

**„Lansujemy Smaki Lubelszczyzny”**



## ***Lubelski Przepisnik Biblioteczny***



**Wojewódzka Biblioteka Publiczna im. H. Łopacińskiego w Lublinie**

**Biblioteki publiczne województwa lubelskiego**

**Lublin 2021**

### Ciasteczka z cukrem – GBP Wojcieszków

- 1 margaryna/masło
- 2 żółtka
- 3 szklanki mąki
- Cukier waniliowy
- 3 łyżki śmietany
- 3 dkg drożdży

Mąkę, cukier, masło, drożdże siekamy, dodajemy żółtka i śmietanę. Szybko zlepiamy ciasto.

Wałkujemy ciasto, wykrawamy ciasteczka, smarujemy roztrzepanym białkiem i posypujemy grubym cukrem.

Pieczemy ok. 25-30 minut w 180 stopniach.



## „SERNIK Z MUSEM RABARBAROWYM” - Iwona Gruszczyńska PBP Krasnystaw

### **Spód:**

- 2 opakowania herbatników typu „petitki”

### **Masa serowa:**

- 750g zmielonego twarogu
- 250ml kremówki 30% lub 36%
- 2 duże jajka
- 1,5 łyżki skrobi ziemniaczanej
- 1 szklanka drobnego cukru do wypieków
- 1 łyżeczka pasty z wanilii, ekstraktu z wanilii lub opakowanie cukru waniliowego

Wszystkie składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

W misie miksera umieścić wszystkie składniki. Zmiksować do połączenia lub wymieszać różgą kuchenną; nie miksować zbyt długo, by niepotrzebnie nie napowietrzyć masy serowej – napowietrzony sernik mocno urośnie, a potem opadnie. Nie chcemy tego; sernik po upieczeniu powinien być równy jak stół.

Głębszą formę o wymiarach 33 x 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Na spodzie ułożyć herbatniki, jeden przy drugim. Masę serową przelać na ciasteczkowy spód, wyrównać.

Piec w temperaturze 160°C przez około 45 – 50 minut, najlepiej bez termobiegu. Cała powierzchnia sernika powinna być wypieczona i ścięta przy dotyku patyczkiem. W razie konieczności lekko wydłużyć czas pieczenia. Wyjąć, całkowicie wystudzić.

### **Mus rabarbarowy:**

- 750 g różowego rabarbaru lub wybarwionych na czerwono części łodyg tradycyjnego rabarbaru, świeżego lub mrożonego
- świeżo wyciśnięty sok z połowy cytryny
- 100 g cukru
- 12 g żelatyny w proszku (4 łyżeczki)
- 4 łyżki zimnej wody
- 400 ml śmietany kremówki 30% lub 36%, schłodzonej

Żelatynę zalać zimną wodą tylko do jej przykrycia, odstawić na 10 minut do napęcznienia.

Rabarbar (pokrojony na 1 cm kawałki), sok z cytryny i cukier umieścić w garnuszku. Podgrzać i zagotować do rozpuszczenia się cukru. Gotować dłużej, na niedużym ogniu do

całkowitego zmięknięcia rabarbaru (zacznie się rozpadać) i zdjąć z palnika. Zmiksować blenderem na gładkie puree. Takie puree (w porównaniu do puree z truskawek lub malin) będzie dość gęste.

Napęczniałą żelatynę postawić na palniku i podgrzewać, mieszając, do całkowitego rozpuszczenia się żelatyny lub podgrzać w mikrofali. Nie doprowadzać do wrzenia (żelatyna straci swoje właściwości żelujące). Zdjąć z palnika, dodać do gorącego rabarbarowego puree, dokładnie wymieszać, wystudzić (ale nie można dopuścić do stężenia).

W misie miksera umieścić schłodzoną śmietanę kremówkę i ubić. Do gęstego puree z rabarbaru dodać kilka łyżek kremówki, do rozluźnienia jego struktury. Dodać pozostałą bitą śmietanę i delikatnie lecz dokładnie wymieszać. Warstwę musu rabarbarowego wylać na wystudzony sernik. Odstawić do lodówki na kilka godzin, a najlepiej na całą noc. Przed podaniem pokroić na kwadraty, a każdą porcję ozdobić bitą śmietaną i posiekanymi drobno pistacjami.

Dodatkowo:

- 300 ml śmietany kremówki 36%, schłodzonej
- 1 łyżeczka cukru pudru
- garść posiekanych pistacji

Śmietanę kremówkę i cukier puder ubić do otrzymania kremu. Przełożyć do rękawa cukierniczego zakończony ozdobną tyłką i ozdobić ciasto.

## **„ORZECHOWIEC”**

Ciasto:

- 50 dkg mąki
- $\frac{3}{4}$  szklanki cukru pudru
- 20 dkg masła
- 2 całe jajka
- 2 łyżki miodu
- 2 łyżeczki płaskie sody

Miód i sodę rozpuścić z dwiema łyżkami ciepłego mleka.

