązać nitią, posypać majerankiem i ułożyć w brytfannie.
Piec 1,5 godziny, podlewając najpierw wodą, a potem wytopionym tłuszczem.

Saltimbocca z szynką i szalwią (Włochy)

- 2 cieniutkie sznycle cielęce
- 2 plastry szynki parmeńskiej
- 6 świeżych listków szalwi
- 2 łyżeczki masła
- 50 ml wytrawnego wermutu lub soku wyciśniętego z pomarańczy
- łyżeczka gotowego sosu mięsnego
- świeżo mielony pieprz
- sól

Sposób wykonania :

Zarówno mięso jak i szynkę podzielić na 6 części.
Kawałki mięsa oprószyć solą i pieprzem.
Na każdy kawałek mięsa położyć plasterkę szynki i szalwi.
Spiąć drewnianą wykałaczką.
Na patelni podgrzać masło.
Kawałki mięsa smażyć z każdej strony minutę.
Z patelni przełożyć do naczynia żaroodpornego i przetrzymać w piekarniku rozgrzanym do temperatury 75oC.
Do sosu powstałego ze smażenia mięsa wlać wermut lub sok z pomarańczy i zagotować.
Dodać gotowy sos mięsny i wymieszać.
Przyprawić świeżo zmielonym pieprzem.
Naczynie z mięsem wyjąć z piekarnika, mięso połączyć przyrządzonym sosem.

Sarnie podroby w sosie

- wątróbka
- płuca i serce sarny
- 25 dag włoszczyzny
- 2 dag masła
- 1 dag mąki
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 2 - 3 goździki
- sól i cukier do smaku
- ocet

Sposób wykonania :

Wątróbkę, płuca i serce oblać trochę octem, żeby splukać krew, wymyć w wodzie.

Płuca i serce przełożyć do rondla, zalać zimną osoloną wodą, dodać pokrojoną włoszczyznę i gotować do miękkości.

Wątróbkę ugotować osobno.

Podroby pokrajać w duże plastry.

Przygotować zasmażkę z masła i mąki, rozprowadzić wywarem z podrobów, wlać łyżkę octu z krwią, dodać utłuczone przyprawy, cukier i sól do smaku i znów podgotować.

Podawać z ziemniaczanym purée.

Sarnina w czerwonym winie

- 20 g cebuli
- 50 g marchwi
- 1,2 kg udźca z sarny
- 500 ml czerwonego wina
- 1 liść laurowy
- 5 jagód jałowca
- 1,5 łyżki planty
- 10 dag tłustego boczku w plastrach
- 125 ml śmietany
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka borówek (ze słoika)
- szczypta startej skórki z cytryny
- szczypta cukru
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Cebulę obrać, posiekać.

Marchew oczyścić, pokroić w kostkę.

Mięso umyć, osuszyć.

Wino zagotować z 500 ml wody, liściem laurowym, jałowcem, 1/4 łyżeczki soli i warzywami.

Wystudzić.

Do marynaty włożyć mięso, odstawić na dwa dni w chłodne miejsce, często odwracać.

Mięso wyjąć, osączyć.

Doprawić solą i pieprzem, obsmażyć na plancie.

Wyjąć, zawinąć w boczek, dusić pod przykryciem około 70 minut, podlewając marynatą.

Wyjąć, usunąć boczek.

Sos przetrzeć, 0,5 l zagotować ze śmietaną, zagęścić mąką.

Dodać borówki, skórkę i cukier.

Pieczeń podawać z sosem.

Sezamowe sznycle z rabarborem (Włochy)

- 4 sznycle cielece
- 50 dag rabarbaru
- 2 cebule
- łyżka masła
- łyżka margaryny
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki marynowanego zielonego pieprzu
- 1/4 szklanki soku jabłkowego
- 2 jajka
- mielona papryka
- łyżeczka mąki
- 5 dag ziaren sezamu
- natka pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Rabarbar opłukać, i pokroić.

Cebulę obrać i posiekać.

Na rozgrzanym maśle podsmażyć cebulę i zalać sosem jabłkowym.

Dodać rabarbar, cukier i zielony pieprz.

Dusić 10 minut.

Sznycle wymyć, osuszyć i lekko rozbić.

Jajka roztrzepać z solą, pieprzem i papryką.

Sznycle cielece obtoczyć w mące, w jajku i w sezamie.

Usmażyć na margarynie, podawać z rabarborem, udekorowane natką.

Schabowe pod mozzarellą

- 4 kotlety schabowe
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki oliwy
- 4 ząbki czosnku
- 15 dag mozzarelli
- 1/2 pęczka świeżej bazylii
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso rozbić, oprószyć solą i pieprzem.

Masło z łyżką oliwy rozgrzać na patelni.

Kotlety usmażyć po 2 minuty z każdej strony i przełożyć na blachę.

Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę.

Posmarować nim wierzch kotletów.

Listki bazylii rozłożyć na kotletach (kilka odłożyć do dekoracji).

Ser podzielić na 8 plasterków, położyć po 2 na każdym kawałku mięsa.

Oprószyć solą, pieprzem i skropić oliwą.

Zapiekać 8 - 10 minut w temperaturze 250oC.

Przełożyć na talerze i ozdobić bazylią.

Podawać z pszenną bagietką i zieloną sałatą z sosem winegret.

Schabowe pod mozzarellą

- 4 kotlety schabowe
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki oliwy
- 4 ząbki czosnku
- 15 dag mozzarelli
- 1/2 pęczka świeżej bazylii
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso rozbić, oprószyć solą i pieprzem.

Masło z łyżką oliwy rozgrzać na patelni.

Kotlety usmażyć po 2 minuty z każdej strony i przełożyć na blachę.

Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę.

Posmarować nim wierzch kotletów.

Listki bazylii rozłożyć na kotletach (kilka odłożyć do dekoracji).

Ser podzielić na 8 plasterków, położyć po 2 na każdym kawałku mięsa.

Oprószyć solą, pieprzem i skropić oliwą.

Zapiekać 8 - 10 minut w temperaturze 250oC.

Przełożyć na talerze i ozdobić bazylią.
Podawać z pszenną bagietką i zieloną sałatą z sosem winegret.

Schab nadziewany śliwkami

- 1,5 kg schabu środkowego bez kości
- 15 dag suszonych śliwek
- 2 łyżki posiekanych orzechów włoskich
- 1 łyżeczka kminku
- 4 łyżki oleju
- sól, pieprz
do przybrania
- jarmuż lub sałata
- natka pietruszki
- plasterki cytryny

Sposób wykonania :

Kminek utłuc w młynku lub zmielić.

Śliwki umyć i moczyć 1 godzinę.

Mięso umyć, osuszyć, natrzeć solą, pieprzem oraz kminkiem i odstawić na noc do lodówki.

Zagotować w garnku wodę, włożyć mięso i gotować 5 minut, po czym wyjąć i osączyć. Lekko posolić i oprószyć pieprzem.

Oстрыm nożem naciąć otwór wzdłuż mięsa i wypełnić osączonymi śliwkami wymieszany z orzechami.

Mięso obwiązać bawełnianą nicią lub spiąć kuchennymi szpilkami.

Schab ułożyć w brytfannie, poleć olejem i piec pod przykryciem 1,5 godziny w piekarniku nagrzanym do temperatury 180°C, często polewając wytworzonym sosem. Mięso pokroić w plastry szerokości 1 cm, ułożyć na półmisku, poleć sosem, przybrać jarmużem i podawać z duszonymi jabłkami (patrz - Owoce - Jarzynka z duszonymi jabłkami).

Schab pieczony

- 1,8 - 2,25 kg schabu
- sól
- majeranek
- 0,5 kg jabłek

Sposób wykonania :

Zbyt mały kawałek schabu źle smakuje, bo wyschnie w piecu.

Należy wziąć najmniej 4 - 5 funtów, zostawić tłustość, lub - jeżeli schab z młodego wieprzka, a skórka ze słoniną niezbyt tłusta i gruba - to ją nakroić w kratkę, natrzeć majerankiem, nasolić i piec nie polewając niczym, a na dopiekaniu wrzucić w brytfannę parę obranych i na części pokrajanych jabłek.

Schab pieczony

- 1,8 - 2,25 kg schabu
- sól
- majeranek
- 0,5 kg jabłek

Sposób wykonania :

Zbyt mały kawałek schabu źle smakuje, bo wyschnie w piecu.

Należy wziąć najmniej 4 - 5 funtów, zostawić tłustość, lub - jeżeli schab z młodego wieprzka, a skórka ze słoniną niezbyt tłusta i gruba - to ją nakroić w kratkę, natrzeć majerankiem, nasolić i piec nie polewając niczym, a na dopiekaniu wrzucić w brytfannę parę obranych i na części pokrajanych jabłek.

Schab pieczony po wiedeńsku "Schweinscarre" (Austria)

- duży kawałek schabu
- ocet
- kminek
- trochę cebuli
- mąka
- tłuszcz do polewania pieczeni
- sól

Sposób wykonania :

Schab zbić pałą, skropić wrzącym octem.

Zostawić na dwie godziny.

Posolić, posypać kminkiem, wstawić do gorącego pieca.

Piec polewając często roztopionym tłuszczem.

Gdy się zacznie rumienić, wkroić trochę cebuli, obsypać lekko mąką i piec, nadal polewając, aż będzie ładnie rumiany i miękki, nie dłużej jednak niż półtorej godziny.

Dobra rada.

Pieczeń, im z większego kawałka tym lepsza. Schab jest mięsem suchym, więc w czasie pieczenia należy go dobrze podlewać roztopionym masłem lub smalcem i czasem

odrobiną zimnej wody, a potem powstałym na dnie brytfanny sosem. A najlepiej, po niemiecku, piec go w jednej brytfannie z tłustą gęsią.

Schab pieczony ze śliwkami

- 1 kg schabu z kością
- 3,5 dag smalcu
- 12,5 dag śliwek suszonych
- 2 dag mąki
- sól

Sposób wykonania :

Mięso opłukać, odciąć od kości, włożyć do wrzącej wody i gotować kilka minut. Następnie wyjąć, posolić, włożyć do brytfanny i obłożyć sparzonymi śliwkami bez pestek.

Schab polać roztopionym smalcem i upiec, skrapiając wodą, pozostałą z parzenia śliwek. Po upieczeniu schabu sos i śliwki przetrzeć przez sito.

Następnie schab oprószyć mąką, zalać sosem, doprawić do smaku i chwilę dusić.

Schab pieczony z ziołami

- 1 kg schabu bez kości
- 3 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki szalwi
- 1/2 łyżeczki suszonej mięty
- łyżeczka oliwy
- łyżka smalcu
- 1/2 szklanki rosółu
- sól, pieprz,

Sposób wykonania :

Drobno posiekany czosnek utrzeć z ziołami, solą, pieprzem i oliwą.

Umyty i osuszony schab natrzeć ziołami, zawinąć w folię i zostawić na 2 - 3 godziny w chłodnym miejscu.

W rondlu rozgrzać tłuszcz, włożyć schab, obrumienić ze wszystkich stron, skropić wodą i piec około 2 godzin pod przykryciem, podlewając od czasu do czasu rosółem.

Podawać na gorąco - z kluskami lub pieczonymi ziemniakami, polany tłuszczem spod pieczenia - lub na zimno.

Schab po kubańsku (Kuba)

- 1 kg schabu
- mała puszka ananasów
- 4 - 5 ząbków czosnku
- 3 - 4 cytryny
- sól , pieprz

Sposób wykonania :

Cytryny wycisnąć.

Schab natrzeć czosnkiem , solą i pieprzem, położyć w soku z cytryn i odstawić w chłodne miejsce na 48 godzin; od czasu do czasu przewracając mięso.

Przełożyć mięso do żaroodpornego naczynia , udekorować ananasem , a do wywaru z cytryny dolać 1/4 szklanki soku z ananasa.

Piec około 1,5 godziny.

Godzinę pod przykryciem, 1/2 godziny by schab mógł się zarumienić.

Efekt fantastyczny schab jest wilgotny i soczysty.

Schab po staropolsku

- schabowy (plastry rozklepane)
- papryka czerwona (pół dużego strąka) pokrojona w drobną kostkę
- boczek wędzony pokrojony w drobną kostkę
- kilka ogórków kiszonych pokrojonych w drobną kostkę
- jedna mała cebulka drobno posiekana
- dwa ząbki czosnku roztarte
- papryka słodka czerwona suszona
- pieprz czarny mielony
- sól
- mąka do zagęszczenia sosu
- bulion do sosu
- do panierki
- jajka
- mąka wymieszana z tartą bułką
- sól

Sposób wykonania :

Schabowe solimy i pieprzymy, panierujemy, obsmażamy na smalcu (raczej niewielka ilość) na złoty kolor, odkładamy na talerz, wrzucamy na patelnię boczek i przesmażamy aż puści tłuszcz, dorzucamy cebulkę i czosnek, przesmażamy, oprószamy mąką w takiej ilości, aby cały tłuszcz połączył się z mąką, przesmażamy.

Dodajemy bulionu w takiej ilości, aby sos był raczej gęsty. dorzucamy ogórki, dusimy pod przykryciem (dodając bulionu w razie konieczności).

Po około 10 minutach dokładamy paprykę, mieszamy, dodajemy bulionu aby troszkę rozrzedzić, do sosu wkładamy schabowe najlepiej tak, aby pokryć je sosem lub składnikami z sosu) - dusimy całość pod przykryciem około 20 minut. Podajemy z ziemniakami z wody, a jako surówka pasować będzie młoda kapustka.

Schab wieprzowy z sosem powidłowym

- 1 kg schabu
- 3 dag tartej bułki
- 5 dag masła
- łyżeczka powidel śliwkowych
- cukier
- sól
- goździki
- 1 g mąki
- kieliszek czerwonego wina
- sól

Sposób wykonania :

Pociąć schab na kawałki, obgotować do połowy w słonej wodzie ostudzić, obsypać tartą bułką obrumienić w maśle.

Łyżeczkę powidel rozprowadzić rosołem od schabu, wsypać trochę cukru, soli, parę goździków.

Jeśli sos nie jest zawiesisty, wsypać pół łyżeczki mąki, wlać kieliszek wina i zagotować. Zalać sosem schab ułożony na półmisku.

Schab z ziołach

- 0,5 kg schabu bez kości
- 1/2 kostki masła
- czosnek
- zielone zioła (tymianek, oregano, koperek, pietruszka, bazylija)
- sól, pieprz biały

Sposób wykonania :

Mięso myjemy, osuszamy, solimy, pieprzymy, i posypujemy solą zmiękczejącą do mięsa, smarujemy dość grubo masłem czosnkowym (masło mieszamy z rozgniecionym czosnkiem) zawijamy w alu-folie i odkładamy na 24 godziny do lodówki.

Następnie wkładamy całość (wraz z folią) do piekarnika i pieczemy 40 - 60 minut w piekarniku nagrzanym do 180oC (Uwaga - na 10 minut nagrzewamy piekarnik do 220oC, a potem zmniejszamy temperaturę pieczenia - mięso się "zapiecze" i sok zostanie

w środku - mięso będzie bardziej soczyste).

Podajemy gorące (można z ciemnym sosem, bo schab z natury jest trochę "suchy").

Najlepiej smakuje z modrą kapustą na gęsto (kapustę szatkujemy, gotujemy do miękkości, odlewamy wodę, dodajemy trochę oliwy, oprószamy mąką (nie za dużo), mieszamy i doprawiamy solą, pieprzem, cukrem i octem winnym do smaku) i ziemniaczkami

Poleca Wamp®

Schab w ziołach i boczku

- 1,5 kg schabu środkowego z kością
- łyżka rozmarynu
- 1/2 łyżki tymianku
- 3 listki szalwi
- łyżka oregano
- pęczek natki pietruszki
- 2 - 3 ząbki czosnku
- 25 dag wędzonego boczku w cienkich plastrach
- szklanka bulionu
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Schab oddzielić od kości, kość zachować.

Mięso opłukać, osuszyć.

Czosnek obrać, przecisnąć przez praskę.

Natkę oraz szalwię umyć, posiekać.

Igły rozmarynu zgnieść w moździerz.

Zioła, natkę i czosnek wymieszać ze szczyptą soli i 1/2 łyżeczki pieprzu.

Tą mieszanką natrzeć mięso, ułożyć na kości.

Wierzch i boki przykryć plastrami boczku.

Całość mocno obwiązać bawełnianą nicią i włożyć do brytfanny.

Mięso podlać 1/2 szklanki bulionu.

Piec 10 minut w temperaturze 220oC, następnie zmniejszyć temperaturę do 200oC i piec jeszcze około godziny, skrapiając pozostałym bulionem i powstałym sosem.

Gotową pieczeń pozostawić w ciepłym miejscu na 10 minut.

Przełożyć na półmisek, usunąć nici, mięso pokroić na plastry.

Schab z borowikami

- 1 kg schabu
- 0,5 kg świeżych borowików

- cebula
- pół szklanki śmietany
- 5 dag szynki
- natka pietruszki
- sól pieprz
- ocet
- ewentualnie 2 dag smalcu

Sposób wykonania :

Schab oddzielić dokładnie od kości, skroić nadmiar tłuszczu.

Na godzinę przed pieczeniem sparzyć octem i dobrze pobić tłuczkiem.

Mięso starannie osuszyć z octu ściereczką.

Tłuszcz ze schabu wytopić, jeśli mięso nie było tłuste, to rozpuścić łyżkę smalcu.

Schab, posolony i osypany pieprzem zrumienić i przełożyć do brytfanny.

Upiec w piekarniku, często polewając sosem od pieczenia.

Borowiki, umyte i cienko poszatkowane, udusić z masłem, cebulą i śmietaną.

Schab upieczony i pokrajany na porcje ułożyć na półmisku, posypać drobno posiekaną szynką i nacią pietruszki, obłożyć grzybami.

Schab duszony z warzywami

- 60 dag schabu (bez kości)
- 12 małych cebulek
- 5 średnich marchewek
- 2 średnie cukinie
- 1/2 szklanki białego wytrawnego wina
- 1/2 rosołu (instant)
- 6 łyżek oleju
- 4 łyżki masła lub margaryny
- 2 łyżki sosu sojowego
- grubo mielony czarny pieprz
- świeża bazylija lub natka pietruszki do dekoracji

Sposób wykonania :

Mięso umyć i osuszyć.

Pokroić na 4 grube plastry (ewentualnie wcześniej wyluzować kości).

Włożyć mięso do miski, zalać olejem zmieszonym z sosem sojowym.

Marynować, pod przykryciem, około godziny.

Obrać i umyć cebulę.

Obrać marchew, dobrze oczyścić cukinię.

Opłukać warzywa, a następnie pokroić w plasterki.

Podgrzać w garnku wino z rosołem, włożyć cebulę.

Dusić w wywarze, na małym ogniu, około 10 minut.

Wrzucić marchew i cukinię, dusić razem następne 10 minut.

