

ŚWIĄTECZNA KSIĄŻKA KUCHARSKA



SZKOŁA POLSKA
PRZY AMBASADZIE RP W BRATYSŁAWIE



Szkoła Polska
przy Ambasadzie RP w Bratysławie
przedstawia

ŚWIĄTECZNA KSIĄŻKA KUCHARSKA

#RazemNaŚwięta





BOŻE NARODZENIE 2021

Marzanna Danek
PRZEPIS PIERWSZY

na śniadanie

podałam kolorowe sny

(...)

...i szklankę soku pomarańczowego z słonecznym herbatnikiem

na obiad

gotujące się myśli

(...)

podwieczorek

był skromny: szklanka świeżej rosy z lodem z kromką razowego chleba z miodowym pyłem bursztynu i zadumanie nad mijającym dniem, który spędziłam pracowicie w kuchni

na kolację

czardasza w tonacji kotysanki z pajdą księżycyca posypanego gwiazdami i złotym pyłem...



DROGIE CZYTELNICZKI! DRODZY CZYTELNICY! WSZYSCY WIELBICIELE SZTUKI KULINARNEJ!

Oddajemy w Wasze ręce – stworzoną wspólnie przez uczniów i nauczycieli Szkoły Polskiej w Bratysławie – książkę kucharską.

W książce znalazły się tradycyjne przepisy – polskich i słowackich – potraw bożonarodzeniowych.

Przysłowia, jak wiadomo, są mądrością narodów, więc na tegoroczne święta Bożego Narodzenia, wybraliśmy złotą myśl: „...Przez żołądek do serca...”

Wieszcz narodowy – wielki Adam Mickiewicz – w „Panu Tadeuszu” zawarł przesłanie: „Kochajmy się”, więc niech tegoroczne święta Bożego Narodzenia będą pełne NADZIEI I MIŁOŚCI!

Czego życzymy serdecznie naszym Czytelnikom!

WESOŁYCH ŚWIĄT BOŻEGO NARODZENIA
- pełnych delikacji z naszej książki kucharskiej –
życzy Grono Pedagogiczne
Szkoły Polskiej przy Ambasadzie RP w Bratysławie
oraz Uczennice i Uczniowie!





SPIS TREŚCI:

Sernik świąteczny	6
Ryba w grzybach Dziadka Stasia	8
Pyszne rogaliki waniliowe	9
Knysze z cebulą	10
Kompot z suszonych owoców	11
Kutia wigilijna	12
Zupa grzybowa z borowików	14
Barszcz czerwony	15
Rogaliki rodzinki Kamińskich	16
Pierniczki świąteczne Babci Anielci	18
Miodowe pierniczki miękkie jak obłoczki	19
Sernik z rosą Pet'ka	20
Torcik Leośka	22
Pierniczki Ani, Jakuba i Marka	24
Kwadraty orzechowo-dyniowe	25
Mielone z dorsza	26
Rogaliki migdałowe	27

Sernik świąteczny

Składniki:

Spód:

- 250 g gotowej lub domowej masy makowej z tego przepisu
- 2 jajka
- 2 łyżki miękkiego masła
- 30 g posiekanych orzechów włoskich

Masa sernikowa:

- 1 kg twarogu z wiaderka
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- $\frac{3}{4}$ –1 szklanka cukru
- 2 łyżeczki wanilii w proszku lub 1 laska wanilii
- 5 jajek
- 125 ml śmietanki 30%

Mus żurawinowy:

- 300 g świeżej lub mrożonej żurawiny
- skórka z 1 pomarańczy
- 100 g cukru





Przygotowanie:

Szykujemy spód. Ubijamy białka na sztywno, dodajemy żółtka i miksujemy jeszcze chwilę. Dodajemy masę makovą i masło oraz posiekane orzechy, mieszamy. Wylewamy na spód tortownicy i pieczemy 15 minut w temperaturze 175 stopni.

Miksujemy krótko twaróg z cukrem i mąką oraz wanilią. Dodajemy kolejno jajka i śmietankę. Dodajemy skórkę pomarańczową, mieszamy i wlewamy na przygotowany spód.

