

# *Przepisy kuchni spiskiej*

## *Potrawy mączne*

### GAŁUSKI Z KAPUSTĄ

#### **Składniki:**

1 kg ziemniaków,  
3 jajka,  
30 dkg mąki zwykłej,  
boczek i cebulka do okrasy,  
kapusta kiszona,

#### **Sposób wykonania:**

Ziemniaki zetrzeć na tarce jak na placki ziemniaczane, odstawić, potem zebrać wodę, posolić, dodać 1 jajko i 2 żółtka, 30 dkg mąki, wszystko wymieszać aby ciasto było gęste. Do zagotowanej i osolonej wody wrzucać łyżką ciasto – gotować, aż gałuski wypłyną na wierzch. Zagotować kapustę kiszoną, dodać usmażoną cebulkę i boczek, posolić wymieszać z gałuskami.



## DZIADKI

### **Składniki:**

2 kg ziemniaków,  
łyżka soli,  
½ kg mąki krupczatki,

### **Dodatki:**

boczek i cebula lub  
gęsi smalec ze skwarkami  
do okrasy,

### **Sposób wykonania:**

Obrane ziemniaki gotować na pół twardo - zasypać wtedy mąką i gotować do miękkości. Odcedzić wodę i połowę tej wody zostawić do ewentualnego wymieszania z ziemniakami. Wszystko ubić tłuczkiem i wyrobić ziemniaki na jednolitą masę. Łyżką nabierać – syczać - małe kluseczki. Gotowe dziadki polać podsmażonym boczkiem i cebulką, wymieszać.



## PIEROGI

### Składniki ciasta (dla 8 osób):

2 kg maki (tortowej, poznańskiej typ 500),  
2 jajka,  
woda przegotowana,  
½ kostki roztopionego masła w wodzie,  
sól,

### Sposób wykonania:

Z powyższych składników zagnieść ciasto, dokładnie wyrobić i rozwałkować. Szklanką wykrawać kółka, na które będzie nakładany farsz, po złożeniu ich na pół zlepić brzegi pierogów.

## PIEROGI Z KAPUSTĄ

### Składniki farszu:

2 kg kapusty kiszzonej,  
5 dkg grzybów suszonych,  
3 cebule,  
kostka masła,  
pieprz ziołowy i sól,  
boczek na skwarki do okraszania pierogów.

### Sposób wykonania:

Kapustę kiszoną i grzyby ugotować osobno, dobrze odcisnąć, pokroić drobno i wymieszać. Cebulkę pokrojoną drobno, podsmażyć na maśle i dodać do kapusty i grzybów, doprawić wszystko solą i pieprzem.



## PIEROGI Z BRYNDZĄ

### **Składniki farszu:**

2 kg ziemniaków,  
2 kg bryndzy,  
szczypiorek,  
pieprz i sól,

### **Sposób wykonania:**

Ziemniaki ugotować, zemieć przez maszynkę, dodać bryndzę i drobno pokrojony szczypiorek, doprawić do smaku.

## PIEROGI NA SŁODKO Z SEREM

### **Składniki farszu:**

1 kg sera białego,  
cukier waniliowy,  
10 dkg cukru,  
2 żółtka,

### **Sposób wykonania:**

Wszystkie składniki farszu dokładnie razem wymieszać, jeśli potrzeba to dosłodzić.

## PIEROGI Z BOBEM:

### Składniki farszu:

2 kg bobu,  
25 dkg boczku wędzonego,  
3 cebule,  
½ kostki masła,

### Sposób wykonania:

Bób ugotować, nie obierać z łupin, ale w całości zemleć przez maszynkę, dodać masło. Boczek podsmażyć z cebulą i tak samo zemleć, doprawić solą i pieprzem.



## CHLEB DOMOWY:

### **Składniki:**

2 kg maki ( np. tortowej),  
Pół kostki drożdży,  
1 łyżeczka cukru,  
Sól,  
2 łyżeczki oleju,

### **Sposób wykonania:**

Przygotować rozczyn: w  $\frac{3}{4}$  litra ciepłej ( nie gorącej) wody rozpuścić drożdże, cukier i odrobinę mąki. Pozostawić do wyrośnięcia. Gotowy zaczyn przełożyć do miski z mąką, dodać olej, sól. Wszystko dobrze wymieszać i wyrobić. Pozostawić znów do wyrośnięcia. Gdy ciasto wyrośnie, wyłożyć je na posmarowaną tłuszczem blachę ( trzy wąskie lub jedną dużą), chleb po wierzchu lekko posmarować czystą wodą, można też posypać go lekko makiem. Piec w piekarniku w temp.  $180^{\circ}$  ok. 1 godziny. Po upieczeniu można znów delikatnie posmarować czystą wodą.