Rozgrzać w garnku lub na dużej patelni 2 łyżki tłuszczu.
Polać ugotowane i osączone na sitku warzywa.
Zabezpieczyć przed wystygnięciem.
Rozgrzać na drugiej patelni resztę tłuszczu.
Wyjąć kotlety z marynaty, dokładnie osuszyć kuchennym papierem.
Smażyć porcjami na bardzo gorącym tłuszczu, po 3 - 5 minut z każdej strony, na złoty kolor.
Wyłożyć warzywa na mocno podgrzany półmisek.
Umieścić na nich kotlety, posypać grubo mielonym czarnym pieprzem.
Udekorować świeżą bazylią lub natką pietruszki.
Podawać razem z pieczonymi lub smażonymi ziemniakami.

Schab z jabłkami

- 1,5 kg schabu bez kości
- 2 kg jabłek (szarej renety)
- majeranek (torebkę)
- czosnek
- olej
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Umyty schab posól, popieprz i natrzyj majerankiem oraz czosnkiem przeciśniętym przez praskę.
Przyprawione mięso zawiń w folię i włóż do lodówki na 6 - 8 godzin.
Rozgrzej olej na patelni i szybko zrumień schab ze wszystkich stron.
Następnie przelóż do brytfanny i wlej tłuszcz z patelni.
Piecz godzinę w piekarniku rozgrzanym do 200°C.
Podlewaj wodą tak, by zakrywała pieczeń do połowy.
Po 10 minutach dołóż połówki jabłek (bez skórki i pestek).
Trzy duże jabłka zostaw na koniec.
Ich połówki włóż dopiero na 20 minut przed wyjęciem schabu z piekarnika.
Upieczony ostudź i pokrój w plastry, a półmisek ozdób połówkami jabłek.
Pokrojony schab posmaruj powstałym musem jabłkowym.

Schab z owocami I

- 1,5 kg schabu
- 3 ząbki czosnku
- majeranek
- suszone śliwki i morele
- małe cebulki

- 2 łyżki masła
- pół słoiczka dżemu morelowego
- 1 łyżeczka mączki ziemniaczanej
- cynamon
- sól, biały pieprz

Sposób wykonania :

Sól rozetrzeć z obranymi ząbkami czosnku, dodać pieprz i majeranek, dokładnie wymieszać.

Mięso umyć, osuszyć, natrzeć przygotowanymi przyprawami, odstawić w chłodne miejsce.

Suszone owoce umyć, wyjąć pestki.

Mięso nakłuć i włożyć w otwory owoce, obwiązać nicią, posypać wiórkami masła, podlać 2 łyżkami wody, obłożyć pozostałymi owocami i cebulką.

Piec około 1 godziny polewając wytwarzającym się sosem.

Dżem wymieszać z 1/2 szklanki wody, zagęścić mączką, zagotować, przyprawić.

Schab z owocami II

- 2 kg schabu środkowego bez kości
- 1 3/4 szklanki soku pomarańczowego
- 1/2 słoika galaretki z czerwonych porzeczek
- 1/4 szklanki brandy
- 1/2 łyżki bulionu w proszku
- 1/2 szklanki suszonych moreli
- 10 dag suszonych fig
- 1 szklanka suszonych śliwek bez pestek
- 1 szklanka białych i czarnych winogron
- kawałek cynamonu
- 1/4 łyżeczki imbiru w proszku
- 4 goździki
- sól

Sposób wykonania :

Owoce opłukać i osączyć.

Figi przekroić na pół.

W garnku połączyć suszone owoce, 3/4 szklanki soku pomarańczowego, cynamon i goździki.

Gotować na małym ogniu 5 minut.

Cynamon wyjąć, owoce odstawić.

Wymieszać 1 szklankę soku pomarańczowego z galaretką porzeczkową, bulionem w proszku, brandy i imbirem.

Postawić garnek na małym ogniu i podgrzewać, aż galaretka się rozpuści.

Mięso umyć, osączyć, lekko posolić, włożyć do brytfanny i posmarować rozgrzanym

sosem z galaretką.

Przykryć folią aluminiową, zostawiając mały otwór, i piec 1 godzinę w piekarniku nagrzanym do temperatury 150oC.

Zwiększyć temperaturę do 175oC i piec mięso 40 minut, często podlewając sosem.

Zdjąć folię i piec mięso jeszcze 15 minut, aż się zrumieni.

Gotową pieczeń pokroić na porcje i ułożyć na ogrzanym półmisku.

Odtłuszczonym sosem od pieczenia polać mięso, obłożyć podgrzаныmi owocami i polać sokiem pomarańczowym, w którym się gotowały.

Schab z papryką i groszkiem

- ząbek czosnku
- 1,4 kg schabu wieprzowego z kością
- sól
- pieprz
- gałązka rozmarynu
- 3 gałązki tymianku
- listek laurowy
- 3 cebule
- 1 kg marchewek
- 3 żółte papryki
- 2 łyżki oliwy
- łyżeczka cukru
- 15 dag mrożonego groszku
- 10 dag śmietany kremówki
- 2 łyżki octu balsamicznego
- zioła prowansalskie
- olej do posmarowania blachy

Sposób wykonania :

Mięso natrzeć roztartym czosnkiem, solą i pieprzem.

Na wierzchu położyć rozmaryn, tymianek i listek laurowy, obwiązać nicią.

Ułożyć na blasze posmarowanej olejem, piec 20 minut w temperaturze 225oC.

Obłożyć cząstkami cebul, polać szklanką wody, dusić 45 minut w temperaturze 175oC.

Po 30 minutach ponownie wlać szklankę wody.

Marchewki pokroić, ugotować (10 minut).

Paprykę pokroić, podsmażyć na oliwie razem z marchewkami i groszkiem.

Dodać ocet, przyprawić solą, pieprzem i cukrem.

Sos z pieczenia mięsa zmiksować z cebulami, zagotować ze śmietaną, przyprawić solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi.

Mięso podawać z sosem i jarzynką.

Schab ze śliwkami I

-
- 1,5 kg schabu
 - 25 dag suszonych śliwek bez pestek
 - 1/2 szklanki białego wina
 - 3 łyżki masła
 - 2 ząbki czosnku
 - 2 pomarańcze
 - majeranek
 - sól, pieprz

Sposób wykonania :

Sól rozetrzeć z czosnkiem, połączyć z drobno zmielonym białym pieprzem i majerankiem.

Natrzeć umyty i dobrze osuszony schab, skropić sokiem z pomarańczy, odstawić w chłodne miejsce na 2 godziny.

Oстрым wąskim nożem nakłuwać mięso i w otwory wkładać śliwki.

Na blasze rozgrzać masło i zrumienić mięso.

Dodać 3 łyżki wody i wstawić do piekarnika na 1 godzinę.

Piec często polewając wytwarzającym się sosem, w połowie pieczenia dodać wino.

Po upieczeniu obłożyć plasterkami pomarańczy.

Schab ze śliwkami II

- 1,5 kg schabu z kością
- 1 łyżeczka majeranku
- 3 - 4 ząbki czosnku
- garść suszonych śliwek
- kieliszek czerwonego wina
- 2 - 3 goździki
- łyżka smalcu
- sól

Sposób wykonania :

Umyty schab natrzeć solą, majerankiem i roztartym czosnkiem.

Zostawić na 2 - 3 godziny w chłodnym miejscu.

Śliwki sparzyć wrzątkiem, wydrylować.

Brytfannę grubo wysmarować tłuszczem.

Między kości schabu wetknąć goździki, schab ułożyć w brytfannie, obłożyć śliwkami, podlać łyżką gorącej wody, wstawić do nagrzanego piekarnika.

Piec około 90 minut, często podlewając sosem.

Gdyby schab zbyt mocno się rumienił, nakryć mięso folią aluminiową lub natłuszczonym pergaminem.

Na dopieczeniu podlać winem.
Podawać na gorąco - z przetartym sosem, lub na zimno.

Shepherd`s pie na sposób góralski (Szkocja)

- 60 dag chudej jagnięciny
- 2 cebule
- 2 duże marchewki
- 4 łodygi selera naciowego
- 20 dag pieczarek
- 2 łyżki oleju
- 1 liść laurowy
- 2 łyżeczki mąki
- 125 ml bulionu mięsnego
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 60 dag ziemniaków
- 4 łyżki mleka
- 2 łyki masła
- łyżka posiekanej pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso opłukać, osuszyć i pokroić w kostkę.

Cebule obrać i posiekać.

Marchewki i seler oczyścić i pokroić w kostkę.

Pieczarki też oczyścić i pokroić w plasterki.

Mięso obsmażyć na oleju.

Dodać warzywa, grzyby i liść laurowy, doprawić solą i pieprzem, oprószyć mąką.

Bulion wymieszać z koncentratem, dodać do mięsa, całość gotować około 30 minut.

Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, gotować około 20 minut w osolonej wodzie, odcedzić, utłuc, dodać ciepłe mleko i masło.

Mięso przełożyć do naczynia żaroodpornego, nałożyć purée i piec około 30 minut w temperaturze 200oC.

Pie posypać pietruszką.

Sezamowe pulpeciki

- 60 dag mielonej wołowiny
- jajko
- 2 cebule
- ząbek czosnku
- szczypta imbiru

- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- łyżeczka oliwy
- 4 łyżki ziaren sezamu
- 2 brzoskwinie z puszki
- strąk chili
- 2 łyżki majonezu
- łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki cukru pudru
- 1,5 szklanki oleju
- sól

Sposób wykonania :

Czosnek i jedną cebulę obrać i posiekać.

Sos sojowy wymieszać z mąką, oliwą i 1/2 łyżeczki soli.

Wraz z jajkiem, imbirem czosnkiem i cebulą dodać do mięsa, wymieszać.

Brzoskwinie osączyć z syropu, pokroić w paseczki.

Strąk chili oraz drugą cebulę oczyścić, drobno posiekać.

Majonez połączyć z sokiem z cytryny, łyżką wody i cukrem.

Dodać do brzoskwiń, cebuli, chili, wymieszać.

Z masy mięsnej uformować niewielkie pulpeciki i obtoczyć je w sezamie.

Olej rozgrzać na głębokiej patelni.

Porcjami smażyć pulpeciki na złotobrazowy kolor.

Osączyć z tłuszczu.

Podawać polane sosem brzoskwiniowym.

Siekany stek w jarzynach

- 1/2 kg mielonej wołowiny
- jajko
- łyżka tartej bułki
- łyżka musztardy
- łyżka majeranku
- 2 ząbki czosnku
- 3 cebule
- 2 czerwone papryki
- łyżka natki pietruszki
- 4 pomidory
- 3 łyżki oleju
- łyżeczka ostrej zmielonej papryki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso wymieszać z posiekany czosnkiem, jajkiem, tartą bułką, majerankiem i

musztardą.

Przyprawić solą i pieprzem.

Pomidory sparzyć, obrać i pokroić na ćwiartki.

Papryki umyć, oczyścić z pestek, pokroić na paseczki.

Cebule obrać, pokroić w piórka.

Trochę cebuli i papryki odłożyć do dekoracji.

Cebulę zeszklić w łyżce oleju.

Dodać paprykę i mieszając smażyć około 5 minut.

Włożyć pomidory, przykryć rondel i dusić na średnim ogniu 8 - 10 minut.

Odkryć, gotować jeszcze kilka minut, aż sos się zagęści.

Przyprawić solą, pieprzem i papryką.

Z mięsa uformować 4 okrągłe steki, spłaszczając je widelcem.

Usmażyć na pozostałym oleju, po 4 - 5 minut z każdej strony.

Przełożyć na talerze, dodać sos.

Przybrać paseczkami papryki i cebulą, posypać natką.

Słodko-kwaśna pieczeń wieprzowa

- 1 kg szynki wieprzowej ze skórką
- sól
- pieprz
- 5 listków laurowych
- 2 szklanki rosołu
- 5 korzeni pietruszki
- 1 kg dyni
- 2 pory
- pół pęczka majeranku
- 3 łyżki miodu
- 3 łyżki octu z białego wina
- olej do posmarowania brytfanny

Sposób wykonania :

Mięso natrzeć pieprzem i solą.

Skórkę ponacinać w romby, w nacięcia powtykać listki laurowe.

Pieczeń ułożyć w brytfannie nasmarowanej olejem.

Podlać połową szklanki rosołu, piec 2 godziny w temperaturze 200oC.

Co jakiś czas podlewać pozostałym rosołem.

W czasie, gdy mięso się piecze, przygotować warzywa: obrać dynię i korzenie pietruszki, dynię pokroić w kostkę, pietruszkę w cienkie plasterki.

Pory oczyścić, umyć, pokroić na kawałki.

Warzywa ułożyć dookoła mięsa na 30 minut przed zakończeniem pieczenia.

Miód wymieszać z octem winnym i listkami majeranku, polać warzywa w brytfannie.

Posypać solą i pieprzem, w trakcie duszenia co jakiś czas zamieszać.

Mięso podawać w warzywach, najlepiej z żytnim chlebem.

Soczysta pieczeń

- 80 dag cielęciny z udźca
- łyżka mąki
- łyżka tymianku
- pęczek dymki
- 1/2 kg pomidorków
- 1/2 kg mrożonego groszku zielonego
- 2 łyżki oleju
- 1/2 szklanki bulionu
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso opłukać osuszyć, lekko rozbić tłuczkiem, natrzeć solą, pieprzem i tymiankiem. Cielęcinę związać nicią, formując kształtną pieczeń.

Mięso oprószyć mąką i obrumienić na rozgrzanym oleju.

Przełożyć do brytfanny, lekko skropić gorącym bulionem.

Piec godzinę w piekarniku o temperaturze 200oC, podlewając najpierw bulionem, a potem powstałym sosem.

W połowie pieczenia mięso odwrócić.

Pomidorki opłukać.

Dymkę oczyścić i pokroić na ćwiartki.

Groszek wrzucić do wrzącej, osolonej wody, gotować minutę, po czym osączyć.

Groszek, pomidorki i dymkę dołożyć do mięsa na 20 minut przed końcem pieczenia.

Soczysty stek wołowy z rusztu (Argentyna)

- 2 duże steki (po 60 - 70 dag)
- 2 łyżki oleju lub oliwy
- sól
- świeżo mielony czarny pieprz
- 2 pomidory (najlepiej malinowe)
- łyżka masła lub margaryny
- pół pęczka natki
- czubata łyżka tartej bułki

Sposób wykonania :

Mięso smarujemy olejem z każdej strony.

Układamy na nagrzanym ruszcie lub grillu, pieczemy 15 - 20 minut, od czasu do czasu odwracając.

Można też usmażyć porcje mięsa na patelni teflonowej - najpierw po minucie z obu

stron na mocnym ogniu, a następnie po 8 minut na mniejszym.

Gotowe steki posypujemy solą i pieprzem.

Pomidory przekrawamy na połówki, posypujemy startym na wiórki masłem, solą, pieprzem, posiekaną natką i tartą bułką.

Układamy na ruszcie (najlepiej na specjalnej tacce), pieczemy 5 minut.

Pomidory podajemy do steków.

Doskonałym dodatkiem do tak przyrządzonego dania są również pieczone ziemniaki nadziane czosnkowym twarogiem.

Patagonia nie jest regionem o szczególnym znaczeniu turystycznym.

Półpustynnie i kolczaste zarośla Wyżyny Patagońskiej, tundra Andów i lasy Ziemi Ognistej niezbyt nadają się do hodowli bydła i uprawy roli.

A jednak i tu, podobnie, jak w całej Argentynie, jada się dużo wołowiny sprowadzanej z żyznych terenów Pampy.

Duże steki, miękkie i soczyste, najczęściej przyrządza się na grillu.

Mięso jest tak smaczne, że po przyrządzeniu wystarczy przyprawić je pieprzem i solą.

Steki z buraczkami

- 50 dag białych buraczków
- 1 l bulionu warzywnego
- 1 łyżka masła
- 2 łyżki cukru
- 125 ml śmietany
- 8 steków wołowych
- 1 łyżka margaryny
- 2 łyżki pokrojonego szczypiorku
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Buraczki obrać, umyć, pokroić w ćwiartki i gotować około 30 minut w bulionie warzywnym.

Warzywo odcedzić, bulion zachować.

Na patelni roztopić masło.

Na tłuszcz włożyć buraczki, posypać cukrem i Skarmelizować, dolać nieco bulionu.

Śmietanę lekko ubić i wstawić do lodówki.

Steki opłukać, osuszyć i smażyć na roztopionej margarynie 2 - 4 minuty z każdej strony.

Mięso doprawić solą i pieprzem.

Steki i buraczki wyłożyć na podgrzane talerze, oprószyć świeżo zmielonym pieprzem i posypać szczypiorkiem.

Na buraczki wyłożyć bitą śmietanę.

Steki z purée grzybowym

- 4 steki z polędwicy wołowej
- 30 dag boczniaków
- 3 łyżki oleju
- 2 szalotki
- 1 łyżka masła
- 3 łyżki gęstej śmietany
- 1 łyżka sosu worcester
- 1 łyżeczka skórki starej z cytryny
- 1 łyżka soku cytrynowego
- 3 młode cebulki ze szczypiorkiem
- sól, biały pieprz

Sposób wykonania :

Grzyby umyć, oczyścić, pokroić w paski, przysmażyć na 1 łyżce oleju, następnie dusić przez 15 minut.

Szalotki obrać, drobno posiekać, wymieszać z grzybami zmiksować.

Pozostały olej podgrzać z masłem po czym smażyć na nim steki przez 2 -3 minuty z każdej strony.

Steki zdjąć z patelni, posolić, oprószyć pieprzem, owinąć w folię i pozostawić w niej przez 15 minut.

Zmiksowane grzyby przełożyć ponownie na patelnię, dodać śmietanę, gotować przez 5 minut na małym ogniu.

Na koniec przyprawić solą, pieprzem, sosem worcester, skórką cytrynową i sokiem. Cebulki ze szczypiorkiem oczyścić, umyć, pokroić w cienkie krążki i dodać do purée grzybowego.

Steki podgrzać razem z purée grzybowym, po czym przełożyć na talerze.

Swojskie kotlety

- 1/2 kg łopatki wieprzowej
- 1/2 rostbefu wołowego
- 5 kromek chleba tostowego lub 1,5 kajzerki
- 1 cebula
- 3 jajka
- bułka tarta
- olej do smażenia

Sposób wykonania :

Mięso oplukać, osuszyć, pokroić w grubą kostkę i zemleć.

Bułki namoczyć w zimnej wodzie, dobrze odcisnąć.

Cebulę obrać, zetrzeć na tarce lub pokroić w bardzo drobną kostkę.

Jajka roztrzepać z łyżeczką soli i szczyptą pieprzu.

Do mięsa dodać odcisniętą bułkę, cebulę oraz jajka.

Dokładnie wymieszać.

Z mięsa uformować kotlety, obtoczyć w tartej bulce i smażyć na rozgrzanym tłuszczu 7 - 10 minut.

Szaszłyk barani

- 1 kg baraniny z udźca lub combra
- 2 cebule
- zalewa:
- ocet winny
- cebula
- 2 - 3 ząbki czosnku
- listek laurowy
- pieprz
- ziele angielskie
- ziarna kolendry

Sposób wykonania :

Mięso pokroić na kawałki grubości pół centymetra i boku trzy centymetry.

Mięso na szaszłyki musi być zabejcowane.

Kawałki włożyć do miski porcelanowej lub kamionkowej, skropić octem, najlepiej winnym, obłożyć plasterkami cebuli, posiekanym czosnkiem, dodać przyprawę.

Po paru godzinach można kilka razy przemieszać mięso z zaprawą.