Na dolny poziom piekarnika wstawiamy większą tortownicę lub blachę z wodą, a sernik wstawiamy piętro wyżej. Pieczemy w takiej kąpielu wodnej 15 minut w temperaturze 175 stopni, a po tym czasie zmniejszamy temperaturę do 120 stopni i pieczemy jeszcze 90 minut. Studzimy 15 minut w zamkniętym piekarniku, kolejne 15 w uchylonym. Dopiero po tym czasie wyjmujemy sernik i zostawiamy do ostygnięcia.

Szykujemy mus – gotujemy wszystkie składniki w rondelku, aż żurawina zacznie się rozpadać. Przecieramy i zostawiamy do lekkiego ostygnięcia. Wykładamy na sernik. Dekorujemy według uznania np. pozostałą żurawiną.





Ryba w grzybach Dziadka Stasia

Składniki:

- 1 kg rybki, jaką lubisz
- mąka
- suszone grzybki
- przecier pomidorowy
- cebula
- sól, pieprz
- olej



Przygotowanie:

Rybka: Rybę usmażyć obtoczoną tylko w mące (doprawioną tak, jak lubisz).

Sos: Grzybki moczymy co najmniej 4 godz. wcześniej, ilość „na oko” 😊 – dwie garści (zależy, ile jest ryby). Ugotowane grzyby mielimy maszynką o grubych oczkach lub siekamy. Gotujemy wodę, w której gotowały się grzyby, dodajemy koncentrat pomidorowy, na tyle by zakwasić, solimy, przyprawiamy pieprzem do smaku.

Na patelni i tłuszczu, na którym smażyliśmy rybę, robimy zasmażkę (cebula, olej, mąka), dodajemy wywar (woda z grzybów z przecierem), rozprowadzamy (sos ma być gęsty), dodajemy grzyby, zagotujemy i doprawimy do smaku.

Na dno naczynia żaroodpornego dajemy warstwę sosu, na to rybę, sos – warstw tyle, ile mamy ryby – na wierzch sos. Zapiekamy chwilę, jak już widzimy, że bulgocze, to smażymy jeszcze około 15–20 minut.





Pyszne rogaliki waniliowe

Składniki:

- 500 g mąki
- 160 g cukru pudru
- 400 g masła
- 200 g migdałów
- 2 paczki cukru waniliowego

★ 1000 g dobrego humoru i chęci do pracy



Przygotowanie:

1. Wymieszaj wszystkie składniki i wstaw ciasto do lodówki na kilka godzin.
2. Połóż ciasto na posypanym mąką blacie i formuj małe rogaliki.
3. Następnie włóż je do piekarnika na 12–15 minut, w temperaturze 175 stopni.
4. Jeszcze ciepłe rogaliki włóż do cukru pudru i cukru waniliowego.
5. Ułóż rogaliki z fantazją na ozdobnym półmisku. Zaproś rodzinę i przyjaciół. Powiedz pięknie wszystkim „smacznego”. A potem już tylko delektuj się nimi w tak miłym towarzystwie!





Knysze z cebulą

Składniki:

- 25 dag mąki
- 2–3 dag drożdży
- 2 jaja
- 2 łyżki cukru
- 3 łyżki masła
- mleko
- 30 dag cebuli
- 4 łyżki oliwy
- sól, pieprz
- jedno żółtko

Przygotowanie:

Mąkę przesiać. Drożdże rozetrzeć z cukrem, dodać kilka łyżek mleka, wymieszać z taką ilością mąki, aby powstała masa o konsystencji gęstej śmietany. Przygotowany rozczyn pozostawić w ciepłe do wyrośnięcia. Do wyrośniętego rozczynu dodać resztę mąki, jaja, nieco soli i letnie stopione masło. Wyrobić drewnianą łyżką. Pozostawić do podrośnięcia. Cebulę obrać, opłukać, pokrajać w drobną kostkę, posolić, podgrzewać na suchej patelni, mieszając. Gdy cebula zmięknie i zacznie żółknąć, dodać oliwę, zrumienić na złoty kolor, przyprawić do smaku solą i pieprzem. Ciasto rozwałkować na grubość około 1 cm, wykrawać szklanką lub okrągłą foremką kółka. Każde kółko nadkroić promieniście w trzech punktach. Na środek kółka nałożyć odpowiednią porcję cebuli. Nadkrajane „promienie” skleić czubkami nad cebulą. Knysze ułożyć na blaszce wyłożonej pergaminem, posmarować żółtkiem i pozostawić do wyrośnięcia. Upiec, lekko rumieniąc. Podawać jako dodatek do barszczu, czystej zupy grzybowej lub rosółu rybnego.