Wszystkie składniki dokładnie razem wymieszać i zagnieść delikatne ciasto jak na pierogi. Podzielić na trzy części, dwie części upiec oddzielnie (dwa placki) na trzecią część ciasta surowego nałożyć podsmażone orzechy i upiec.

Przygotowanie orzechów:

- 30 dkg łuskanych orzechów ( mogą być włoskie i laskowe)
- 10 dkg cukru kryształu
- 12 dkg masła
- 2 łyżki miodu

Na patelni rozgrzać wszystkie składniki następnie dodać orzechy, podsmażyć około pół minuty.

Masa:

- ½ litra mleka
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 1/2 szklanki cukru

Ugotować budyń i ostudzić. Kostkę masła utrzeć na puszystą masę, następnie dodawać po jednej łyżce ciągle ucierając przestygnięty budyń. Do utartej masy dodać 5 dkg zmielonych orzechów i dwie łyżki kawy. Do masy według uznania można dodać aromat lub alkohol. Placki przekładamy masą na wierzch ciasta kładziemy placek z orzechami.

### „CZARNY PRYZSTOJNIAK” - Joanna Radziszewska PBP Krasnystaw

Placki:

- 6 jajek
- 1 szklanka cukru pudru
- kostka margaryny
- ¾ szklanki kakao + 1 łyżka mąki ziemniaczanej + mąka pszenna tak aby była pełna szklanka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Margarynę utrzeć z cukrem, następnie dodawać po 1 żółtku i po 1 łyżce (mąka + kakao) ciągle ucierając. Na koniec dodać ubitą pianę z 6 białek i wymieszać. Upiec 4 placuszki. Placki są cienkie kto lubi ciasto wyższe polecam zwiększyć porcję produktów o połowę. Ciasto z 6 placków jest wystarczająco wysokie, należy pamiętać aby zwiększyć też porcję masy do przełożenia.

Masa:

- 1 szklanka mleka
- 1 cukier waniliowy
- 5 żółtek
- 5 łyżek cukru
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1 łyżka mąki pszennej

Z produktów ugotować budyń i przestudzić. Kostkę masła utrzeć, następnie ciągle miksując dodawać po łyżce przestudzony budyń. Wierzch ciast poleć czekoladową polewą.

## NAPOLEONKA „KRASNOSTAWSKA PSYCHOTKA” Elżbieta Patyk

### PBP Krasnystaw

Ciasto :

- 4 szklanki mąki
- 4 żółtka
- kostka masła
- ½ kostki margaryny
- dwa kubeczki śmietany 36%

Zagnieść ciasto, upiec trzy i pół placków (trzy przekładamy masą, a pół placka na kruszonkę).

Masa :

- 1.5 l mleka
- 5 jajek
- szklanka cukru
- 3 łyżeczki mąki pszennej
- 3 łyżeczki budyniu śmietankowego

Mleko zagotować. Jajka utrzeć z cukrem, pod koniec dodać mąkę i budyn, dodać trochę gorącego mleka, a następnie wszystko wlać do gorącego mleka i zagotować, niech kilka razy „zabulgoce” (uwaga, bo lubi się przypalać).

Przełożyć trzy placki gorącą masą, na wierzch posypać kruszonką. (Ja robię w blaszce do ciasta). Postawić w chłodnym miejscu.

## Salatka z zupek chińskich – Joanna Orzeszko MBP Włodawa

- Dwa opakowania zupek chińskich (ulubione smaki)
- Jedna świeża czerwona papryka
- Jeden świeży długi ogórek
- Średniej wielkości cebulka (słodka)
- Puszka kukurydzy konserwowej
- Kawałek żółtego sera (ok. 300 g)
- Majonez dobrej jakości
- Jogurt naturalny (400 ml)

**Sos:** czosnek (3-4 ząbki), majonez, jogurt naturalny, pieprz ziołowy, sól.

### **Przygotowanie:**

Makaron z zupek chińskich rozkruszamy delikatnie (nie za drobno), doprawiamy przyprawami dołączonymi do opakowania zupek (nie dodajemy tłuszczu z opakowania) i zalewamy wrzątkiem na ok. 6-10 minut pod przykryciem. Następnie odsączamy i pozostawiamy do ostygnięcia.

W tym czasie przygotowujemy sos.

Jogurt naturalny, 2-3 łyżki majonezu, starty na grubych oczkach ser żółty oraz przeciśnięty przez praskę czosnek mieszamy i doprawiamy pieprzem, solą.

Do sosu dodajemy pokrojone w drobną kostkę warzywa: papryka, ogórek, cebulka, odsączona kukurydza.

Makaron zalewamy sosem z warzywami, mieszamy... i kosztujemy :)

*Smacznego :)*

### **Wersja dla smakoszy mięsa:**

do całości można z powodzeniem dodać filet z piersi kurczaka. Wcześniej pokrojony w kostkę, marynowany w ulubionych ziołach i przyprawach. Podsmażony na złoto.

