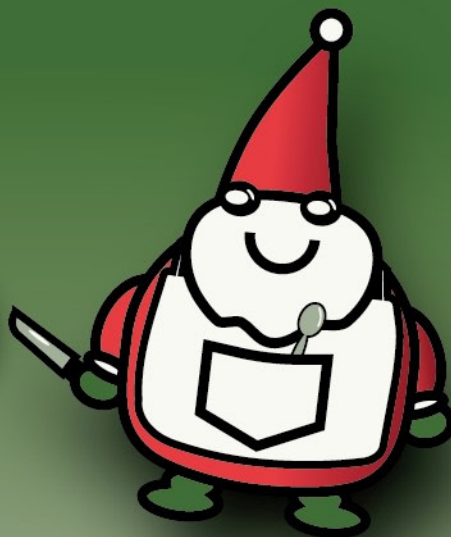
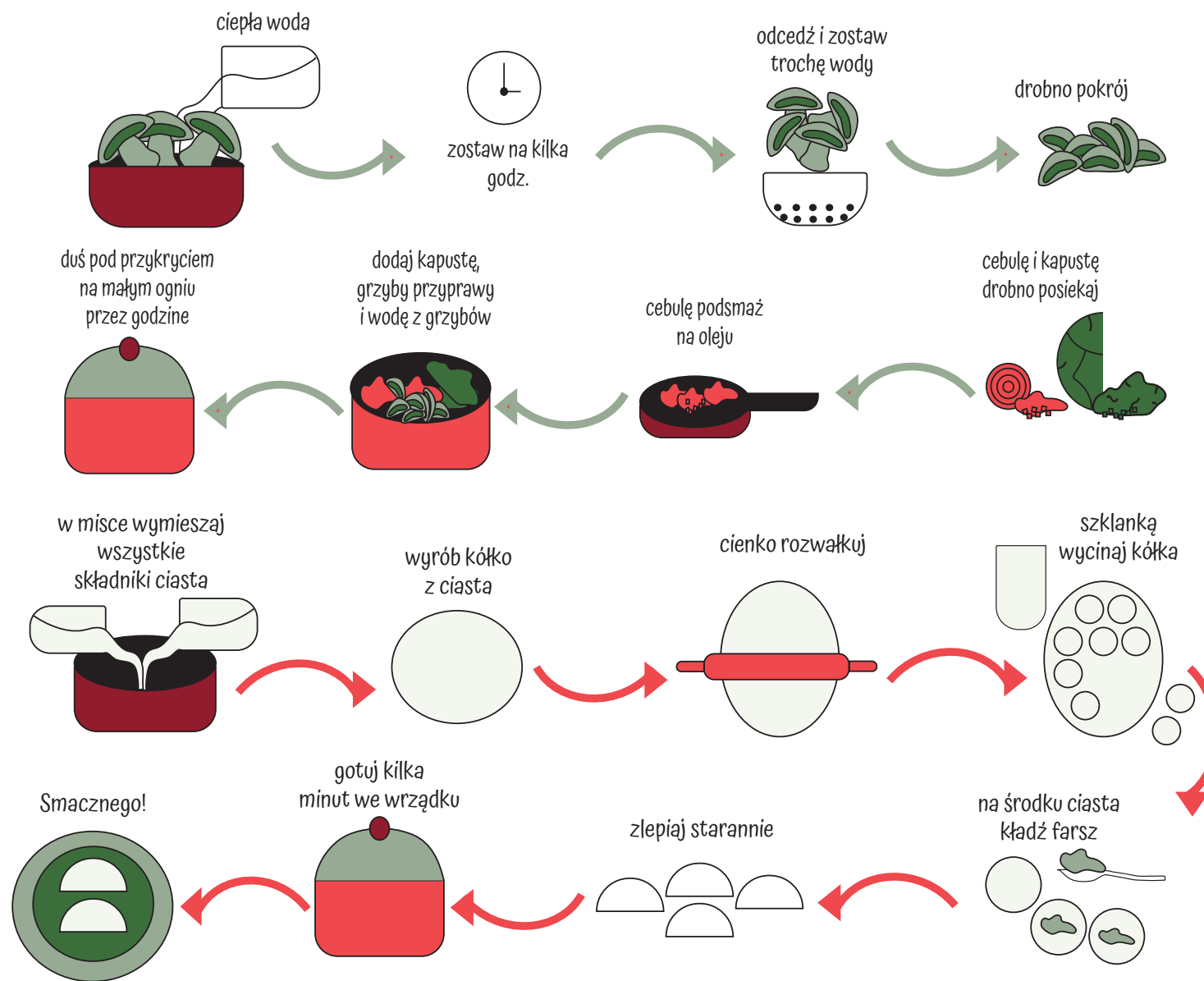


