

Książka kucharska

Umiemy gotować, trafiamy do serc



Erasmus+

Z ogromną satysfakcją oddajemy w Państwa ręce książkę będącą owocem współpracy młodzieży z Płońska i Rejonu solecznickiego. Wiemy, jak ważna we współczesnym świecie jest integracja europejska. Jej istotny element to wymiana kulturowa. Ta realizowana powinna być już wśród najmłodszych. Na taką formę współpracy międzynarodowej od wielu lat stawiają Płońsk oraz Rejon solecznicki.

Od września 2014 r. do lipca 2015 r. grupa 12 gimnazjalistów z Płońska i 12 – z Rejonu solecznickiego realizowała projekt unijnym ERASMUS+ pn. „Przez żołądek do serca”. Dzięki niemu partnerzy z zaprzyjaźnionych miast mieli okazję poznać zasady zdrowego żywienia, polską i litewską tradycję kulinarną, doskonalić język angielski, a także nawiązać nowe znajomości ze swoimi rówieśnikami z zagranicy.

Ta niebanalna, dwujęzyczna książka kucharska, w której każdy z uczestników projektu prezentuje przygotowane przez siebie potrawy, jest zatem nie tylko zbiorem przepisów, ale przede wszystkim swoistą kroniką i dokumentem tej oryginalnej formy współpracy. Mamy nadzieję, że dla Czytelników będzie źródłem inspiracji kulinarnych oraz dowodem na to, że budowanie relacji międzynarodowych na poziomie lokalnym nie ma granic.

Dziękujemy koordynatorom i nauczycielom projektu, a przede wszystkim młodzieży z Polski i Litwy, bez których ta wyjątkowa książka nie mogłaby powstać.

It is with great pleasure we present to you a book which is the result of a collaboration of youth from the Płońsk and Sołecznicki Region. I know how important is the European Integration in the modern world. An essential element is cultural exchange, which should be built from early generations. For many years Płońsk and Sołecznicki Region put on this kind of collaboration.

From September 2014 to July 2015, a group of 12 students from middle school in Płońsk and 12 students from Sołecznicki Region implemented a project financed from the ERASMUS+ programme called “A way to a man's heart is through his stomach”. Thanks to this project, partners from twin cities had an occasion to learn the principles of healthy eating, Polish and Lithuanian culinary tradition, improve their English and make new friends with their peers from abroad.

This original, bilingual cookbook, in which each project participant presents the dishes prepared by themselves, is not only a compilation of recipes, but above all, a kind of chronicle and documentation of this unique form of cooperation. We hope, the readers will find it as the a source of culinary inspiration and proof that building international relations at the local level has no borders.

We want to thank coordinators, teachers and especially young people from Poland and Lithuania, without whom this unique book would not exist.



Andrzej Pietrasik

Andrzej Pietrasik

BURMISTRZ PŁOŃSKA
MAJOR OF PŁOŃSK



Zdzisław Palevič

Zdzisław Palevič

MER REJONU SOŁECZNICKIEGO
MAJOR OF SOŁECZNIKI REGION



**A1 - wymiana
młodzieży w Płońsku
6-12.10.2014 r.**

**A1 - exchange
of the youth in Płońsk
6-12.10.2014 r.**



To MY!
Nareszcie
razem
w Płońsku!
It's us!
Finally,
together
in Płońsk!



Piecemy
ciasteczka i kisimy
kapustę na sposób
naszych babć.
We are baking
cookies and
making souerkrout
in our
grandmothers way



Projekt to ciężka,
ale i bardzo
przyjemna praca
- warsztaty
kulinarne
Project is
a very hard
but satisfying
work at
the same time



Oglądamy film
„Niebow gębie”
w wersji
angielskiej
We are watching
the English
version of „Haute
cuisine” movie



Uczymy się
jak zrobić
tradycyjny
chleb
We are
learning
how to make
traditional
bread

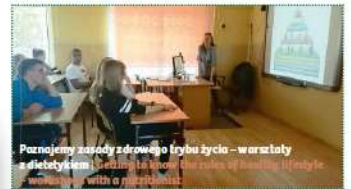




Wypiekamy pierniki
w mieście
Kopernika
We are baking
gingerbreads
in Copernicus City



*A1 - wymiana
młodzieży w Płocku
6-12.10.2014 r.*
.....
*A1 - exchange
of the youth in Płock
6-12.10.2014 r.*



Przygotowujemy
zdrowe przekąski
dla mieszkańców
Płocka
We are preparing
healthy snacks
for the residents
of Płock

Zdrowy styl życia
to nie tylko
zdrowa żywność.
Równie ważna
jest aktywność.
A healthy lifestyle
is not only
healthy food.
Being active
is equally important!





To były naprawdę „pyszne” warsztaty
These were truly „delicious” workshops

A2 - wymiana młodzieży, Rejon solecznicki 18-24.05.2015 r.
.....
A2 - exchange of the youth in Soleczniki Region 18-24.05.2015 r.



Najważniejsze jest to, że znów jesteśmy RAZEM!
The most important is that once again we are TOGETHER!

Degustujemy chłodnik i inne litawskie specjały

We are tasting the Lithuanian cold soup and other specialties



Umiemy rozpoznać grzyby i wiemy na co uważać będąc w lesie
We can recognize mushrooms and we know on what we need to be careful in the forest



Kuchnia litewska zasmakuje każdemu
Lithuanian cuisine will taste everyone



**A2 - wymiana
młodzieży, Rejon
solecznicki
18-24.05.2015 r.**

**A2 - exchange
of the youth in Soleczniki
Region
18-24.05.2015 r.**



Dzięki warsztatom
kulinarnym umiemy
już zrobić bliny,
kibiny i cepeliny!
Thanks to the culinary
workshops we know
how to make blintz,
kybyns and cepelini!



Niezapomniane chwile w Paszkuach. „Trochę” jedzenia i trochę sportu.
Unforgettable moments in Paszki. „A little bit” of food and some sport...



Poznajemy Troki i Rejon solecznicki (gra karenewa)
We are learning about Troki and Soleczniki region (karenewa game)



Słodkie zakończenie wymiany na Litwie | Sweet ending of the exchange in Lithuania



Warsztaty kulinarne w szkołach Polska



W trakcie trwania projektu dzieci spotykały się w swoich szkołach raz w miesiącu by wspólnie przygotować potrawę z ustalonego przez nich samych bloku tematycznego:

- wrzesień 2014 – miesiąc makaronu,
- październik – miesiąc warzyw,
- listopad – miesiąc słodki,
- grudzień – miesiąc tradycji wigilijnych,
- styczeń 2015 – miesiąc biały,
- luty – miesiąc strasznie brzmiących dań,
- marzec – miesiąc mięsny,
- kwiecień – miesiąc koktajlowy,
- maj – miesiąc potraw wiosennych,
- czerwiec – miesiąc owocowy.





*Culinary
workshops
in schools
Lithuania*

During the project the young students met at their schools once a month to jointly prepare a dish from the thematic block they had previously determined by themselves:

- September 2014 – pasta month,
- October – vegetables month,
- November – sweets month,
- December – Christmas traditions month,
- January 2015 – white month,
- February – month of creepy sounding dishes,
- March – meat month,
- April – cocktail month,
- May – month of the spring dishes,
- June – fruit month.



MAKARON z brokulem i boczkiem



PASTA WITH SPROUTING broccoli and bacon

SKŁADNIKI:

- » 20 dag wędzonego boczku
- » 1 brokuł
- » 1 szklanka makaronu:
- » sos serowy
- » sól, pieprz

Podziel brokuł na małe różyczki, umyj i gotuj przez 5-7 minut, następnie odlej wrzątek i ostudź zimną wodą. **Pokroj** i smaż boczek na patelni dopóki stanie się chrupiący. **Wymieszaj brokuł z boczkiem.** **Dodaj sos serowy** i dobrze wymieszaj.

Potrawa jest gotowa do jedzenia.

INGREDIENTS:

- » 20 dag of smoked bacon
- » 1 sprouting broccoli
- » 1 cup of pasta
- » cheese sauce
- » salt, pepper

Separate the sprouting broccoli into small roses, wash and cook it for about 5-7 minutes. Next drain and rinse with the cold water. **Cut and fry the bacon** on the hot pan until it is crunchy. **Add the sprouting broccoli** to the fried bacon. **Add the cheese sauce** and mix all the ingredients very well.

The dish is ready to eat.

Wybrałem ten przepis, ponieważ jestem sportowcem i to danie daje mi dużo energii niezbędnej do aktywnego trybu życia.



Erenin Wójcik

I have chosen this recipe because I am an athlete and this dish gives me a lot of energy necessary for an active lifestyle.



pasta with broccoli

makaron z brokulem

CEPELINY



LITHUANIAN POTATO-MEAT Dumplings/Zeppelins

SKŁADNIKI:

- » 20 sztuk ziemniaków (15 surowych i 5 ugotowanych)
- » 50 dag mięsa wieprzowego
- » 2 ząbki czosnku
- » majeranek, sól i pieprz do smaku
- » podsmażony boczek i cebulka

Mięso mielony. Dodajemy do smaku sól, pieprz, przeciśnięty przez praskę czosnek i majeranek. Starannie wyrobiamy. **Surowe ziemniaki** obieramy, myjemy i ścieramy na tarce o najdrobniejszych oczkach. Odciskamy, ale nie wylewamy soku. Odstawiamy go w misce na chwilę, tak aby krochmal osiadł na dnie. Wystarczy 10-15 minut. Po tym czasie wodę z wierzchu zlewamy, zaś krochmal wyjmujemy i dodajemy do odcisniętych ziemniaków. **Gotowane ziemniaki** tłuczemy dokładnie lub przepuszczamy przez maszynkę do mięsa i dodajemy je do pozostałych składników. Solimy i wyrabiamy wszystko na jednolitą masę. **Formujemy z ciasta** kule wielkości sporej pomarańczy, spłaszczamy, kładziemy do środka nadzienie i formujemy obłe, podłużne pyzy. **W sporym garnku** gotujemy wodę (osoloną). Do wrzącej wody wkładamy pojedynczo kartacz, dbając, by woda nie przestawała wrzeć. Gotujemy około pół godziny. Wyjmujemy przy pomocy łyżki cedzakowej. Podajemy posypane skwareczkami i podsmażoną cebulką.