Na drugi dzień, gdy mięso skruszeje i nabierze aromatu, nabijać jego kawałki na przemian z plasterkami cebuli na szpadki.

Szaszłyk najlepszy jest pieczony na ruszcie z węglem drzewnym, ale można i piec na patelni, na gazie.

Szaszłyki wieprzowe z szynką

- 1 pęczek pietruszki
- 1 pęczek szczypiorku
- 1 łyżka kaparów
- 10 dag mielonego mięsa wieprzowego
- 75 g twarożku śmietankowego
- 4 cienkie kotlety wieprzowe (po około 10 dag)
- 4 plastry surowej wędzonej szynki
- 4 korniszony
- 4 łyżki oleju
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Pietruszkę i szczypiorek obrać i osuszyć, pietruszkę posiekać, szczypiorek drobno pokroić.

Kapary także drobno posiekać.

Zieleninę i kapary wymieszać z mięsem mielonym i twarogiem.

Kotlety oplukać, osuszyć i rozbić, doprawić, na każdym ułożyć plaster szynki.

Na kotlety wyłożyć porcje masy mięsno-twarożkowej i rozsmarować, ułożyć po 1 korniszonie, mięso zrolować.

Roladki pokroić na kawałki szerokości 2 - 3 cm i nabić na szpikulce do szaszłyków.

Szaszłyki obsmażyć na rozgrzanym oleju około 4 minuty, udekorować pietruszką, podawać na ciepło lub zimno.

Szaszłyki z fasolką

- 60 dag polędwicy wołowej (lub wołowiny zrazowej)
- 75 dag fasolki szparagowej (lub mamuciej)
- 75 dag ziemniaków
- 2 małe pomidory
- 1 i 2/3 szklanki mleka
- 1 duży pęczek natki pietruszki
- 3 gałązki świeżego tymianku
- 2 łyżki masła lub margaryny
- 2 łyżki oleju
- 1,5 łyżki mąki
- 1/2 łyżeczki cząbru
- tarta gałka muszkatołowa
- sól, pieprz z młynka

Sposób wykonania :

Ziemniaki umyć, obrać, gotować 20 minut w osolonej wodzie.

Fasolkę dokładnie oczyścić, oplukać, pokroić na skośne kawałki.

Wrzucić razem z cząstkami do niedużej ilości osolonej wody, gotować 10 - 15 minut.

Wołowinę oplukać, osuszyć, pokroić w kostkę.

Przygotować szaszłyki: kostki mięsa nadziewać na osiem szpilek szaszłykowych.

Pomidory umyć, podzielić na połówki, miąższ pokroić w kostkę.

Tymianek umyć, osuszyć (kilka gałązek odłożyć), drobno posiekać.

Jarzyny osączyć, wywar przelać do miseczki.

Mąkę zasmażyć na 1,5 łyżki tłuszczu, zalać szklanką wywaru z jarzyn, gotować na małym ogniu około 5 minut.

Dodać do sosu fasolkę i posiekaną natkę pietruszki (kilka całych gałązek odłożyć).

Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Zabezpieczyć przed wystygnięciem.

Mocno rozgrzać olej na patelni.

Podsmażyć na nim szaszłyki z każdej strony na złoty kolor (6 - 8 minut).

Przyprawić solą, pieprzem i tymiankiem.

Ziemiaki odcedzić, dodać do nich pozostałe mleko i tłuszcz, ugnieść przyprawić gałką muszkatołową.

Mięso, jarzynkę oraz ziemniaki przełożyć na cztery talerze.

Posypać kostkami pomidora, udekorować gałązkami tymianku i natki pietruszki.

Szaszłyki z sosem czosnkowym

szaszłyki

- 25 dag mielonej wołowiny
- 1/2 czerstwej kajzerki
- 1/2 szklanki mleka
- 1/2 łyżki musztardy
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- białko z 1 jajka
- 2 małe cukinie lub ogórek "wąż"
- 8 szalotek albo bardzo małych cebul
- olej do smażenia

sos

- żółtko
- łyżeczka soku z cytryny
- łyżka octu winnego
- 1/8 litra oliwy z oliwek
- 4 łyżki jogurtu naturalnego
- 4 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki skórki startej z cytryny
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Sos : żółtko, sok z cytryny, ocet i szczyptę soli roztrzepać trzepaczką, aż do spienienia.

Ucierać za pomocą miksera, dolewając kroplami oliwę.

Wymieszać z jogurtem, skórką z cytryny i zmiądzonym czosnkiem.

Szaszłyki : cebulki umyć, obrać.

Cukinie (ogórki) umyć.

Cebulki pokroić na ćwiartki, cukinie (ogórki) na dość grube plasterki.

Kajzerkę namoczyć w mleku, odcisnąć, dodać mięso, musztardę, natkę pietruszki i dobrze wyrobić.

Białko roztrzepać widelcem, dodać do mięsa, przyprawić solą i pieprzem, wymieszać.

Uformować 16 kotlecików.

Na patelni rozgrzać łyżkę oleju.

Obsmażyć kotleciki z każdej strony.

Zdjąć z ognia.

Na 4 szpadki do szaszłyków nadziewać na przemian kotleciki, cebule oraz cukinię (ogórki).

Patelnię postawić na ogniu.

Rozgrzać łyżkę oleju, ułożyć szaszłyki.

Przykryć pokrywką, dusić 5 - 10 minut.
Podawać z sosem czosnkowym i pieczywem

Sznycel cielęcy

- 1 kg cielęciny z udźca
- 4 dag mąki
- sól
- tłuszcz do smażenia
- 4 - 5 świeżych grzybów (borowiki, podgrzybki)
- mała cebula
- 3 dag masła

Sposób wykonania :

Pokrajać w poprzek zrazy, zbić, posolić, oprószyć mąką i wrzucić na gorący tłuszcz, smażyć jak befsztyk.

Jak się zrumienią, odwrócić na drugą stronę, podsmażyć.

Grzyby osobno poddusić w maśle z cebulką i położyć na wierzchu każdego sznycla, przykryć pokrywką i smażyć.

Wyłożyć na ogrzany półmisek.

Sznycelki cielęce - nadziewane

- 6 sznycli cielęcych
- jajko
- 30 dag pieczarek
- łyżka masła
- 4 cebule
- czerstwa kajzerka
- mała cukinia
- 4 marchewki
- 6 listków laurowych
- 2 łyżki oleju
- łyżeczka czarnego pieprzu ziarnistego
- skórka z 1/2 cytryny
- 4 łyżki wina czerwonego
- 1/2 szklanki bulionu wołowego
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Kajzerkę namoczyć.

Cebule obrać, jedną posiekać.
Pieczarki obrać, pokroić w kosteczkę.
Posolić i usmażyć z posiekaną cebulą na maśle.
Wymieszać z odcisniętą bułką, jajkiem, doprawić solą i pieprzem.
Sznyce rozbić, oprószyć solą i pieprzem.
Nałożyć farsz i związać nicią.
Marchewki oskrobać, pozostałe cebule przepołowić.
Cukinię opłukać, częściowo obrać, zostawiając podłużne paski skórki, pokroić w plastry.
Skórkę cytryny pokroić w paseczki.
Olej rozgrzać, obsmażyć mięso na ostrym ogniu.
Wlać bulion i wino, wsypać ziarna pieprzu.
Dusić na małym ogniu 30 minut.
Po 15 minutach włożyć warzywa i skórkę cytryny.

Sznyce cielęce z cytryną

- 8 cienkich sznycli cielęcych
- 2 cytryny (dobrze umyte)
- 3 łyżki oleju
- 1/8 l białego wina
- 2 łyżki masła
- melisa
- świeżo zmielony pieprz
- sól

Sposób wykonania :

Sznyce skropić sokiem z 1/2 cytryny.
Rozgrzać olej na patelni i smażyć sznyce 2 - 3 minuty na kolor złotobrazowy.
Sznyce przyprawić, wyjąć i trzymać w cieple.
Olej zlać.
Pozostałości ze smażenia rozprowadzić sokiem z 1/2 cytryny i białym winem, trochę wygotować.
Masło domieszać do sosu, dodać do smaku szczyptę soli i pieprzu.
Sznyce przybrać plasterkami cytryny i melisą.

Sznyce w parmezie

- 4 kotlety schabowe
- 4 łyżki tartej bułki
- 4 łyżki startego parmezanu lub twardego żółtego sera
- jajko
- 3 łyżki oleju

- 2 ząbki czosnku
- cytryna
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Bułkę wymieszać z serem.

Jajko rozmącić.

Kotlety rozbić, oprószyć solą i pieprzem.

Następnie obtoczyć w jajku i przygotowanej panierce z sera i bułki.

Olej rozgrzać na patelni.

Ząbki czosnku obrać, przepołować i smażyć w oleju, aż się zrumienią, po czym usunąć je z patelni.

Następnie na olej włożyć kotlety i obsmażyć je na złotobrazowy kolor (po 3 minuty z każdej strony).

Cytrynę sparzyć, podzielić na ósemki.

Sznyce przełożyć na półmisek, przybrać cząstkami cytryny.

Podawać np. z piure z ziemniaków i szpinakiem.

Sznyce w sosie śmietanowo-paprykowym

- 4 sznyce wieprzowe
- 2 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 3 strąki czerwonej papryki
- 1 łyżka oleju
- 2 łyżki masła
- łyżka słodkiej papryki
- łyżeczka ostrej papryki
- 200 ml śmietany
- kilka listków natki pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Strąki papryki umyć, oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w wąskie paski.

Cebulę i czosnek obrać, drobno posiekać.

Sznyce umyć, osuszyć.

Na patelni rozgrzać olej z masłem, smażyć na nim sznyce po 4 minuty z każdej strony.

Usmażone sznyce posypać solą i pieprzem, ułożyć na półmisku i przykryć folią aluminiową.

Pokrojoną cebulę, czosnek oraz 2/3 pokrojonej papryki włożyć do pozostałego na patelni tłuszczu, dusić na małym ogniu przez 15 minut, następnie posolić, oprószyć pieprzem, wymieszać z papryką w proszku.

Całość zagotować z 1 szklanką wody i na koniec zmiksować.

Paprykowe purée zagotować, dodając śmietanę oraz resztę pokrojonej papryki.

Sznyce razem z sosem, który z nich wyciekł przełożyć do purée i dobrze podgrzewać. Gotową potrawę przełożyć na talerze i przybrać natką pietruszki.

Sznyce z bazylią i kaparami (Włochy)

- 8 małych cielęcych sznyci
- 2 łyżki mąki
- cytryna
- 2 łyżki oleju słonecznikowego
- 3 łyżki octu balsamico
- szczypta cukru
- 2 łyżki kaparów z zalewy
- 1/2 pęczka szczypiorku
- pęczek bazylii
- 40 dag pomidorów wiśniowych
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Cytrynę sparzyć, przekroić na pół.

Z połowy cytryny wycisnąć sok, drugą pokroić na plastry.

Mięso opłukać, osuszyć, rozbić i obtoczyć w mące.

Rozgrzać olej i obsmażyć mięso.

Zdjąć mięso z patelni.

Do tłuszczu wlać ocet, łyżkę soku cytrynowego, dodać osączone kapary.

Doprawić do smaku solą, pieprzem oraz cukrem.

Szczypiorek oraz bazylię opłukać i posiekać, umyte pomidory przekroić na połowy.

Sznyce polać sosem.

Podawać posypane szczypiorkiem i bazylią oraz obłożone pomidorami i plasterkami cytryny.

Szpikowana pieczeń w ziołach

- 1 kg wołowiny w ziołach
- 5 dag słoniny
- 4 - 5 ząbków czosnku
- łyżeczka oleju
- łyżeczka suszonego estragonu
- łyżeczka suszonego tymianku
- łyżka "jarzynki"
- łyżka miodu
- 1/2 łyżeczki pieprzu
- 1,5 szklanki bulionu wołowego

- łyżeczka mąki ziemniaczanej

Sposób wykonania :

Słoninę pokroić w wąskie słupki i włożyć na 10 minut do zamrażalnika.

Czosnek obrać, ząbki przepołować.

Mięso umyć, osuszyć, naszpikować słoniną i ząbkami czosnku.

Miód rozetrzeć z łyżeczką oleju, posmarować nim mięso.

Estragon oraz tymianek wymieszać z jarzynką i pieprzem.

W tej samej mieszance obtoczyć wołowinę ze wszystkich stron i wstawić na godzinę do lodówki.

Mięso przełożyć do brytfanny, skropić bulionem.

Piec 15 minut w temperaturze 220oC.

Następnie zmniejszyć temperaturę do 180oC i piec jeszcze godzinę i 15 minut, podlewając po trochu bulionem.

Gotowe mięso ułożyć na półmiskę, trzymać w ciepłe.

Sos spod pieczeni przelać do rondelka, zagęścić mąką ziemniaczaną rozmieszaną odrobiną wody.

Pieczeń pokroić na plastry, polać częścią sosu, pozostały sos przelać do sosjerki.

Podawać z gotowanymi ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty.

Szpikowany udziec jelenia

- 1 kg udźca jelenia
- 2 łyżki oleju
- 5 dag wędzonego boczku
- 10 dag słoniny
- 2 cebule
- marchewka
- 1/4 selera
- 2 szklanki bulionu wołowego
- łyżka smalcu
- listek laurowy
- goździk
- 3 jagody jałowca
- łyżka mąki ziemniaczanej
- 1/2 szklanki kwaśnej śmietany
- sok z cytryny
- cukier
- sól, pieprz
- marynata winna
- włoszczyzna
- cebula
- 3 goździki
- 2 listki laurowe
- płaska łyżeczka gorczycy

- płaska łyżeczka kolendry
- łyżeczka suszonego tymianku
- 1,5 szklanki czerwonego wytrawnego wina
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Przygotować marynatę: w rondlu gotujemy 3 szklanki wody.

Wkładamy do niej oczyszczoną i pokrojoną w plasterki włoszczyznę oraz obraną i pokrojoną w talarki cebulę.

Dodajemy goździki, listki laurowe, gorczycę, kolendrę, suszony tymianek, trochę soli oraz pieprzu.

Wlewamy czerwone wino.

Całość gotujemy na niewielkim ogniu 10 minut.

Słoninę pokroić w słupki i włożyć na 10 minut do zamrażalnika.

Udziec opłukać, obrać z błon.

Naszpikować słoninę, uformować pieczeń i związać nicią.

Mięso posmarować olejem.

Włożyć do kamionkowego naczynia, zalać marynatą i odstawić do lodówki na 3 - 4 dni.

Kilkakrotnie przewracać mięso.

Boczek pokroić w grubą kostkę.

Cebulę obrać i posiekać.

Marchewkę i seler oskrobać, opłukać i pokroić w plasterki.

Mięso wyjąć z marynaty, osuszyć, natrzeć solą i pieprzem.

Smalec rozgrzać w dużym rondlu, lekko wysmażyć boczek.

Włożyć udziec i obrumienić go ze wszystkich stron.

Dodać warzywa, podsmażyć, dodać przyprawy.

Wlać 1/2 szklanki bulionu, przykryć i całość dusić 1,5 godziny.

Od czasu do czasu odwracać udziec i podlewać bulionem.

Gotowe mięso wyjąć na półmisek i trzymać w ciepłe.

Sos spod mięsa zagotować z resztą bulionu i przetrzeć przez sito.

Mąkę rozmieszać z 1/2 szklanki przecedzonej marynaty, wlać do sosu, dodać śmietanę, zagotować.

Doprawić odrobiną soku z cytryny i cukrem.

Sztufada

- 1 kg wołowiny (krótki, gruby kawałek)
- kieliszek czystej wódki
- łyżeczka majeranku
- 4 - 5 goździków
- 5 - 6 ziarenek ziela angielskiego
- listek laurowy
- łyżeczka masła
- łyżeczka smalcu

- sól
- marynata
- 1 szklanka czerwonego wytrawnego wina
- sok z połowy cytryny
- 2 cebule
- 10 ziarenek ziela angielskiego
- 10 ziarenek pieprzu
- 2 listki laurowe

Sposób wykonania :

Zagotować marynatę.

Mięso mocno wygnieść ręką, ułożyć w kamiennym lub szklanym garnku, zalać przestudzoną marynatą, zostawić na 3 - 4 dni w chłodnym miejscu.

Codziennie przewracać na drugą stronę, aby się równo marynowało.

Wyjęte z marynaty mięso opłukać, osuszyć ściereczką, natrzeć solą.

W rondlu rozgrzać tłuszcz, zrumienić mięso ze wszystkich stron, posypać majerankiem, dodać przyprawy korzenne, skropić wódką, podlać 2 - 3 łyżkami wody i dusić pod przykryciem na niewielkim ogniu.

Często skrapiać przecedzoną marynatą.

Sztufadę podawać na zimno, pokrajaną w cienkie plastry, z korniszonami, marynowanymi grzybkami i ostrymi sosami.

Sztufada podlaska

- 1 kg wołowiny
- 5 dag słoniny
- 1 marchew
- 1 cebula
- pieprz
- sól
- liść laurowy
- 0,25 l wina białego lub 0,025 l wódki
- 2 dag smalcu

Sposób wykonania :

Kawałek mięsa zrazowego naszpikować grubo pokrajaną słoniną i włożyć na rozpalony w rondlu tłuszcz.

Obracać mięso na wszystkie strony, trzymając rondel na silnym ogniu, aby dobrze wkoło je zrumienić.

Gdy już się dobrze zrumieni, dodać pokrajaną marchew, cebulę, kilka ziarenek pieprzu, listek laurowy oraz białe wino lub trochę czystej wódki.

Przykryć pokrywą i dusić na bardzo wolnym ogniu około 3 godzin.

Ogień musi być tak mały, żeby mięso ledwie się gotowało.

Przed wydaniem obsypać pieczeń mąką, obrócić kilka razy w sosie, aby zgęstniał, po czym wyłożyć na półmisek i zaraz polać sosem przecedzonym przez rzadkie sito.

Sztufada staropolska

- 1,5 - 2 kg zrazówki
- tłuszcz do smażenia
- 1 marchewka
- 1 mała pietruszka
- 1/2 selera
- duża cebula
- ziele angielskie
- liść laurowy
- łyżka mąki
- ocet do smaku
- słoninka do szpikowania z majerankiem, cebulą, solą i pieprzem
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Wziąć pięknej zrazówki, zbić, naszpikować słoninką maczaną w soli, pieprzu, majeranku i drobno posiekanej cebuli, nasolić na godzinę.

W rondlu roztopić masła, włożyć pieczeń, następnie obracać na wszystkie cztery strony, aby się na wielkim ogniu zrumieniła - naturalnie bez przykrywy, nie kłuć widelcem.

Gdy już Sztufada zrumieniona, daje się krajaną ładnie jarzynę : marchew, pietruszkę, seler, cebulę.

Pokropić trochę octem, dać kilka ziarek ziela angielskiego, 1 listek laurowy, przykryć rondel pokrywą i na wolnym ogniu dusić.

Sztuka mięsa na parze

- 70 dag wołowiny z kością
- 2 dag masła
- 10 dag marchwi
- 7 dag pietruszki
- 5 dag selera
- 5 dag cebuli
- 1 kalarepa
- 4 ziemniaki
- sól

Sposób wykonania :

Ładny kawałek mięsa (środkowa krzyżowa, ale nie pieczeń zrazowa), okroić z kości, zbić dobrze, posolić na pół godziny.