Świąteczne Smaki



Pierogi z kapustą i grzybami



Składniki

Ciasto

- 2 szklanki mąki pszennej
- 150ml szklanki ciepłej wody
- szczypta soli

Farsz

- 300g kiszonej kapusty
- 80g suszonych grzybów

- 250ml ciepłej wody

- cebula

- łyżka oleju

- liść laurowy

- ziele angielskie

- sól i pieprz

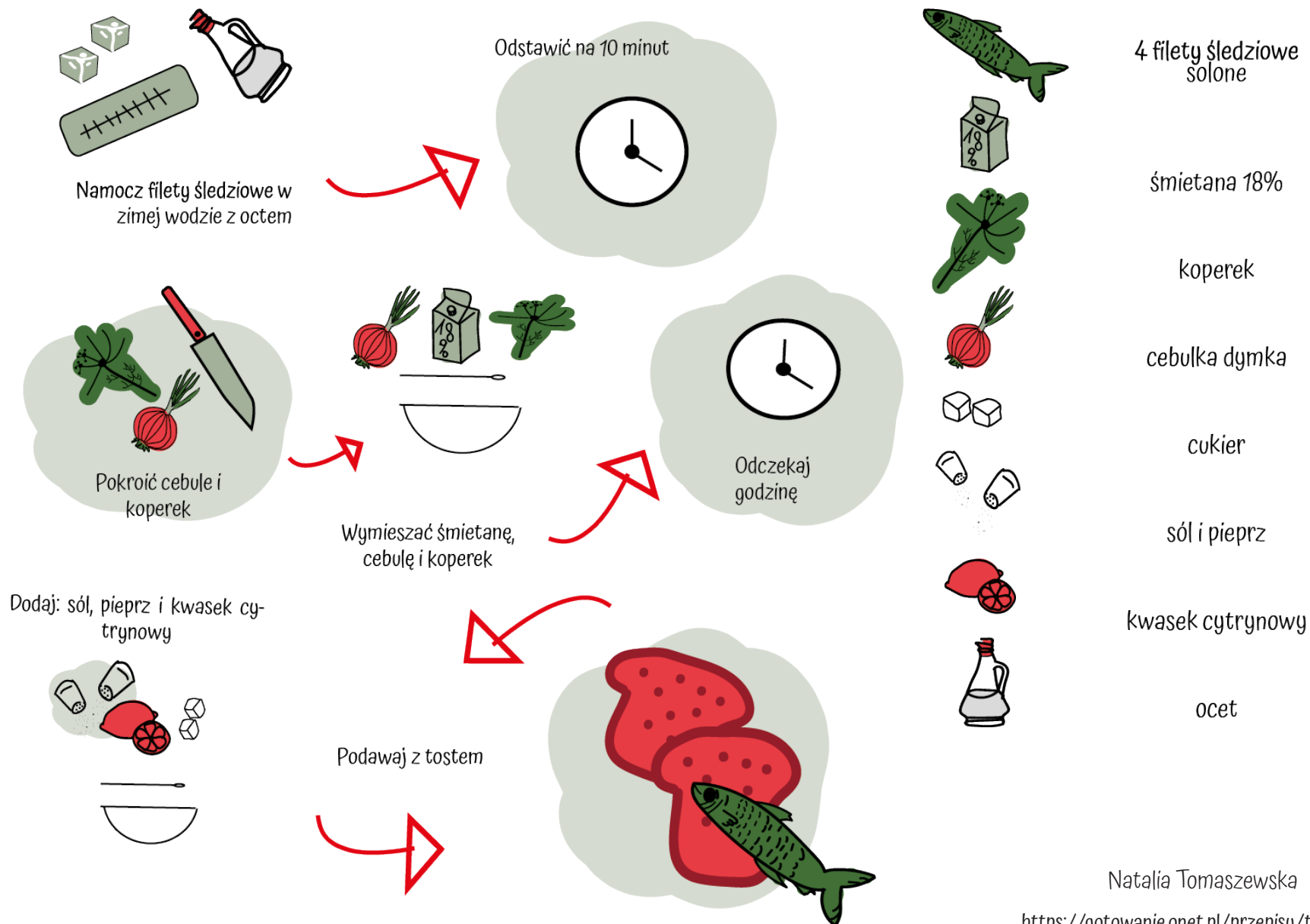
Justyna Winiarz

<https://aniastarmach.pl/przepis/>

pierogi-z-kapusta-i-grzybami/

Śledź w śmietanie

Składniki



Natalia Tomaszewska

<https://gotowanie.onet.pl/przepisy/tradycyjne-sledzie-w-smietanie-pyszne/78gzw6k>