INGREDIENTS:

- » 20 potatoes (15 raw and 5 boiled)
- » 500 g pork meat
- » 2 cloves of garlic
- » marjoram, salt and pepper, more or less to taste
- » fried bacon and onion

Mince meat. Add salt, pepper, squeezed garlic and marjoram. Mix thoroughly. **Peel raw** potatoes, wash, grate. Place them in a fine-mesh cheesecloth or cotton dish towel and twist over a large bowl to get rid of the excess water. **Pour off** the water, reserving the potato starch at the bottom of the bowl. **Unwrap** the cheesecloth and place potatoes in bowl with the potato starch you reserved from the bottom of the bowl. **Add the rice** boiled potatoes, grated onion and salt. **Mix well.** To form the zeppelins, take about 1 cup of dumpling mixture and pat it flat in the palm of the hand. **Place 1/4 cup** or more of meat mixture in the center and, using slightly dampened hands, fold the potato mixture around the meat into a football shape, sealing well. Continue until both mixtures are gone. **Put a large** stockpot of water on to boil. Carefully lower dumplings into salted, boiling water to which 1 tablespoon of cornstarch has been added (to prevent dumplings from falling apart). **Make sure** water returns to the boil and continue boiling for 25 minutes. **Remove** dumplings, drain briefly on a clean dish towel and place on a heated platter. **Fry** the bacon and onion until tender. **Drain** and combine with sour cream and black pepper. **Thin** with 1-2 tablespoons milk, if necessary. **Drench** dumplings with gravy.

Przepyszne danie litewskie. Wymaga dużo pracy, ale smakuje zarówno pierwszego, jak i drugiego dnia.



Tymalix Juada

Delicious Lithuanian dish. It requires a lot of work, but tastes great both first and the second day.



MAKARONOWA ZAPIEKANKA
z kurczakiem i warzywami



ROASTED PASTA
with the chicken and vegetables

SKŁADNIKI:

- » 300 g makaronu kokardki
- » 1 nieduża pierś z kurczaka
- » 1 brokuł
- » 3 duże pomidory
- » 1 cebula
- » 3 jajka
- » 1/2 puszki kukurydzy
- » 200 g śmietany 30%
- » 1 kulka sera mozzarella
- » 50 g sera żółtego
- » sól, pieprz i ulubione przyprawy



INGREDIENTS:

- » 300 g pasta (large butterflies)
- » 1 rather small chicken breast
- » 1 sprouting broccoli
- » half a can of the corn cob
- » 3 big tomatoes
- » 1 onion
- » 3 eggs
- » 200 g of sweet cream 30%
- » 1 ball of the mozzarella
- » 50 g of yellow cheese
- » salt, pepper and favourite spices

Makaronu gotujemy w osolonym wrzątku al dente. Odcedzamy i odstawiamy. W tym samym garnku gotujemy wycięty i pokrojony na mniejsze kawałki brokuł. **Pierś z kurczaka** myjemy, kroimy w kostkę, przyprawiamy. **Na patelni** rozgrzewamy oliwę z oliwek (2 łyżki), wrzucamy cebulę, dodajemy pierś z kurczaka, smażymy chwilę. **W misce** mieszamy roztrzepane jajka z śmietaną, dodajemy sól i pieprz. Pomidory rozczepane kroimy w kostkę. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem, wykładamy ugotowany makaron, dodajemy brokuł, pierś z kurczaka, pomidory, mozzarellę pokrojoną w kostkę, odłączoną z zalewy kukurydzy. Całość zalewamy śmietaną z jajami i dokładnie mieszamy. Na wierzch syceramy ser żółty i wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 180 stopni na około 20 minut.

Put pasta in salted boiling water and boil pasta like "al dente". Drain and set aside. In the same pot we're preape chopped smaller slices of broccoli. **Wash** chicken breast, cut into cubes and season it. On the pan warm up olive oil (2 spoons), put onion, add chicken breast, fry it for few seconds. **In a bowl** mix eggs with sour cream, add salt and pepper. Chop tomatoes into cubes. Spread a casserole dish with butter, put pasta, broccoli, chicken breast, tomatoes, mozzarella in cubes and drained corn. On the top put sour cream with eggs and mix thoroughly. Grate some cheese on top and put the dish into preheat oven at 180 degrees for 20 minutes.

Wybrałam tą potrawę, ponieważ jest to moje ulubione danie, które przypomina mi wiosnę. Wybrałam ją również dlatego, że jest bardzo smaczna, zdrowa i tania w przygotowaniu.



Daria Swierk

I have chosen this because it's my favourite, and it makes me remember about the spring, it's also really tasty, healthy and easy to make.



roasted pasta

zapekanka

CEBULAK



ONION PIE

FARSZ:

- » 5 cebuli
- » 2 łyżki majonezu
- » 3 jajka
- » sól, pieprz, gałka muskatowa
- » 150 g ser żółty (trochę do posypania)
- » 100 g grzybów

Cebulę obieramy i kroimy w kostkę, grzyby kroimy w plasterki. Dodajemy pozostałe produkty i dokładnie mieszamy. Doprawić pieprzem, solą i gałką.

CIASTO:

- » 1/2 kg mąki
- » 50 g margaryny
- » 150g śmietany
- » łyżeczka cukru
- » płaska łyżeczka sody
- » płaska łyżeczka soli

Z danych produktów wyrabiamy kruche ciasto. Wylażyć na posmarowaną tłuszczem (lub wyłożoną papierem) blaszkę. Wylażyć na ciasto masę cebulową, posypać startym serem. Wstawić do nagrzanego do ok. 180 stopni piekarnika, piec około 40 minut.

STUFFING:

- » 5 onions
- » 2 spoons of mayonnaise
- » 3 eggs
- » salt, pepper, nutmeg
- » 150 g of cheese
- » 100 g of mushrooms

Peel the onions and dice them. Slice the mushrooms. Add other ingredients and mix them well. Add pepper, salt and nutmeg.

DOUGH:

- » 1/2 kg of flour
- » 150 g of margarine
- » 150 g of cream
- » 1 teaspoon of sugar
- » 1 teaspoon of soda
- » 1 teaspoon on salt

Make the dough. Put the dough on the baking tray. Use the baking paper. Put the stuffing on the dough. Sprinkle with the grated cheese. Bake in the preheat to 180 degrees C oven for about 40 minutes.



Elena Rakalowicz

Dobrze się bawiłam podczas dekorowania ciasta. Jest bardzo proste w przygotowaniu, co mi się bardzo podoba.

I had a great fun during the decorating this cake. It's very simple to prepare, which I really like.



KARTOFLAK



POTATO PIE

SKŁADNIKI:

- » około 1,5 kg ziemniaków
- » 200 g wędzonego boczku
- » 2 średnie cebule
- » 2-3 ząbki czosnku
- » 2 jajka
- » 3 łyżki mąki pszennej
- » sól, pieprz

Można przygotować wersję bez mięsa.

Ziemniaki umyć, obrać, zetrzeć na tarce (a tarcę na średniej wielkości oczkach, można też zetrzeć tak drobno jak na placki ziemniaczane). Jeżeli pojawi się dużo płynu odlać. **Dodać mąkę** i jajka, dokładnie wymieszać. Dodać przeciętą przez praskę lub drobno posiekany czosnek. Doprawić do smaku sporą ilością soli, pieprzu. **Boczek i cebulę** pokroić i kolejno obsmażyć na patelni (zaczynamy od boczku, potem mięso przekładam do miseczki, a na powstałym tłuszczu obsmażam cebulkę). Lekko wystudzić i dodać do masy ziemniaczanej. Dokładnie wymieszać.

Masę wlać do wysmarowanej tłuszczem blaszki. Piec około 1 i pół do 2 godzin w temperaturze 180 stopni. Żeby za bardzo nie spiec wierzchu, piekę prawie cały czas przy grzaniu od dołu. Dopiero pod koniec pieczenia nastawiam grzanie „góra-dół”. **Można jeść** z samym majonezem lub innym ulubionym sosem.

INGREDIENTS:

- » approximately 1.5 kg of potatoes
- » 200 grams of smoked bacon
- » 2 medium onions
- » 2-3 cloves of garlic
- » 2 eggs
- » 3 tablespoons of flour
- » salt and pepper

You can prepare a version without meat.

Wash potatoes, peel and grate them (I grate on medium-sized mesh, you can also finely grate so as for pancakes). If much fluid appears, pour it out. **Add the flour and eggs**, mix well. Add squeezed or finely chopped garlic. Season the mixture with salt and pepper. **Bacon and onion slice and fry** (start with bacon, then put it aside into a bowl, I fry onions in the remained fat. Let cool slightly and add to the mass of the potato. Mix thoroughly. **The mass put into a greased plate**. Bake for about one and a half to two hours in the preheated oven to 180 degrees. So do not parch top too much, bake almost all the time and turn on heating from below. Only at the end of cooking set the heating reversely. **You can eat** it with mayonnaise or other favorite sauce.

Świetnie smakuje na drugi dzień (tylko muszę zrobić z podwójnej porcji składników :).
Wtedy kroję kartoflaka na plasty, te na mniejsze np. kwadratowe kawałeczki i podsmażam na patelni.



Eryk Akpan

It tastes great on the next day
(But the double portion is required).
Slice Kartofflak into smaller pieces and fry them on a frying pan.