Do rondla podłożyć połowę masła, włożyć na nie mięso.

Jarzyny umyć, cienko poszatkować.

Przykryć nimi mięso.

Położyć na wierzch resztę masła.

Przykryć szczelnie i wstawić rondel w drugi z gotującą się wodą, którą ciągle, w miarę wygotowywania, dolewać.

Gotować na mocnym ogniu około 5 godzin.

Mięso wyłożyć na półmisek, posypać uduszonymi jarzynami i polać uformowanym sosem, którego jednak nie powinno być wiele.

Sztuka mięsa po włosku

- 1,35 kg krzyżówki
- 3 jaja
- 2 dag tartej bułki
- 3 dag tartego żółtego sera
- 6 dag masła
- sól

Sposób wykonania :

Parę funtów krzyżówki ugotować na miękko, wyjąć z rosolu.

Gdy ostygnie, pokrajać w zrazy.

Rozbić 3 jaja, utrzeć trochę bułki i sera żółtego, zmieszać razem i maczać zrazy mięsa w jajach, obsypać bułką z serem i smażyć po obu stronach na roztopionym maśle.

Potem ułożyć na półmisku i wówczas polać sosem.

Sztuka mięsa zapiekana

- mięso z rosolu
- 2 łyżki chrzanu
- 1 żółtko
- 0,125 litra śmietany lub 2 dag masła
- 2 dag mąki
- 3 łyżki bulionu
- 4 łyżki grubo tartego żółtego sera

Sposób wykonania :

Gdy już mięso w rosole miękkie, wyjąć je, ułożyć w żaroodpornym naczyniu.

Zalać chrzanem wymieszanym ze śmietaną i żółtkiem, wstawić do piekarnika na 15 - 20

minut.

Można także wyjęte z rosolu mięso polać takim sosem: zrumienić masło z łyżką mąki, wlać trochę bulionu, żeby było ciemne i gęste, polać mięso, posypać grubo tartym serem i wstawić do piekarnika.

Sztuka mięsa z sosem jabłkowo-chrzanowym

- 1/2 kg chudej wołowiny
- cebula
- mały seler
- pietruszka
- 2 marchewki
- 2 cienkie pory
- listek laurowy
- 1/2 łyżeczki lubczyku
- gałązka rozmarynu
- łyżeczka ziaren białego pieprzu
- duże kwaskowate jabłko
- łyżeczka soku z cytryny
- 1/2 łyżeczki miodu
- szczypta zmielonego ziela angielskiego
- łyżeczka octu winnego
- 5 dag startego chrzanu
- sól

Sposób wykonania :

Cebulę obrać i pokroić na ćwiartki.

Seler, pietruszkę i marchewki obrać, opłukać i pokroić w kostkę.

Por oczyścić, umyć pokroić na kawałki.

Warzywa włożyć do garnka, dodać listek laurowy, lubczyk, rozmaryn, pieprz i łyżeczkę soli.

Wlać 3 szklanki wody, zagotować.

Mięso opłukać, dołożyć do warzyw i gotować na słabym ogniu 40 - 50 minut.

Jabłko obrać, pokroić na ćwiartki, usunąć nasiona, po czym pokroić na mniejsze kawałki, włożyć do rondelka, dodać ziele angielskie, miód i sok z cytryny.

Wlać 1/2 szklanki wody i ugotować jabłko do miękkości.

Ugotowane jabłko przetrzeć przez sito, przyprawić solą oraz odrobiną octu winnego, a następnie wymieszać z chrzanem.

Mięso wyjąć, pokroić na plastry.

Wraz z warzywami ułożyć na półmisku i skropić wywarem.

Podawać z sosem jabłkowo-chrzanowym i ziemniakami z wody.

Sztuka mięsa z sosem koperkowym

-
- 1 kg wołowiny (krzyżowa, pręga)
 - 1 porcja włoszczyzny
 - 1 cebula
 - 3 ziarna ziela angielskiego
 - 1 liść laurowy
 - 1/2 łyżeczki ziaren pieprzu
 - sól
- sos
- 1 szklanka rosółu
 - 1/2 szklanki śmietany 22%
 - 2 łyżki mąki pszennej
 - 2 łyżki masła
 - 3 łyżki koperku
 - sól

Sposób wykonania :

Mięso umyć.

Włoszczyznę oczyścić i umyć.

Cebulę obrać, przekroić na pół, przypiec na blasze i wraz z włoszczyzną wrzucić do posolonej wody.

Gdy wywar się zagotuje, włożyć mięso, dodać ziele angielskie, liść laurowy i pieprz.

Gotować na małym ogniu do miękkości, około 2 godzin.

Następnie wyjąć mięso z rosółu i pokroić na porcje.

Przygotować sos: rosół połączyć z mąką i zagotować, stale mieszając.

Do sosu dodać śmietanę, masło i koperek, doprawić solą.

Pokrojone mięso ułożyć na półmisku i polać sosem.

Podawać z ziemniakami z wody i buraczkami zasmażanymi.

Szynka barania z różną

- szynka barania około 2 kg
- 0,75 l octu 6 proc.
- 10 dag świeżej słoniny
- pieprz
- sól
- 4 dag masła
- pół szklanki śmietany
- 2 dag mąki

Sposób wykonania :

Dużą, z młodego barana, szynkę wyżyłować ze wszystkich stron, oczyścić z błon i zbędnego tłuszczu, sparzyć wrzącym octem.

Gdy ocet wystygnie, zlać go, zagotować i zalać pieczeń powtórnie.

Pozostawić do ostygnięcia.

Młodą świeżą słoninę posiekać nożem, wymieszać z pieprzem i solą.

Mieszaniną tą, robić dziury w mięsie, naszpikować całą pieczeń, tj. nakładać w otwory.

Posolić po wierzchu, włożyć na rożen i piec, polewając roztopionym masłem, a potem śmietaną.

Baraninę można piec w piekarniku.

Temperatura powinna być z początku bardzo wysoka, aby od razu się pieczeń upiekła z wierzchu i nie puściła soku z siebie, następnie zaś przy niższej się dopieka.

Podczas pieczenia ciągle polewać śmietaną.

Ściekły sos z pieczeni przecedzić, dodać łyżkę śmietany, zaprawić łyżką mąki, zagotować i polać mięso pokrajane w plastry.

Szynka gotowana

- szynka około 5 kg

zalewa:

- 5 l wody
- 10 łyżek soli
- 10 listków laurowych
- 2 łyżeczki saletry
- 1/2 szklanki octu
- cukier
- słonina

Sposób wykonania :

Niedużą szynkę młodego wieprza wymoczyć przez kilka dni w occie przegotowanym z korzeniami, solą i saletrą.

Codziennie ją przewracać.

Jeśli nasolona - dobrze ją wymoczyć.

Wstawić w dużym naczyniu i gotować.

Skoro będzie miękka, zdjąć skórkę, posypać słoninką, tłuczonym cukrem, wstawić na brytfannę do gorącego pieca (piekarnika), aby cukier się zrumienił i podać zamiast sztuki mięsa rumianej, obłożony włoskim makaronem, jarmużem, szpinakiem i polać chrzanem.

Szynka pieczona

- 1 surowa szynka wieprzowa ze skórą
- cebula
- 50 dag małych cebulek
- 1 kg jabłek (szara reneta, boiken)

- 1 marchewka
- 1 szklanka białego półsłodkiego wina
- 2 łyżki mąki pszennej
- 3 łyżki margaryny
- 2 łyżki oleju
- 1,5 łyżeczki miodu
- kawałek cynamonu
- 30 goździków
- 1 łyżka cukru
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso osuszyć, oprószyć pieprzem oraz solą, skórę naciąć w kratkę i posmarować olejem.

W nacięcia skóry wbić goździki.

Szynkę umieścić na ruszcie nad brytfanną, skórą do dołu.

Do brytfanny wlać 1 szklankę gorącej wody i piec szynkę około 2,5 godziny w piekarniku nagrzanym do temperatury 220oC.

Marchewkę oczyścić i pokroić na kawałki.

Cebulę obrać, przekroić na cztery części.

W połowie pieczenia mięso obrócić, do brytfanny włożyć warzywa, mięso polać sosem wytworzonym podczas pieczenia, a w brytfannie uzupełnić wodę.

Upieczoną szynkę zdjąć z rusztu i przechować w ciepłym miejscu.

Sos przecedzić, dopełnić gorącą wodą do objętości 3 szklanek i zagotować.

Mąkę rozprowadzić wodą, wlać do sosu, mieszając, doprawić solą oraz pieprzem i ponownie zagotować.

Jabłka umyć, obrać, oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić na cząstki.

Wino zagotować z cukrem i cynamonem, włożyć jabłka i gotować 15 minut, a następnie wyjąć.

Rozgrzać margarynę z miodem, dodać do niej obrane cebulki, oprószyć solą i mieszając, zrumienić.

Szynkę pokroić na plastry, obłożyć na półmisku cząstkami jabłek oraz cebulkami.

Podawać na gorąco z kluskami śląskimi lub kopytkami oraz surówką z czerwonej kapusty.

Sos podać osobno w sosjerce.

Świeżyzna

- kawałki podgardla
- kawałki karkówki
- kawałki boczku
- wątroba
- sól, pieprz
- papryka
- cebula

- jabłko
- mąka
- 3/4 szklanki kwasu z kiszzonej kapusty

Sposób wykonania :

Bezpośrednio po oprawieniu zabitego świniaka odkroić kawałki mięsa (podgardle, karkówka, boczek) i pokroić na średnio grube plastry.

Ułożyć na dużej patelni i smażyć z dodatkiem soli, pieprzu, papryki.

Pod koniec smażenia dodać kilka pokrojonych w plastry cebul oraz jabłko.

Dusić do miękkości.

Na drugiej patelni usmażyć bez solenia oproszone mąką plastry wątroby, przełożyć do patelni z mięsem, zalać 3/4 szklanki kwasu z kiszzonej kapusty i razem dusić około 10 minut.

Podawać z pieczywem lub gotowanymi ziemniakami.

Tatar z awokado

- 2 duże owoce awokado
- 2 nieduże cebule
- 3 łyżki majonezu
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki i szczypiorku
- liście sałaty
- 25 dag mięsa na Tatar
- 1,5 łyżki kaparów
- sok z cytryny
- ketchup
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Majonez doprawić solą i pieprzem, tak by był dość pikantny.

Odłożyć łyżkę, a do reszty dodać trochę ketchupu i łyżkę pokrojonej zieleniny.

Mielone mięso wymieszać z drobno posiekaną cebulą, odłożonym majonezem, łyżką zieleniny i łyżką kaparów.

Dodać pieprz do smaku.

Owoce awokado przekroić wzdłuż na pół, wyjąć pestkę, miąższ natrzeć sokiem z cytryny, zagłębienie nappełnić nadzieniem.

Duży talerz wyścielić liśćmi sałaty i ułożyć na nich awokado tak, żeby środek naczynia pozostał pusty.

Potrawę udekorować resztą kaparów i zieleniny, a na środku talerza umieścić salaterkę z sosem.

Podawać z grzankami z pieczywa tostowego i razowym chlebem.

Tłuszcz wołowy - frytura

Sposób wykonania :

Tłuszcz wołowy (frytura) zastępuje smalec i masło, nie pozostawiając po sobie żadnego właściwie odoru, który przy smażeniu na smalcu zawsze pozostać musi, na samym zaś maśle, szczególnie gdy to ostatnie jest klarowne, łatwo się pali i jest kosztowne.

Świeży wołowy tłuszcz nerkowy pokrajać w małe kawałki, włożyć w garnek gliniany, nalać zimną wodą, tak aby go pokryła, postawić na ogniu, aby się wolno gotował, dopóki się woda zupełnie nie wygotuje.

Gdy zacznie przyskać, to jest znak, że już się woda wygotowała.

Wtedy przecedzić tłuszcz przez gęste sito i postawić w chłodnym miejscu do zastudzenia.

Uważać jednak trzeba, aby na spodzie nie zostało nic a nic wody, bo popsułby się tłuszcz. Będzie to śliczna, prawie białego koloru tłustość, zastępująca doskonale klarowne masło do smażenia wszelkich ciast a nawet ryb i kartofli - tylko nigdy mięsa, tj. kotletów lub befszytków.

Doskonale użyć się daje do smarowania pieczystego w czasie pieczenia, aż do zrumienienia.

Na końcu tylko dla dobrego smaku poleać młodym masłem, zrumienionym z bułeczką.

Tortilla z mięsem i cebulą

- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 czerwona papryka
- 1 żółta papryka
- 4 łyżki oliwy tłoczonej na zimno
- 1 łyżka listków tymianku
- 25 dag mięsa mielonego
- 4 jaja
- 50g startego żółtego sera
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Cebulę i czosnek obrać, pokroić w cienkie plasterki lub posiekać.

Papryki oczyścić, umyć i pokroić w cienkie paski.

Cebulę i czosnek zeszklić na 3 łyżkach rozgrzanej oliwy.

Dodać paprykę i tymianek, smażyć około 2 minut.

Warzywa wyjąć z patelni.

Na tym samym tłuszczu podsmażyć mięso do momentu, aż straci różowy kolor.

Dodać warzywa.

Całość doprawić solą i pieprzem.

Jaja rozkłócić i dodać do mięsa z warzywami.

Tortillę smażyć, aż spód się zrumieni, następnie odwrócić, pomagając sobie dużym talerzem, podlać 1 łyżką oliwy.

Tortillę smażyć kilka minut.

Przed podaniem posypać żółtym serem.

Tortilla z mięsem i serem

- 10 dag pora
- 1 czerwona pepperoni
- 45 dag mieszanego mięsa mielonego
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 400 ml bulionu warzywnego
- 4 gotowe tortile
- 4 łyżki zielonych oliwek nadziewanych papryką
- 20 dag sera owczego
- 4 łyżki jogurtu naturalnego
- koperek
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Por oczyścić, umyć i pokroić wzdłuż w cienkie paski długości 5 cm

Pepperoni opłukać, przekroić wzdłuż na pół, oczyścić, pokroić w paski.

Piekarnik rozgrzać do 180oC.

Mięso smażyć na oliwie, aż utraci różowy kolor.

Dodać por i pepperoni, krótko smażyć.

Dodać koncentrat pomidorowy wymieszany z bulionem.

Gotować na ostrym ogniu 15 - 20 minut.

Doprawić solą i pieprzem.

Tortillę podgrzewać w piekarniku około 10 minut.

Oliwki pokroić w cienkie krążki, a ser w cienkie plastry.

4 gałązki koperku opłukać i osuszyć.

Tortillę posmarować jogurtem, włożyć mięso, oliwki i ser.

Placki złożyć na pół potem w trójkąty, ozdobić koperkiem.

Podawać gorące.

Toskańskie carpaccio

- 30 dag polędwicy wołowej
- 8 małych pieczarek
- sok z 1/2 cytryny
- 4 łyżki oliwy

- 5 dag parmezanu w kawałku
- listki bazylii do dekoracji
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Polędwicę włożyć do zamrażalnika na 30 minut.

Mięso wyjąć, pokroić w jak najcieńsze plastry i rozłożyć na 4 talerzach.

Półowę soku z cytryny wymieszać z 1/2 oliwy i pędzelkiem posmarować plastry mięsa.

Talerze przykryć folią, wstawić na 20 minut do lodówki.

Pieczarki obrać, pokroić w cienkie plastry i skropić pozostałym sokiem z cytryny.

Na wołowinie ułożyć pieczarki i pokrojony w cienkie płatki parmezan.

Carpaccio oprószyć solą i pieprzem, skropić oliwą i ozdobić bazylią.

Tygielek z klopsikami

- 1/2 kg mielonej wołowiny
- 80 dag papryki
- 40 dag pomidorów
- 2 cebule
- 1/8 l soku pomidorowego
- torebka zupy cebulowej (na 3/4 l)
- ząbek czosnku
- 7 - 8 dag startego żółtego sera gouda
- łyżeczka słodkiej papryki
- łyżeczka bazylii
- jajko
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- 2 łyżki oleju
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Papryki umyć, przepołować, usunąć pestki.

2 strąki pokroić w kostkę, resztę w paski.

Pomidory sparzyć, obrać i pokroić w ćwiartki.

Cebule opłukać, obrać, pokroić w grubą kostkę.

Papryki i cebule wrzucić do rondla.

Dodać zmiądzony czosnek, olej i sok pomidorowy.

Przyprawić do smaku solą i pieprzem.

Dusić pod przykryciem 5 minut.

Do mięsa wsypać zupę cebulową, dodać jajko, śmietanę, ser, bazylię i paprykę.

Wyrobić.

Uformować 16 kulek, wrzucić do warzyw.

Dusić 15 minut.

Na 5 minut przed końcem dodać pomidory.

Udziec jagnięcy po prowansalsku

- 1,2 kg udźca jagnięcego z kością
- sól
- pieprz
- tymianek
- 4 łyżki oliwy
- 2 główki czosnku
- duża cebula sałatkowa (biała)
- 2 listki laurowe
- 300 ml rosołu
- cytryna
- 40 dag pomidorów koktajlowych
- 30 dag świeżej bagietki

Sposób wykonania :

Mięso natrzeć solą, pieprzem i łyżeczką tymianku.

Włożyć do brytfanny, polać oliwą, piec 2 godziny w temperaturze 175°C.

Oddzielić ząbki czosnku, ale ich nie obierać.

Cebulę pokroić w cząstki, dodać do mięsa razem z czosnkiem i listkami laurowymi po 30 minutach pieczenia.

Wlać 200 ml rosołu, brytfannę przykryć.

Pół cytryny pokroić w plasterki, drugą połowę cienko obrać, skórkę pokroić w wąskie paseczki.

Położyć na mięsie na pół godziny przed końcem pieczenia, dookoła udźca umieścić pomidorki.

Wlać resztę rosołu.

Ząbki czosnku wyjąć, miąższem smarować kromki bagietki.

Podawać do mięsa.

Udziec jagnięcy z ziemniaczkami

- udziec jagnięcy 1,5 kg
- 3 - 4 ząbki czosnku
- łyżka rozmarynu
- 6 łyżek oliwy
- łyżeczka tymianku
- 1 kg małych ziemniaków
- 4 łyżki przecieru pomidorowego
- 1/2 szklanki przecieru pomidorowego
- 1/2 szklanki wytrawnego białego wina
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki

- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Udziec opłukać, osuszyć, w kilku miejscach lekko ponacinać wzdłuż.
 Ząbki czosnku obrać i pokroić w słupki.
 Czosnek wymieszać z połową igieł rozmarynu i powtykać w nacięcia.
 Mięso oprószyć solą i pieprzem, włożyć do brytfanny.
 Posypać tymiankiem i resztą rozmarynu, wlać 1/2 szklanki wody.
 Piec godzinę w temperaturze 200oC.
 Ziemniaki obrać, opłukać i dołożyć do mięsa.
 Resztę oliwy wymieszać z przecierem i winem, połączyć mięso i ziemniaki.
 Piec jeszcze 45 minut w temperaturze 220oC.
 Przed podaniem posypać natką.

