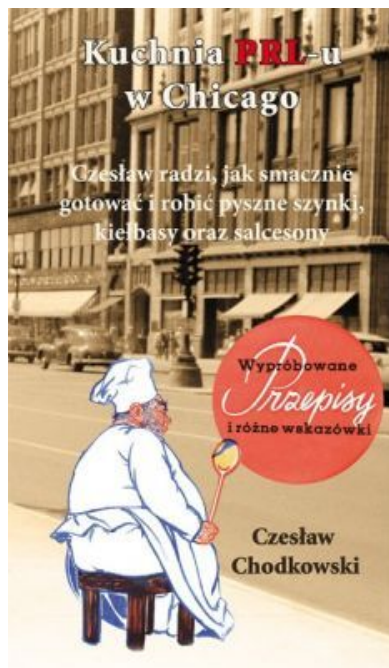


Kuchnia PRL-u w Chicago



Cena: 56,00 PLN

Opis słownikowy

Autor	Chodkowski Czesław
Format:	130x225
ISBN	978-83-65239-08-2
Rok wydania	2016

Opis produktu

Kuchnia PRL-u w Chicago - Czesław Chodkowski

WYCZERPANY NAKŁAD

Czesław radzi jak smacznie gotować, robić pyszne szynki, kiełbasy oraz salcesony.

Rozdział pierwszy: zupy, sałatki, jarzyny na ciepło i zimno, chleby, chlebki i bułeczki, makarony, pierogi, zapiekanki, przystawki, mięso, ryby, ciasta i desery.

Rozdział drugi: wędliny - produkcja własna.

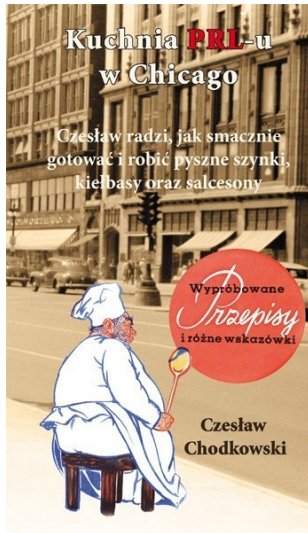
Opis pozycji:

Oprawa: twarda, zadrukowana

Liczba stron: 312

ISBN 978-83-65239-08-2

Galeria



Spis treści

ZUPY	17
Baneczki okraszone raboboty	19
Budowa z diablaki	19
Cebulowa z grankami	20
Czeremcha z owocami	20
Fasolowa z ziemniakami	21
Flaki wołowe warzawki	21
Grochowa na wędzonce	22
Jarzynowa	22
Kapusta z marmurkami	23
Kapusta z ziemniakami	23
Krem z pieczarkami	24
Krem z pomidorami	24
Krem z selerem	24
Krem ze sparagów	25
Krem ze szpinaku	25
Krupki z kaszy jęczmieńnej lub pszyczki	26
Ogórki	26
Pieczarki z makaronem	27
Rośliny z makaronem	27
Solanka	28
Szczawowa	28
Zacierkowa warzawka ze szpinakiem	28
Zupa polska z wędliną i laskiem	29
Zakwas na żurek	29
SALATKI	31
Salatka Cokolada	33
Salatka amerykańska	33
Salatka grecka	33
Salatka jarzynowa z drożdżami	34
Salatka makaronowa	34
Salatka dietetyczna	34
Salatka winiarna	35
Salatka z buraczkami	35
Salatka z czerwonej fasolki	35
Salatka z czerwonej kapusty	36
Salatka z listkami sałaty	36
Salatka z ogórkami kiszonymi	37
Salatka z papryki	37
Salatka z posiewkami i jabłkami	37
Salatka z warzyw mieszanych	38