Karp w cieście

Przekłóż do wysmarowanej tłuszczem brytfanny, piecz w gorącym piekarniku 30 minut

Składniki

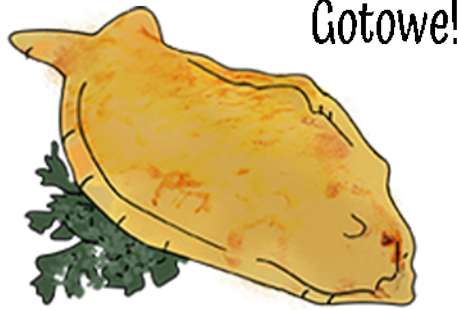


FARSZ:

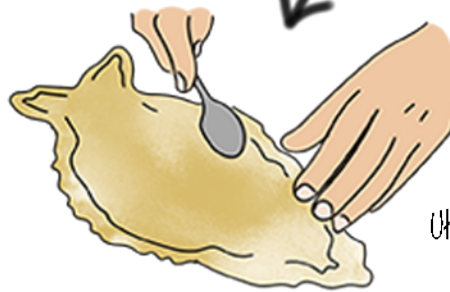


Przesmaż cebulę na oleju,
dodaj orzechy,
dopraw natką pietruszki

Ciasto z:
mąki,
szczypty soli,
połowy szklanki
zimnej wody



Nadziej farszem rybę,
zepnij wykałaczką



2 cebule



natka pietruszki



orzechy włoskie,
300g



Wiktoria Orzechowska

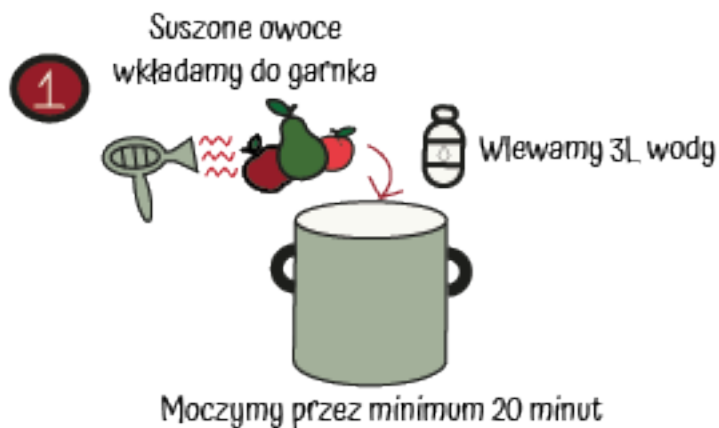
<https://www.przepisy.pl/przepis/karp-w-ciescie>

