

# *Koszyk Tradycji*

Klub Smakosza

"KULTURA Z POGRANICZA 2021"



BB-PL  
INTERREG VA  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

## CARPACCIO Z BURAKA

### SKŁADNIKI:

6 średniej wielkości buraków  
(ugotowanych lub upieczonych)  
½ szklanki uprażonych  
orzechów włoskich  
1 krążek sera pleśniowego  
sól, pieprz, sos balsamiczny,  
oliwa z oliwek

### WYKONANIE:

Buraki pokroić na bardzo  
cienkie plastry, ułożyć na  
dużym talerzu.  
Posypać solą, pieprzem,  
rozdrobnionym serem a  
następnie skropić oliwą z oliwek  
i sosem balsamicznym.

## *Carpaccio z buraka*

ANNA KARGUL



BB-PL  
INTERREG V A  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

## ZUTATEN:

6 mittelgroße Rüben (gekocht oder gebacken)

½ Tasse geröstete Walnüsse

1 Scheibe Blauschimmelkäse

Salz, Pfeffer, Balsamico-Sauce und Olivenöl

## VORBEREITUNG:

Die Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einen großen Teller legen.

Mit Salz, Pfeffer, geriebenem Käse bestreuen und dann mit Olivenöl und Balsamicosauce beträufeln.

# *Czernina z szarymi kluskami*

ZOFIA  
JAGIELSKA



BB-PL  
INTERREG V A  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

## SKŁADNIKI:

Krew spuszczone z żywej kaczki na wodę z octem

Młoda kaczka-ok. 1,5 kg.

Włoszczyzna

Cebula

Susz: jabłka, śliwki, morele

Liść laurowy

Majeranek

Ziele angielskie

Sól

Pieprz

Ocet-1 łyżka

Cukier-1 łyżka

Cynamon do smaku

## PRZYGOTOWANIE:

Rozporcjonowaną kaczkę opłukać, wstawić na rosół do zimnej wody. Gdy się zagotuje dodać: liść laurowy, ziele angielskie, ziarenka pieprzu oraz warzywa :marchew, pietruszkę, seler, zieloną część pora-całość posolić i gotować do miękkości. W trakcie gotowania dodać suszone owoce, wcześniej przepłukane wodą. Wyjąć mięso z rosółu, dodać 2 łyżeczki majeranku, ocet i dosolić do smaku. Mąkę mieszamy z wodą (ma być lekko zawieszista konsystencja), dodajemy krew a następnie małymi porcjami dolewamy do rosółu.

## ZUTATEN:

Das Blut der lebenden Ente wurde in das Essigwasser abgelassen

Junge Ente - ok. 1,5kg.

Italienisch

Zwiebel

Getrocknet: Äpfel, Pflaumen, Aprikosen

Lorbeerblatt

Majoran

Piment

Salz

Pfeffer

Essig - 1 EL

Zucker - 1 EL

Zimt nach Geschmack

## VORBEREITUNG:

Die portionierte Ente abspülen, in kaltem Wasser in die Brühe geben. Wenn es kocht, fügen Sie hinzu: Lorbeerblatt, Piment, Pfefferkörner und Gemüse: Karotten, Petersilie, Sellerie, den grünen Teil des Lauchs - alles salzen und weich kochen. Fügen Sie während des Kochens getrocknete Früchte hinzu, die zuvor mit Wasser gespült wurden. Das Fleisch aus der Brühe nehmen, 2 Teelöffel Majoran, Essig dazugeben und mit Salz abschmecken. Mehl mit Wasser mischen (es sollte eine etwas dickflüssige Konsistenz haben), Blut hinzufügen und dann in kleinen Portionen in die Brühe gießen.

## SZARE KLUSKI

1,5 kg. ziemniaków-zetrzeć na tarce jak na placki

ziemniaczane

0,5 kg. mąki

Sól

Połączyć składniki na gęstą masę.

Zagotować wodę z solą. Masę przełożyć na deskę do krojenia i zamoczoną łyżką we wrzątku szybko zgarniać małe kluski do wrzącej wody, gotować przez chwilę, odcedzić, przelać zimną wodą.

Czarninę podajemy z kluskami.

1,5kg. Kartoffeln - Reiben wie für Kartoffelpuffer

0,5kg. Mehl

Salz

Kombinieren Sie die Zutaten, bis sie dick sind.