Wątróbka duszona z grzybami

- 60 dag wątroby wieprzowej
- 4 dag suszonych grzybów
- 5 dag cebuli
- pół szklanki śmietany
- 5 dag smalcu

Sposób wykonania :

Wątrobę zalać na kilka godzin mlekiem lub serwatką.
 Po wymoczeniu pokrajać na kawałki (3 - 4 porcje), obsmażyć.
 Grzyby umyć, namoczyć i ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyły.
 Pokroić drobniutko i przesmażyć razem z pokrajaną w talarki cebulą.
 Wątróbkę, grzyby i cebulę przełożyć do rondla, zalać wywarem z grzybów, dusić pod przykryciem do miękkości.
 Pod koniec duszenia wlać śmietanę.

Wątróbka po berlińsku (Niemcy)

- 4 plastry wątróbki cielęcej
- 2 duże jabłka
- 4 cebule
- 2 łyżki smalcu lub oleju
- 2 łyżki masła
- mąka
- gałązki natki do dekoracji

- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Jablka umyć, usunąć gniazda nasienne, pokroić w krążki.

Cebule obrać, pokroić w krążki.

Wątróbkę opłukać, osuszyć, usunąć ścięgna.

Oprószyć pieprzem, obtoczyć w mące.

Smalec rozgrzać na patelni, włożyć wątróbkę, smażyć 3 - 4 minuty z każdej strony.

Wątróbkę zdjąć, oprószyć solą, trzymać w ciepłe.

Masło rozgrzać na drugiej patelni, włożyć krążki jabłek, przesmażyć z obu stron na rumiano, zdjąć.

Włożyć cebulę, zrumienić.

Wątróbkę, jabłka i cebulę rozłożyć na talerze, ozdobić natką.

Podawać z purée ziemniaczanym.

Wątróbka po kurpiowsku

- 75 dag wątróbki
- 5 dag słoniny
- 2 dag masła
- 7 dag cebuli
- 2 dag mąki
- sól

Sposób wykonania :

Wątróbka zbyt długo smażona lub duszona twardnieje, przygotowana zaś sposobem następującym zachowuje cały swój pierwotny smak.

Naszpikować słoninką, pokrajać w grube plastry, posypać mąką, położyć na spód rondla trochę masła, zrumienić trochę, włożyć wątróbkę, przełożyć plastrami cebuli.

Na wierzch położyć resztę masła, przykryć i dusić 20 minut.

W połowie duszenia posolić, potrząsnąć mocno rondlem i dusić jeszcze kwadrans.

Wątróbka z jałowcem

- 75 dag wątróbki
- 0,25 l mleka
- 6 dag masła
- 4 dag tartej bułki
- kilka ziaren jałowca
- 0,125 l śmietany
- sól

- 1 dag mąki

Sposób wykonania :

Zdjąć błony z wątróbki, zalać mlekiem i moczyć około godziny.

Wówczas zbieleje i napęcznieje.

W rondlu roztopić połowę masła, włożyć wątróbkę w całości i dusić na ogniu 20 minut. Przygotować farsz z bułki tartej wymieszanej dokładnie z masłem i tłuczonymi ziarnkami jałowca.

Wątróbkę wyjąć z rondla, nadkroić kilka razy, przełożyć płasko farszem, złożyć mocno, całość obsypać mąką i włożyć jeszcze raz do sosu.

Posolić, wlać śmietanę i dusić jeszcze kwadrans, nie dłużej, bo stwardnieje.

Wątróbki z nadzieniem

- 1/2 kg wątróbki cielęcej
- 10 dag wędzonej słoniny lub boczku
- 100 g oleju
- 50 g tartej bułki
- 60 g kwaśnej śmietany
- jajo
- cebula
- natka pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Wątróbkę dzielimy na połowy, każdą z nich nacinamy poziomo, aby powstał otwór przypominający kieszeń.

W rondlu rozgrzewamy 50 g oleju, dodajemy drobno pokrojoną: słoninę, cebulę, natkę pietruszki i dosypujemy tartą bułkę.

Do usmażonej i ostudzonej masy dodajemy jajo, śmietanę, pieprz, sól i mieszamy.

Następnie ręką rozszerzamy otwory w połówkach wątróbki, wkładamy nadzienie i zaszywamy nitką lub spinamy szpilkami do zrazów.

Wątróbkę wkładamy do brytfanny, oblewamy resztą oleju i w średnio nagrzanym piekarniku pieczemy około godziny.

Potrawę soli się dopiero po upieczeniu, kroi w cienkie plastry, układa na półmisku i oblewa sosem, który powstał w czasie pieczenia.

Wątróbki z morelami

- 30 dag wątroby cielęcej
- 2 łyżki mąki

- 2 łyżki oleju
- łyżka masła
- puszka moreli w syropie
- 4 łyżki soku jabłkowego lub białego wina
- łyżeczka ziaren zielonego pieprzu
- łyżeczka mąki
- kilka liści kapusty pekińskiej
- sól

Sposób wykonania :

Morele osączyć, syrop zachować.

Owoce pokroić na cząstki.

Pieprz posiekać.

Liście kapusty oczyścić, opłukać i osuszyć.

Wątrobę oczyścić z błon, pokroić w wąskie paski i obtoczyć w mące.

Olej i masło rozgrzać na patelni.

Na mocnym ogniu krótko obsmażyć wątrobę.

Wlać sok lub wino.

Dodać pokrojone morele, 1/3 szklanki syropu z moreli i pieprz.

Mąkę ziemniaczaną wymieszać z odrobiną wody, wlać do sosu i zagotować.

Przyprawić solą.

Wątróbki z sosem rozłożyć na talerzach, przybrać liśćmi kapusty.

Wędzone steki z morelami

- 60 dag wędzonego schabu z kostką
- 4 łyżki mąki
- łyżka masła
- łyżka oleju
- 16 połówek moreli z puszki
- 2 łyżki cukru
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
- łyżka przecieru pomidorowego
- 4 łyżki śmietany
- kawałek świeżego imbiru

Sposób wykonania :

Schab podzielić na 4 kotlety, obtoczyć w mące.

Olej i masło rozgrzać na patelni i usmażyć kotlety (po 3 - 4 minuty z obu stron).

Zdjąć z patelni, trzymać w ciepłe.

Połówki moreli dokładnie osączyć z zalewy (zalewę zachować).

Owoce posypać cukrem, obsmażyć w tym samym tłuszczu i dołożyć do mięsa. Imbir pokroić na cieniutkie paseczki i wsypać na patelnię.

Wlać 1/2 szklanki zalewy z moreli.

Gotować 5 minut na małym ogniu.
Dodać przecier pomidorowy i śmietanę.
Gotować chwilę mieszając, aż sos się zagęści.
Mięso przełożyć na podgrzany półmisek, polać sosem i obłożyć połówkami moreli.

Wieprzowe curry

- 60 dag pokrojonej w kostkę wieprzowiny (łopatka)
- 2 grubo posiekane cebule
- 2 łyżki oleju
- 2 strączki czerwonej papryki chili
- kawałek utartego świeżego imbiru
- łyżeczka zmielonej kolendry
- łyżeczka cynamonu
- szczypta kardamonu
- szczypta gałki muskatołowej
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

W rondlu podgrzewamy olej i przesmażamy na nim cebulę, aż się zezłoci.
Dodajemy mięso i mieszając obsmażamy ze wszystkich stron.
Odstawiamy.
Strączki chili pozbawiamy gniazd nasiennych i kroimy w bardzo cienkie plasterki, a następnie ucieramy z pozostałymi przyprawami.
Dodajemy do mięsa i całość dokładnie mieszamy.
Dolewamy 2 szklanki wody, przykrywamy i dusimy na małym ogniu do miękkości.
Doprawiamy solą i pieprzem.
Podajemy z ryżem lub makaronem.

Wieprzowe żeberka z owocami

- 1 kg wieprzowych żeberek (dobrze przzerośniętych)
- 40 dag mieszanych suszonych owoców (np. śliwek, jabłek, gruszek i moreli)
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki ketchupu
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka masła lub margaryny
- 1 łyżka mąki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Żeberka opłukać, osuszyć, dokładnie natrzeć solą i pieprzem.
Rozgrzać olej w garnku lub na dużej patelni, podsmażyć żeberka ze wszystkich stron.
Zdjąć z patelni, zabezpieczyć przed wystygnięciem.
Dodać do sosu z pieczenia po 2 łyżki koncentratu pomidorowego, ketchupu i miodu, rozcieńczyć jedną szklanką wody.
Zagotować sos, ponownie włożyć żeberka.
Dusić mięso na średnim ogniu pod przykryciem około 45 minut.
Opłukać suszone owoce pod bieżącą wodą, osączyć na sitku.
Dodać do mięsa w połowie czasu duszenia.
Wyparowany sos stale uzupełniać wodą do 1/4 szklanki płynu.
Zagęścić sos: w tym celu zagnieść z łyżki mąki i tłuszczu małą kulkę, wrzucić do gotującego sosu.
Mieszać sos tak długo, aż kulka się rozpuści (w ten sposób unikniemy powstawania w sosie nieapetycznych grudek).
Jeszcze raz zagotować sos, doprawić do smaku solą i pieprzem.
Podawać żeberka z gotowanymi ziemniakami.

Wieprzowina po kantońsku (Chiny)

- 50 dag karkówki wieprzowej
- 12 dag papryki czerwonej i zielonej
- 10 dag cukru
- 5 łyżek białego octu winnego
- 5 dag pędów bambusa z puszki
- 5 dag przecieru pomidorowego
- 2 łyżki wina malaga
- 8 łyżek mąki kukurydzianej
- 1 łyżeczka sosu sojowego ciemnego
- 3 - 4 krople oleju sezamowego
- 2 jajka
- 2 ząbki czosnku
- 1/3 szklanki oleju sojowego
- szczypta białego pieprzu
- sól do smaku

Sposób wykonania :

Mięso pokroić na plasterki nie grubsze niż 3 - 4 centymetry, lekko zbić, pokroić w kostki.
Z 50 gramów mąki, jajek, malagi i soli przygotować sos, rozbity dokładnie trzepaczką do sosów.
Paprykę oczyścić z gniazd nasiennych i pokroić w płatki.
Bambus pokroić w kostkę drobniejszą niż kostki mięsa.
W osobnej miseczce przygotować sos z przecieru pomidorowego, sosu sojowego, octu i cukru.

Na żeliwnej grubej patelni mocno podgrzać olej.

Kostki mięsa smażyć małymi porcjami w ciągu 3 minut, dodać na końcu bambus. Po usmażeniu wszystkich kostek mięsa (wyjmować je łyżką cedzakową) ponownie podgrzać olej do stanu wrzenia, wrzucić jeszcze raz całe mięso z bambusem, dodać paprykę i smażyć 2 minuty, nie dłużej.

Pozostawić na patelni 2 łyżki oleju, dodać zmiądzony czosnek, dodać wcześniej przygotowany sos; całość doprowadzić do wrzenia, posypać pozostałą mąką kukurydzianą, zagęścić.

Do sosu powstałego na patelni przelożyć mięso z bambusem i papryką, wymieszać.

Przelożyć na ogrzany głęboki półmisek, skropić olejem sezamowym.

Podawać ze smażonym ryżem.

Wieprzowina w jarzynach

- 30 dag łopatki wieprzowej
- por
- cebula
- 3 łodygi selera naciowego
- 2 strąki czerwonej papryki
- 30 dag fasolki szparagowej żółtej
- 2 marchewki
- 5 dag orzechów pistacjowych
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki sosu sojowego
- łyżeczka cząbr
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Obciąć końce fasolki, strąki przekroić na pół i gotować 10 - 12 minut.

Mięso i paprykę pokroić w paski, białą część pora, cebulę i seler naciowy na plasterki, marchewkę w słupki.

W rondlu lub woku rozgrzać oliwę, krótko podsmażyć mięso, dodać pokrojone surowe warzywa, smażyć 5 minut.

Następnie wrzucić osączoną fasolkę, orzeszki, doprawić sosem sojowym, cząbrem, pieprzem i solą.

Wlać pół szklanki wrzątku i dusić na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie.

Podawać z ryżem ugotowanym na sypko.

Wieprzowina w potrawce

- 1/2 wieprzowiny np. łopatki
- cebula

- czerwona papryka
- żółta papryka
- mała cukinia
- 3 pomidory
- szczypta chili
- łyżeczka słodkiej zmielonej papryki
- 1 - 2 łyżki soku cytryny
- 2 łyżki oleju
- łyżka posiekanej natki pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Cebulę obrać.

Papryki umyć, oczyścić z nasion.

Cukinię umyć, odciąć końce.

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki.

Wszystkie warzywa pokroić w kostkę.

Mięso umyć, osuszyć, pokroić w niewielkie kawałki, oprószyć solą i pieprzem.

W rondlu rozgrzać 2 łyżki oleju, mięso obrumienić ze wszystkich stron.

Dodać warzywa przyprawić do smaku papryką chili.

Dusić 30 minut pod przykryciem.

Wlać sok z cytryny, posypać natką pietruszki, wymieszać.

Potrawkę podawać z ugotowanym ryżem.

Wieprzowina w sosie słodko-kwaśnym I (Chiny)

- 50 dag wieprzowiny
- 2 marchewki
- 3 łodygi selera naciowego
- 2 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 1/2 strączka czerwonego chili
- 4 suszone grzyby chińskie
- 3 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka białego wytrawnego wina
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- 3 łyżki oleju
- 1 łyżeczka świeżo utartego imbiru
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 1/2 szklanki esencjonalnego bulionu
- szczypta cynamonu
- sól, biały pieprz

Sposób wykonania :

Wieprzowinę umyć, osuszyć i pokroić w cienkie paseczki.
Marchew obrać i pokroić w cienkie słupki, seler w cienkie plasterki.
Cebulę i czosnek drobno posiekać.
Chili oczyścić z nasion, pokroić w cienkie paseczki.
Grzyby namoczyć, miękkie pokroić w cienkie paseczki.
Marchew i seler zblanszować w osolonej wodzie.
Sos sojowy wymieszać z winem i brązowym cukrem.
W woku lub głębokim rondlu podgrzać olej i obsmażyć mięso.
Wyjąć i trzymać w ciepłe.
Cebulę, czosnek i chili wrzucić na gorący olej i dodać starty imbir.
Następnie, nie przerywając smażenia, dodać marchewkę i seler i smażyć około 3 minut.
Do warzyw dodać mięso i grzyby i smażyć całość do miękkości.
Dodać mieszankę sosu sojowego i zagotować.
Zagęścić mąką ziemniaczaną rozprowadzoną dwoma łyżkami rosółu.
Następnie wlać resztę rosółu i zagotować.
Doprawić cynamonem, pieprzem i solą.
Przełożyć do miseczek i dalej podawać.

Wieprzowina w sosie słodko-kwaśnym II (Chiny)

- 25 dag karkówki bez kości
- 1 łyżka wódki
- 1 jajko
- 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 strączek świeżej słodkiej papryki
- 1 por bez zielonych liści
- 1 mała cebula
- 1/2 szklanki młodych pędów bambusa z puszki
- 8 łyżek oleju
- 6 łyżek cukru
- 3 łyżki octu winnego
- 1 łyżka przecieru pomidorowego
- 1 łyżka sosu sojowego ciemnego
- łyżeczka soli

Sposób wykonania :

Mięso pokroić w niewielkie kostki, przełożyć do miski, dodać wódkę, posolić, dokładnie wymieszać, odstawić.
Jajko roztrzepać z mąką ziemniaczaną, odstawić.
Paprykę pokroić w cienkie paseczki, por w plasterki, posiekać cebulę, bambus pokroić w cienkie plasterki, przełożyć do płytkiego rondla, dodać ocet, sos sojowy, cukier, przecier pomidorowy, wymieszać, podgrzewać na małym ogniu aż się rozpuści, odstawić.
Kostki mięsa przełożyć do miski z jajkiem roztrzeptanym z mąką i dokładnie wymieszać.
Na żeliwnej patelni rozgrzać mocno olej, wlać mięso wraz z jajkiem, smażyć 2 minuty delikatnie mieszać, dodać pędy bambusa, smażyć 30 sekund, a następnie przy pomocy

łyżki cedzakowej wyjąć mięso i kawałki bambusa.

Olej zlać z patelni, pozostawiając jednak go nieco, patelnię rozgrzać na ostrym ogniu, dodać paprykę, pory i cebulę, smażyć nie dłużej niż 1 minutę, często mieszając.

Przygotować sos słodko-kwaśny, roztrzepując z wcześniej przygotowaną podstawą sosu 1 łyżeczką mąki ziemniaczanej.

Sos dodać do warzyw, podgrzewać aż zgęstnieje, często mieszając, włożyć mięso i pędy bambusa, dusić króciutko.

Gotową potrawę przełożyć do salaterki.

Podawać z ryżem na sypko.

Wieprzowina z kurczakiem (Antyle)

- 1/4 szklanki oliwy
- 1 posiekana cebula
- 1/2 kurczaka podzielonego na porcje
- 1/4 kg wieprzowiny pokrajanej w małą kostkę
- 1 roztarty ząbek czosnku
- 1 mały bakłażan lub kabaczek, pokrajany w dużą kostkę
- 3 marchewki pokrajane w talarki
- 3 ziemniaki obrane, pokrajane w dużą kostkę
- 1 łyżeczka soli
- 1/4 łyżeczki pieprzu
- szczypta chili
- 1/4 łyżeczki tymianku lub majeranku
- 1/2 łyżki przyprawy curry
- 1 szklanka wody

Sposób wykonania :

W rondlu z rozgrzaniem olejem smażyć cebulę przez 10 minut. często mieszając.

Po usmażeniu przełożyć na talerzyk.

Włożyć kurczaka i wieprzowinę, mięso zarumienić, dodać usmażoną cebulę i dusić pod przykryciem na małym ogniu przez 25 minut.

Do rondla z mięsem dodać pozostałe składniki i ostrożnie wymieszać. Żaroodporne naczynie wysmarować tłuszczem, przełożyć do niego zawartość rondla i piec pod przykryciem w nagrzanym piekarniku (190oC) przez 45 minut.

Podawać z ryżem ugotowanym na sypko lub ze świeżym pieczywem i surówką.

Poleca Eia®

Wieprzowina z owocowym aromatem

- 1 kg wieprzowiny od szynki
- 3 pomarańcze
- 4 jabłka
- 3 jagody jałowca
- 3 liście laurowe
- kieliszek koniaku lub winiaku
- 2 łyżki masła
- 3 łyżki oleju
- sól

Sposób wykonania :

Wieprzowinę umyć, osuszyć i natrzeć solą.

Pomarańcze obrać ze skóry, podzielić na części, wykrawając je spomiędzy błonek.

Jabłka obrać, dwa przekroić na połowy.

Jagody jałowca utłuc w moździerzu.

Na patelni rozgrzać olej i masło, zrumienić mięso równomiernie ze wszystkich stron.

Przełożyć je do brytfanny, podlać kilkoma łyżkami gorącej wody.

Włożyć jałowiec, liście laurowe, pomarańcza i jabłka.

Owoce skropić alkoholem.

Brytfannę przykryć (np. folią aluminiową).

Piec 20 minut w temperaturze 200oC, po czym zdjąć folię, piec jeszcze 40 minut.

Od czasu do czasu mięso skropić powstałym sosem.

