

Ciasto drożdżowe z kruszonką

Składniki:

Ciasto

1 szklanka mleka

1 szklanka cukru

1 kostka masła lub margaryny

4 jajka

50 g świeżych drożdży

4 szklanki mąki pszennej

Kruszonka

100 g mąki

50 g masła

60 g cukru

Przygotowanie:

Mleko, cukier i masło podgrzać, aż cukier i masło się rozpuszczą.

Do ostudzonej masy wbijać jajka i lekko ubić. Dodać rozpuszczone drożdże i wymieszać. Przykryć ściereką i odstawić na kilka godzin. Po tym czasie dodać przesianą mąkę i dokładnie wyrobić. Ciasto wyrabiać przez kilkanaście minut do czasu aż będzie elastyczne i będzie odchodziło od ręki.

Na małym ogniu w garnku roztopić masło, dodać cukier a po chwili mąkę, odstawić z ognia a następnie wyrobić kruszonkę.

Ciasto wyłożyć do formy, posypać kruszonką i całość włożyć do nagrzanego piekarnika (180 stopni C) piec około 50 minut. Po upieczeniu ostudzić ciasto i posypać cukrem pudrem.



3.10.2014 – Dzień regionalny



**Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich
Gminy Burzenin**



Stowarzyszenie Kobiet Wiejskich Gminy Burzenin
Zespół Szkół w Waszkowskim

Śladami polskiej wsi
- zwyczaje i tradycje

Część pierwsza



**Przepisy kulinarne
naszych babć**

Waszkowskie, 2014

Polewka

Składniki:

5 szklanek wody
2 szklanki maślanek
3 łyżki mąki pszennej
Sól, pieprz



Przygotowanie:

Zagotować wodę 4 szklanki. Maślanek wymieszać z 1 szklanką wody. Dodać wodę i wszystko dokładnie wymieszać żeby nie było grudek. Do wrzącej wody wlać rozrobioną maślanek, zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać można z oddzielnie ugotowanymi ziemniakami.

Podplomyk

Składniki:

400g
mąki pszennej
225g
ciepłej wody
Sól



Przygotowanie:

Składniki ciasta zagniatamy i wyrabiamy ciasto przez 2-3 minuty.
Ciasto powinno być luźniejsze od tego na pierogi. Wałkujemy na małe cienkie placuszki i pieczemy na suchej patelni do zrumienienia z obu stron.

Zupa z dyni (krem)

Składniki:

1,5 kg dyni
5 ziemniaków
3 cebule
2 ząbki czosnku
Śmietana 30%
Warzywa
Gałka muskatołowa
1/2 kostki masła



Przygotowanie:

Gotujemy wywar warzywny, wyciągamy warzywa i wkładamy pokrojoną cebulę, ziemniaki, czosnek i gotujemy. Po ugotowaniu miksujemy, dodając przesmażoną dynię na maśle. Przyprawiamy solą, pieprzem i gałką. Zagotować, dodać śmietanę.

Kluski żelazne

Składniki:

6 dużych ziemniaków
Sól, pieprz do smaku



Przygotowanie:

Ziemniaki zetrzeć na tarce, wycisnąć przez gazę sok i na gotującą wodę wrzucić uformowane kulki, gotować dopóki kluski nie wypłyną. Podawać z podsmażonym tłuszczem z cebulą.

Babka „Marianny”

Składniki:

6 jaj
1 szklanka mąki
1 szklanka cukru
1 duży budyń bez cukru
Olejek pomarańczowy
3/4 szklanki oleju kujawskiego
1 łyżeczka proszku do pieczenia



Przygotowanie

Żółtka utrzeć z cukrem, dodać mąkę, budyń, proszek do pieczenia. No koniec dodać białka ubite na pianę i olej. Ciasto włożyć do foremki i piec około 40 minut.

Zacierki na mleku

Składniki:

1 litr mleka
10 dag mąki
Jajko
Szczypta soli

Przygotowanie:

Mąkę wsypujemy do miseczki, wbijamy jajko, dolewamy wody. Zagniatamy zacierkę i ścieramy na tarce o średnich oczkach. Do garnka wlewamy mleko i gotujemy, jak widać, że zaczyna się gotować wtedy ścieramy zacierki nad nim prosto do garnka i mieszamy co jakiś czas, chwilę gotujemy je aż kluseczki będą miękkie i zaczną wpływać na wierzch.