Kompot z suszonych owoców

Składniki:

- 0,25 kg suszonych jabłek
- 0,15 kg suszonych śliwek
- mała paczka rodzynek
- mała paczka suszonych moreli
- mała paczka egzotycznych owoców suszonych (papaja, ananas etc.)
- kilka goździków
- 1 pomarańcza
- 2–3 mandarynki
- 1 łyżka miodu
- 1,5 litra wody



Przygotowanie:

1. Rodzynki, suszone jabłka i śliwki opłucz pod bieżącą wodą. Do garnka wsyp suszone owoce, goździki i rodzynki, zalej wodą, gotuj 30 minut. W tym czasie wyszoruj cytrusy, nie obieraj ich ze skórki. Pomarańczę pokrój w plastry i dodaj do gotującego się kompotu.
2. Po upływie 30 minut (licząc od początku gotowania), wyłącz gaz/palnik elektryczny i wciśnij do kompotu sok z 2–3 mandarynek. Poczekaj 15 minut i dodaj miód. Wszystko zamieszaj i... gotowe.
3. Kompot możesz przygotować wcześniej i podgrzać przed wieczerzą wigilijną.





Anna Kasperska

Kutia wigilijna

Składniki:

1 szklanka = 250ml

Na ok. 1,5 litra:

- 150g maku dwukrotnie zmielonego
- ½ szklanki pszenicy na kutię (bez łusek)
- ½ szklanki miodu (lub więcej, według uznania)
- 1 laska wanilii
- 130 g orzechów, najlepiej mieszanych (= 1 szklanka)
- 60 g posiekanych migdałów bez skórki (= ½ szklanki)
- 60 g rodzynek (½ szklanki)
- 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 4 suszone figi
- mleko do sparzenia maku (ok. 500 ml)





Przygotowanie:

1. Pszenicę na kutię wypłukać, zalać wodą i pozostawić na noc do napęcznienia.
2. Mak zalać gorącym mlekiem (trochę więcej mleka niż do przykrycia). Garnek z makiem i mlekiem przykryć talerzykiem i pozostawić do ostygnięcia (najlepiej też na noc).
3. Pszenicę odcedzić, zalać świeżą wodą i ugotować do miękkości (30 minut, pszenica po ugotowaniu powinna być miękka, ale nie rozgotowana). Odcedzić i ostudzić.
4. Mak odcedzić na sitku wyłożonym gazą lub ściereczką i dobrze odcisnąć.
5. Orzechy podprażyć na suchej patelni. Pozostawić do ostygnięcia, a następnie z orzechów laskowych ściągnąć skórkę, pocierając je rękoma. Orzechy posiekać.
6. Laskę wanilii przekroić wzdłuż i za pomocą noża wyciągnąć ziarenka.
7. Do maku dodać miód, ziarenka z wanilii i wymieszać. Dodać posiekane orzechy, migdały, rodzynki, posiekaną skórkę pomarańczową i pokrojone na małe kawałki figi. Na końcu wmieszać pszenicę. W razie potrzeby dodać więcej miodu do smaku.
8. Kutię schłodzić w lodówce przed podaniem.





Zupa grzybowa z borowików

Składniki:

- 6-8 suszonych kapeluszy borowików
- 1 litr rosółu
- szklanka gęstej, kwaskowej śmietany
- łyżka mąki
- szklanka mleka i wody do moczenia grzybów
- sól



Przygotowanie:

Borowiki moczymy w wodzie z mlekiem przez kilka godzin. Następnie gotujemy je pod przykryciem do miękkości w wodzie, w której się moczyły. Po przecedzeniu przez gęste sito, wywar z grzybów łączymy z rosółem. W dalszej kolejności siekamy drobno grzyby lub przecieramy przez sito na miazgę. Tak przygotowane grzyby dodajemy do wywaru i zagęszczamy mąką. Następnie całość doprawiamy do smaku, pozostawiając na ogniu nie dłużej niż trzy minuty. Po zdjęciu z ognia łączymy zupę z ubitą śmietaną i napełniamy talerze. Zupę można podać z pieczywem.