Gotową pieczeń przełożyć na półmisek, pokroić na plastry, przybrać jabłkami.

Wieprzowina z papryką

- 2 czerwone papryki
- 1 żółta papryka
- 1 zielona papryka
- 1 cebula
- 1 łyżeczka masła
- 500 ml bulionu warzywnego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżeczka musztardy
- 5 łyżek oleju z kielków
- 4 plastry peklowanej wędzonej wieprzowiny
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Papryki opłukać, przekroić na pół, oczyścić i pokroić na kawałki.

Cebulę obrać, posiekać i zeszklić na maśle.

Dodać paprykę i dusić około 2 minut.

Następnie wlać bulion, zagotować.

Zdjąć pokrywkę, warzywa dusić 4 minuty.

Doprawić solą i pieprzem.

Czosnek obrać i przecisnąć przez praszkę, wymieszać z musztardą, pieprzem, solą i 2 łyżkami oleju.

Plastry mięsa posmarować z obu stron marynatą, smażyć na 3 łyżkach rozgrzanego oleju około 10 minut, często obracając.

Kotlety i duszoną paprykę wyłożyć na talerze.

Do potrawy można podać purée ziemniaczane oprószone papryką.

Wieprzowina z soczewicą

- 4 plastry karkówki wieprzowej
- 25 dag ciemnej soczewicy
- 2 marchewki
- 2 cebule
- pęczek natki pietruszki
- pęczek szczypiorku
- 4 szklanki rosółu (instant)
- 3/4 pojemnika kwaśnej śmietany
- 2 - 3 łyżki oleju
- chili
- kilka kropel tabasco
- sól, biały pieprz

Sposób wykonania :

Zagotować rosół w garnku.

Wrzucić soczewicę.

Gotować przez 1,5 godziny na średnim ogniu pod przykryciem.

Obrać po dwie marchewki i cebule.

Marchewki dokładnie umyć.

Przygotowane warzywa pokroić w drobną równą kostkę.

Wrzucić cebulę i marchewkę do soczewicy na 20 minut przed końcem gotowania, wymieszać.

Doprawić mieszankę warzywną do smaku solą, białym pieprzem oraz niewielką ilością tabasco i chili (uwaga, obydwie przyprawy są bardzo pikantne!).

Oplukać natkę pietruszki i szczypiorek pod bieżącą wodą, oddzielnie drobno posiekać.

Natkę wsypać do warzyw w garnku, szczypiorek wymieszać ze śmietaną.

Doprawić sos śmietanowy do smaku solą i białym pieprzem.

Rozgrzać na patelni olej.

Smażyć kawałki mięsa na gorącym tłuszczu po 7 minut z każdej strony.

Na koniec posypać kotlety solą i pieprzem.

Przełożyć kotlety na cztery talerze, dodać porcje przygotowanej pikantnej jarzynki oraz sos ze szczypiorkiem (najlepiej połączyć nim kawałki mięsa).

Do tak przygotowanej wieprzowiny z soczewicą najlepiej smakuje ziemniaki z wody lub piure ziemniaczane.

Wołowina "cztery języki" (Chiny)

- 750 gramów młodej zrazówki
- 2 łyżeczki mielonego imbiru
- 8 łyżek wrzącej wody
- 2 łyżki oleju sojowego
- 1 łyżeczka deserowa spirytusu
- 2 łyżki jasnego sosu sojowego
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki cukru
- 1 łyżeczka domowego przecieru pomidorowego
- 1 łyżeczka do kawy ostrej papryki
- 1 szklanka kaszy perłowej
- 1 łyżeczka do kawy nasion kolendry
- 3 listki laurowe
- 1 łyżka siekanego szczypiorku lub dymki
- 1 łyżka świeżego tymianku lub 1/2 łyżki tymianku suszonego

Sposób wykonania :

Mięso pokroić w jednakowej wielkości kostki, umieścić w misce i wymieszać.

W małym rondelku zalać imbir wrzącą wodą, doprowadzić pod pokrywką do wrzenia, odstawić na kilka minut; zlać ostrożnie powstały napar.

Do naparu dodać olej, spirytus, sos sojowy, sól, cukier, przecier pomidorowy, paprykę.

Kaszę wysypać na rozgrzaną patelnię i mieszając zrumienić na złoty kolor.

Mięso podzielić na 4 porcje, obtaczać w kaszy i ułożyć w porcelanowych lub fajansowych miseczkach.

Pierwszą porcję posypać zgniecionymi nasionami kolendry, drugą - zmielonym liściem laurowym, trzecią - szczypiorkiem, czwartą - pokruszonym tymiankiem.

Miseczki ustawić w dużym rondlu, rondel zanurzyć w większym naczyniu z wrzącą wodą i gotować na niezbyt dużym ogniu 40 minut.

Podawać z ryżem na sypko.

Wołowina diabelska

- 80 dag wołowiny
- 1 cebula
- 1 strączek zielonej papryczki chili
- 2 strączki czerwonej papryczki chili
- 1 szklanka bulionu z kostki
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- 3 łyżki oleju

- sól

Sposób wykonania :

Chili umyć, oczyścić z nasion, pokroić w paski.

Cebulę obrać, posiekać.

Połowę oleju rozgrzać na patelni, zrumienić cebulę.

Następnie dodać paprykę, wlać bulion, dusić na małym ogniu 30 minut.

Na drugiej patelni rozgrzać resztę oleju, włożyć pokrojone w kostkę mięso i oprószyć solą i pieprzem.

Smażyć 10 minut, co jakiś czas mięso wymieszać.

Wołowinę dodać do papryki, wymieszać, przyprawić do smaku solą i dusić do miękkości (około 20 minut).

Natkę oplukać, posiekać, posypać potrawę.

Wołowina duszona w pomidorach (Chiny)

- 500 gramów młodej zrazówki wołowej
- 250 gramów pomidorów
- 7 łyżek cukru
- 7 łyżek czerwonego wytrawnego wina
- 2 łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka rosołu wołowego
- 1 płaska łyżeczka przyprawy weijing
- 1 czubata łyżka siekanej drobno cebuli
- 1 łyżka mielonego imbiru
- 1 łyżeczka anyżku
- 1 łyżeczka białego pieprzu

Sposób wykonania :

Wołowinę gotować w emaliowanym rondlu z dodatkiem połowy cebuli, imbiru i anyżku tak długo aż będzie bardzo miękka.

Mięso wystudzić, pokroić w kostkę i szybko przesmażyć na bardzo gorącym oleju.

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki, usunąć pestki, a miąższ pokroić w kostkę; pomidory zagotować w rondelku z dodatkiem 5 łyżek cukru, a następnie przełożyć do miski, starając się odcisnąć sok.

Na patelni rozgrzać 2 łyżki oleju, dodać anyżek, smażyć aż nabierze brunatnego koloru, wrzucić cebulę, imbir, dodać wino, cukier, sos sojowy, rosół; wymieszać.

Do sosu włożyć mięso i dusić kilka minut; dodać pomidory i jeszcze chwilę dusić.

Mąkę ziemniaczaną roztrzepać z wodą i zagęścić potrawę.

Podawać w ogrzanych miseczkach.

Wołowina duszona na ostro (Chiny)

- 500 gramów polędwicy wołowej
- 1 jajko
- 4 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki zmielonej ostrej papryki
- 2 łyżeczki sproszkowanego chili
- 1 duża papryka czerwona
- 6 łyżek oleju sojowego
- 3 dymki pokrojone na kawałki długości 2 - 3 centymetrów
- 1/2 szklanki pędów bambusa
- 1 łyżka siekanej cebuli
- 1 i 1/2 łyżeczki imbiru w proszku
- 1 średni por pokrojony w plasterki
- 1/2 łyżeczki do kawy grubo tłuczonego czarnego pieprzu
- 1 łyżeczka do herbaty spirytusu
- 1/2 łyżeczki octu winnego
- 1/2 szklanki bulionu rozcieńczonego gorącą wodą

Sposób wykonania :

Mięso pokroić na cienkie niewielkie kwadraciki.

Jajko roztrzepać z solą i mąką ziemniaczaną tak, aby powstało ciasto jak na naleśniki.

Plasterki mięsa obtoczyć w cieście.

Paprykę pokroić w paski, a nasiona odrzucić.

Na patelni rozgrzać 3 - 4 łyżki oleju, wrzucić paprykę, smażyć półtorej minuty, dodać chili, wymieszać.

Resztę oleju rozgrzać na większej patelni, wrzucić pędy bambusa, dymkę, cebulę, imbir, pory, pieprz; smażyć 2 minuty cały czas mieszając.

Dodać ocet, bulion, doprowadzić do wrzenia, włożyć mięso; dusić 30 sekund ciągle mieszając.

Podawać w ogrzanej salaterce z dodatkiem smażonej papryki i makaronem.

Wołowina duszona z marchewką

- 1 kg pieczeniowego mięsa wołowego
- 10 dag słoniny
- 30 g oleju
- 2 cebule
- 1 marchewka
- 3/4 l wytrawnego czerwonego wina
- 3/4 szklanki wody
- 1 ząbek czosnku
- tymianek

- liść laurowy
- 1 kg ziemniaków
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso pokroić na spore kawałki.

W dużym rondlu rozgrzać tłuszcz i na silnym ogniu zrumienić mięso ze wszystkich stron.

Marchewkę i cebulę obrać, umyć i pokroić w plasterki, wrzucić do mięsa, wymieszać.

Zalać wytrawnym winem, zagotować.

Doprawić solą i pieprzem, dodać liść laurowy, tymianek, roztarty czosnek i wodę.

Dusić pod przykryciem na wolnym ogniu około 2 godzin.

Dodać obrane ziemniaki pokrojone w duże kawałki.

Gotować jeszcze około 30 minut.

Mięso podawać razem z ziemniakami na głębokim półmisku, posypane natką.

Wołowina na ostro z marchewką (Chiny)

- 500 gramów polędwicy wołowej
- 2 łyżki jasnego sosu sojowego
- 1 i 1/2 łyżki domowego przecieru pomidorowego
- 1 i 1/2 łyżeczki cukru
- 1/2 łyżeczki ostrej papryki
- 3 - 4 łyżki oleju sojowego
- 3 łyżki selera utartego na grubej tarce
- 1 łyżka smalcu lub świeżego sadła wieprzowego
- 3 - 4 średniej wielkości marchewki

Sposób wykonania :

Mięso pokroić w kostki jednakowej wielkości, np. 3x3 centymetry, wymieszać z sosem sojowym, przecierem pomidorowym, papryką, cukrem, i łyżką oleju i odstawić przynajmniej na 30 minut.

Marchew i seler zetrzeć po oczyszczeniu na grubej tarce.

Na żeliwnej patelni doprowadzić do wrzenia 2 łyżki oleju, wrzucić wołowinę.

Smażyć kilka minut na średnim ogniu, zmniejszyć ogień i smażyć nadal aż cały płyn wyparuje.

Do mięsa dodać smalec, warzywa, dokładnie wymieszać i znowu smażyć kilka minut, cały czas mieszając.

Podawać na ogrzanym półmisku ze smażonym ryżem lub makaronem.

Wołowina lekko podsmażana (Chiny)

- 250 gramów polędwicy wołowej
- 100 gramów pędów bambusa
- 2 średnie cebule
- 1/2 łyżeczki do kawy mielonego imbiru
- 1/2 łyżeczki do kawy cukru
- 1/2 łyżeczki do kawy oleju sezamowego
- 1/2 łyżeczki do kawy przyprawy weijing
- 1 łyżka madery
- 1/2 łyżeczki do kawy mielonego pieprzu białego
- 1 łyżeczka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki rosółu wołowego lub bulionu
- 1/2 litra oleju sojowego

Sposób wykonania :

Mięso, bambus, cebulę pokroić w cienkie paseczki, nie dłuższe niż 5 centymetrów. Mięso skropić połową wina, odstawić na 15 minut.

Bambus i cebulę wymieszać z imbirem.

Na gorącą głęboką patelnię wylać olej, doprowadzić do wrzenia.

Mięso obtaczać w mące ziemniaczanej, wrzucać na wrzący olej, smażyć 1 minutę, odsączyć z tłuszczu.

Na wolną patelnię wlać 2 łyżki oleju, rozgrzać, włożyć bambus, cebulę, bardzo krótko przesmażyć, dodać resztę wina, cukier, rosół, mięso, jeszcze chwilę smażyć; dodać pieprz, olej sezamowy, zagęścić mąką ziemniaczaną roztrzepaną z wodą.

Podawać jako zakąskę.

Wołowina po chińsku

- 30 dag wołowiny bez kości
- 2 dymki
- 2 marchewki
- 2 łodygi selera naciowego
- 1/2 kg brokułów
- 15 dag kiełków sojowych
- 2 łyżki sosu sojowego
- 4 łyżki oleju
- łyżka natki pietruszki
- kieliszek wina
- łyżeczka imbiru
- łyżeczka mąki ziemniaczanej
- szczypta cukru
- szczypta pieprzu
- szczypta soli

Sposób wykonania :

Mięso umyć i pokroić na małe kawałki.

Wino wymieszać z połową oleju, sosem sojowym, mąką i cukrem, szczyptą pieprzu i imbirem.

Tą marynatą zalać mięso i wstawić do lodówki na 30 minut.

Różyczki brokułów gotować 2 minuty w osolonym wrzątku.

Seler, marchewki i dymkę oczyścić, pokroić.

Mięso osączyć z marynaty, obsmażyć na pozostałym oleju.

Dodać warzywa i marynatę, posolić.

Smażyć 10 minut.

Danie posypać natką.

Wołowina po chińsku

- 30 dag wołowiny bez kości
- 2 dymki
- 2 marchewki
- 2 łodygi selera naciowego
- 1/2 kg brokułów
- 15 dag kielków sojowych
- 2 łyżki sosu sojowego
- 4 łyżki oleju
- łyżka natki pietruszki
- kieliszek wina
- łyżeczka imbiru
- łyżeczka mąki ziemniaczanej
- szczypta cukru
- szczypta pieprzu
- szczypta soli

Sposób wykonania :

Mięso umyć i pokroić na małe kawałki.

Wino wymieszać z połową oleju, sosem sojowym, mąką i cukrem, szczyptą pieprzu i imbirem.

Tą marynatą zalać mięso i wstawić do lodówki na 30 minut.

Różyczki brokułów gotować 2 minuty w osolonym wrzątku.

Seler, marchewki i dymkę oczyścić, pokroić.

Mięso osączyć z marynaty, obsmażyć na pozostałym oleju.

Dodać warzywa i marynatę, posolić.

Smażyć 10 minut.

Danie posypać natką.

Wołowina po pekińsku (Chiny)

- 500 gramów zrazówki wołowej
- 10 łyżek sosu sojowego jasnego
- 5 płaskich łyżek cukru
- 2 - 3 szalotki lub dymki
- 1 płaska łyżka drobno potłuczonego cynamonu
- 1 płaska łyżka imbiru pokrojonego w plasterki
- 1 łyżeczka do herbaty nasion anyżku
- 1 łyżeczka białego pieprzu
- 3/4 szklanki oleju sojowego

Sposób wykonania :

Miso pokroić w kostki.

Dymkę podzielić na 2 - 3 centymetrowe kawałki, a imbir w plasterki; anyżek i biały pieprz zawinąć w woreczek z gazy.

Na rozgrzanej patelni doprowadzić do wrzenia olej i usmażyć mięso tak, aby było rumiane.

Do rondla wlać 1 litr wody, dodać przyprawy w gazowym woreczku, cukier, sos sojowy, cynamon, cebulę, imbir.

Do wrzącej wody wrzucić kostki mięsa; dusić pod uchyloną pokrywką tak długo aż woda wyparuje.

Przed podaniem na stół odrzucić woreczek z przyprawami i cynamon.

Podawać na ogrzonym półmisku.

Wołowina w bukiecie z jarzyn

- 80 dag wołowiny bez kości
- 1/2 kalafiora
- 1/4 kg groszku zielonego (mrożonego)
- cebula
- 2 marchewki
- 2 - 3 łyżki oleju
- 1/4 kostki masła
- łyżka tymianku
- 1/2 pęczka koperku
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Koperek opłukać, drobno posiekać, a potem starannie utrzeć z masłem, solą i pieprzem. Z ziołowego masła uformować waleczek, zawinąć w folię aluminiową i włożyć do lodówki.

Cebulę obrać, posiekać.

Wymieszać z tymiankiem, olejem solą i pieprzem.
Mięso umyć, pokroić w sporą kostkę i obtoczyć w mieszance ziół i cebuli.
Mięso zawinąć w folię, przełożyć do koszyczka, wstawić do garnka z wrzątkiem.
Gotować na parze 45 minut.
Kalafior umyć, podzielić na różyczki.
Marchew oskrobać, umyć i pokroić w słupki.
Kalafior, marchew i groszek dołożyć do mięsa.
Wszystko razem gotować jeszcze 15 minut.
Ugotowane mięso rozwinąć z folii.
Podawać z masłem ziołowym i warzywami.

Wołowina w cebuli (Chiny)

- 250 gramów młodej zrazówki
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka spirytusu lub 1 łyżka wódki wyborowej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki oleju sojowego
- 3 cebule
- 1 łyżeczka wódki wyborowej
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki wody

Sposób wykonania :

Mięso pokroić w paseczki, wymieszać w misce z 1 łyżką sosu sojowego, cukrem, spirytusem lub wódką, mąką ziemniaczaną; odstawić na 15 minut.
Cebulę pokroić w cienkie plasterki.
Rozgrzać patelnię z 2 łyżkami oleju, wrzucić mięso, smażyć ciągle mieszając na ostrym ogniu, wyjąć mięso na sitko.
Na patelni wlać resztę oleju, doprowadzić do wrzenia, wrzucić cebulę, smażyć półtorej minuty na niezbyt dużym ogniu, dodać mięso i smażyć pół minuty ciągle mieszając.
Do mięsa dodać wódkę, sos sojowy, posypać imbirem, wymieszać, smażyć 10 sekund, wlać mąkę ziemniaczaną roztrzepaną z 1 łyżką wody; całość krótko przesmażyć, aby sos zgęstniał.
Podawać z makaronem lub smażonym ryżem. *Wołowina w cieście (Chiny)*

- 250 gramów polędwicy
- 1/2 łyżeczki mielonego imbiru 1 łyżka drobno posiekanej cebuli i łyżka słodkiego białego wina
- 1 łyżka oleju sezamowego
- 2 łyżki jasnego oleju sojowego

- 1 jajko
- 4 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 3/4 szklanki oleju sojowego
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka grubo tłuczonego białego pieprzu.

Sposób wykonania :

Mięso pokroić na cienkie małe plasterki, przełożyć do miski z cebulą, posypać imbirem, skropić winem, 2 łyżeczkami oleju; całość wymieszać i odstawić na 30 minut.

Jajko roztrzepać dokładnie z mąką pszenną i ziemniaczaną, przelać do naczynia z mięsem, wymieszać.

Patelnię żeliwną rozgrzać wraz z olejem, wrzucać plasterki polędwicy, smażyć nie dłużej niż 2 minuty, odstawić na chwilę, znów krótko podsmażyć.

Polędwicę wyjąć na sitko, odsączyć z oleju, układać na ogrzanych talerzach, skrapiając każdą porcję olejem sezamowym.