Salzwasser aufkochen. Die Masse auf ein Schneidebrett legen und mit einem Löffel in kochendem Wasser tränken, die kleinen Nudeln schnell in kochendes Wasser geben, kurz kochen, abtropfen lassen, kaltes Wasser einfüllen.

Die Brombeere mit Nudeln servieren.

# *Gołąbki w liściach winogron*

ANNA KARGUL



BB-PL  
INTERREG V A  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

SKŁADNIKI NA OK.20 SZT.

30 dkg. mięsa mielonego ( wieprzowe lub wołowe)

10 dkg. ryżu

3 łyżki rodzynek-2 łyżki posiekanej świeżej mięty

1 duża cebula

1 łyżka maggi w płynie

olej z pestek winogron

½ litra bulionu wołowego ( może być z kostki)

½ łyżeczki mielonego pieprzu

30 liści winogron

Przygotowanie:

Ryż ugotować na półmiętko. Cebulę posiekać i podsmażyć na oleju. Wymieszać mięso, ryż, mięte, rodzyнки, pieprz, maggi, cebulę.

Liście winogron zblanszować, odciąć ogonki, nakładać farsz i zwijać. Na dno garnka ułożyć pozostałe liście winogron następnie jedną warstwę gołąbków ,zalać bulionem i 3 łyżkami oleju. Gołąbki obciążyć płaskim talerzem .Dusić na małym ogniu ok.45 min. Można podawać na ciepło jak i na zimno.

## ZUTATEN FÜR CA. 20 STK.

30 dkg. Hackfleisch (Schwein oder Rind)

10 dkg. Reis

3 Esslöffel Rosinen-2 Esslöffel gehackte frische Minze

1 große Zwiebel

1 Esslöffel flüssiges Maggi

Traubenkernöl

½ Liter Rinderbrühe (kann gewürfelt werden)

½ Teelöffel gemahlener Pfeffer

30 Weinblätter

## VORBEREITUNG:

Kochen Sie den Reis, bis er halb weich ist. Zwiebel hacken und in Öl anbraten. Fleisch, Reis, Minze, Rosinen, Pfeffer, Maggi und Zwiebel mischen.

Die Weinblätter blanchieren, die Stiele abschneiden, die Füllung auflegen und aufrollen. Legen Sie die restlichen Weinblätter auf den Boden des Topfes, dann eine Schicht Kohlrouladen, gießen Sie die Brühe und 3 Esslöffel Öl ein. Die Kohlrouladen auf einem flachen Teller abwägen und bei schwacher Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen. Es kann heiß oder kalt serviert werden.

## SKŁADNIKI:

1 szklanki ryżu

2 średnie cebule

3 ząbki czosnku

½ szklanki rodzynek złotych

½ szklanki orzechów włoskich

1 łyżka świeżej posiekanej mięty

½ łyżeczki cynamonu

szczypta kardamonu i mielonych goździków

2 łyżki posiekanej natki pietruszki

1 łyżeczka soli

pieprz do smaku

2 małe cytryny

oliwa

Liście winogron

## PRZYGOTOWANIE:

Ryż ugotować na półmiętko. Podsmażyć posiekaną cebulę, dodać rozdrobniony czosnek i posiekane orzechy włoskie. Połączyć wszystko z ryżem, przyprawami i sokiem z 1 cytryny. Zawijać w zblanszowane liście winogron. Na dno garnka ułożyć kilka liści winogron a następnie warstwę gołąbków. Gotować z oliwą i sokiem z drugiej cytryny obciążone płaskim talerzem

Fleischlose Variante:

1 Tasse Reis

2 mittelgroße Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

½ Tasse goldene Rosinen

½ Gläser Walnüsse

1 Esslöffel frische, gehackte Minze

½ Teelöffel Zimt

eine Prise Kardamom und gemahlene Nelken

2 Esslöffel gehackte Petersilie

1 Teelöffel Salz

Pfeffer nach Geschmack

2 kleine Zitronen

Öl

Traubenblätter

#### VORBEREITUNG:

Kochen Sie den Reis, bis er halb weich ist. Die gehackte Zwiebel anbraten, gehackten Knoblauch und gehackte Walnüsse hinzufügen. Alles mit Reis, Gewürzen und dem Saft von 1 Zitrone vermengen. In blanchierte Weinblätter einwickeln. Legen Sie ein paar Weinblätter auf den Boden des Topfes und dann eine Schicht Kohlrouladen. Mit Olivenöl und Zitronensaft kochen, mit einem flachen Teller beschwert