Barszcz czerwony

Czas przygotowania: około 2 godziny
Liczba porcji: około 1500 ml barszczu
Dieta: bezglutenowa, wegańska, wegetariańska

Składniki:

- 1 kg buraków ćwikłowych
- 1,5 litra wody lub bulionu warzywnego
- 1–2 średnia marchew
- 1–2 mały korzeń pietruszki
- kawałek pora
- zakwas z buraków jedna szklanka
- pół szklanki wody z moczonych grzybów
- przyprawy: po 5 ziaren ziela angielskiego i czarnego pieprzu, listek laurowy, szczypta soli, łyżeczka cukru



Przygotowanie:

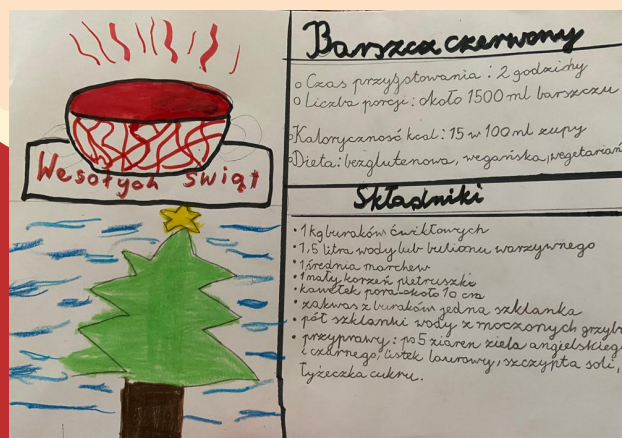
Buraki obrać i gotować w całości w wodzie, aż będą miękkie, przez około 1,5 godziny.

Do garnka wlać 2,5 litra zimnej wody, włożyć tak około 300 g mięsa (najlepiej jakieś mięsko drobiowe).

Zagotować, zmniejszyć ogień, dodać około 1 łyżeczkę soli i gotować pod przykryciem do miękkości tak około 50 minut.

Dodać obraną marchewkę i pietruszkę, 4 ząbki czosnku i 3–4 kawałeczki suszonych grzybków. Gotować przez pół godzinki.

Bulion można przygotować wcześniej, precedzić przed dodaniem buraków.





Maja, Natalia i Aleksander Kamińscy z rodzicami

Rogaliki rodzinki Kamińskich

Składniki:

Rozczyn:

- 25 g świeżych drożdży lub 7 g suszonych
- 2 łyżki mąki pszennej
- łyżka cukru
- 100 ml mleka – $\frac{2}{5}$ szklanki

Ciasto:

- 720 g mąki pszennej – pełniejsze 4 szklanki
- 200 ml mleka – $\frac{4}{5}$ szklanki
- 100 g masła – pół kostki
- 4 żółtka jaj
- 4 łyżki cukru
- szczypta soli

Nadzienie:

- marmolada lub nutella





Przygotowanie:

Zacznij od przygotowania rozczyń do rogalików. Składniki na rozczyn to: 100 ml mleka – $\frac{2}{5}$ szklanki (mleko może być ciepłe, ale nie gorące), dwie łyżki mąki pszennej, 25 g świeżych drożdży ($\frac{1}{4}$ kostki o wadze 100 g lub jedna saszetka drożdży suszonych o wadze 7 g) oraz łyżka cukru. Całość przykryj i odstaw w ciepłe miejsce na 20 minut.

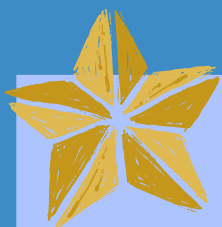
A teraz składniki na ciasto: do większego naczynia przesiej 720 g mąki pszennej. Dodaj szczyptę soli oraz cztery żółtka. Do miski wsyp jeszcze cztery łyżki cukru. Wlej 100 g roztopionego i przestudzonego masła oraz niecałą szklankę lekko ciepłego mleka – 200 ml. Na koniec wlej rozczyn i wymieszaj. Po wyrobieniu ciasto przykryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około godzinę.