Podawać jako dodatek do innych dań.

Wołowina w kalafiorach (Chiny)

- 250 gramów zrazówki wołowej
- 1 i 1/2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka wódki wyborowej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1/2 łyżeczki cukru
- szczypta pieprzu czarnego
- 250 gramów kalafiora
- 1 i 1/2 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki wody
- 4 łyżki oleju sojowego

Sposób wykonania :

Mięso pokroić w cieniutkie plasterki, wymieszać w misce z sosem sojowym, wódką, mąką ziemniaczaną, cukrem, pieprzem odstawić na 15 minut.

Kalafior włożyć do garnka z wrzącą, osoloną wodą, dodać 1 łyżkę oleju, gotować 5 minut, wyjąć na sitko, odsączyć, pokroić w plastry.

Na patelni doprowadzić do wrzenia 2 łyżki oleju, dodać mięso, smażyć, mieszając, półtorej minuty włożyć kalafior, smażyć 30 sekund ostrożnie mieszając, dodać sos sojowy, cukier, wymieszać, wlać mąkę ziemniaczaną roztrzepaną z 4 łyżkami wody; smażyć aż sos zgęstnieje.

Podawać z makaronem lub smażonym ryżem.

Wołowina w papryce (Chiny)

- 500 gramów zrazówki lub polędwicy wołowej
- 2 duże słodkie świeże papryki
- 1 łyżka sosu sojowego
- 3 łyżki oleju sojowego
- 1 łyżka domowego przecieru pomidorowego
- 1/2 łyżeczki ostrej sproszkowanej papryki
- 1/2 łyżeczki mąki ziemniaczanej
- 4 łyżki wody
- 1 łyżeczka spirytusu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka sosu sojowego

Sposób wykonania :

Mięso pokroić w cienkie niewielkie plasterki.

Paprykę umyć, oczyścić z gniazd nasiennych, pokroić w obrączki.

Mąkę ziemniaczaną roztrzepać z wodą, wódką, solą, sosem sojowym.

Na patelni rozgrzać mocno olej, dodać mięso, smażyć chwilę mieszając, dodać przecier pomidorowy, posypać sproszkowaną papryką, smażyć 30 sekund stale mieszając.

Zalać roztrzepaną mąką ziemniaczaną i podgrzewać, mieszając, aż sos zgęstnieje.

Podawać w ogrzanej salaterce z makaronem lub smażonym ryżem.

Wołowina po pekińsku (Chiny)

- 500 gramów zrazówki wołowej
- 10 łyżek sosu sojowego jasnego
- 5 płaskich łyżek cukru
- 2 - 3 szalotki lub dymki
- 1 płaska łyżka drobno potłuczonego cynamonu
- 1 płaska łyżka imbiru pokrojonego w plasterki
- 1 łyżeczka do herbaty nasion anyżku
- 1 łyżeczka białego pieprzu
- 3/4 szklanki oleju sojowego

Sposób wykonania :

Miso pokroić w kostki.

Dymkę podzielić na 2 - 3 centymetrowe kawałki, a imbir w plasterki; anyżek i biały pieprz zawinąć w woreczek z gazy.

Na rozgrzanej patelni doprowadzić do wrzenia olej i usmażyć mięso tak, aby było rumiane.

Do rondla wlać 1 litr wody, dodać przyprawy w gazowym woreczku, cukier, sos sojowy, cynamon, cebulę, imbir.

Do wrzącej wody wrzucić kostki mięsa; dusić pod uchyloną pokrywką tak długo aż woda wyparuje.

Przed podaniem na stół odrzucić woreczek z przyprawami i cynamonem.

Podawać na ogrzonym półmisku.

Wołowina z marchewką (Chiny)

- 500 gramów polędwicy
- 2 łyżki sosu sojowego
- 1 i 1/2 łyżki domowego przecieru pomidorowego
- 1 i 1/2 łyżeczki cukru
- 3 - 4 łyżki oleju sojowego
- nieduży kawałek selera
- 1/2 łyżki smalcu
- 2 duże marchwie

Sposób wykonania :

Wołowinę pokroić w cienkie paski, skropić sosem sojowym, dodać cukier, i łyżkę oleju, odstawić na 1 minutę.

Marchew i seler oczyścić, zetrzeć na grubej tarce.

Na patelni doprowadzić do wrzenia 2 łyżki oleju, wrzucić wołowinę, smażyć 3 minuty cały czas mieszając, zmniejszyć płomień i nadal smażyć 7 minut.

Dodać smalec, seler, marchew, wymieszać, smażyć 2 minuty.

Podawać na podgrzonym półmisku z dodatkiem smażonego ryżu lub makaronu.

Wołowina z pomidorami

- 1/2 kg polędwicy wołowej
 - 4 pomidory (1/2 kg)
 - 1/2 czerwonej papryki
 - 1/2 zielonej papryki
 - 2 duże cebule
 - 2 ząbki czosnku
 - 1 kawałek świeżego imbiru (długości około 2 cm)
 - 4 łyżki oleju
 - 1 łyżeczka kurkumy
 - 1/4 łyżeczki przyprawy chili
 - cukier
 - sól
- marynata

- 3 łyżki sosu sojowego
- 1 łyżka białego wytrawnego wina
- 2 łyżki oleju
- 1 łyżka miodu
- 1 łyżka mąki kukurydzianej.

Sposób wykonania :

Mięso umyć, osuszyć i pokroić na 2-centymetrowe paski.

Składniki marynaty połączyć, dodać 1 łyżkę wody, włożyć mięso, wymieszać i odstawić na 1 godzinę.

Papryki umyć, usunąć gniazda nasienne i pokroić w cienkie paski.

Cebulę pokroić w talarki, imbir i czosnek drobno posiekać.

Pomidory sparzyć, obrać ze skórki i pokroić w kostkę.

Na patelni rozgrzać 2 łyżki oleju i smażyć mięso 1 minutę, a następnie odsunąć na bżeg.

Na pozostałym oleju podsmażyć przez 2 minuty cebulę, czosnek i imbir.

Dodać paprykę, pomidory i dusić 10 minut.

Doprawić kurkumą, chili, cukrem i solą.

Wołowinę włożyć ponownie na patelnię, zagrzać i zaraz podawać, najlepiej z ryżem i ogórkiem konserwowym.

Wołowina "żółta" (Chiny)

- 1 i 1/2 kilograma szpondra z młodej wołowiny
- 6 łyżek oleju sojowego
- 3 - 4 łyżki cukru
- 4 łyżki jasnego sosu sojowego
- 2 i 1/2 łyżki spirytusu
- 1 łyżka suszonych skórek pomarańczowych
- 4 łyżki posiekanej drobno cebuli
- 1 łyżeczka imbiru w proszku

Sposób wykonania :

Skórkę pomarańczową zalać ciepłą wodą i odstawić na 30 minut; odsączyć na sitku.

Mięso pokroić w średniej wielkości kostki.

Na żeliwnej patelni mocno rozgrzać olej, dodać mięso i smażyć na ostrym ogniu nie dłużej niż 5 minut, wyjąć, odsączyć z oleju, przełożyć do rondla z wrzącą wodą, gotować nie dłużej niż 3 minuty, wyjąć, odsączyć, osuszyć, a następnie przełożyć do rondla o grubym dnie, wlać tyle wody, aby zakryła mięso, dodać cukier, sos sojowy, spirytus, odsączoną z wody, posiekaną skórkę pomarańczową, cebulę, imbir.

Rondel szczelnie przykryć pokrywką i odstawić na 4 godziny na bardzo mały ogień; można też doprowadzić zawartość rondla do wrzenia i wstawić naczynie na 4 godziny do piekarnika, mieszając co godzinę.

Podawać w ogrzanej salaterce lub misce z dodatkiem sypkiego ryżu.

Wykwintny rostbef (Włochy)

- 1,5 kg ziemniaków
- 1 kg polędwicy wołowej
- 8 łyżek oleju
- 20 dag wędzonego boczku
- 2 cebule
- łyżka posiekanego świeżego tymianku
- kilka ząbków czosnku
- świeżo zmielony czarny pieprz
- sól

Sposób wykonania :

Obrać ziemniaki i pokroić w cienkie plasterki, wędzony boczek - w kostkę, obraną cebulę - w półplasterki.

Obrać czosnek.

W brytfance rozgrzać 5 łyżek oleju.

Nałożyć warstwę ziemniaków, posypać solą, pieprzem, rozdrobnionym czosnkiem, pokrojoną cebulą oraz częścią boczku.

Nałożyć kolejną warstwę ziemniaków i ponownie posypać przygotowanymi dodatkami.

Piec około 30 minut w temperaturze 200oC.

Polędwicę opłukać i osuszyć.

Na patelni mocno rozgrzać olej i smażyć mięso 3 minuty z każdej strony.

Zdjąć mięso z patelni, owinać folią aluminiową i odstawić na 15 minut.

Aby mięso było mniej krwiste, należy smażyć je dłużej.

Mięso pokroić w plastry.

Dopiero na talerzu przyprawić solą oraz pieprzem.

Podawać z ziemniakami..

Posypać tymiankiem.

Wytworne medaliony

- 60 dag polędwicy wołowej
- 15 dag mozzarelli
- 4 plastry wędzonki
- 2 łyżki oleju
- 1/2 szklanki bulionu
- 3/4 szklanki kremówki
- 3 gałązki bazylii
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

**Polędwicę umyć, podzielić na 4 medaliony.
Każdy naciąć tak, by powstała kieszeń.
Ser podzielić na 4 plastry, każdy owinąć plastrem wędzonki.
Tym nadzieniem, napelnić kieszonki medalionów, zamknąć wykałaczkami.
Piekarnik rozgrzać do temperatury 220oC.
Medaliony oprószyć solą i pieprzem.
Olej rozgrzać na patelni, obsmażyć mięso po 2 minuty z każdej strony.
Medaliony przełożyć na blachę.
Wstawić do piekarnika na 8 - 10 minut, w połowie pieczenia odwrócić.
Bulion zagotować na patelni, na której smażyły się medaliony.
Wlać śmietanę i gotować, aż płyn się zagęści.
Bazylię umyć, osuszyć, listki oderwać od gałązek.
Posiekać i dodać do sosu.
Przyprawić solą i pieprzem.
Sos podawać do medalionów.**

Zajac w sosie sliwkowym

- zajęcze uda
- 8 dag wędzonego boczku
- 5 dag cebuli
- 12 dag suszonych śliwek
- sok z połowy cytryny
- 2 dag mąki
- 1 goździk
- 3 ziarna angielskiego ziela
- pieprz
- sól

Sposób wykonania :

**Wędzony boczek pokrajać w kostkę, cebulę poszatkować i razem przysmażyć.
Zajęcze uda pokrajać na kawałki, oprószyć i włożyć do rondla w którym dusiła się
cebula z boczkiem, mięso przyrumienić.
Podlać wodą i włożyć umyte śliwki, dodać korzenie i sok z cytryny.
Dusić pod przykryciem.
Gdy mięso jest już miękkie, wyłożyć na półmisek i polać sosem przetartym przez sito**

Zajac w śmietanie

- comber i zajęcze uda
- maślanka

- 5 suszonych jagód jałowca
- pieprz
- włoszczyzna
- 1 suszony grzyb
- 0,25 l śmietany
- 10 dag masła
- 1 dag mąki
- sól

Sposób wykonania :

Skruszonego zająca, po zdjęciu skóry i oczyszczeniu, marynować 2 dni w codziennie zmienianej maślanecy.

Następnie usunąć ostrym nożem pokrywając mięso błony.

Zajęca natrzeć drobno utłuczonymi jagodami jałowca i odrobiną zmielonego pieprzu, a potem obłożyć pokrajaną w cieniutkie plasterki włoszczyzną (cebula, seler, marchew, pietruszka).

Tak przygotowany zając powinien poleżeć w chłodnym miejscu kilka godzin.

Po tym czasie jarzyny usunąć z zająca, umiarkowanie posolić.

Ułożyć w brytfannie i pokryć kawałeczkami świeżego masła.

Do brytfanny można włożyć jeden suszony grzyb, nie więcej.

Przykrytą brytfannę wstawić do gorącego piekarnika i w czasie pieczenia, od czasu do czasu, zającą polewać sosem własnym.

Gdy mięso jest upieczone, polewać je lekko kwaśną i gęstą śmietaną, dokładnie rozmieszaną z mąką.

Zając powinien poddusić się w śmietanie 10 - 15 minut, by sos nabrał aromatu.

Zającą dzielimy na porcje, układamy na wygrzonym półmisku i polewamy sosem.

Zapiekanka Moussaka (Grecja)

- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 100 ml oliwy
- 60 dag mielonego mięsa wołowego
- puszka (425 ml) pomidorów w zalewie
- łyżka tartej bułki
- 3 jajka
- sól
- biały pieprz
- pęczek świeżego oregano
- 50 dag ziemniaków
- 50 dag bakłażanów
- 50 dag cukini
- 3 dag masła
- 3 dag mąki
- pół szklanki mleka

- 3 dag startego parmezanu

Sposób wykonania :

Cebule i czosnek siekamy, smażymy na 2 łyżkach oliwy.

Gdy się zeszkłą, dodajemy mięso.

Smażymy na brązowo.

Pomidory osączamy, kroimy w kostkę.

Łączymy z mięsem, tartą bułką i jajkiem.

Przyprawiamy solą, pieprzem i oregano.

Ziemniaki obieramy, bakłażany i cukinie czyścimy i myjemy.

Warzywa kroimy w plasterki i smażymy na pozostałym oleju.

Przyprawiamy solą i pieprzem, osączamy z nadmiaru tłuszczu.

Przyrządzamy sos beszamelowy: na patelni rozpuszczamy masło.

Posypujemy mąką, zasmażamy na jasnożółty kolor.

Zalewamy mlekiem, doprowadzamy do wrzenia.

Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem, dodajemy starty parmezan i 2 jajka.

Energicznie mieszamy, sos będzie gładki i jednolity.

Plasterki ziemniaków układamy w formie tak, aby zachodziły jeden na drugi, wlewamy 1/3 sosu beszamelowego.

Na wierzchu rozsmarowujemy smażone mięso mielone, kładziemy plasterki bakłażanów i cukini, polewamy resztą sosu.

Zapiekamy 45 minut w piekarniku nagrzanym do temp. 175oC.

Posypujemy oregano, podajemy z czerwonym wytrawnym winem.

Zapiekanka z boczniaków i mięsa

- 50 dag boczniaków
- 5 dag masła
- 25 dag mięsa mielonego
- 5 łyżek bulionu mięsnego
- łyżka mąki
- szklanka mleka
- łyżeczka curry
- żółtko
- 2 łyżki śmietany kremówki
- 2 łyżki startego żółtego sera
- łyżka margaryny
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Boczniaki oczyścić, pokroić w cienkie plasterki.

W naczyniu stopić 3 dag masła, wrzucić do niego mięso i stale mieszając, przesmażyć.

Boczniaki i bulion dodać do mięsa, poddusić razem przez 5 - 10 minut.

Na koniec przyprawić do smaku solą i pieprzem.

W małym naczyniu roztopić resztę masła, dodać mąkę i mieszając zasmażyć do chwili, aż nabierze jasnożółtego koloru, po czym dodać mleko i dobrze roztrzepać aby nie potworzyły się grudki.

Sos zagotować, po czym doprawić solą i curry.

Gotować około 5 minut.

Żółtko rozmącić ze śmietaną, zagęścić sos (nie dopuścić do zagotowania).

Formę do zapiekania wysmarować margaryną, włożyć do niej masę mięsno-grzybową, polać sosem i obsypać startym serem.

Tak przygotowaną zapiekankę zapiekać 20 - 25 minut w piekarniku nagrzanym do temperatury 200oC.

Zapiekanka z cielęciny i warzyw

- 30 dag cielęciny bez kości
- słoik marchewki z groszkiem
- cebula
- kostka bulionu warzywnego
- łyżeczka przyprawy prowansalskiej
- łyżka jasnego sosu sojowego
- 50 dag ziemniaków
- jajo
- 1/2 szklanki śmietany 18-proc.
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso zalać dwiema szklankami wrzącego bulionu warzywnego i gotować do miękkości. Wyjąć z wywaru, ostudzić i zemleć lub bardzo drobno pokroić.

Ziemniaki ugotować w mundurkach, lekko odparować, ostudzić, obrać i pokroić w plastry.

Cebulę pokroić, skropić sosem sojowym, wlać 2 - 3 łyżki wywaru i udusić, wymieszać z osączoną marchewką i groszkiem.

Naczynie żaroodporne wysmarować oliwą i ułożyć w nim równymi warstwami : połowę ziemniaków, połowę warzyw, mięso, resztę warzyw i pozostałą część ziemniaków.

Jajo roztrzepać ze śmietaną, rozprowadzić 1/5 szklanki wywaru i polać zapiekankę.

Wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180oC na 15 - 20 minut.

Podawać z dowolną surówką.

Zraziki cielęce z nadzieniem polskim

- 1 kg cielęcina (część kotletowa wycięta z górki)
- sól

- tłuszcz do smażenia
- nadzienie:
- 2 dag tartej bułki
- 3 dag masła
- 1 jajko
- siekany koperek

Sposób wykonania :

Przygotować nadzienie.

Masło utrzeć z żółtkiem, wsypać tartą bułkę, koperek, szczyptę soli, ubić pianę z białka i wymieszać razem.

Mięso oddzielić od kości, pokrajać na kotlety, zbić ostrożnie tłuczkiem na dość cienkie płaty.

Każdy kotlet smarować nadzieniem, następnie zwinąć ciasno, okręcić białą nitką i obsmażyć na rumiano.

Przełożyć do rondelka, dodać masło i dusić, skrapiając często wodą.

Zraziki mielone

- 40 dag wołowiny (gorszego gatunku)
- 1 żółtko
- 1 ziemniak
- majeranek
- mielony pieprz
- tłuszcz do smażenia
- sól

Sposób wykonania :

Wołowinę przepuścić przez maszynkę, wymieszać z żółtkiem, dodać utarty ziemniak i przyprawić szczyptą majeranku i mielonego pieprzu.

Uformować 4 kotlety grubości około 1,5 cm kłaść na gorący tłuszcz.

Posolić dopiero po usmażeniu.

Kotlety jada się na gorąco i zimno, z sosem pomidorowym lub z musztarda.

Zraziki z jajkiem

- 4 cienkie sznycle cielęce
- 2 duże plastry szynki
- 4 jajka
- kilka małych cebulek
- szklanka soku pomidorowego

- liść laurowy
- 1/2 łyżeczki tymianku
- 1/2 łyżeczki oregano
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Jajka ugotować na twardo, przestudzić, obrać ze skorupki.

Sznyce oprószyć z obu stron solą i pieprzem.

Na każdym położyć po 1/2 plasterka szynki i po jajku.

Najpierw zwinąć przeciwległe brzegi mięsa do środka, potem zwinąć ruloniki.

Związać je nicią lub spiąć wykałaczkami.

Cebule obrać z łupin.

W brytfannie ułożyć zraziki, dołożyć cebulę, wlać sok pomidorowy.

Włożyć liść laurowy, oprószyć tymiankiem i oregano.

Piec godzinę w 200°C.