Kompot z suszu

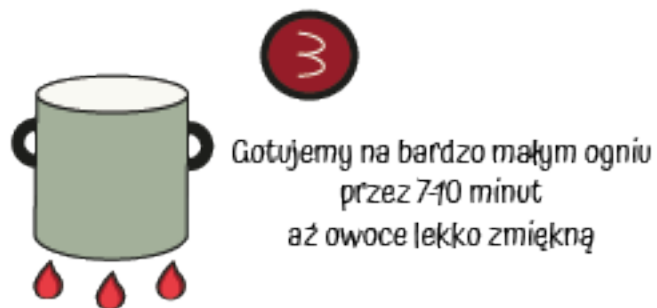
1 Suszone owoce wkładamy do garnka

Wlewamy 3L wodę

Moczymy przez minimum 20 minut



3 Gotujemy na bardzo małym ogniu przez 7-10 minut aż owoce lekko zmiękną



5

Delektuj się swoim pysznym kompotem



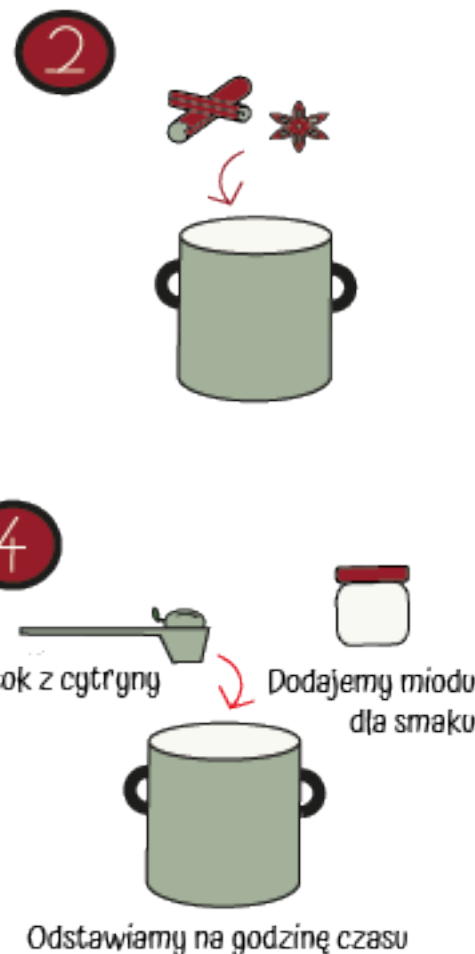
2

4

Wlewamy wyciśnięty sok z cytryny

Dodajemy miód dla smaku

Odstawiamy na godzinę czasu



Składniki

1/2kg pokrojonych suszonych owoców (jabłek, gruszek, śliwek)



3 litry zimnej wody



3-4 łyżki miodu



1 laska cynamonu



3 łyżki soku z cytryny



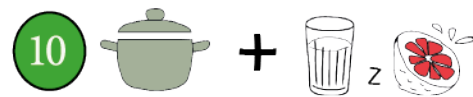
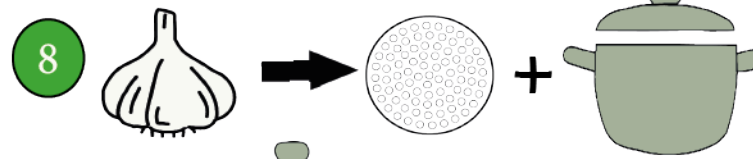
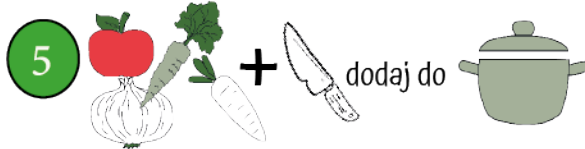
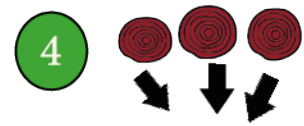
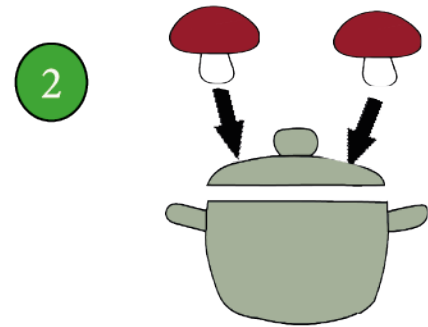
2 gwiazdki anżu