BIAŁA SAŁATKA



WHITE SALAD

SKŁADNIKI

- » 400 g pieczarek
- » 400 g paluszków krabowych
- » 2 cebule
- » 6 jajek ugotowanych na twardo
- » 1 szklanka majonezu

Pieczarki i cebule pokrój, obsmaż, dodaj pokrojone paluszki krabowe, jajka i majonez.

INGREDIENTS

- » 400 gr. of champignons
- » 400 gr. of crab fingers
- » 2 onions
- » 6 hard boiled eggs
- » 1 glass of mayonnaise

Chop the champignons and onions and fry them. Add chopped crab fingers, eggs and mayonnaise.

Salatkę robi się naprawdę bardzo szybko i jest bardzo smaczna. Dlatego też to właśnie tym przepisem chciałam się z Wami podzielić.



Elwira Donszko

You can make this salad very quickly and it's really tasty. That's why I wanted to share this recipe with you.



biała sałatka

white salad

KURCZAK w słodkim sosie



CHICKEN in the sweet sauce

SKŁADNIKI

- » 1 podwójna pierś z kurczaka
- » 1 paczka ryżu
- » sos słodki
- » pieprz
- » sól
- » bazyli
- » przyprawy

Pokrój pierś kurczaka w kostkę. Następnie posyp ją pieprzem i solą. Jeśli chodzi o inne przyprawy można je dodać według własnego uznania. Podgrzej dwie łyżki oliwy z oliwek. Dodaj ją do sosu, wymieszaj gotuj mieszaninę przez trzy minuty. Następnie ugotuj ryż według instrukcji na opakowaniu. Gdy wszystko jest gotowe przełóż danie na talerz. Możesz posypać danie ulubionymi przyprawami.

INGREDIENTS

- » 1 double chicken breast
- » 1 packet of rice
- » sweet sauce
- » pepper
- » salt
- » basil
- » seasonings

Cut the chicken breast into cubes. Then sprinkle it with pepper and some seasonings (optional). Fry two tablespoons of olive oil. Add the sauce, stir and simmer the mixture for three minutes. Then boil the rice as it is written on the packaging. When everything is ready put the mixture on the plate. You can sprinkle the dish with your favorite seasonings.

Wybrałam ten przepis, ponieważ jest bardzo smaczny i łatwy do przygotowania. Naprawdę bardzo go lubię i często stosuję kiedy pomagam mamie przygotować kolację dla rodziny.



Joanna Zielińska

I have chosen this dish because it is very tasty and easy to prepare. I really like it and I often use this recipe when I help my mum to prepare dinner for my family.



kurczak na słodko

chicken

soft

by

SAŁATKA z makaronem ryżowym



SALAD with rice noodles

SKŁADNIKI

- » 25 dag makaronu ryżowego
- » 10 dag pieczarek
- » pół puszki kukurydzy konserwowej
- » pół niewielkiej czerwonej papryki
- » zielona pietruszka
- » 2 łyżki majonezu
- » sól, pieprz

Makaron gotujemy według przepisu na opakowaniu (u mnie około 6 minut). Pieczarki kroimy w drobne kawałki lub ścieramy na tarce i lekko podsmażamy. Paprykę kroimy w drobną kostkę. Pieczarki, paprykę i kukurydzę dodajemy do ostudzonego makaronu. Mieszamy, dodajemy majonez i pietruszkę. Doprawiamy solą i pieprzem. Ja dodałem jeszcze swoją ulubioną przyprawę do gyrosa. Smacznego :)

INGREDIENTS

- » 25 grams of rice noodles
- » 10 grams of mushrooms
- » half cans of canned corn
- » half of a small red pepper
- » parsley
- » 2 tablespoons of mayonnaise
- » salt, pepper

Cook pasta according to directions on package. Mushrooms cut into small pieces or grate and lightly fry. Cut the peppers into small cubes. Mushrooms, peppers and corn add to the cooled pasta. Stir, add the mayonnaise and parsley. Season with salt and pepper. I added also my favorite spice to gyros. Enjoy your meal :)

Bardzo lubię sałatki, dlatego też postanowiłem podzielić się z Wami przepisem na moją ulubioną sałatkę ryżową. Jest bardzo pożywna i smaczna.



Jan Tomasz Malicki

I like salads and that's why I wanted to share a recipe for my favorite rice salad. It is very nutritious and tasty.



salad

sałatka

ŁOSOŚ W PAPILOTACH



SALMON IN CURLPAPERS

SKŁADNIKI

- » filet z łososia
- » por
- » wiosenna cebula
- » 1 pomidor
- » 1 cytryna
- » trójkolorowy makaron rurki
- » szpinak
- » ząbek czosnku
- » ser cheddar

Pokrój pora i cebulę w okrągłe kawałki. Podsmaż warzywa dokładnie. Następnie umieść na rybie plasterki pomidora i cytryny. Szczerze owiń filet ze wszystkich stron folią aluminiową. **Zwiń rybę** dokładnie. Piecz ją przez 8 minut w temperaturze 180 stopni. Ugotuj makaron „al dente”. Podsmaż na maśle szpinak. Dodaj jeden ząbek czosnku. Zagaść szpinak jogurtem. Na koniec dodaj starty ser cheddar. Dobrze wymieszaj powstałą mieszankę. Danie polej sosem od makaronu. Wyjmij rybę i podaj ją na talerzu.

INGREDIENTS

- » salmon fillet
- » leek
- » spring onion
- » tomato
- » lemon
- » tri-color pasta tube
- » spinach
- » clove of garlic
- » cheddar cheese

Fry leek and onion. Put them on the fillet. Then put these slices of tomato and lemon. Tightly wrap the fillet on all sides with aluminum foil. **Create a curlpaper**. Bake it for 8 minutes at 180 degrees. Boil pasta al dente. Sauté spinach in butter. Add one clove of garlic. Thicken it with yogurt. Finally add grated cheddar cheese. Stir well. Pour the sauce over the pasta. Remove the fish and place it on a plate gently.

Uwielbiam ryby i wiem jak bardzo są zdrowe. Właśnie dlatego zdecydowałem się przygotować to danie i podzielić się przepisem z Tobą.



Karol Górecki

I love fish and I know how health they are. That is why I have decided to prepare this dish and share my recipe with you.



salmon in curlpapers

łosoś w papilotach

SER POD FUTERKIEM



CHEESE UNDER THE COAT

SKŁADNIKI

- » 500 g białego sera
- » 4 ząbki czosnku
- » sól, pieprz do smaku

SOS SMIETANOWY:

- » 1 szklanka śmietany
- » 1 łyżka mąki
- » sól, pieprz do smaku

Sos wymieszać, zagotować. Czosnek posiekać, ser posypać przyprawami i czosnkiem, zawinąć w folię i piec w gorącym piekarniku 15 min. Podawać z sosem śmietankowym.

INGREDIENTS

- » 500 g of white cheese
- » 4 cloves of garlic
- » salt, pepper

THE CREAM SAUCE:

- » 1 glass of cream
- » 1 spoon of flour
- » salt, pepper

Mix the ingredients and heat them to boiling. Chop the garlic, pour herbs and garlic on the cheese. Wrap the cheese in the aluminum foil and bake in the preheat oven for about 15 minutes. Serve with the cream sauce.

Lubię ser w dowolnej postaci.
Smakuje bardzo dobrze z kwasem chlebowym.
Poza tym wzmacnia odporność i dodaje sili!



Jarosław Siniawski

I like cheese in any form. It tastes very well
with acid bread. Besides, it strengthens
immunity and adds strength!



cheese under the coat

ser pod futerką

WIOSENNA ZUPA z pokrzywy i szczawiu



NETTLE AND SORREL spring soup

SKŁADNIKI

- » 3 l wody
- » 2 ziemniaki
- » 1 marchew
- » 200 g pokrzywy
- » 100 g konserwowego szczawiu
- » 300 g mielonej wieprzowiny
- » 1/2 cebuli
- » sól, pieprz do smaku

Po pierwsze trzeba zagotować wodę. Następnie pokroić ziemniaki, marchew i umieścić te 2 składniki we wrzącej wodzie i gotować około 15 minut. Następnie bierzemy pokrzywę i zaparzamy ją wrzątkiem. Po kilku minutach zlewamy wodę i pokrzywę razem z szczawiem wrzucamy do garnka. Po drugie, tworząc kulki z mięsa wieprzowego należy dodać sól, pieprz i cebulę, a następnie umieścić w garnku z wrzącą pokrzywą i szczawiem. Wreszcie, możemy dodać trochę przypraw i gotować razem 15-20 minut. Całkowity czas: 50 minut. Smacznego! :-)

INGREDIENTS

- » 3 l of water
- » 2 potatoes
- » 1 carrot
- » 200 g of nettle
- » 100 g preserved sorrel
- » 300 g minced pork
- » 1/2 of onion
- » salt, pepper more or less to taste

Firstly, we boil water. Then we chop potatoes, grate carrot put those 2 ingredients into the boiling water and boil for 15 minutes. Afterwards, we take nettle and brew it with boiling water. After few minutes we decant water out of nettle and put it together with sorrel into the pot. Secondly, we form balls of pork (into which we add salt, pepper and onion) and add to the pot with boiling nettle and sorrel. Finally, we can add a bit spices and boil all together for 15-20 minutes. Total time: 50 minutes. Bon appetit! :-)

Uwielbiam różnego rodzaju zupy. Najszybciej smakuje mi zupa z pokrzywą i szczawiem, ponieważ jest bardzo zdrowa (zawiera dużo korzystnych witamin!)



