

PODKARPACKIE PROZIAKI Z BIAŁYM SEREM



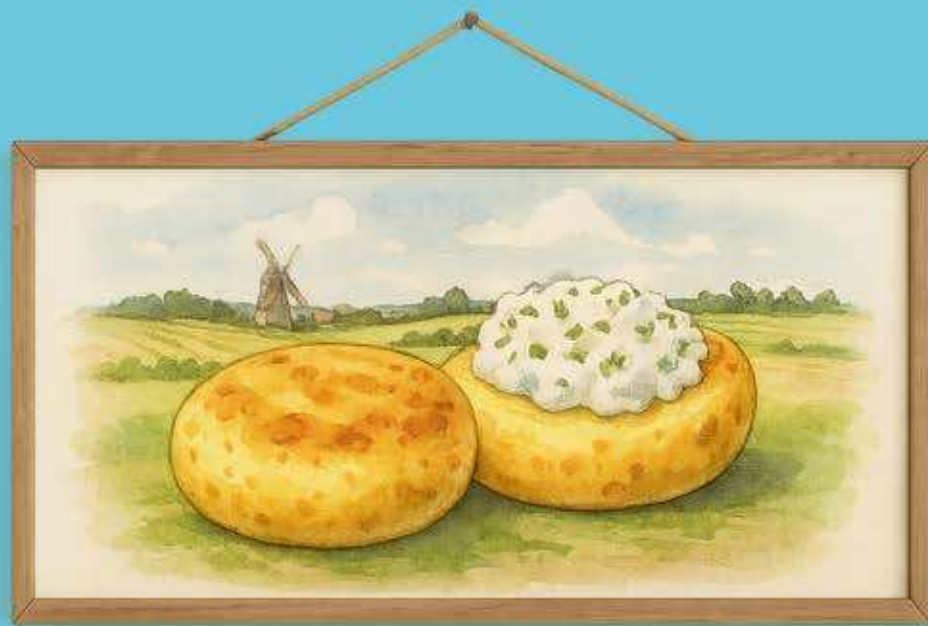
Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 250 ml kefiru MU! lub maślanke naturalnej MU!
- łyżeczka sody oczyszczonej
- 50 g twarogu półtłustego MU!
- żółtko jaja
- pół łyżeczki soli

Przygotowanie:

W misce rozgnieć widelcem twaróg. Dodaj mąkę, kefir MU! lub maślanke MU!, sodę oraz szczyptę soli. Wszystko zagnieć na jednolite ciasto. Z ciasta uformuj nieduże, okrągłe, cienkie placuszki. Możesz to zrobić ręcznie, lub rozwałkować ciasto na grubość ok. 1 cm i wykrawać krążki np. szklanką. Przykryj placki bawełnianą ściereczką i poczekaj 15 minut, aż ciasto trochę wyrośnie. Proziaki możesz upiec w piekarniku przez około 12-20 minut, do zrumienienia, w temperaturze 190 stopni Celsjusza lub smażyć na suchej patelni, na średniej mocy, przez 7-10, kilka razy obracając.

WIELKOPOLSKIE PYRY Z GZIKIEM



Składniki:

- 1 kg ziemniaków młodych (dużych) lub starych
- 600 g twarogu półtłustego MU! lub tłustego MU!
- 200 g kwaśnej śmietany 18% MU!
- mały pęczek koperku
- mały pęczek szczypiorku
- łyżeczka soli
- pół łyżeczki pieprzu
- ewentualne dodatki: jajka gotowane na twardo; rzodkiewka; czosnek; natka pietruszki

Przygotowanie:

Ziemniaki o podobnej wielkości dokładnie wyszoruj i umyj. Nie obieraj. Czyste ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie do miękkości. Ugotowane odlej z wody i odłóż do wystygnięcia. W trakcie gotowania ziemniaków przygotuj gzik. W misce rozgnieć widelcem twaróg ze śmietaną. Dodaj sól, pieprz, posiekany szczypiorek i posiekany koperek. Możesz dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Całość wymieszaj. Wystudzone ziemniaki w mundurkach przekrój na pół. Na każdą połówkę nałóż porcję gzika. Możesz udekorować dodatkami, np. posiekanym jajkiem, rzodkiewką lub natką pietruszki.