# *Kartacze wileńskie z mięsem*

GRZEGORZ  
ZIOŁEK



BB-PL  
INTERREG V A  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

## SKŁADNIKI:

### CIASTO:

1,5 kilogram ziemniaków (najlepiej mączystych)

2 łyżki mąki ziemniaczanej sól

### FARSZ:

450 g mielonej wieprzowiny

1 duża cebula

2 ząbki czosnku

2 czubate łyżki gotowanych rozgniecionych ziemniaków

1 łyżka suszonego majeranku, pieprz, sól, szczypta papryki ostrej

### ZASMAŻKA:

150 gram tłustego, pokrojonego wędzonego boczku

1 cebula pokrojona

2 łyżki oleju do smażenia

## WYKONANIE:

1/4 ziemniaków ugotować , ostudzić, rozgnieć i dołożyć 2 czubate łyżki potrzebne do farszu

Resztę ziemniaków obrać i zetrzeć na drobnej tarce, odcisnąć przez gazę a uzyskany sok odstawić na 10 minut. Po tym czasie odlać wodę a pozostałą skrobię z dna połączyć z utartymi i ugotowanymi ziemniakami. Dodać mąkę ziemniaczaną i sól.

Z ciasta formuj placki, na środku kładź po porcji farszu i formuj owalne kluski (najlepiej formuj placek na otwartej dłoni i zawijaj brzegi zalepiając farsz w środku ).

Cebulę i czosnek na farsz posiekać, zeszklić na maśle lub oleju, połączyć z mięsem i dodać dwie czubate łyżki ugotowanych wcześniej i rozgniecionych ziemniaków.

Doprawić majerankiem, solą, pieprzem i papryką.

Z ciasta formować placki, na środku układać po porcji farszu i formować owalne kluski (najlepiej formować placek na otwartej dłoni i zawijać brzegi zalepiając farsz w środku. Kartacze delikatnie wrzucać do wrzącej, osolonej wody. Po wypłynięciu gotować jeszcze przez 10 minut.

Kartacze podawać polaną cebulą zrumienioną na oleju z boczkiem

## KUCHEN:

1,5 kg Kartoffeln (am besten mehlig) 2  
Esslöffel Kartoffelmehl, Salz

## FÜLLUNG:

450 g Hackfleisch

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 gehäufte Esslöffel gekochtes Kartoffelpüree

Löffel getrockneter Majoran, Pfeffer,  
Salz, Prise scharfer Pfeffer

## FLECK:

150 Gramm Fett, gehackter Räucherspeck

1 Zwiebel, gewürfelt

2 Esslöffel Bratöl

## HINRICHTUNG:

1/4 der Kartoffeln kochen, abkühlen, zerdrücken und 2 gehäufte Löffel zum Füllen beiseite stellen

Den Rest der Kartoffeln schälen und auf einer feinen Reibe reiben, durch ein Käsetuch drücken und den entstandenen Saft 10 Minuten ruhen lassen. Nach dieser Zeit das Wasser abgießen und die restliche Stärke von unten mit den geriebenen und gekochten Kartoffeln mischen. Kartoffelmehl und Salz dazugeben.

Aus dem Teig Kuchen formen, einen Teil der Füllung in die Mitte geben und ovale Nudeln formen (am besten mit der offenen Hand einen Kuchen formen und die Ränder mit der Füllung in der Mitte ausrollen).

Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch hacken, in Butter oder Öl anbraten, mit dem Fleisch vermengen und zwei gehäufte Esslöffel zuvor gekochtes und püriertes Kartoffelpüree hinzufügen. Mit Majoran, Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Aus dem Teig Kuchen formen, die Füllung in der Mitte anrichten und ovale Nudeln formen (am besten mit offener Hand einen Teig formen und die Ränder ausrollen, die Füllung in die Mitte kleben. Die Knödel vorsichtig in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Nach dem Fließen weitere 10 Minuten kochen.

Die Kartoffelknödel mit der in Öl gebräunten Zwiebel und Speck servieren.