Jowita Mackiewicz

I love all kinds of soup. My favourite one is a soup with nettle and sorrel, because it is very healthy (contains many useful vitamins!)



zupa wiosenna

the spring soup

PLACKI

ziemniaczane z mięsem



PATATO PANCAKES
with meat/zemaičiu blyna

SKŁADNIKI

- » 6 ugotowanych ziemniaków
- » 2 jajka
- » 1 łyżka skrobi ziemniaczanej
- » 200 g pokrojonego w kostkę mięsa wieprzowego
- » 1 cebula, drobno posiekana
- » 100 g boczku, drobno posiekanego
- » 3 łyżki mąki
- » 1/4 łyżeczki pieprzu, szczypta soli
- » olej do smażenia

INGREDIENTS

- » 6 cooked potatoes
- » 2 eggs
- » 1 tablespoons of potato starch
- » 200g diced pork
- » 1 onion, finely chopped
- » 100 g bacon, finely chopped
- » 3 tablespoons flour
- » 1/4 tablespoons pepper, pinch of salt
- » oil for frying

Ugotować ziemniaki w mundurkach w osolonej wodzie, ostudzić, a następnie obrać skórkę. Zetrzeć ziemniaki. Dodać jedno jajko, skrobię ziemniaczaną, sól do smaku. Mieszać drewnianą łyżką, a następnie, gdy gęstość jest wymieszane, wyrobić rękami ciasto z dodatkiem mąki. Ciasto podzielić na osiem części, z których każda ma po 80g.
Aby przygotować nadzienie: Gotować na wolnym ogniu kostkę wieprzową w mało osolonej wodzie, aż się ugotuje. Wyjąć mięso i drobno posiekać. Rozgrzać trochę oleju na patelni i powoli usmażyć drobno posiekaną cebulę. Wymieszać z mięsem i drugim jajem. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Wziąć kawałek ciasta ziemniaczanego, rozwałkować okrąg, umieścić łyżeczkę nadzienia w środku i uformować blynę owalnego kształtu. Posypać mąką i smażyć na gorącym oleju na patelni na złoty kolor z każdej strony. Gotować boczek i resztę cebuli w niewielkiej ilości oleju. Podawać bliny z boczkiem i cebulą albo z kwaśną śmietaną.

Cook the potatoes in their skins in salted water, cool until you can handle them, then peel the skin off. **Rice, mash** or grate the potatoes. **Add one egg, potato starch, and salt** to taste. **Mix** with a wooden spoon, then when the egg is absorbed, **knead** with your hands until the mixture is no longer sticky. You can knead it on a board with a little additional flour, but too much will affect the taste. **Divide the dough** into eight pieces, each about 80g. **To prepare the filling:** **Simmer** the diced pork in a little salted water for about 10 minutes, until cooked. **Slam** the steam off the water, drain, then process the meat until it is finely minced. **Her mother** used to grate the cooked meat which, she'd it very finely. **Heat a little oil** in a pan and slowly cook half the finely chopped onion until translucent. **Mix** in the meat and the other egg to bind. Season with salt to taste and a good sprinkling of pepper. **Pat each piece** of potato dough into a circle, place a teaspoon of filling in the centre, and fold the pancake over to enclose it, pressing the edges together. They will be an oval shape. Dip in flour and cook in a little hot oil in a frying pan until golden brown on each side. **Cook the bacon** and the rest of the onion in a little oil. **Serve the pancakes** with the bacon and onion mix and a dollop of sour cream. Accompany them with sliced cucumber or beetroot salad.

Zemaičių blynai są jednymi z popularniejszych dań litewskich. Są łatwe w przygotowaniu, a także bardzo smaczne :-)



Natalis Antkonevičiute

Zemaičių blynai are one of the most popular Lithuanian dishes are easy to prepare and also very tasty :-)



potato pancakes

placki ziemniaczane

ZAPIEKANKA



CASSEROLE

SKŁADNIKI

- » 600 g gotowanych ziemniaków
- » 250 g mięsa mielonego
- » 50 g sera żółtego
- » 1 cebula
- » 100 ml kwaśnej śmietany,
- » sól, pieprz do smaku

SKŁADNIKI NA SOS:

- » 1 łyżka mąki pszennej,
- » 150 ml kwaśnej śmietany
- » 1 ząbek czosnku
- » 1 cebula
- » 1 czerwona papryka
- » olej
- » przyprawy
- » 200 ml wody

Obrac cebulę i smażyć na patelni z mięsem mielonym dodając sól i pieprz. Następnie pokroić w plasterki obrane ziemniaki. **Wymieszać** mąkę pszenną, śmietanę, czosnek, cebulę, paprykę, olej, przyprawy i wodę. Następnie umieścić po 2 warstwy plasterów ziemniaków, smażonego mięsa i tartego sera w tej kolejności w naczyniu do pieczenia. **Umieścić sos** z tartym serem na wierzchu i piec w piekarniku przez 50 minut w temperaturze 200°C.

INGREDIENTS

- » 600 g of cooked whole potatoes
- » 250 g of minced meat
- » 50 g of cheese
- » 1 onion
- » 100 ml of sour cream
- » salt, pepper

INGREDIENTS FOR SAUCE:

- » 1 tablespoon of wheat flour
- » 150 ml of sour cream
- » 1 clove of garlic
- » 1 onion
- » 1 red pepper
- » oil
- » spices
- » 200 ml of water

Peel onion and fry it with minced meat on frying pan and sauce meat with salt and pepper. Then slice peeled potatoes into slices. **To make sauce** mix wheat flour, sour cream, garlic, onion, red pepper, oil and spices with water. **Then put** 2 layers of sliced potatoes, fried meat and grated cheese in this order in baking dish. Put sauce and grated cheese on top and bake it in oven for 50 minute at a temperature of 200 degrees.



Patryk Skarżyński

Bardzo lubię to danie. Może jest odrobinę czasochłonne, ale polecam wszystkim wypróbowanie mojego przepisu!

I really like this dish. Maybe the preparation is a little time consuming, but I recommend everyone try my recipe!



casserole

zapiiekanka

40
stożki/salaty

TIRAMISU



TIRAMISU

SKŁADNIKI

- » 750 g dobrze schłodzonego sera maskarpone
- » 4 duże białka i żółtka (oddzielone)
- » 2 opakowania herbatników (podłużnych Savoiardi) / podłużne biszkopty
- » 3 łyżki cukru pudru do pieczenia
- » 1 szklanka świeżo zaparzonej, mocnej kawy
- » kakao do opruzenia
- » 50 ml likieru Amaretto

Wszystkie składniki powinny być schłodzone.

Ubij żółtka z cukrem na jednolitą, kremową masę przy użyciu miksera. Dodaj serek mascarpone i wymieszaj dokładnie, aby wszystkie składniki się połączyły. Dodej kieliszek likieru. Ubij pianę z białek i delikatnie wymieszaj ją z masą serową. **Zaparz kawę** a następnie dokładnie ostudź. Ciastka umieść w formie (mogą być także małe filiżanki). Herbatniki lub biszkopty dokładnie nasącz kawą. **Na herbatnikach** umieść warstwę sera. Nie wypełniaj szczelin pomiędzy herbatnikami. Ponownie, na kolejnej warstwie, umieść ciasteczka serowe nasączone kawą. Nałóż drugą warstwę sera. **Wstaw ciasto** do lodówki, najlepiej na całą noc. **Przed podaniem** posyp kakao.

INGREDIENTS

- » 750g mascarpone cheese, chilled
- » 4 large egg whites and yolks separately
- » 2 packs of biscuits longitudinal Savoiardi / ladyfingers (oblong biscuits)
- » 3 tablespoons caster sugar for baking
- » 1 cup freshly brewed, strong coffee
- » cocoa for farrowing
- » 50 ml liqueur Amaretto

All ingredients should be chilled

Whip the egg yolks with sugar on a uniform, creamy and pale mass (the most convenient mixer). Add mascarpone and mix to a combination of the masses (you can gently mix). Add a glass of liqueur. Beat the egg whites and gently stir in the cheese mass. **Make coffee**, cool. Biscuits put on the plate, into a mold or cups. Pour a cup of coffee spoon on the biscuits, soaked to her, it possibly can soak biscuits, but very short – they break fast. **For biscuits** put a layer of cheese. Gaps between the biscuits do not fill crumbs (there is no cheese). **Again put on** the cheese biscuits soaked in coffee. Apply a second layer of cheese. Put into the refrigerator, preferably overnight. **Before serving**, sprinkle with cocoa.

Wybrałem to ciasto, ponieważ bardzo lubię desery. Te ciasto jest bardzo słodkie i naprawdę smaczne. Dodatkowo bardzo łatwo można je przygotować w domu.



Damian Malicki

I have chosen this cake, because I love desserts. This cake is very sweet and really tasty. What is more, it is not so hard to prepare it at home.



SALATKA OWOCOWA



FRUIT SALAD

SKŁADNIKI

- » 1 banan
- » 2 jabłka
- » 3 kiwi
- » 300 ml soku pomarańczowego
- » 1/2 kg winogron

Na początek myjemy owoce: jabłka, winogron.
Później obieramy banana, kiwi oraz jabłka ze skórki.
Owoce kroimy w plasterki lub kostkę. Następnie wszystkie składniki mieszamy ze sobą i dolewamy soku pomarańczowego.

INGREDIENTS

- » 1 banana
- » 2 apples
- » 3 kiwi
- » 300 ml of orange juice
- » 1/2 kg of grapes

At the beginning wash the fruits: apples, grapes.
Then peel the banana, kiwi and apples with the peel.
Cut fruit into slices or cubes. Then mix all ingredients together and pour orange juice.



Agata Arczkiewicz

Danie, dostarczające energii,
a poza tym owocowe i niskokaloryczne.
Proste w wykonaniu.

