



menu

Krem z grzybów leśnych

Pierogi ruskie

Pierogi z kapustą i grzybami

Sos z grzybów leśnych

Ryba po grecku

Sałatka jarzynowa

Śledzie pod pierzynką

Maślane ciasteczka

Makowiec na kruchym spodzie

Sadowina





Krem z grzybów leśnych

Przygotuj:

- grzyby leśne suszone 100g
- cebula 1 szt.
- czosnek 2 ząbki
- śmietanka 30% 100ml
- bulion lub woda 2l
- ziemniaki 1-2 szt.
- sól, pieprz

Dodatkowo:

- grzanki lub groszek ptysiowy
- śmietana 18%
- natka pietruszki





Sposób przygotowania

- Do miski (Najlepiej metalowej lub szklanej) wsyp mąkę z solą.
- Zagotuj wodę i odstaw, by trochę przestygła.
- Zalej mąkę gorącą wodą (100ml).
- Po chwili dolej resztę wody i zagnieć ciasto, rękoma lub używając robota z hakiem.
- Odstaw ciasto na pół godziny, by odpoczęło.
- Ulep pierogi:



Sposób I

- Podziel ciasto na 6-8 części
- Z każdej części zrób wałek
- Każdy wałek pokrój na 1,5-2 cm części, „kopytka”
- Wałkuj je lekko, nadając owalny kształt
- Nałóż sporo farszu, dokładnie zlepij.



Sposób II

- Podziel ciasto na 2-3 części
- Każdą po kolei wałkuj (na grubość ok. 0,5cm)
- Szklanką wykrawaj kółka
- Nałóż na każde farsz i dokładnie zlepij.



dzień wcześniej (pierogi)

- Ugotuj kapustę kiszoną
- Przygotuj ciasto na pierogi (z 1,5 kg mąki)
- Zrób farsz do pierogów ruskich
- Odcisnij kapustę
- Zrób farsz na pierogi z kapustą i grzybami
- Wykrój i upiecz kruche ciasteczka
- Ulep pierogi
- Ugotuj pierogi i ostudź
- Namocz grzyby (160g)

dzień Wigilii (zupa, sos, ryba)

- Odcisnij i posiekaj (lub zmiel) grzyby
- Zagotuj grzyby z cebulą
- Pokrój cebulę w kostkę
- Starkuj: marchewki (3), pietruszki (2) i seler (1/2)
- Podsmaż cebulę