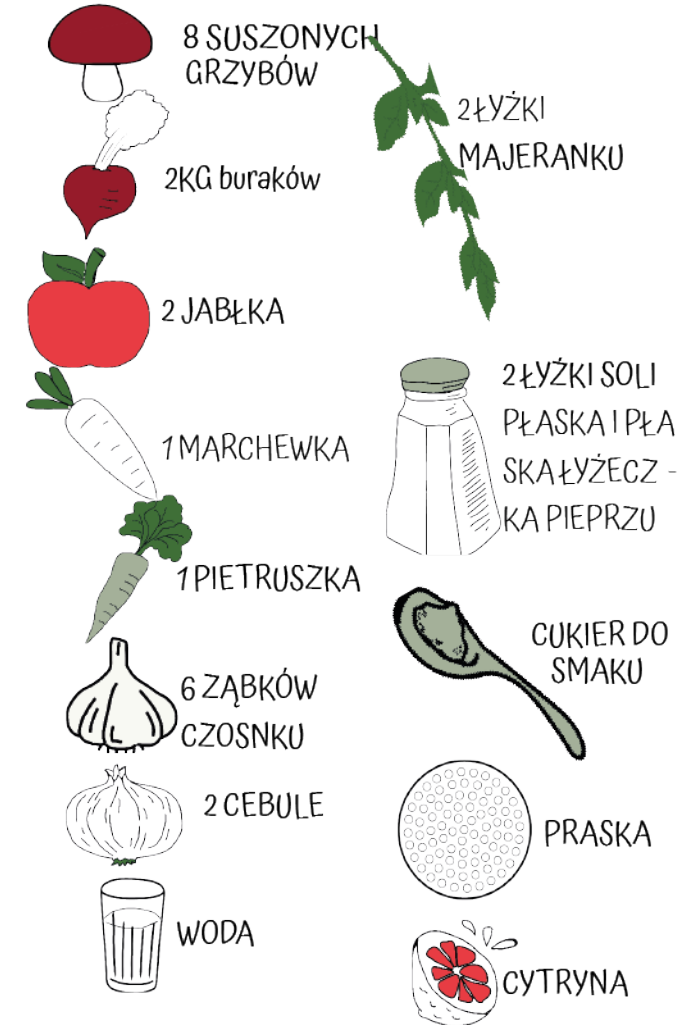
Stanisław Zgaiński

<https://paprastupycha.com.pl/przepis/wigilijny-kompot-z-suszu/>

Barszcz czerwony



Składniki

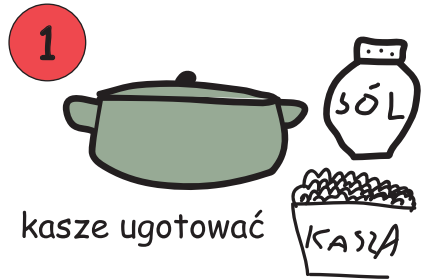


Patryk Jakub Koszuta

<https://beszamel.se.pl/przepisy/zupy-na-cieplo/przepisy-na-swiate-wigilijny-barszcz-czerwony-z-majerankiem-re-N0jev-zKhb-pTEL.html>

Gołąbki z kaszą i grzybami

Składniki



sól i pieprz do smaku



300 g



liść laurowy suszony 2 szt.



kasza gryczana 400g



ziele angielskie 4 szt



kolendra do smaku



bulion warzywny 200ml



1szt



grzyby 120g

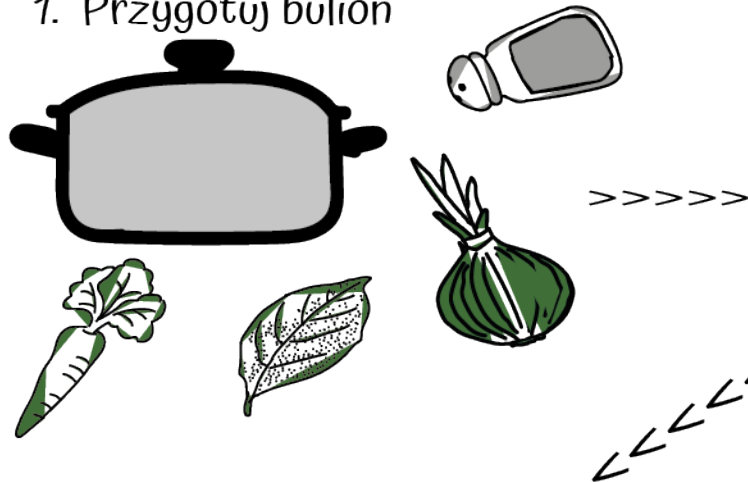
Bartosz Kryza

<https://www.doradcaszoku.pl/przepis-go-labki-z-kasza-gryczana-i-grzybami-255403>