Dish providing energy and besides, fruity
and low-caloric. Simple in preparation.



salatka owocowa

CIASTO FRANCUSKIE z serem



FRENCH PASTRY with cheese

SKŁADNIKI

- » ciasto francuskie
- » ser

Jest to bardzo łatwe danie do przygotowania. Trzeba jedynie kupić ciasto francuskie i 1 kg sera. Należy pokroić ciasto na małe paski i umieścić ser na wierzchu. Następnie zwinąć ciasto z serem. Ciasto należy włożyć do piekarnika na około 15 minut i danie jest gotowe. Można podawać je z przyprawami. Jeśli chcecie, możecie podać je na stołku z cukrem, dżemem lub czekoladą.

INGREDIENTS

- » french pastry
- » cheese

It is very easy to prepare this dish. You just need to buy the french pastry and some cheese. Cut the pastry into small stripes and put the cheese on the top of it. After that, roll the pastry with the cheese. Put everything into the oven for about 15 minutes and it is ready. You can serve it with some spices – it is optional. If you want, you can use sweet ingredients, like: sugar, jam or chocolate.



Joanna Dudek

Wybrałam ten przepis, ponieważ bardzo lubię szybkie i łatwe do przyrządzenia dania. Mój przepis jest naprawdę szybki i łatwy. Składniki nie są drogie, co sprawia, że to danie jest jeszcze bardziej atrakcyjne.

I have chosen this recipe, because I love fast and ready to make dishes. My recipe is really fast and at the same time it is easy to make. The ingredients are not expensive what makes the dish even more attractive.



Ciasto francuskie

french pastry

LENIWIEC



SLOTH

SKŁADNIKI

- » 4 opakowania ciasteczek bez dodatków
- » 1 puszka słodkiego mleka skondensowanego
- » 250 g masła
- » 4-5 łyżek kakao
- » orzechy, rodzynki, inne dodatki

Na ogniu roztopić masło, dodać mleko skondensowane, kakao, orzechy, rodzynki, czy inne dodatki. Otrzymaną masę wymieszać z polamanymi na małe kawałeczki ciasteczkami. Masę włożyć do woreczka lub do foremki i postawić do lodówki na 4-5 h, aby zastygła.

INGREDIENTS

- » 4 boxes of cookies without additives
- » 1 tin of sweet condensed milk
- » 250 g butter
- » 4-5 tablespoons of cocoa
- » nuts, raisins, other extras

The heat melt the butter, add the condensed milk, cocoa, nuts, raisins, or other additives. The resulting mass is mixed with broken biscuits into small pieces. The mass add to bag or the mold and place in the fridge for 4-5 hours. To freeze.

Wybrałem to ciasto, ponieważ bardzo często przygotowuję je w domu. Warto czekać 4-5 h, aby je potem zjeść. Jest naprawdę bardzo dobre i słodkie.



Edwin Bićko

I have chosen this cake, because I'm preparing it very often at home. It's worth to wait for 4-5 hours, to eat it later. It's very good and sweet.



SLOTH

leniwiec

MURZYNEK



COCOA CAKE

SKŁADNIKI

- » 1 margaryna
- » 2 łyżeczki kakao
- » 5 łyżek mleka lub wody
- » 5 jaj
- » 1,5 szklanki cukru
- » 1,5 szklanki mąki pszennej
- » 0,5 szklanki mąki ziemniaczanej
- » łyżeczka proszku do pieczenia
- » łyżeczka cukru waniliowego

Margarynę, kakao, cukier i mleko włożyć do garnka i zagotować, gotować 5-7 minut na wolnym ogniu mieszając. Powstała masę ostudzić. Po ostudzeniu dodać żółtka, mąkę, proszek do pieczenia i ubitą na sztywno pianę z białek. Można dosypać 4 łyżki wiórków kokosowych. Wszystko dokładnie wymieszać. **Gotowe przelać** do wcześniej wysmarowanej margaryną i wysypanej mąką foremki. Wstawić do nagrzanego do 180°C piekarnika i piec 40 minut. Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika i pokroić. Smacznego!

INGREDIENTS

- » 1 margarine
- » 2 tsp cocoa
- » 5 tablespoons of milk or water
- » 5 eggs
- » 1,5 glasses of sugar
- » 1,5 glasses of wheat flour
- » 0,5 glass of potato flour
- » 1 tsp baking powder
- » 1 tsp vanilla sugar

Margarine, cocoa powder, sugar and milk put into a pot and heat slowly, boil it for about 5-7 minutes. Cool the mixture. After that add eggs' yolks, flour, baking powder and add stiffly beaten egg whites. Mix everything carefully. **Put everything** to a mould spread with margarine and sprinkled with flour. Bake in a preheated oven at 180°C for about 40 minutes. Serve cooled. Bon appetit!

Wybrałam ten przepis, bo pamiętam moją mamę podającą to ciasto, kiedy byłam młodszą. Ono zawsze poprawia mi nastrój. Mogłabym powiedzieć, że to jest moje wspomnienie z dzieciństwa.



Julia Riechota

I have chosen this recipe because I remember my mum serving it when I was younger. It's always improves my mood. I could say that it is my memory from childhood.



PLACKI Z JABŁKAMI



APPLE PANCAKES

SKŁADNIKI

- » 20 dag mąki
- » 4 jajka
- » 1,5 szklanki mleka
(wg oryginalnego przepisu mają być 2 szklanki)
- » 4 duże jabłka
- » 2 łyżki cukru pudru
- » szczypta soli

Mąkę, cukier i sól wsypać do miski, mieszając wlewać mleko, potem wbijać jajka, dokładnie wymieszać. Ciasto odstawić na pół godziny. Jabłka obrać, wyroić środki i pokroić na niezbyt cienkie plasterki tak, żeby otrzymać krążki z dziurką w środku. Pokrojone jabłka włożyć do ciasta i smażyć na rozgrzanym oleju, najlepiej głębokim. Kiedy będą złote, wyjmować i układać na ręcznikach papierowych żeby odsączyć tłuszcz. Podawać ciepłe, posypane cukrem pudrem.

INGREDIENTS:

- » 20 dag flour
- » 4 eggs
- » 1,5 cups of milk
(according to the original recipe will be 2 cups)
- » 4 large apples
- » 2 tablespoons icing sugar
- » a pinch of salt

Flour, sugar and salt, pour into a bowl, pour the milk while stirring, then stick an egg, mix thoroughly. Dough aside for half an hour. Peel apples, cut out the measures and cut into very thin slices so that they get rings and a hole in the middle. Put chopped apples in the dough and fry in hot oil, preferably deep. When they are golden, remove and arrange on paper towels to drain off fat. Serve warm, sprinkled with powdered sugar.



Elwira Szostak

Jest to prosty przepis, a danie zawsze się udaje. Pasuje zarówno jako deser i jako danie główne.

It's a simple recipe and the dish is always successful. It fits both as a dessert and as a main dish.



apple pancakes

placki z jabłkami

SZARLOTKA z pianką



APPLE PIE with an egg-white foam top

SKŁADNIKI:

- » 3 szklanki mąki
- » 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- » 1/2 szklanki cukru pudru
- » 1 kostka masła (200g)
- » 3 łyżki śmietany 18%
- » 5 jajek (oddzielnie żółtka i białka)
- » 1/2 szklanki drobnego cukru
- » pół opakowania budyniu śmietankowego
- » ok. 8 jabłek średniej wielkości
- » 3 łyżki cukru waniliowego lub z prawdziwą wanilią
- » 1 łyżeczka cynamonu

Mąkę należy wymieszać z cukrem pudrem i proszkiem do pieczenia. Masło kroimy na mniejsze części, dodajemy je do mąki wraz z żółtkami i śmietaną. Zagniatamy jednolite ciasto. Odrzynamy 1/3 część ciasta, a następnie układamy je do zamrażarki. Resztę wykładamy na (prostokątną lub kwadratową) średnią blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia i trzymamy całość do lodówki. Jabłka obieramy i trzemy na tarce jarzynowej o grubych oczkach. Odciskamy z nadmiaru wody, dodajemy do nich cukier waniliowy i cynamon. Białka ubijamy na sztywno, dodając stopniowo pół szklanki drobnego cukru. Na końcu dodajemy proszek budyniowy o smaku śmietankowym lub waniliowym (może być też kisiel cytrynowy). Ciasto wyjmujemy z lodówki. Układamy na nim jabłka, a nie wykładamy pianę z białek, a na wierzch trzemy na tarce schłodzoną część ciasta z zamrażarki. Szarlotka z pianką piecze się około 45 minut w 180-190°C. Do dekoracji możemy użyć swoich ulubionych lodów lub sosu czekoladowego.

INGREDIENTS:

- » 3 cups of flour
- » 2 heaped teaspoons of baking powder
- » 1/2 cup of powdered sugar
- » 1 cube of butter (200g)
- » 3 tablespoons of cream 18%
- » 5 eggs (separate yolk and albumen)
- » 1/2 cup of sugar
- » half a package of custard cream
- » 8 apples of average size
- » 3 tablespoons of vanilla sugar
- » 1 teaspoon of powdered cinnamon

Mixed flour with powdered sugar and baking powder. Cut butter into smaller pieces, add them to the flour with egg yolks and cream. Knead the dough. We take 1/3 of the dough and put it in the freezer. The rest put on (rectangular or square) the average plaques lined with baking paper and insert whole in the refrigerator. Apple peel and grate on a grater with large holes. Take out the excess of water, add vanilla sugar and cinnamon. Beat up egg foam, gradually adding half a cup of sugar. At the end, add pudding powder flavored cream /vanilla (may also be lemon jelly). Remove the dough from the refrigerator. Put the apple on it. Put beaten egg whites. On top, grate the remain portion of a chilled dough from the freezer. Bake apple pie for approx. 45 minutes at 180-190°C.



Karolina Ziemińska

Szarlotka jest jednym z moich ulubionych ciast. Według mnie smakuje tak samo dobrze o każdej porze roku. Produkty potrzebne do jej wykonania są łatwo dostępne i niedrogi. Ciasto jest bardzo smaczne i łatwe w przygotowaniu. Mi osobliście kojarzy się z rodzinnymi spotkaniami.