# *Kopytka z sosem myśliwskim*

MARIA  
KOŁODENNA



BB-PL  
INTERREG V A  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

## SKŁADNIKI:

### KOPYTKA:

1 kilogram obranych ziemniaków  
1 jajko  
1/2 szklanki mąki ziemniaczanej  
2 szklanki mąki  
1 łyżeczka soli

### SOS MYŚLIWSKI

20-30 dekagram kielbasy suchej (krakowskiej,  
wiejskiej lub chudej żywieckiej)  
1 czerwona papryka  
1 cebula  
2-3 łyżki ciemnego sosu sojowego  
1 ogórek kiszony  
natka pietruszki  
1-2 łyżki mąki  
3 łyżki oleju  
maggi, pieprz  
2-3 łyżki margaryny

## WYKONANIE:

Paprykę i cebulę pokroić w krótkie paski, podsmażyć na oleju w głębokiej patelni. Dodajemy pokrojoną również w paski kiełbasę, chwilę podsmażyć. Całość zalać wodą, dodać sos sojowy. Dodajemy pokrojonego w paski ogórka. Dusimy 10 minut. Mąkę wymieszać w małej ilości wody. Dodać do sosu, zagotować. Doprawić maggi i pieprzem. Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, ostudzić, zmielić lub utłuc dokładnie z jajkiem. Dodać pozostałe składniki wyrabiać aż ciasto będzie jednolite. Ciasto podzielić na cztery części i z każdej kolejno formować wałeczki. Wałeczki lekko spłaszczamy i tępą krawędzią noża delikatnie odciskamy poprzeczne kratki. Kroimy ukośnie na kawałki o długości 4 centymetrów. Kopytka nakładamy partiami do osolonego wrzątku, mieszamy. Gotujemy krótko przez 3-4 minuty od wypłynięcia. Gotowe kopytka wybieramy łyżką cedzakową na sito, zlewamy zimną wodą, odsączamy z wody. Kopytka podsmażamy na patelni, na margarynie.

## ZUTATEN:

### KARTOFFELN:

1 Kilogramm Kartoffeln,  
geschält 1 Ei 1/2 Tasse  
Kartoffelmehl 2 Tassen Mehl 1  
Teelöffel Salz

### JÄGERSAUSE

20-30 Dekagramm  
Trockenwurst (Krakau, ländlich  
oder mager in Żywiec)  
1 rote Paprika  
1 Zwiebel  
2-3 Esslöffel dunkle Sojasauce  
1 eingelegte Gurke  
Petersilie  
1-2 Esslöffel Mehl  
3 Esslöffel Öl  
maggi, pfeffer  
2-3 Esslöffel Margarine

## HINRICHTUNG:

Paprika und Zwiebel in kurze Streifen schneiden, in einer tiefen Pfanne in Öl anbraten. Die ebenfalls in Streifen geschnittene Wurst dazugeben und kurz mitbraten. Alles mit Wasser übergießen, Sojasauce hinzufügen. Wir fügen die in Streifen geschnittene Gurke hinzu. 10 Minuten schmoren. Das Mehl in etwas Wasser mischen. Zur Soße geben und aufkochen. Mit Maggi und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abkühlen, mahlen oder mit dem Ei gründlich zerdrücken. Die restlichen Zutaten hinzufügen und kneten, bis der Teig gleichmäßig ist. Den Teig in vier Teile teilen und nacheinander Rollen formen. Die Walzen leicht glätten und die Quergitter mit der stumpfen Schneide des Messers leicht andrücken. Wir schneiden diagonal in 4 Zentimeter lange Stücke. Die Knödel portionsweise in kochendes Salzwasser geben und mischen. Nach der Abfahrt 3-4 Minuten kurz kochen. Mit einem Schaumlöffel die fertigen Knödel auswählen, mit kaltem Wasser übergießen und das Wasser abgießen. Die Knödel in einer Pfanne anbraten, in Margarine

# *Swoiski makaron z jabłkami pod słodką pierzynką*

ELŻBIETA  
NOWOSTAWSKA  
SMALEC



BB-PL  
INTERREG V A  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

## SKŁADNIKI:

### CIASTO:

-500 gram mąki tortowej

-4 całe jaja

### MASA JABŁKOWA:

-cukier

-cynamon

-3 jajka

-1 kilogram kwaskowych jabłek

-sól

-masło

### WYKONANIE:

Zagnieść ciasto, rozwałkować jak najcieniej (rozwałkowane płaty podsuszyć na czystej ściereczce), następnie drobno pokroić na paski. Krótco gotować wrzucając do gorącej, osolonej wody, odcedzić.