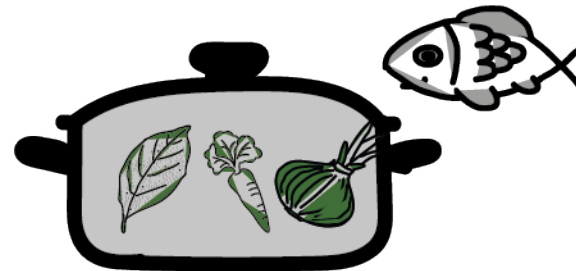
Ryba w galarecie

Składniki

1. Przygotuj bulion



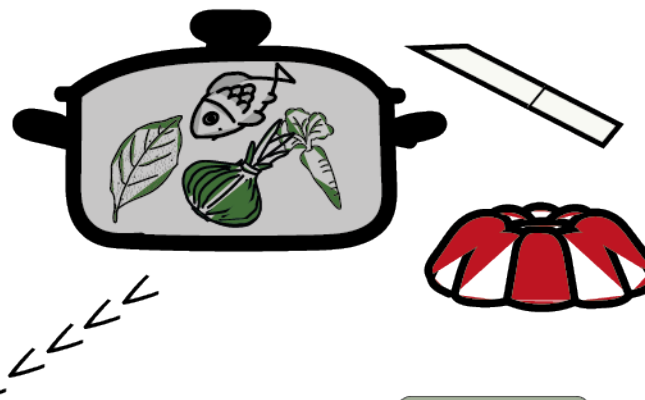
2. Przygotuj rybę



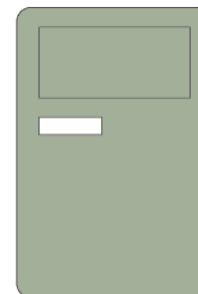
3. Pora na galaretę (bulion przecedz i sklaruj)



4. Tężenie żelatyny



5. Włożyć galaretę do lodówki



- wybrana ryba w formie kawałków lub filetów, 
- włoszczyzna (marchewki, seler, korzeń pietruszki, por), 
- ziele angielskie, 
- liść laurowy, 
- pieprz czarny ziarnisty, 
- natka pietruszki, 
- sól, 
- żelatyna, 
- woda. 

Maksymilian Rybak

<https://pl.search.yahoo.com/search?fr=mcafee&ty-pe=E211PL714G0&p=ryba+w+galarecie>

Pierogi ruskie wigilijne

Składniki

Ciasto



3/4 szklanki letniej wody



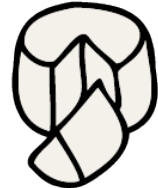
szczypta soli



Farsz



ok. 300g sera białego



1 cebula



1/2 kg ziemniaków ugotowanych

Składniki do ciasta ugnieść

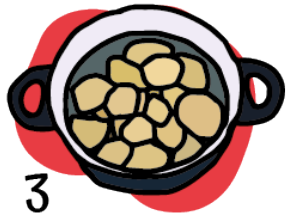


1

Ciasto włożyć w folię spożywczą i odłożyć na ok. pół godz.



Ziemniaki ugotować



3

Porządnie utłuc lub przepuścić przez praskę do ziemniaków



4

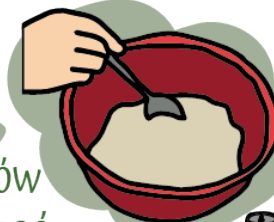
Cebulkę drobno pokroić i zeszklić na maśle



5

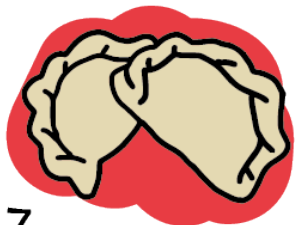
dodać

+ ser biały do ziemniaków
Całość dobrze wymieszać



6

Ulepić pierogi



7

Gotować ok 3-4 min
po wypłynięciu

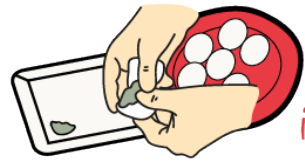


8

Amelia Eljasiak

<https://www.przyslijprzepis.pl/przepis/pierogi-ruskie-wigilijne>

Sałatka bałwanek



1. Jajka obieramy i oddzielamy żółtka od białek

2. Ścieramy na tarce kurczaka i marchewki



3. Wsypujemy ryż

4. Ogórka ścieramy na tarce, potem wyciskamy z niego wodę i dodajemy do miski



5. Żółtka ścieramy do sałatki, a białka do osobnej miski

6. Do miski z sałatką dosypujemy kukurydzę



7. Do smaku dodajemy sól, pieprz i od 4 do 5 łyżek majonezu



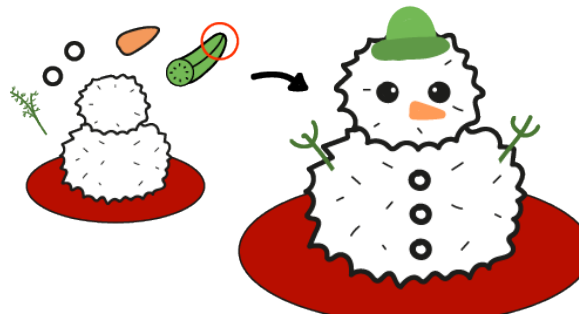
8. Mieszamy!!