Wyrośnięte ciasto podziel na cztery części. Z każdego kawałka uformuj kształtną kulę. Rozwałkowane ciasto podziel na osiem trójkątów. W szerszym miejscu trójkąta umieść łyżeczkę wybranego nadzienia. Następnie rogaliki zwijaj od szerszego miejsca ku cienkiej końcówce. Po zwinięciu oba końce zbliż do siebie, a cienką końcówkę podwiń pod spód rogalika. Zwinięte rogaliki układaj na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Zachowaj odstępy. Każdy rogalik możesz posmarować też roztrzepanym jajem. Będą ładnie błyszcząły.

Gotową blaszkę z rogalikami umieść na środkowej półce w piekarniku nagrzanym do 180 stopni i piecz 20 minut.

Po przestudzeniu rogaliki drożdżowe można lekko oprószyć cukrem pudrem lub poleać lukrem.





Pierniczki świąteczne Babci Anieli

Składniki:

- 1 kg miodu
- 2 kostki (50 dag) masła
- 1 kg cukru
- 2 łyżki sody oczyszczonej
- 4 jaja kurze
- 2 łyżki mielonych goździków
- 2 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżki imbiru
- sok i skórka otarta z całej cytryny
- 2 szklanki posiekanych bakalii
- tłuszcz do posmarowania wnętrza foremki



Przygotowanie:

Do dużego, płaskiego rondla wlewamy miód. Gdy się lekko rozgrzeje, dodajemy cukier, masło i cały czas mieszając, podgrzewamy, aż cukier całkowicie się rozpuści i składniki dokładnie się połączą. Nie dopuszczamy, by masa się zagotowała. Odstawiamy do wychłodzenia.

Do chłodnej masy dodajemy jajka, rozpuszczoną w trzech łyżkach wody sodę, przyprawy, sok i skórkę z cytryny. Wszystko mieszamy. Następnie stopniowo dosypujemy, siejąc przez sito, mąkę i wyrabiamy ciasto, gdy stanie się gładkie i jednolite, dodajemy bakalie i jeszcze przez chwilę wyrabiamy. Odstawiamy ciasto na godzinę. Blachy do pieczenia pierników smarujemy tłuszczem i delikatnie oprószamy mąką.

Stolnicę oprószamy mąką, wykładamy część ciasta, rozwałkowujemy jak na kluski, wykrawamy tradycyjne wzory, układamy ciasteczka na blasze i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C. Upieczone zsuwamy ostrożnie do miski i smarujemy lukrem.



Miodowe pierniczki miękkie jak obłoczki

Składniki:

- 250 g margaryny
- 150 g miodu
- 200 g cukru w proszku
- 100 ml wody
- 600 g mąki
- 2 jaja
- 2 łyżeczki sody albo proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki cynamonu
- 2 łyżeczki zmielonego goździka
- $\frac{3}{4}$ opakowania przyprawy do piernika



Przygotowanie:

1. Margarynę, miód, cukier i wodę rozpuścić w garnku i poczekać aż wystygnie. Chłodną zawartość garnka zmieszać z mąką.
2. Wyrobić w misce ciasto ze wszystkich składników – ciasto będzie lejące, dlatego trzeba je zostawić na noc w lodówce, żeby zgęstniało (to zapewni, aby pierniki zachowały miękkość).
3. Na drugi dzień ciasto rozwałkować, wykroić pierniczki, potřąć żółtkiem rozrobionym z mlekiem i piec 7–8 minut w temperaturze 180°C (nie więcej i nie mniej). Nie piec dłużej.
4. Pierniki przechowywać w zamkniętym opakowaniu.