22

Kuchnia PRL-u w Chicago

Grochowa na wędzonce

1 kg grochu łobego lukanego	1/2 łyżeczki węgry
1 marchewka	1/2 łyżeczki soli
1 pietruszka	1/2 łyżeczki pieprzu
1/2 selera	2 dag boczku
2 ziemniaki	2 dag kiełbasy
3 ząbki czosnku	1 łyżka mąki
2 listki laurowe	2 łyżeczki masła
10 ziaren ziarna angielskiego	
1/2 łyżeczki majeranku	

Groch gotować na rosole lub smaku z wędzonki. Gdy groch miękki, dodać podsmażone, pokrojone w paski warzywa: seler, pietruszkę i marchew. Oddzielnie przesmażyć pokrojony w kostkę wędlinę z cebulką i także dodać do grochu. Wymieszać i gotować do miękkości. Pod koniec gotowania dodać przyprawę.

Jarzynowa

1 marchewka	2 łyżki fasolki zielonej
1 pietruszka	15 dag msała
1/2 selera	1/2 szklanki śmietanki
1/2 pora	1/2 łyżeczki węgry
1/2 kalafiora	1/2 łyżeczki pieprzu
1/2 główki kapusty słodkiej lub	1 łyżeczka soli
włoskiej	15 dag ziemniaków
5 pomidorów lub 1 łyżka prze-	2 łyżki masła
smażonego	1 łyżeczka natki
2 łyżki grochu zielonego	

Warzywa: seler, marchew i pietruszkę podsmażyć na maśle i rozprzecznić. Dodać podsmażone pomidory i ziemniaki pokrojone w kostkę, oraz kapustę słodką, kalafiora, fasolkę sparagową i groszek. Warzywa polać, ugotować, zaprawić śmietaną i poprawić do smaku.

Czesław Chodkowski

267

Mortadela

Składniki: te same jak na kiełbasę serdelową, 1 kg słoniny pokrojonej w kostkę
Mięso: przygotować jak na serdelową, z tą różnicą, że dodaje się do tego farшу słoninę pokrojoną w kostkę, sparzoną. Sprycować w kąpielce wołowej lub sztucznej jedlino o długości 12 cm. Uweździć w temperaturze 65 st. C przez 2 godziny. Następnie sparyć w temperaturze 60 st. C przez 2 godziny. Gdy w środku osiągnie temperaturę 55 st. C, zahartować w zimnej wodzie.

Kiełbasa boloni

Składniki: mięso i składniki jak na mortadellę
Dodatki: 1/2 kg seryki wędzonej, 1/2 kg słoniny, 1 papryka czerwona surowa

Mięso przygotować jak na mortadellę, tylko do środka do farшу dodać pokrojoną w kostkę wędzoną szynkę, czerwoną sparzoną paprykę i sparzoną słoninę. Nasprycować w kąpielce wołowej, obsznurować i uweździć w temperaturze 70 st. C przez 2 godziny na złoty kolor. Sparyć jak mortadellę w temperaturze 60 st. C przez 2 godziny.

Kiełbasa parówkowa i parówki

Składniki: 1 kg mięsa wędzonego III klasy, 1 kg mięsa cielęcego III klasy, 1 kg mięsa wołowego III klasy, 2 kg boczku, 2 kg mipsa z drożdżami
Przyprawy: 1 łyżka piekarni, 1 łyżeczka soli, 1 łyżeczka cukru, 1 łyżeczka gąbki muskatobowej mielonej, 1 łyżeczka ostrej mielonej papryki, 1 łyżeczka soli, 2 łyżki miodu w proszku, 3 ząbki czosnku startego z solą, 2 łyżki mąki, 8 jajek, 2 litry wody z lodem

Mięso przygotować jak na serdelową, z tą różnicą, że dodać 1/2 kg tłuszczu i 1/2 kg mięsa z drożdżami więcej. Mięso zapiekować na suchu przez 24 godz. Skrócić przez maszynkę na drobnej siatce 3 mm 3 razy. Dodać przyprawy, całe jajka, mleko w proszku i dobrze wymieszać. Na koniec dodać wody, mięso staje się elastyczne. Nasprycować w jęlitto wędzone lub wo-