Podawać z marchewką z groszkiem.

Zrazy á la Potocki

- ładny kawałek polędwicy wołowej
- kieliszek madery
- 2 łyżki masła
- kilka pieczarek
- pęczek koperku
- sól
- farsz
- świeże pieczarki
- 1 cebula
- łyżka siekanego koperku
- 1 jajo
- łyżka masła
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Z polędwicy pokrajać jak najcieńsze ukośne plastry i mocno zbić.

Przygotować farsz : pieczarki i cebulę drobno posiekać i udusić na maśle, posolić, popieprzyć, dodać koperek, jajko, wszystko to dobrze wymieszać w rondelku i zagrzzać na małym ogniu, aby farsz się ściął.

Następnie nakładać tego farszu po łyżeczce na polędwicę, mocno zwinąć i obwiązać bawełną.

Zrumienić masło, a gdy się zrazy przyrumienia, wlać maderę, wrzucić pęczek koperku, wkroić pieczarki i dać kawałek masła.

Dusić na małym ogniu do miękkości.

Podając na stół ułożyć zrazy na półmisku i oblać sosem z pieczarkami.

Koperek wyrzucić.

Do tych zrazów podać kaszkę krakowską lub purée z ziemniaków.

Zrazy cielęce

- 60 dag zrazówki cielęcej
- 4 - 6 plastrów szynki
- łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki posiekanych świeżych listków szalwi lub 2 łyżeczki suszonych
- 1 - 2 łyżki mąki
- 2 łyżki margaryny
- szklanka białego wytrawnego wina lub lekkiego bulionu
- sól

Sposób wykonania :

Umyte i osuszone mięso pokroić na 6 sznycli, lekko pobić tłuczkiem, skropić sokiem z cytryny, posypać solą, leciutką oprószyć mąką.

Na każdym placie mięsa ułożyć plasterki szynki, posypać szalwią, zwinąć, owiązać nitką lub spiąć wykałaczkami, obtoczyć w mące.

Obsmażyć zrazy ze wszystkich stron na złoty kolor, przełożyć do rondla, polać tłuszczem z patelni, skropić winem i dusić pod przykryciem na niewielkim ogniu około 20 minut.

Podawać z frytkami, makaronem lub francuskimi kluskami i duszoną marchewką z kukurydzą.

Zrazy podlaskie

- 0,5 kg wołowiny (najlepiej polędwicy)
- 4 dag cebuli
- 1 dag mąki
- 2 dag masła
- 0,125 l słodkiej śmietany

Sposób wykonania :

Wołowinę pokrajać na kawałeczki wielkości orzecha włoskiego.

Następnie każdy bardzo silnie rozbić, posypać solą i pieprzem.

Dodać pokrojoną cebulę, łyżkę mąki i wszystko razem dobrze wymieszać.

Rozpuścić na patelni lub w rondelku masło, a gdy się już dobrze zrumieni, wrzucić przygotowane zrazy i smażyć na silnym ogniu, mieszając łyżką, aby mięso zbiło się razem, lecz kawałeczki były wszystkie osobno.

Gdy mięso straci czerwony kolor, wlać słodką śmietankę, gotować ze dwie minuty i wydać na stół.

Zrazy polskie zawijane

- 0,75 kg miękkiej wołowiny
- 3 dag utartego suchego chleba
- 7 - 10 dag cebuli
- 5 dag masła
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso pokrajać na duże, lecz jak najcieńsze plastry, zbić, osolić i pozostawić na kwadrans.

Jedną cebulę sparzyć gorącą wodą, pokrajać drobniotko i przesmażyć z łyżką masła. Do cebuli wsypać utarty chleb, doprawić pieprzem.

Masę starannie wymieszać.

Smarować nią zrazy i zawijać mocno.

By się nie rozkręciły - owinać nitką.

W rondlu rozpuścić resztę masła, układać zrazy, włożyć pokrajaną w talarki, sparzoną cebulę.

Rondel przykryć pokrywą i dusić na wolnym ogniu.

Jak się zrumieni, zasypać sos chlebem, aby się zagęścił.

Zrazy dusić około godziny.

Zrazy po mazursku

- 0,5 kg wołowiny bez kości
- 5 dag słoniny
- 1 dag suszonego tartego chleba razowego
- sól, pieprz
- listek laurowy

Sposób wykonania :

Mięso wołowe pokrajać w cienkie plastry, rozbić, posolić i popieprzyć do smaku.

Ułożyć w rondlu, przekładając cienkimi plasterkami słoniny i pokruszonym listkiem laurowym.

Podlać małą ilością wody, dusić na wolnym ogniu, aż mięso miękkie będzie.

Wtedy wsypać tartego chleba razowego, aby sos był gęsty.

Ze zrazami tymi podaje się zwykle placki ziemniaczane.

Zrazy pszczyńskie (Śląsk)

- 1 kg schabu z kością
- 10 dag kwaszonych ogórków
- 10 dag kielbasy zwyczajnej
- 10 dag twardego żółtego sera
- 1 jajko
- 5 dag bułki tartej
- 1 dag mąki
- tłuszcz do smażenia
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Ze schabu usuń kość, podziel na porcje, rozbij na cienkie płyty.

Oprósz solą.

Na płyty schabu kładź pokrojone w paski kielbasę, ogórki kwaszone i ser, posyp pieprzem.

Mięso zwijaj w rulony (możesz spiąć wykałaczką lub zwinąć białą, bawełnianą nicią).

Zrazy obtaczaj kolejno w mące, jajku, bułce tartej.

Smaż na tłuszczu.

Podawaj z ziemniakami lub kaszą gryczaną.

Zrazy w 10 minut

- 50 dag cielęciny
- sól
- imbir
- 3 dag masła
- 1/4 cytryny
- tarta bułka

Sposób wykonania :

Pokrajać cielęcinę w cienkie plasterki, zbić lekko, aby się zbyt mocno nie rozleciały, posypać solą i tłuczonym imbirem, włożyć w rondel w gotujące się, ale jeszcze nie rumiane masło.

Gdy się zrumienią po obydwóch stronach, wycisnąć trochę cytryny, wsypać tartej bułki, włożyć dla delikatności do smaku pół łyżki młodego masła, przykryć, 5 minut gotować na małym ogniu i wydać na stół.

Zrazy wieprzowe zawijane

- 50 dag schabu bez kości

- 4 - 5 plastrów wędzonego boczku
- 1 cebula
- 5 dag pieczarek
- zielona pietruszka
- sól, pieprz
- tłuszcz do smażenia

Sposób wykonania :

Schab pokroić na porcje, rozbić tłuczkiem na cienkie kotlety, na każdy położyć plaster boczku oraz drobno posiekaną cebulę, pieczarki i zieloną pietruszkę.

Osolić, popieprzyć.

Każdy kotlet ciasno zwinąć w rulon i spiąć wykałaczką.

Obsmażyć na tłuszczu ze wszystkich stron.

Dusić do miękkości polewając wodą.

Zrazy wieprzowe z grzybami

- 50 dag wieprzowiny bez kości
- bułka czerstwa
- pół szklanki mleka
- 2 jaja
- 2 dag mąki
- 8 dag smalcu
- sól

farsz:

- bułka czerstwa
- 1,5 dag suszonych grzybów
- cebula
- 4 dag masła
- pół szklanki śmietany
- natka pietruszki
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Przygotować farsz.

Cebulę drobno posiekać, podsmażyć na maśle, dodać zmieloną czerstwą bułkę, ugotowane posiekane grzyby, przyprawić solą i pieprzem, starannie wymieszać. Mięso zemleć, dodać namoczoną w mleku i odcisniętą bułkę, jaja, sól, dokładnie wymieszać.

Z masy mięsnej formować owalne zrazy, wkładając do środka po łyżce farszu.

Następnie oprószyć mąką, obrumienić na smalcu.

Przełożyć do płaskiego rondla, podlać wywarem, pozostałym z gotowania grzybów i dusić pod przykryciem pół godziny.

Sos zaprawić mąką, dodać śmietany.

Podawać posypane natką pietruszki z ziemniakami, kaszą perlową, makaronem.

Zrazy wołowe z chrzanem

- 1 kg zrazówki lub pierwszej krzyżowej
- łyżka mieszanki przyprawowej do wołowiny
- 10 dag surowego boczku
- czubata łyżka masła
- 3 - 4 łyżki świeżo utartego chrzanu
- surowe żółtko
- pół szklanki gęstej śmietany
- kostka rosółowa
- półtorej łyżki bułki tartej
- mały liść laurowy
- olej do smażenia
- pieprz
- sól

Sposób wykonania :

Umyte i osuszone mięso pokroić w plastry grubości 1 cm, rozbić tłuczkiem, formując owalne zrazy, posypać przyprawą do wołowiny i pieprzem.

Boczek pokroić na tyle słupków, ile jest zrazów.

Utarty chrzan sparzyć na sitku i odsączyć.

Na małej patelni uprzyżyć bułkę tartą, dodać masło, stopić, zdjęć z ognia, wymieszać z chrzanem, żółtkiem i solą.

Plastry wołowiny posmarować farszem, na każdym położyć słupek boczku, zrolować i owinąć nitką.

Obsmażyć zrazy ze wszystkich stron, przełożyć do rondla, wlać półtorej szklanki wrzątku, wrzucić kostkę i przyprawę.

Przykryć i dusić na małym ogniu do miękkości (40 - 50 minut).

Pod koniec dodać śmietanę, w razie potrzeby doprawić solą i pieprzem.

Podawać z kaszą gryczaną lub jęczmienną i buraczkami.

Zrazy zawijane, czyli śląskie rolady (Śląsk)

- 70 dag mięsa wołowego bez kości
- 2 ogórki kiszone
- 10 dag chudego boczku wędzonego
- 1 cebula
- 3 łyżki musztardy grillowej

- 3 łyżki oliwy lub smalcu
- 1 łyżka mąki pszennej
- 2 ząbki czosnku
- 1 kostka bulionowa
- 1/2 szklanki śmietany 22%
- 2 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 5 ziaren pieprzu czarnego
- 1 łyżeczka przyprawy do mięsa duszonego
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Mięso opłukać, osączyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i pokroić w poprzek włókien ma plastry grubości 1 cm

Plastry mięsa zbić tłuczkiem.

Mięso oprószyć solą oraz pieprzem i posmarować musztardą.

Ogórki i cebulę obrać.

Cebulę pokroić w piórka, a boczek i ogórki w słupki.

Na każdym placie ułożyć po kawałku ogórka, boczku i po kilka piórek cebuli.

Plastry zwinąć ciasno w rulon i spiąć kuchenną szpilką lub obwiązać białą bawełnianą nitką.

Zrazy obrumienić na tłuszczu i przelożyć do rondla.

Czosnek obrać, posiekać i dodać do mięsa.

Włożyć kostkę bulionową, liście laurowe, pieprz oraz ziele angielskie, wsypać przyprawę do mięsa duszonego, wlać 1 szklankę wody i dusić 30 minut pod przykryciem.

(Zamiast wody można wlać 1 szklankę białego wina, wtedy mięso będzie bardziej kruche).

Wyparowany płyn (sos) uzupełnić przegotowaną wodą i dusić zrazy jeszcze około 15 minut (aż będą miękkie).

Śmietanę wymieszać z mąką, wlać do rondla ze zrazami i zagotować.

Zrazy podawać z kaszą gryczaną i surówką sezonową.

Zrazy z białej kiełbasy w sosie ziołowym

- 60 dag białej kiełbasy (z małą kostką)
- mała cebulka
- 3 dojrzałe pomidory
- 2 łyżki kwaśnej śmietany
- tłuszcz do smażenia
- majeranek
- tymianek
- curry
- estragon

- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Uciąć trzy kotlety, zbić zmoczonym tłuczkiem.

Obsmażyć na odrobinie tłuszczu (najlepiej smalcu) na patelni teflonowej.

Posiekaną cebulę obsmażyć na złoty kolor.

Przełożyć do garnka mięso i cebulę, podlać trochę wodą i dusić na małym ogniu do miękkości.

Na koniec dodać przyprawy oraz zmiksowane wcześniej obrane ze skóry pomidory.

Przyprawić śmietaną (może być z odrobiną mąki).

Podawać z drobnym makaronem i ogórkami kiszonymi lub surówką z rzodkwi.

Zrazy z jelenia

- 0,5 kg polędwicy z jelenia
- 5 dag słoniny
- 1 dag mąki
- 4 dag cebuli
- 4 dag masła
- 5 pieczarek
- 0,125 l czerwonego wina
- 2 liście laurowe
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Polędwicę zbić mocno, posolić, oprószyć pieprzem, pokrajać w podłużne kawałki.

Naszpikować każdy kawałkami słoniny, obtaczać w mące.

Masło rozpuścić w rondlu, kłaść zrazy i dusić z pokrajaną cebulą.

Gdy mięso się ładnie zarumieni, wkroić pieczarki, dodać liście laurowe i zalać winem.

Dusić jeszcze około 1 godziny.

Zrazy z kapustą

- 1 kg wołowego mięsa bez kości
- 30 dag kapusty kiszonej
- 10 dag świeżej słoniny
- kostka bulionowa
- 1,5 dag mąki
- 1 dag smalcu
- sól

Sposób wykonania :

Przygotować zrazy średniej wielkości, rozbić, oprószyć mąką, solą, obrumienić na smalcu, podlać wodą i podduścić do połowy.

Oddzielnie ugotować kapustę.

Każdy zraz nałożyć grubo kapustą i z wierzchu obłożyć plasterkami świeżej słoniny, w taki sposób, ażeby cały był pokryty słoniną.

Ułożyć zrazy na patelni, uważając, aby jeden do drugiego nie dotykał.

Potrawę zalać rozpuszczonym bulionem i wstawić bez przykrycia do dobrze nagrzanego piekarnika.

Gdy słonina się przyrumieni, wyłożyć na półmisek.

Żeberka duszone z pomidorami

- 70 dag żeberek wieprzowych
- 50 dag pomidorów
- 3 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 liść laurowy
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 1/2 łyżeczki majeranku
- sól, pieprz
do smażenia
- 4 łyżki smalcu lub oleju

Sposób wykonania :

Cebule obrać i pokroić w piórka.

Czosnek obrać, przecisnąć przez praszkę i rozetrzeć z solą.

Żeberka umyć, osuszyć, podzielić na porcje, natrzeć solą z czosnkiem oraz pieprzem, obtoczyć w mące i obsmażyć na rozgrzanym smalcu lub oleju.

Przełożyć na talerz i trzymać w ciepłe, a na tym samym tłuszczu zeszklić cebulę.

Dodać mięso oraz przyprawy ziołowe, podlać wodą i dusić na małym ogniu około 30 minut.

Pomidory sparzyć, obrać, pokroić i włożyć do potrawy.

Doprawić solą oraz pieprzem i dusić do miękkości.

Podawać z tłuczonymi ziemniakami.

Żeberka na słodko - kwaśno (Chiny)

- 1 kg żeberek
- 1/4 wina ze śliwek

- łyżeczka przyprawy chińskiej "5 smaków"
- 2 łyżki oleju sojowego
- 1/2 pęczka szczypiorku
- 12 dag sosu śliwkowego
- 3 łyżki sosu worcester
- sól

Sposób wykonania :

Wino wymieszać z chińską przyprawą.

Powstałą marynatą zalać żeberka i odstawić na godzinę w chłodne miejsce.

Następnie wyjąć mięso i osuszyć papierowym ręcznikiem.

Usmażyć na oleju, lekko oprószyć solą.

Na koniec smażenia dodać marynatę, sosy : śliwkowy i worcester, mieszając podgrzać.

Dodać posiekany szczypiorek.

Żeberka na słodko - kwaśno (Chiny)

- 1 kg żeberek
- 1/4 wina ze śliwek
- łyżeczka przyprawy chińskiej "5 smaków"
- 2 łyżki oleju sojowego
- 1/2 pęczka szczypiorku
- 12 dag sosu śliwkowego
- 3 łyżki sosu worcester
- sól

Sposób wykonania :

Wino wymieszać z chińską przyprawą.

Powstałą marynatą zalać żeberka i odstawić na godzinę w chłodne miejsce.

Następnie wyjąć mięso i osuszyć papierowym ręcznikiem.

Usmażyć na oleju, lekko oprószyć solą.

Na koniec smażenia dodać marynatę, sosy : śliwkowy i worcester, mieszając podgrzać.

Dodać posiekany szczypiorek.

Żeberka po kapitańsku

- 60 dag żeberek
- 10 dag słoniny wędzonej
- 20 dag papryki
- 10 dag cebuli
- 15 dag pomidorów

- 10 dag parówek cienkich
- 2 dag mąki
- papryka mielona
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Żeberka umyć, osączyć, pokroić na porcje, posypać przyprawami i częścią mąki. Słoninę pokroić w kostkę, częściowo stopić, włożyć żeberka, zrumienić, dodać oczyszczoną i pokrojoną w kostkę cebulę oraz paprykę, skropić wodą i dusić na małym ogniu.

Wyparowany sos uzupełnić wodą.

Parówki obrać ze skórki, pokroić w półplasterki.

Pomidory umyć, sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki, pokroić w cząstki, dodać do żeberka pod koniec duszenia razem z parówkami oraz pozostałą mąkę wymieszaną z małą ilością zimnej wody, doprawić.

Podawać z ziemniakami.

Żeberka w kapuście

- 1 kg ładnie uciętych żeberka wieprzowych
- główka kapusty
- łyżeczka koncentratu pomidorowego
- 2 łyżki mąki
- tłuszcz do smażenia
- majeranek
- sól, pieprz

Sposób wykonania :

Żeberka opłukać w zimnej wodzie, podzielić tak, aby w każdej porcji były po dwie kostki, posolić, odstawić na 2 godziny.

Następnie obtoczyć w mące i smażyć z obu stron na rozgrzanym tłuszczu.

Przełożyć żeberka do płytkiego rondla, podlać wodą i udusić.

Z wystudzonych porcji usunąć kości.

Kapustę sparzyć (jak na gołąbki), wyciąć zgrubienia z ogonka liściowego.

Każdą porcję starannie zawinąć w liść kapusty.

Na każdym żeberku można też położyć usmażoną cebulę lub ugotowane i posiekane grzyby, albo po plasterku pomidora.

Ułożyć pakieciki w płaskim rondlu, podlać wodą i przecedzonym sosem, w którym dusiły się żeberka.

Dodać łyżeczkę koncentratu pomidorowego i dalej dusić, aż liście będą miękkie.

Gotujące żeberka podawać z ziemniakami lub kluskami śląskimi i surówką z ogórków kwaszonych i pora.

Żeberka z brukwią

- 1 kg żeberek wieprzowych
- 2 dag mąki
- 2 dag tłuszczu
- 2 - 3 brukwie
- sól

Sposób wykonania :

Żeberka opłukać, pokrajać na porcje, zalać wrzącą wodą, dodać soli i powoli ugotować.

Brukiew opłukać, obrać, pokrajać w drobną kostkę, włożyć do rondla, zalać wrzącą wodą i gotować w odkrytym naczyniu, dolewając po trochu wywaru z żeberek.

Brukiew zagęścić zasmażką z mąki i tłuszczu, dodać żeberka.

Całość zagotować, doprawić do smaku solą i odrobiną cukru.

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.