9. Po wymieszaniu, z masy formujemy kulkę, którą obtaczamy w wiórkach z jajka



10. Nakładamy na siebie 2 kulki, dekorujemy wedle uznania i **GOTOWE!**



Składniki



1 woreczek ugotowanego ryżu

1 cała pierś z kurczaka, ugotowana z jarzynką



8/9 jajek ugotowanych na twardo

2/3 ugotowane marchewki



pół puszki kukurydzy

4/5 ogórki konserwowe



sól, pieprz do smaku

3/5 łyżki majonezu



OZDOBY

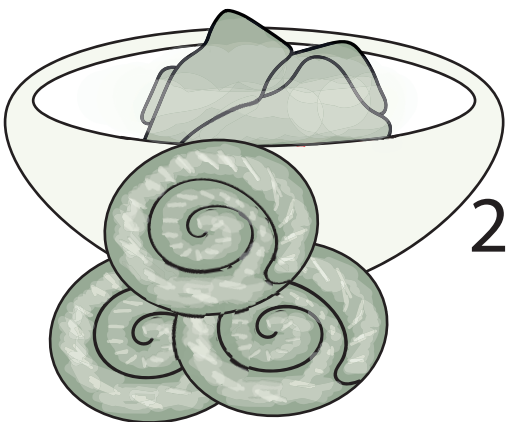
- oliwki
- ogórek
- gałązki koperku

Wiktoria Kubacka

<http://www.kulinarnefantazje-marioli.pl/2020/12/saatka-swiateczna-bawanek-filmik.html>

Śledzie w sosie śliwkowym

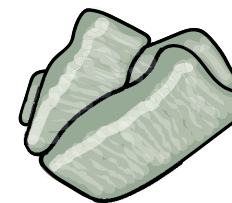
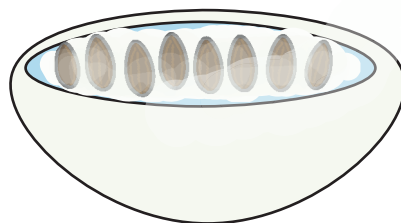
1



Filety namocz przez 2-3 godziny w mleku, osącz, zwiń w ruloniki, a mleko wylej.

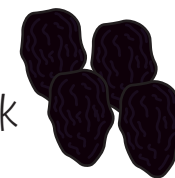
2

Migdały sparz, obierz ze skórki i drobno posiekaj.



8 filetów śledziowych

30 dag suszonych śliwek



1 garść migdałów
szczypta cukru



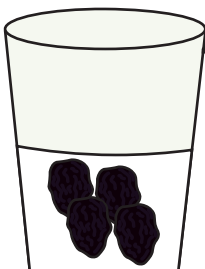
1/3 szklanki oleju



kilka gałązek natki

3

Śliwki namocz (przez co najmniej godzinę) w 1/2 szklanki wody



4

Masę śliwkową przetrzuj przez sito, dodaj olej i migdały, wymieszaj i przypraw cukrem, solą i sokiem cytrynowym.



2 łyżki soku z cytryny



1 szklanka mleka

5

Ruloniki śledziowe ułóż na półmisku, polej sosem i udekoruj natką.



SMACZNEGO!

Gabriela Matela

https://ugotuj.to/przepisy_kulinarne/56,87978,21062027,śledzie-na-wigilijnym-stole-12-przepisow.html

Karp na szaro



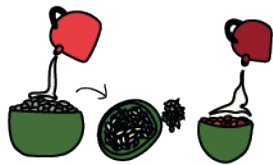
Włoszczyznę obrać



Zalać wodą,
ugotować



Wywar przecedzić
przez gęste sitko



Migdały sparzyć, zdjąć
skórkę, rodzynki sparzyć.



Pierniki namoczyć w
przegotowanej, letniej wodzie
(ok 1/2l.)



Sprawioną, nasoloną,
pokrojoną w dzwonek rybę



Włożyć do warzywnego
wywaru, dodać masło i gotować



Gdy ryba będzie prawie
miękką (sprawdzić po 15 minutach)



Wlać rozmożony piernik oraz sok z
cytryny, wrzucić rodzynki i migdały.



Gotowy karp powinien poleżeć
jeszcze w sosie ok. 10
minut, by nabrał smaku.



1kg karpia



włoszczyzna



2 łyżki masła



150g pierników staropolskich
z ciasta dojrzewającego

Składniki



łyżka migdałów



2 łyżki rodzynków



sok z 1/2 cytryny

DANIE GOTOWE!