## KAPUŚNIK:

### **Składniki (na 1 dużą blachę):**

pół główki kapusty,  
kostka masła,  
2 cebule,  
2 łyżki cukru,  
½ łyżeczki pieprzu,  
łyżka cynamonu,  
odrobina soli,  
ciasto chlebowe,

### **Sposób wykonania:**

Kapustę poszatowaną zalać wodą i lekko posolić, ugotować, odlać wodę. Osobno w rondlu roztopić kostkę masła i 2 cebule pokrojone zeszklić na nim, dodać do tego kapustę, dobrze wymieszać. Doprawić 2 łyżkami cukru, 1 łyżką cynamonu, ½ łyżeczki pieprzu, wymieszać. Tak przygotowany ciepły, ale nie gorący farsz wyłożyć na przygotowane wcześniej ciasto chlebowe na blasze. Piec w piekarniku ok. 45 min. w temp. 180°.

## DERKLIKI

### **Składniki:**

2 szklanki cukru, 1 kg mąki,  
10 dkg drożdży,  
15 dkg masła,  
½ szklanki cukru,  
2 szklanki mleka,  
5 - 6 żółtek,  
½ łyżeczki soli,

### **Sposób wykonania:**

Drożdże rozpuścić w ½ szklanki ciepłego mleka, dodać 2 łyżeczki cukru i odrobinę mąki. Wymieszać i zostawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu przełożyć do miski i dodawać stopniowo mąkę i ciepłe mleko. Na końcu dodać roztopione masło i żółtka utarte z cukrem. Wyrobić ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Po wyrośnięciu rozwałkować dość grubo (ok. 1 cm) i kroić w kwadraty, nakładać na nie odrobinę marmolady i składać jak koperty. Można też wykrawać szklanką kółka nakładać na środek przygotowaną wcześniej masę makową lub serową i smarować ciasto mlekiem wymieszanym z jajkiem, a potem piec w temp. 150 stopni około 30 min.

Błachę smarować margaryną i oprószyć mąką. Do smarowania stosować 3 jajka wymieszane dobrze z odrobiną mleka.





### **Masa serowa:**

2 kg białego przemiałonego sera,  
3 żółtka,  
2 szklanki cukru,  
2 cukry waniliowe,  
Ser wymieszać ze składnikami i dosłodzić do smaku.

### **Masa makowa:**

1 kg maku,  
2 opakowania rodzynek,  
2 szklanki cukru,  
½ słoiczka miodu,  
cukier waniliowy,  
Mak sparzyć i przemleć.  
Rodzynki wrzucić do  
wrzątku i moczyć przez  
godzinę. Do maku dodać  
rodzynki, rozpuszczone  
masło, dwie szklanki  
cukru i pół słoiczka  
miodu i cukier  
waniliowy. Dobrze  
wymieszać,



## GRUŁOWNIK

### Składniki:

2 szklanki cukru,  
½ kg ugotowanych i zgniecionych ziemniaków,  
½ kilograma białego sera przemielonego,  
3 jajka,  
1 ½ szklanki cukru,  
ciasto chlebowe,

### Sposób wykonania:

Wszystkie składniki dobrze wymieszać i wyłożyć na ciasto chlebowe na blasze. Piec w 150°C ok. 1 h.



## BABY

### Składniki:

1 kg mąki,  
2 szkl. Mleka,  
10 dkg drożdży,  
5 żółtek,  
1 szkl. Cukru,  
Szczypta soli,



### Sposób wykonania:

Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, dodać do tego mąkę, żółtka i cukier. Wszystko wyrobić, zostawić do wyrośnięcia. Potem wałkować na prostokąty. Posmarować ciasto mlekiem z jajkiem i nakładać na to: mak lub kakao, ale zostawić od brzegu 2 – 3 cm czystego ciasta. Zwijać od brzegu z nałożonym farszem od tyłu w zgrabny rulon. Posmarować po wierzchu mlekiem z jajkami, ponakłuwać widelcem i piec w 150oC ok. 1 h.

### Masa kakaowa:

Rozpuścić margarynę, dodać 70 g kakao odrobinę wody, lekko zagotować, przestudzić i wykladać na ciasto.