Apple pie is one of my favourite cakes. According to me it is for good any time of the year. Its products are available and cheap. The cake is very tasty and easy to prepare. For me it is also kind of a reminiscence of family gatherings.



apple pancakes

szarlotka z pianką

KOKTAJL MLECZNY



MILKSHAKE

SKŁADNIKI:

- » 1 l mleka
- » 1 l lodów śmietankowych
- » 5 bananów

Wszystkie produkty zmiksować.

INGREDIENTS:

- » 1 l of milk
- » 1 l of cream ice cream
- » 5 bananas

Blend all the ingredients



Ernest Mikutaftis

Prosty przepis na pożywny i zdrowy napój, który dostarcza dużo witamin i daje dużo energii. Bardzo go lubię!

A simple recipe for a nutritious and healthy drink that provides a lot of vitamins and gives a lot of energy. I like it very much!



milkshake

koktajl mleczny

WARKOCZE z ciasta francuskiego



FRENCH PASTRY braids

FARSZ:

- » 1 filet z kurczaka
- » 500 g pieczarek
- » ciasto francuskie
- » 1/2 cebuli
- » 1 jajko

SOS CZOSNKOWY:

- » 2 łyżki majonezu
- » 2 łyżki śmietany
- » przyprawa do tzatziki

Filet z kurczaka usmażyć i doprawić przyprawą kebab. Pokroić pieczarki, podmażyć z cebulą i doprawić solą, pieprzem i vegetą. Nakładać po 1 łyżce na ciasto francuskie zawijać w warkocze. Rożki posmarować roztrzepanym jajkiem i zapiec w 220 stopniach. **Podawać z sosem czosnkowym.** Smacznego!

STUFFING:

- » 1 chicken fillet
- » 500 g of mushrooms
- » puff pastry
- » 1/2 onion
- » 1 egg

GARLIC SAUCE:

- » 2 tablespoons of sour cream
- » 2 tablespoons of mayonnaise
- » seasoning for tzatziki

Fry chicken fillet with kebab spice. Cut the mushrooms, fry and season with salt, pepper and vegeta. Put 1 table spoon of mixture on puff pastry and wrapped in braids pattern. Spread cones with beaten egg and bake at 220 degrees. **Serve with garlic sauce.** Bon appetit!



Wybrałam ten przepis, dlatego że nauczyłam się robić ciasto francuskie podczas wymiany na Litwie. Ta umiejętność ułatwiła mi wykonanie tej potrawy.

Weronika Dobias

I chose this recipe, because I learned how to make puff pastry while the exchange in Lithuania. This helped me to do the dishes faster and easier.



DESEROWE BIAŁE kanapki



WHITE SANDWICHES

SKŁADNIKI

- » 10 kromek białego pieczywa
- » 5 jabłek
- » 2 białka
- » 1 szkl. cukru pudru

Jabłka obrać i potarkować. Białka jajek zmikować z cukrem na pianę. Masę jabłkową ułożyć na kromce, pokryć masą białkową i zapiec w gorącym piekarniku.

STUFFING:

- » 10 slices of white bread
- » 5 apples
- » 2 egg whites
- » 1 glass of powdered sugar

Peel and grate the apples. Whisk the egg whites with the powdered sugar. Put the grated apples on the slices of bread. Spread the whites and bake in the preheat oven.

Pyszny deser. Prosty w przygotowaniu.
Składniki, które zawsze są u mnie w domu,
więc każdy gość zostanie poczęstowany.



Mirosław Siniawski

Delicious dessert. Simple to prepare.
The ingredients are always at my house, so I'm
not afraid of any unannounced guests!



white sandwiches

kanapki deserowe

TORT URODZINOWY



BIRTHDAY CAKE

BISZKOPT:

- » 7 jaj
- » 2 żółtka
- » 1 szklanka cukru
- » 1 szklanka mąki
- » 1/3 szklanki mąki ziemniaczanej
- » 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia

WYPELNIENIE:

- » 2 śmietanki kremówki (36%)
- » 1 szklanka cukru
- » 1 łyżka soku z cytryny
- » winogrona / brzoskwinie do dekoracji

Udekoruj go owocami, tak jak lubisz.

SPONGE CAKE:

- » 7 eggs
- » 2 yolks
- » 1 glass of sugar
- » 1 glass of flour
- » 1/3 glass of potato flour
- » 1/2 baking powder

FILLING:

- » 2 creams (36%)
- » 1 glass of sugar
- » 1 spoon of lemon juice
- » grapes/peaches

You may decorate the cake as you like.



Zaneta Górczyńska

To przepis na tort urodzinowy dla mojej mamy, który zrobiłam sama.

That was the cake which was made by me for my mum's birthday and this is the main reason I decided to show you how it is made.



tort urodzinowy

birthday cake



USZKA Z GRZYBAMI

TORTELLINI with Mushroom

FARSZ:

- » 70 g suszonych grzybów
- » 1/2 czarstwej bulki
- » 1 cebula
- » 20 g tłuszczu
- » 20 g bulki tartej
- » sól i pieprz do smaku

CIASTO:

- » 200 g mąki
- » 1 jajko
- » 1/2 szklanki wody
- » 1 szczypta soli

STUFFING:

- » 70 g of dried mushrooms
- » 1/2 of stale bread
- » 1 onion
- » 20 g fat
- » 20 g bread crumbs
- » salt and pepper to taste

PASTRY:

- » 200 g flour
- » 1 egg
- » 1/2 cup water
- » 1 pinch salt

Mushrooms thoroughly wash and cook until soft, drain. Soak of stale bread in water and then squeeze. Mushrooms and of stale bread pass through a meat grinder. **Chop the onion** and fry in fat. Add the mushrooms, season with salt and pepper and mix. **The flour, water, eggs and salt, knead the dough.** Knead for a few minutes until it is flexible and uniform. **Ready, roll the dough** floured surface. Cut into squares of about 4 cm. Apply a teaspoon of stuffing into the center of each square, then fold opposite corners and glued the sides to form a triangle. Then, two opposite corners of the triangle clog so that the tab formed. **In a large pot** of salted water to boil. Throw the tortellini in batches, stir with a wooden spoon and cook until they float to the surface. Remove with a slotted spoon. **Serve with borscht.**

10 porcji Przygotowanie: 30 min. **Gotowanie:** 30 min. **Grzyby** dokładnie umyć i ugotować do miękkości, odcedzić. **Bulkę** namoczyć w wodzie, a następnie odciąć. **Grzyby** i bulkę przepuścić przez maszynkę do mięsa. **Cebulę drobno** pokroić i podsmażać na tłuszczu. **Dodać do grzybów, doprawić** solą i pieprzem, wymieszać. **Z mąki, wody, jajka i soli** zagnieść ciasto. **Wyrobić** przez kilka minut, aż będzie elastyczne i jednolite. **Gotowe ciasto** rozwałkować na powierzchni posypanej mąką. **Kroić** na kwadraty wielkości około 4 cm. **Nakładać** łyżeczką farsz na środek każdego kwadratu, a następnie złożyć przeciwległe rogi i skleić boki, aby powstał trójkąt. Następnie dwa przeciwległe rogi trójkąta skleić tak, aby powstało uszko. **W dużym garnku** zagotować osoloną wodę. **Wrzucić** uszka partiami, zamieszać drewnianą łyżką i gotować, aż wypłyną na powierzchnię. **Wydawać** łyżką cedzakową. **Podawać** do borsztu.



Ewa Białek

Polecam ponieważ jest to danie na każdą porę roku. Zawsze aktualne. Uszka z grzybami goszczą na stole polskim podczas spotkań rodzinnych ściśle związane z tradycją polską.

I recommended this because it is a dish for all seasons. Current all the time. Closely related to polish tradition. Tortellini with Mushroom are always served during family gatherings.



PIECZONE UDKA KURCZAKA z ziemniakami i jarmużem

ROASTED CHICKEN LEGS with Potatoes and Kale

FARSZ:

- » 600gr jarmużu
- » 600 gr średnich ziemniaków (Yukon Gold), pokroić na grube plastry o grubości ok.1/4 cala
- » 1 średnia cebula, pokrojona w cienkie plasterki
- » 1/4 szklanki oliwy (extra virgin oil)
- » sól i świeżo zmielony pieprz,
- » 8 całych udek z kurczaka (około 25 gram każda)
- » łyżeczka papryki
- » cytryna do smaku (podawać przed serwowaniem)

Rozgrzać piekarnik do 250°C. **Do bardzo dużego** naczynia do pieczenia włożyć jarmuż, ziemniaki i cebulę z oliwą z oliwek. **Doprawić** solą i pieprzem i rozłożyć w naczyniu w równych warstwach. **Uda z kurczaka** pokroić w połowie w miejscu połączenia, podzielić na udka i podudzia, ułożyć skórą do naczynia w dół. **Doprawić** solą i pieprzem, posypać papryką i ułożyć na szczycie warzyw. **Przykryć folią** aluminiową. **Piec** w piekarniku przez 20 minut. **Zdjąć** folię i piec przez kolejne 30 minut. **Po upieczeniu** podawać z upieczonymi warzywami i kawałkami cytryny.