Oliwia Łukasiak

<https://beszamel.se.pl/przepisy/dania-glowne-rjbne/karp-po-polsku-tradycyjny-przepis-na-karpia-na-szaro-video-re-ixki-ovTX-xHee.html>

Śledź w oleju z czosnkiem



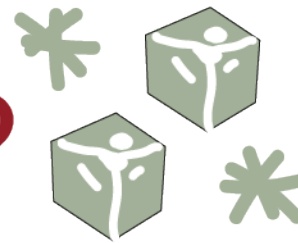
filety wymoczyć, następnie pokroić w dzwonka



czosnek obrać a cebulę pokroić w piórka

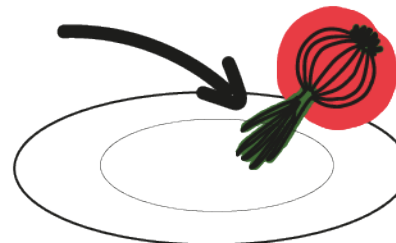


w słoiku ułożyć warstwami:
śledzie, cebula, ząbki czosnku, zioła, pieprz i
zalać olejem



odstawić do lodówki na
minimum dobę

Na talerzu posypać zieloną częścią dymki.



Składniki

ząbki czosnku



cebula dymka

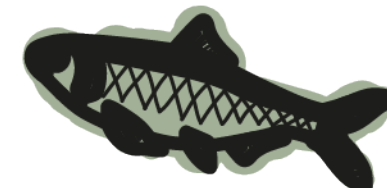


olej roślinny



pieprz

zioła prowansalskie



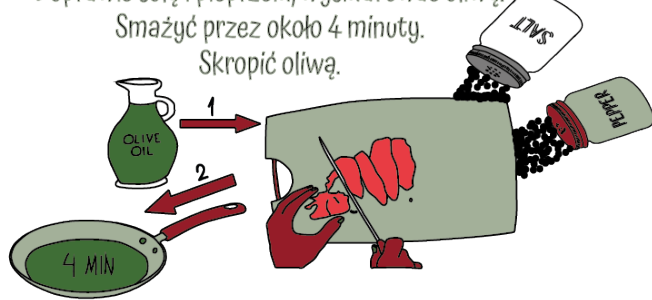
śledzie matias

Oliwia Kordjalik

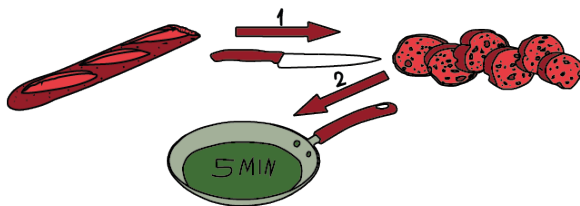
<https://www.przepisy.pl/przepis/sledzie-w-oleju-z-czosnkiem>

Sałatka Cezar

- 1.** Filet z kurczaka pokroić na 4 części.
Doprawić solą i pieprzem, wysmarować oliwą.
Smażyć przez około 4 minuty.
Skropić oliwą.



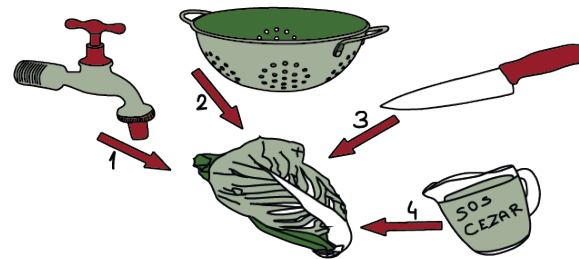
- 2.** Na patelnię włożyć pokrojoną bagietkę.
Smażyć przez około 5 minut
co chwilę mieszając, aż grzanki będą chrupkie.



- 3.** Przygotować sos Cezar.
Pociąć czosnek.
Wymieszać z majonezem, musztardą, sokiem z cytryny.
Doprawić solą i pieprzem, wymieszać.



- 4.** Sałatę rzymską opłukać, osuszyć, posiekać.
Wymieszać z połową sosu.
Wyłożyć do salaterki lub talerzy.



- 5.** Dodać pokrojonego kurczaka.
Skropić resztą sosu.
Posypać tartym parmezanem oraz grzankami.



Składniki



Alina Dąbrowska

<https://www.kwestiasmaku.com/przepis/salatka-cezar-z-kurczakiem>

Świąteczne Smaki

Praca zbiorowa wykonana przez
uczniów klasy IV M

Zespołu Szkół Ekonomicznych w Pile

Projekt okładki: Szymon Popiołek