Petko Filip z mamą Justyną

Sernik z rosą Petka

Składniki:

Kruchy spód:

- 30 dkg mąki
- 20 dkg masła
- 10 dkg cukru pudru
- 1 żółtko
- szczypta soli

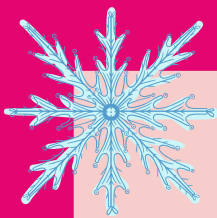
Masa serowa:

- 1 kg sera (twaróg już zmielony polecamy najlepiej w wiaderkach z Lidla)
- 0,5 szkl. oleju
- 1 szkl. cukru
- 3 szkl. mleka
- 1 budyń śmietankowy
- 2 jajka
- 4 żółtka

Masa białkowa z tzw. rosą:

- 4 białka
- 0,5 szkl. cukru
- 0,5 łyżeczki mąki ziemniaczanej





Przygotowanie:

Kruchy spód:

Z podanych składników zagnieść ciasto, włożyć do folii spożywczej i schłodzić w lodówce. Po schłodzeniu rozwałkować lub zetrzeć na tarce i rozłożyć równomiernie na blaszce (mniejszej niż blacha z piekarnika). Piec do bardzo delikatnego zarumienienia ciasta w temperaturze 200°C.

Masa serowa:

Cukier plus jaja, plus żółtka ubić razem mikserem, następnie stopniowo dodawać twaróg ciągle miksując. Potem dodać mleko wraz z rozmieszanym w nim budyniem, wszystko ponownie miksując, na koniec dodać olej i delikatnie już zmiksować. Ciasto będzie miało ciekłą konsystencję. Wylać, na wcześniej podpieczony kruchy spód, na blachę. Piec pierwszych 10 minut w temperaturze 180°C, a następnie 1 godzinę w 150°C.

Masa białkowa z tzw. rosą:

Białka ubić na sztywną pianę, dodać cukier i ubijać tak długo, aż cukier się rozpuści, na koniec dodać mąkę ziemniaczaną i delikatnie zmiksować do połączenia składników.

Wyłożyć na upieczoną wcześniej masę serową. Piec wszystko razem jeszcze 15 minut w 150°C.

Rosa (delikatne kropelki na masie białkowej) zacznie powstawać po wyjęciu sernika z piekarnika.





Torcik Leośka

Składniki:

Biskopt:

- 4 jajka
- 0,5 szkl. mąki ziemniaczanej
- 0,5 szkl. mąki tortowej
- 1 szkl. cukru
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Krem z mascarpone:

- 2 opakowania mascarpone (po 250 g)
- 2 śmietany kremówki (po 250 ml)
- 2 łyżki cukru pudru

Przygotowanie:

Biskopt:

Białka oddzielić od żółtek. Białka ubić mikserem na sztywno, następnie stopniowo dodawać cukier i żółtka, ciągle miksując. Potem dodać obie mąki z proszkiem do pieczenia i już tylko bardzo delikatnie zamieszać szpatułką. Ciasto wylać na blachę średnicy około 25 cm. Piec około 30 minut w temperaturze 165°C (test suchego patyczka 😊). Biskopt wyjąć z piekarnika i poczekać aż wystygnie.





Krem z mascarpone:

Kremówki ubić na sztywną pianę, dodać mascarpone i cukier puder, ubijać jeszcze chwilę uważając, by nie wyszło masło 😊.

Jeśli lubicie czekoladową wersję, możecie dodać do masy mascarpone rozpuszczoną w kąpieli wodnej gorzką czekoladę.

Wykonanie finalne tortu:

Biszkopt przekroić na 3 równej grubości warstwy. Na każdą warstwę biszkoptu nałożyć $\frac{1}{3}$ kremu z mascarpone i poukładać ulubione owoce, np. truskawki, borówki, maliny itp. Wierzch tortu posmarować kremem i udekorować dowolnymi owocami lub zrobić dekoracje według własnego uznania. Tort może być za każdym razem inny, jak u nas. Bądźcie artystami! 😊

Przed podaniem, dobrze jest schłodzić tort w lodówce kilka godzin.

SMACZNEGO!