INGREDIENTS:

- » 1 1/2 pounds tender, young kale
- » 1 1/2 pounds medium Yukon Gold potatoes sliced 1/4 inch thick
- » 1 medium onion, thinly sliced
- » 1/4 cup extra-virgin olive oil
- » salt and freshly ground pepper
- » 8 whole chicken legs (about 10 ounces each)
- » 1 teaspoon paprika
- » lemon wedges, for serving

Preheat the oven to 250°. In a very large roasting pan, toss the kale, potatoes and onion with the olive oil. Season with salt and pepper and spread in an even layer. **Set the chicken** on a cutting board, skin side down. **Slice** halfway through the joint between the drumsticks and thighs. Season with salt and pepper, sprinkle with the paprika and set on top of the vegetables. **Cover the pan** with foil. Roast the chicken in the upper third of the oven for 20 minutes. **Remove the foil** and roast for 30 minutes longer, until the chicken is cooked through and the vegetables are tender. **Transfer** the chicken to plates and spoon the vegetables alongside. **Serve** with lemon wedges.



Anna Ziak

Bardzo często robię to danie w domu, a także w pracy z uczniami. Jest pożywne, a pieczone ziemniaczki bardzo smakują dzieciom.

Very often I make this dish at home, as well as in work with students. It's nutritious and children like the taste of baked potatoes.



SAŁATKA KEBABOWA

KEBAB SALAD

SKŁADNIKI:

- » 2 spore piersi kurczaka
- » paczka przyprawy „gyros” lub „kebab-gyros”
- » 2-3 cebule
- » 4-5 ogórków kiszonych
- » puszka kukurydzy konserwowej
- » główka kapusty pekińskiej
- » majonez
- » ketchup
- » 2 ząbki czosnku

Pokroć piersi z kurczaka w kosteczkę, dodaj przyprawę „gyros”, smażyc na niewielkiej ilości oleju. **Wstawić do** lodówki na około 3 godziny. **W tym samym** czasie można przygotować pozostałe składniki: pokroić cebulę na drobne kawałki, pokroić ogórki w kosteczkę i posiekać kapustę pekińską. **W misce** układać warstwami – kawałki kurczaka, ketchup, ogórki konserwowe, kukurydżę, majonez z czosnkiem, cebulę, ketchup, kapustę pekińską. **Kolejność układania** składników jest dowolna. Trzeba tylko pamiętać o tym, aby były oddzielone od siebie majonezem i ketchupem.

INGREDIENTS:

- » 2 double breast of chicken
- » 1 whole package of spice „gyros” or „kebab-gyros”
- » 2-3 onions
- » 4-5 pickles
- » can of corn
- » half of Chinese cabbage
- » mayonnaise
- » ketchup
- » 2 cloves of garlic (chopped)

Cut chicken breasts into the cubes and add “gyros” spice and fry in small amount of oil. **Leave it in** the fridge. Breasts should be in this pickle at least 3 hours. **In the meantime**, we can prepare the next components – cut the onions into small pieces, cut pickles into cubes, chop Chinese cabbage. **We put a couple of** tablespoons of mayonnaise in a cup and mix with chopped garlic cloves. **When the chicken** is already fried leave it to cool down and then put a layer (looks best in a transparent, high, glass bowl). The sequence of layers – pieces of chicken, ketchup, pickles, corn, mayonnaise with garlic, onions, ketchup, cabbage. **The stacking order** of the individual ingredients in the bowl is arbitrary, as long as they were separated with mayonnaise sauce, garlic and ketchup.



Julia Chławińska

Salaatka jest bardzo smaczna i wygląda efektownie. Nie znam osoby, której by nie smakowało, a ponieważ robi się ją łatwo i szybko zachęcam wszystkich do wykorzystania mojego przepisu.

The salad is very tasty and it looks nice. I do not know the person that wouldn't like it, and because it can be made easily and quickly I want to invite everyone to use my recipe.



CHŁODNIK LITEWSKI

LITHUANIAN COLD BEET soup

SKŁADNIKI:

- » 200 g gotowanych buraczków chłodzonych (około 2 średnie buraki)
- » 100 g korniszonów (około 2 duże ogórki)
- » 6 jajka 10 zielonych liści cebuli
- » 2 jajka na twardo
- » 1,5 l jogurtu naturalnego lub kefiru
- » pęczek koperku
- » sok z ½ cytryny (opcjonalnie)
- » sól do smaku
- » 200 g ziemniaków jako dodatek

Ziemniaki obrać i pokroić na kawałki wielkości kęsa. Umieścić w gamku z wrzącą wodą, dodać szczyptę soli i ugotować. **Podczas gdy** ziemniaki się gotują, robimy zupę. Ugotowane buraki pokroić na drobno, pokroić ogórki na kostki, pokroić jajka na małe kostki. Posiekać szczyptę cebuli. Drobno posiekać koperkę. Wlać kefir do dużej miski lub garnka i dodać pokrojone składniki i połowę soku z cytryny, pozostawić trochę koperku do dekoracji. **Sól i sok** z cytryny dodajemy według własnego smaku. **Wlaną do miski** zupę dekorujemy koperkiem. **Zupa musi być** zimna, podawana z gorącym ziemniakiem.

INGREDIENTS:

- » 200 g / 7 oz boiled & cooled beetroot (about 2 medium beets)
- » 100 g / 3.5 oz gherkins (about 2 large pickles)
- » 6 spring onions or 10 green onion leaves
- » 2 hard-boiled eggs
- » 1.5 litres / 3 pints kefir or natural yoghurt
- » bunch fresh dill
- » juice of ½ a lemon (optional)
- » salt to taste
- » 200 g potatoes – for the side dish

Peel the potatoes and chop into bite-sized pieces. Place in a saucepan of boiling water, add a good pinch of salt and boil until a knife can easily pierce the flesh. **While the potatoes** are boiling, assemble the soup. Slice the beetroot & gherkins into fine julienne. Chop the eggs into small dice. Chop the scallions or onions leaves into 1 cm (½ inch) pieces. Finely chop the dill. Pour the kefir into a large bowl or saucepan and add the chopped ingredients and half of the lemon juice, holding back some of the dill for garnish. **Taste and season** salt and additional lemon juice as required. **Ladle the soup** into bowls and sprinkle with the remaining dill. **Serve the potatoes** on a side plate so that they do not heat the soup.



Renata Macklena

Wybrałam ten przepis, ponieważ jest łatwy w przygotowaniu, jest smaczny, a przy tym pasuje w gorące, letnie dni.

I have chosen this recipe, because it's easy to prepare and it's good to eat during hot days.

ROLADA z serem i szynką

HAM & CHEESE OMELET Roll Recipe

SKŁADNIKI:

- » 1 szklanka majonezu (podzielnić na dwie równe części)
- » 1 łyżka musztardy
- » 1,5 łyżeczki chrzanu
- » 1/2 lub 1/4 szklanki drobno posiekanej cebuli (podzielone na dwie równe części)
- » 2 łyżki mąki
- » 12 jaj (oddzielić żółtka od białek)
- » 1 szklanka mleka
- » 1/2 łyżeczki soli
- » 1/8 łyżeczki pieprzu
- » 1/2 szklanki drobno posiekanego selera
- » 2 łyżeczki oleju canola
- » 1 szklanka pokrojonej w kostkę szynki gotowanej
- » 3/4 szklanki kielbasy wieprzowej, podpieczonej i osuszonej
- » 8 paszków boczku, gotowanego i pokrojonego
- » 1 szklanka startego sera szwajcarskiego

W małej misce wymieszać pół szklanki majonezu, dodać musztardę, chrzan i 1,5 łyżeczki cebuli, wszystko wymieszać. Zostawić w lodówce. Przygotować papier do pieczenia o wymiarach: 15 x 10 cm, nasmarować go i odstawić.

W dużym rondlu połączyć mąkę i mięsie majonezu, mieszać do momentu otrzymania gładkiej masy. W dużej misce ubić żółtka. Dodać mleko, sól i pieprz; wszystkie składniki wymieszać trzepaczką. Gotować na średnim ogniu przez 6-7 minut, aż lekko zgęstnieje. Pozostawić do ostygnięcia na 15 minut.

Ubić pianę z białek. Przebrać do foremek. Piec w piekarniku w temperaturze 225 stopni przez 12-15 minut do momentu otrzymania złotego koloru. **W tym samym czasie** na dużej patelni przelotyl: seler, cebulkę, szynkę, kielbasę i boczki; Wszystko razem podsmarzyć. **Posypać serem** cały omelet pozostawiając pasek ok. 1 cm do krawędzi foremek. Posypać warzywami wymieszanyymi z boczkiem i kielbasą.

Myszę, że to bardzo ciekawy przepis, a danie powinno smakować każdemu. Na zajęciach dzieci chętnie przyrządzają tę roladę z szynką. Wygląda ładnie i szybko znika z ich talerzy.



Irena Bartuszkiewicz

Very often I make this dish at home, as well as in work with students. It's nutritious and children like the taste of baked potatoes.

INGREDIENTS:

- » 1 cup mayonnaise, divided
- » 1 tablespoon prepared mustard
- » 1-1/2 teaspoons prepared horseradish
- » 1-1/2 teaspoons plus 1/4 cup finely chopped onion, divided
- » 2 tablespoons all-purpose flour
- » 12 eggs, separated
- » 1 cup milk
- » 1/2 teaspoon salt
- » 1/8 teaspoon pepper
- » 1/2 cup finely chopped celery
- » 2 teaspoons canola oil
- » 1 cup cubed fully cooked ham
- » 3/4 cup cooked pork sausage, drained and crumbled
- » 8 bacon strips, cooked and crumbled
- » 1 cup (4 ounces) shredded Swiss cheese

In a small bowl, combine 1/2 cup mayonnaise, mustard, horseradish and 1-1/2 teaspoons onion until blended. Refrigerate until serving. Prepare waxed paper 15 x 10 cm; grease the paper and set aside.

In a large saucepan, combine flour and remaining mayonnaise until smooth. In a large bowl, whisk egg yolks until thickened. Add the milk, salt and pepper; whisk into flour mixture. Cook over medium-low heat for 6-7 minutes or until slightly thickened. Cool for 15 minutes.