ŻUCHEL, CZYLI KASZUBSKA BABA ZIEMNIACZANA



Składniki:

- 1 kg ziemniaków
 - 250 g boczku wędzonego
 - 40 g zimnego masła Ekstra MU!
 - łyżka masła Ekstra MU! do wysmarowania formy
 - sól i pieprz
- ewentualne dodatki: szczypiorek; natka pietruszki

Przygotowanie:

Ziemniaki obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Odsącz z nadmiaru płynu i dopraw solą i pieprzem do smaku. Boczek pokrój w kostkę. Przesmaż na suchej patelni do wytopienia i zrumienienia. Całość dodaj do startych ziemniaków i wymieszaj. Wysmaruj keksówkę lub inną prostokątną formę masłem i przełóż do niej masę ziemniaczaną. Na wierzch zetrzyj zimne masło. Piecz żuchel w temperaturze 180 stopni Celsjusza przez około półtorej godziny. Po upieczeniu pozostaw na kilka chwil do ostygnięcia, co ułatwi krojenie. Gotowy żuchel możesz posypać posiekanym szczypiorkiem lub natką pietruszki.

POMORSKIE MLEKO GDAŃSKIE



Składniki:

- 3 łyżeczki cukru białego
- 300 ml śmietanki UHT MU! 30% (dobrze schłodzonej)
- 30 g blanszowanych migdałów
- 50 g migdałów w płatkach
- ewentualnie: kilka listków świeżej mięty

Przygotowanie:

Migdały blanszowane i płatki migdałowe upraż krótko na suchej rozgrzanej patelni. Wystudzone migdały utrzyj z cukrem na jednolitą pastę. Możesz to zrobić w moździerzu lub za pomocą blendera. Schłodzoną śmietaną ubij do stabilnej konsystencji (nie na sztywno). Pod koniec ubijania dodaj pastę migdałową i chwilę ubijaj aż do połączenia składników. Deser powinien mieć konsystencję gęstej, nie do końca ubitej śmietany. Całość przełóż do pucharków i udekoruj listkami mięty lub płatkami migdałowym.

MAC AND CHEESE RODEM Z USA



Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 150 ml ciepłej wody
- 1 łyżka oleju
- szczypta soli

Składniki na farsz:

- 1 kg ziemniaków
- 500 g sera białego półtłustego MU!
- 3 średnie cebule
- 150 g boczku
- 3 łyżeczki majeranku
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka czarnego pieprzu
- ewentualnie: śmietana MU!; 18%, masło Ekstra MU!

Przygotowanie:

Ziemniaki obierz, ugotuj w osolonej wodzie i ostudź. Przeciśnij je przez praskę lub zmiel. Wymieszaj z rozgniecionym serem na jednolitą masę. Cebule i boczek drobno posiekaj i usmaż razem. Do masy serowej dodaj przesmażoną cebulę z boczkiem oraz przyprawy i wymieszaj. Odstaw. W misce wymieszaj mąkę z wodą, olejem i solą i zagnieć gładkie, elastyczne ciasto. Na oprószonej mąką stolnicy rozwałkuj ciasto na cienki placek i szklanką wycinaj równe krążki. Na każdy placek nakładaj porcję farszu i sklejać brzegi. Możesz uformować brzegi w fantazyjne falbanki. Pierogi gotuj w osolonym wrzątku. Po wypłynięciu gotuj 2 minuty, następnie odcedź. Gotowe pierogi podawaj na ciepło z dodatkiem śmietany lub roztopionego masła. Doskonale smakują również odsmażane.