Ania, Jakub i Marek Balunowie

Pierniczki Ani, Jakuba i Marka

(które co roku trafiają na choinkę ich i ich dziadków)

Składniki:

- 40 dkg mąki
- 16 dkg cukru pudru
- 6 dkg masła lub margaryny
- 12 dkg miodu
- 2 jaja
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka przyprawy do pierników
- trochę cynamonu
- (ew. 1 łyżka kakao)



Przygotowanie:

1. Wyrobić ciasto, odstawić na 1–2 dni do lodówki.
2. Rozwałkować, wykroić, piec 6 minut w 200°C.
3. Ozdobić lukrem (z cukru pudru, soku z cytryny i odrobiny mleka).





Evička i Adaś Masárovie z rodzicami

Kwadraty orzechowo-dyniowe

Składniki:

- 50 g masła
- 100 g orzechów włoskich
- 200 g miększu dyni
- 1 łyżeczka cynamonu
- 1 łyż. imbiru suszonego
- ½ łyż. soli
- 1 łyż. cukru waniliowego
- 150 g cukru trzcinowego
- 1 jajo
- 150 g mąki pszennej
- 1 łyż. proszku do pieczenia



Polewa: 50 g śmietany 30%, 100 g białej czekolady

Przygotowanie:

Piekarnik rozgrzać do 180 stopni, formę do pieczenia, 30 x 24 cm, natłuścić masłem.

Orzechy rozdrobnić, np. młotkiem w worku bawełnianym, lub wrzucić do urządzenia miksującego. Odłożyć na później. Dynię zetrzeć na tarce na drobnych oczkach. Dodać cynamon, imbir, sól, cukier trzcinowy, cukier waniliowy, jajo, masło i zmiksować.

Dodać mąkę, proszek do pieczenia i wcześniej rozdrobnione orzechy. Zmiksować.

Ciasto przełożyć do formy. Piec 35–40 minut w temperaturze 180 stopni. Odstawić do ostudzenia.

Polewa: śmietanę podgrzać, dodać białą czekoladę i mieszać do rozpuszczenia.

Polać ciasto i podawać.





Mania Hamada z babcią Benią

Mielone z dorsza

Liczba porcji: około 35 sztuk

Składniki:

- 2 kg fileta z dorsza
- 3 jaja
- 1 bułka
- bułka tarta
- 1 cebula
- przyprawy: sól, pieprz, pieprz cytrynowy, koperek suszony lub świeży



Przygotowanie:

Wyciąć z ryby grube ości, zdjąć skórę, czarne błonki.

Podsmażyć na patelni pokrojoną w piórka cebulę.

Bułkę namoczyć w mleku. Zmilić przez maszynkę rybę, bułkę, cebulę. Dodać surowe jajka oraz bułkę tartą (jeśli mięso jest za miękkie). Doprawić do smaku solą, pieprzem, pieprzem cytrynowym, koperkiem suszonym lub świeżym. Wymieszać.

Uformować klopsiki, obtoczyć w bułce tartej i smażyć na patelni tak, jak klasyczne mielone.





Rogaliki migdałowe

Składniki:

- 40 dag mąki
- 20 dag masła
- 10 dag cukru
- 10 dag migdałów
- 2 żółtka
- szczypta soli



Przygotowanie:

Z podanych składników należy zagnieść kruche ciasto, włożyć do lodówki minimalnie na godzinę.

Następnie podzielić ciasto na kilka części i formować małe rogaliki.

Ułożyć na blasze i wstawić do piekarnika nagrzanego do 160°C, piec na jasnożółty kolor.

Potem posypać cukrem pudrem.

SMACZNEGO!





BOŻE NARODZENIE 2021

Projekt wykonany przez społeczność Szkoły Polskiej przy Ambasadzie RP w Bratysławie w ramach akcji Ministerstwa Edukacji i Nauki „Razem na Święta”.

Pomysł: Monika Holzwieser, Krzysztof Gruca

Opracowanie koncepcji: Marzanna Danek-Hnelozub, Krzysztof Gruca, Monika Holzwieser, Anna Kasperska, Natalia Konicz-Hamada, Bożena Miczek-Majka

Przepisy i zdjęcia: uczniowie, ich rodzice i nauczyciele Szkoły Polskiej przy Ambasadzie RP w Bratysławie

Wstęp i korekta: Marzanna Danek-Hnelozub

Opracowanie graficzne: Natalia Konicz-Hamada