In a large bowl, beat egg whites until stiff peaks form. Gradually fold into egg yolk mixture. Spread into prepared pan. Bake at 225° for 12-15 minutes or until golden brown. **Meanwhile**, in a large skillet, sauté celery and remaining onion in oil until crisp-tender. Add the ham, sausage and bacon; heat through and keep warm. **Sprinkle cheese** over omelet to within 1 cm of edge. Top with meat mixture. Roll up from a short side.



KRUCHE CIASCIECZKA które rozplývają się w ustach

SHORTBREAD COOKIES which melt in the mouth

SKŁADNIKI:

- » 500 g dobrej mąki
- » 150 g cukru pudru
- » 2 żółtka
- » 200 g schłodzonego masła
- » 16 g cukru waniliowego
- » 1 łyżeczka proszku do pieczenia (opcjonalnie)

Wsymp mąkę, masło i wszystkie składniki do dużej miski. Wymieszaj i zagnieć ciasto szybko, aby masło nie rozpuściło się. Włóż je do plastikowej torebki i do lodówki na godzinę. Schłodzone ciasto rozwałkuj na grubość 2-3 mm. Z formy wyrtnij ciasteczka. Ja używam gotowych foremek na różne okazje. Ubić ciasteczka na blachy do pieczenia pokryte pergamin przy zachowaniu odstępu (trochę unoszą). Pieczemy je przez 10-12 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C. Odstabiaj ciastka dopiero po schłodzeniu. Do dekoracji można użyć czekolady, wiórków kokosowych albo obu :-)

INGREDIENTS:

- » 500 g of good flour
- » 150 g of icing sugar
- » 2 yolks
- » 200 g of cold butter
- » 16 g of vanilla sugar
- » 1 table spoon of baking powder (optional)

Put flour, butter and all the ingredients into a big bowl. Mix and knead the dough quickly so the butter does not melt. Put in some plastic bag and into the refrigerator for an hour. Chilled dough, roll out to a thickness of 2-3 mm. With moulds cut out cookies. I use ready-made moulds for different occasions. Place the cookies on a baking sheet covered with parchment while maintaining spacing (they will grow a bit). Bake them for 10-12 minutes in a preheated oven at 180° C. Decorate cakes after cooling. Some decoration: melted chocolate or grated coconut or both. Enjoy :-)

Przepis ten znalazłem kiedyś w Internecie, nie pamiętam gdzie dokładnie. Ciasteczka świetnie sprawdzają się jako przekąska albo prezentek dla kogoś kogo pa prostu lubisz. Bardzo łatwe wykonanie a przy tym świetna zabawa przy dekoracji. Kształt zależy od okazji i pory roku.



Grzegorz Kawczyński

I found this recipe a few years ago somewhere on the Internet and copied, but cannot remember where exactly. I like them because they are good as a quick lunch as well as gift for people you like. And it is super easy and super fun. The shape depends mainly on the occasion and a season.



NALEŚNIKI

PANCAKES

SKŁADNIKI NA 10 SZTUK:

- » 150 g (1 szklanka) mąki pszennej
- » szczypta soli
- » 250 ml mleka
- » 200 ml wody mineralnej
- » 3 jajka
- » 40 g oleju roślinnego lub roztopionego masła

Do miski wsypać mąkę i sól (w wersji naleśników deserowych można też dodać łyżkę cukru), wlać mleko i wodę, wymieszać rózgą lub zmiksować mikserem na gładkie ciasto. Dodać jajka i jeszcze raz zmiksować. Odstawić na 15 minut lub na czas przygotowania nadzienia. Przed smażeniem dodać do ciasta tłuszcz i zmiksować. **Smażyć naleśniki** na rozgrzanej patelni (najlepiej naleśnikowej), nakładając porcję ciasta za pomocą łyżki wazowej. Rozprzodząc ciasto po powierzchni patelni i smażyć do czasu aż spód się lekko zrumieni. Przewrócić łyżką na drugą stronę i powtórzyć smażenie. **Podawać na ciepło** polane czekoladą.

INGREDIENTS (FOR 10 PIECES):

- » 150 g (1 cup) flour
- » pinch of salt
- » 250 ml of milk
- » 200 ml of water
- » 3 eggs
- » 40 grams of vegetable oil or butter, melted

In a bowl add flour and salt (version pancakes dessert, you can also add a tablespoon of sugar) pour in the milk and water and mix to a smooth dough mixer. Add eggs and mix again. Let stand for 15 minutes or at the time of preparing the filling. Before frying, fat added to the dough and mix. **Fry the pancakes** on a hot skillet (preferably pancakes), imposing a portion of the dough with a spoon vase. Spread the dough on the surface of the pan and fry until lightly browned bottom. **Roll over** the shoulder to the other side and repeat frying. **Serve hot**, topped with chocolate.



PASCHA WIELKANOCNA

EASTER PASSOVER

SKŁADNIKI:

- » 2 litry mleka (3,2 %)
- » 2 pudełka śmietany (30%)
- » 5 jajek
- » 1 kostka masła
- » 1 szklanka cukru pudru
- » 1 łyżeczka cukru waniliowego
- » 2 łyżki soku z cytryny
- » 1 szklanka bakalii

Podgrzej mleko. Następnie dodaj śmietanę i wymieszaj wszystko razem bardzo ostrożnie, aby masa stała się bardzo miękka i kremowa. Pod koniec mieszania dodaj sól, z cytryny. Wszystko dobrze wymieszaj, tak aby wytworzyła się serwatka. Oddziel twaróg od mleka. Ochłodzi serwatkę tak, aby nabrała temperatury pokojowej. **Wymieszaj masło** z cukrem. Dodaj żółtka i ser. Pamiętaj, aby wymieszać wszystko bardzo dokładnie a następnie dodaj do mieszanki jajka i twaróg. Następnie dołóż bakalie. Ubij białka i wymieszaj je z mieszanką. **Przełóż mieszankę** do lodówki. Po 5 godzinach pascha jest gotowa.

INGREDIENTS:

- » 2 liters of milk (3,2%)
- » 2 boxes of cream (30 %)
- » 5 eggs
- » 1 butter block
- » 1 glass of icing sugar
- » 1 spoon of vanilla sugar
- » 2 spoons of lemon juice
- » 1 glass of delicacies

Heat the milk as it is hot. Then add the cream and mix all the mixture together very carefully as it is soft and creamy. At the end of mixing add the lemon juice. Mix everything well until the cottage cheese is seen. Separate the cottage cheese from the milk. Cool everything down until it gets home temperature. **Mix the butter** with sugar. Add the yolks and the cottage cheese. Remember to mix everything very carefully while putting the eggs and the cottage cheese. Next, put the delicacies into the mixture. Whisk the albumen and mix it with the mixture. **Put the mixture** into the refrigerator for 5 hours and "The Passover" is ready.

Polecamy ten przepis, ponieważ każdy z domowników łatwo i szybko może przygotować naleśniki jako ciepły posiłek do pracy.



Jakubina Zieleniwa



Iwan Kowalewski

We recommend this recipe because everyone can prepare pancakes easily and quickly at home as a hot meal to work.

Pascha to najpopularniejszy deser wielkanocny i właśnie dlatego ją wybrałam. Naprawdę bardzo ją lubię i chociaż nie jest łatwa do przygotowania muszę przyznać, że zarówno przygotowywanie, jak i jedzenie sprawiło mi taką samą przyjemność.



Justyna Junczak

It is the most popular Easter dessert in Poland and that is the reason I have decided to chose this recipe. I really like it and even if I realize that the dish is not easy to prepare I still like both – eating and preparing it.

Skorowidz

| | | | |
|---|----|---|----|
| Biała sałatka White salad | 26 | Naleśniki Pancakes | 70 |
| Cebulak Onion Pie | 22 | Pascha wielkanocna Easter Passover | 71 |
| Cepeliny Lithuanian potato-meat dumplings/zeppelins | 18 | Pieczone udka z kurczaka z ziemniakami i jarmużem | 65 |
| Chłodnik litewski Lithuanian cold beet soup | 67 | Roasted chicken legs with potatoes and kale | |
| Ciasto francuskie z serem | 46 | Placki z jabłkami Apple pancakes | 52 |
| French pastry with cheese | | Placki ziemniaczane z mięsem | 38 |
| Deserowe białe kanapki White sandwiches | 60 | Potato pancakes with meat (zamaiciu blyna) | |
| Kartoflak Potato Pie | 24 | Rolada z serem i szynką | 68 |
| Koktajl mleczny Milkshake | 56 | Ham 'n' Cheese Omelet Roll Recipe | |
| Kruche ciasteczka Shortbread Cookies | 69 | Salatka kebabowa Kebab salad | 66 |
| Kurczak w słodkim sosie Chicken in the sweet sauce | 28 | Salatka owocowa Fruit salad | 44 |
| Leniwiec Sloth | 48 | Salatka z makaronem ryżowym | 30 |
| Łosoś w papilotach Salmon in curlpapers | 32 | Salad with rice noodles | |
| Makaron z brokulem i boczkiem | 16 | Ser pod futerkiem Cheese under the coat | 34 |
| Pasta with broccoli and bacon | | Szarlotka z pianką | 54 |
| Makaronowa zapiekanka z kurczakiem i warzywami | 20 | Apple pie with an egg-white foam top | |
| Roasted pasta with the chicken and vegetables | | Tiramisu Tiramisu | 42 |
| Murzynek Cocoa cake | 50 | Tort urodzinowy Birthday cake | 62 |
| | | Uszka z grzybami Tortellini with Mushroom | 64 |
| | | Warkocze z ciasta francuskiego French pastry braids | 58 |
| | | Wiosenna zupa z pokrzywy i szczawiu | 36 |
| | | Nettle and sorrel spring soup | |
| | | Zapiekanka Casserole | 40 |



Uczestnicy oraz liderzy projektu w czasie wymiany młodzieży w Płońsku