Do wysmarowanego masłem naczynia żaroodpornego włożyć połowę ostudzonego makaronu, okrasić masłem.

Obrać jabłka ,pokroić wg upodobania, dodać cukier i cynamon (ilość według uznania).Całość podsmażyć na maśle do odparowania nadmiaru soku.

Przestudzić, połowę porcji wyłożyć na makaron, przełożyć drugą częścią makaronu i znowu jabłka.

3 żółtka utrzeć z cukrem, dodać ubite na sztywną pianę białka z odrobiną soli. Całość wylać na jabłka i zapiec w piekarniku na złoty kolor.

Można podawać na ciepło jak i na zimno.

## KUCHEN:

-500 Gramm Kuchenmehl

-4 ganze Eier

## APFELZELLSTOFF:

-Zucker

-Zimt

-3 Eier

-1 Kilogramm saure Äpfel

-Salz

-Butter

## HINRICHTUNG:

Den Teig kneten, möglichst dünn ausrollen (die ausgerollten Blätter auf einem sauberen Tuch trocknen), dann fein in Streifen schneiden. Kurz aufkochen, in heißes Salzwasser geben und abtropfen lassen.

Die Hälfte der abgekühlten Nudeln in eine gebutterte Auflaufform geben und mit Butter garnieren.

Äpfel schälen, nach Geschmack schneiden, Zucker und Zimt (Menge nach Geschmack) dazugeben und in Butter anbraten, bis der überschüssige Saft verdampft ist.

Abkühlen lassen, die Hälfte der Portion auf die Nudeln geben, mit dem anderen Teil der Nudeln und nochmals Äpfeln übersetzen.

3 Eigelb mit Zucker schlagen, geschlagenes Eiweiß mit etwas Salz dazugeben. Über die Äpfel gießen und im Ofen goldbraun backen.

Es kann heiß oder kalt serviert werden.

# *Zapiekana ryba Haneczki*

HENRYK KARGUL



BB-PL  
INTERREG V A  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

## SKŁADNIKI:

1 kilogram białej ryby (nietłustej)

4 średniej wielkości cebule

8 średnich pomidorów

1 słoiczek ketchupu (w zależności od upodobania ostry lub łagodny)

natka pietruszki grubo pokrojona

ser żółty do posypania zapiekanki

sól, pieprz, olej do smażenia

ciasto naleśnikowe (mąka, jajo, mleko, szczypta soli)

## WYKONANIE:

Jeśli ryba jest mrożona to po odmrożeniu należy ją dobrze odsączyć następnie posolić i obtoczyć w cieście naleśnikowym. Usmażyć na złoty kolor.

Pomidory sparzyć i obrać ze skóry, pokroić w plastry. Cebulę pokroić w cienkie plastry.

W naczyniu żaroodpornym ułożyć warstwę ryby, cebuli, pomidory, natka pietruszki, połać ketchupem i na wierzchu starkowanym serem.

Piec 45 minut w temp.150 stopni.

## ZUTATEN:

### KUCHEN:

-500 Gramm Kuchenmehl

-4 ganze Eier

### APFELZELLSTOFF:

-Zucker

-Zimt

-3 Eier

-1 Kilogramm saure Äpfel

-Salz

-Butter

## HINRICHTUNG:

Den Teig kneten, möglichst dünn ausrollen (die ausgerollten Blätter auf einem sauberen Tuch trocknen), dann fein in Streifen schneiden. Kurz aufkochen, in heißes Salzwasser geben und abtropfen lassen.

Die Hälfte der abgekühlten Nudeln in eine gebutterte Auflaufform geben und mit Butter garnieren.

Äpfel schälen, nach Geschmack schneiden, Zucker und Zimt (Menge nach Geschmack) dazugeben und in Butter anbraten, bis der überschüssige Saft verdampft ist.

Abkühlen lassen, die Hälfte der Portion auf die Nudeln geben, mit dem anderen Teil der Nudeln und nochmals Äpfeln übersetzen.

3 Eigelb mit Zucker schlagen, geschlagenes Eiweiß mit etwas Salz dazugeben. Über die Äpfel gießen und im Ofen goldbraun backen.

Es kann heiß oder kalt serviert werden.

# *Ślepe ryby, czyli poznańska zupa ziemniaczana*

HENRYK KARGUL



BB-PL  
INTERREG V A  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

## SKŁADNIKI:

2 litry wody

1 kilogram ziemniaków

3 marchewki

1 pietruszka (korzeń)

1/4 selera

mały por

3 liście laurowe

5 ziaren ziela angielskiego

sól, maggi do smaku

1,4 szklanki słodkiej

śmietanki 18 %

natka pietruszki do

posypania

## WYKONANIE:

Warzywa obrać i umyć. Ziemniaki pokroić na mniejsze kawałki. Wszystkie warzywa wrzucić do wody i gotować do miękkości na średnim ogniu przyprawiając solą i maggi. Gdy warzywa będą miękkie wyjąć por, liście laurowe i ziele angielskie. Resztę warzyw rozduśić tłuczkiem do ziemniaków. Dolać śmietankę, dobrze wymieszać. Jeżeli zupa będzie za gęsta można dolać troszkę wody. Każdą porcję w miseczce posypać posiekaną natką pietruszki i odrobiną masła.

## ZUTATEN:

2 Liter Wasser

1 Kilogramm Kartoffeln

3 Karotten

1 Petersilie (Wurzel)

1/4 Sellerie

kleine por

3 Lorbeerblätter

5 Körner Piment

Salz, Maggi nach

Geschmack

1,4 Tassen süße Sahne

18%

Petersilie zum Bestreuen

## HINRICHTUNG:

Das Gemüse schälen und waschen. Die Kartoffeln in kleinere Stücke schneiden. Das gesamte Gemüse in das Wasser geben und bei mittlerer Hitze weich kochen, mit Salz und Maggi würzen. Wenn das Gemüse weich ist, Lauch, Lorbeerblätter und Piment entfernen. Das restliche Gemüse mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Sahne hinzufügen, gut mischen. Wenn die Suppe zu dick ist, können Sie etwas Wasser hinzufügen. Jede Portion in einer Schüssel mit gehackter Petersilie und etwas Butter bestreuen.

# *Kiszka ziemniaczana*

LESZEK CHOŁUJ



BB-PL  
INTERREG V A  
2014-2020



Euroregion  
PRO EUROPA VIADRINA

„Redukować bariery - wspólnie wykorzystywać silne strony”  
„Barrieren reduzieren - gemeinsame Stärken nutzen”

Europejski Fundusz Rozwoju Regionalnego  
Budżet państwa



Unia Europejska

## SKŁADNIKI:

3 kilogramów ziemniaków

3 średnie cebule

0.5 kilograma wędzonego,  
surowego boczku

3 metry jelita do wyroby  
kiełbasy

Przyprawa do grilla

pikantna

1 jajko

3 łyżki mąki

1 łyżeczka soli

## WYKONANIE:

Ziemniaki i 1 cebulę obrać, zetrzeć na tarce o drobnych oczkach .

Dodać jajko, mąkę, sól. Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć wraz z dwoma pokrojonymi cebulami. Pod sam koniec smażenia dodać przyprawę do grilla. Wszystkie składniki razem wymieszać.

Nadziewać luźno jelito przygotowaną masą. Piec w piekarniku przez 1 godzinę w temperaturze 175 stopni.

## ZUTATEN:

3 Kilogramm Kartoffeln

3 mittelgroße Zwiebeln

0,5 kg roher

geräucherter Speck

3 Meter Darm für die

Wurstherstellung

Scharfes Grillgewürz

1 Ei

3 Esslöffel Mehl

1 Teelöffel Salz

## HINRICHTUNG:

Kartoffeln und 1 Zwiebel schälen, fein reiben. Ei, Mehl und Salz hinzufügen. Den Speck würfeln und mit zwei gehackten Zwiebeln anbraten. Ganz am Ende des Bratens die Gewürze auf den Grill geben. Alle Zutaten miteinander vermischen. Füllen Sie den Darm locker mit der vorbereiteten Masse. 1 Stunde bei 175 Grad im Ofen backen.

*Warsztaty Koszyk Tradycji  
realizowane były w ramach projektu  
"Kultura z Pogranicza 2021"*

*Die Workshops zum Korb der  
Tradition wurden im Rahmen des  
Projekts "Kultura z Pogranicza 2021"  
durchgeführt*

Dziękujemy uczestnikom za  
zaangażowanie