### **LUB:**

Pysznie sprawdza się wersja z wędliną. Pokrojona w paseczki lub kostkę szynka (typu szynka Babuni) uzupełni smak sałatki o niezbędne dla niektórych mięso ;)

### **Przepis na smakowitą nowalijkową sałatkę z serem feta**

Dyrekcja i pracownicy Gminnej Biblioteki Publicznej w Ułężu polecają przekąskę smakowitą nowalijkową sałatkę z serem feta.

#### Składniki:

- średniej wielkości główka sałaty lodowej
- sos z 3 łyżek oliwy, 3 łyżek wody i ziół (w zależności od upodobania)
- ser feta 200 gramów
- średni ogórek 1 sztuka
- małe pomidory 2 sztuki
- 1 mała czerwona papryka
- ½ cebuli

### Przygotowanie:

Przygotowujemy sos z oliwą, wodą i ziołami – wszystko mieszamy. Rwiemy sałatę lodową na kawałki, ogórki kroimy w kostkę, pomidory w cząstki, paprykę w kostkę, cebulę w piórka. Mieszamy. Na koniec dodajemy ser feta pokrojony w kostkę i polewamy sosem z bukietem ulubionych ziół.

Sałatkę robi się bardzo szybko, a podawana z mięsem równie szybko znika z talerzy.

Życzymy smacznego!

### Sernik na zimno z malinami - Katarzyna Bielaś-Jarosińska GBP Cyców

- 0,5 kg sera białego
- 1,5 szkl. śmietany 30%
- 2 łyżki żelatyny
- 4 łyżki cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- 2 galaretki krystaliczne
- biszkopty, owoce sezonowe (np. maliny)

Galaretkę rozpuścić w szklance wody.

Ser przetrzeć przez maszynkę 3 razy. Śmietanę ubić z cukrem pudrem i cukrem waniliowym. Dodać ser. Żelatynę rozpuścić i przestudzoną dodać do sera. Biszkopty ułożyć na dnie tortownicy. Wylać 0,5 masy serowej ułożyć maliny i wylać resztę masy. Na wierzchu ułożyć maliny i zalać tężejącą galaretką.





### Salatka z makaronem Aneta Smyk MBP Łuków Filia nr 1

- 1/2 opakowania drobnego makaronu
- długi ogórek
- puszka kukurydzy
- 25 dag szynki gotowanej
- pęczek szczypiorku
- sól, pieprz
- majonez

Makaron ugotować i ostudzić. Ogórki i szynkę pokroić w kostkę. Wszystkie składniki połączyć ze sobą. Dodać sól, pieprz i majonez. Posypać posiekanym szczypiorkiem.

### Salatkowe ciasto - Renata Zienkiewicz MBP Łuków

Przepyszna sałatka warstwowa, która wyglądem przypomina ciasto, idealna na świętowanie



Składniki:

- 24 sztuki słonych krakersów
- 1 puszka tuńczyka w sosie własnym
- 3 jajka
- 50 g żółtego sera
- 4 łyżki majonezu
- 2 łyżki gęstego jogurtu naturalnego

- Pół pęczka szczypiorku
- Przyprawy: papryka słodka mielona, pieprz czarny mielony

Wykonanie:

1. Na płaskim talerzu lub deseczce układamy 8 krakersów.
2. Ser żółty ścieramy na tarce o małych oczkach i mieszamy z dwiema łyżkami majonezu i jedną łyżką jogurtu. Masę serową wykładamy delikatnie na krakersy.
3. Na masie serowej układamy kolejną warstwę krakersów (8 sztuk).
4. Tuńczyka odczujemy z zalewy, mieszamy ze szczyptą papryki i pieprzu oraz 1 płaską łyżką majonezu i wykładamy na krakersach.
5. Na masie z tuńczyka układamy kolejną warstwę krakersów.
6. Jajka gotujemy na twardo, studzimy i obieramy. Białka ścieramy na tarce o małych oczkach i mieszamy z jedną łyżką majonezu i jedną łyżką jogurtu. Żółtka odkładamy na bok. Masę z białek wykładamy na krakersy.
7. Na masę z białek wykładamy pokruszone żółtka.
8. Wierzch sałatki posypujemy drobno posiekanym szczypiorkiem
9. Sałatkę chłodzimy w lodówce 2-3 godziny

### Malinowa chmurka z bezą - Ewa Grum – GBP w Woli Uhruskiej



## **Składniki**

### **Ciasto:**

3 żółtka  
30 g cukru pudru (3 kopiate łyżki)  
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia  
cukier wanilinowy  
150 g mąki pszennej (1 szklanka)  
100 g masła (pół kostki)

### **Krem:**

500 ml śmietanki 30%  
250 g serka mascarpone (1 opakowanie)  
3 łyżki cukru pudru  
cukier wanilinowy  
2 łyżeczki żelatyny

### **Beza:**

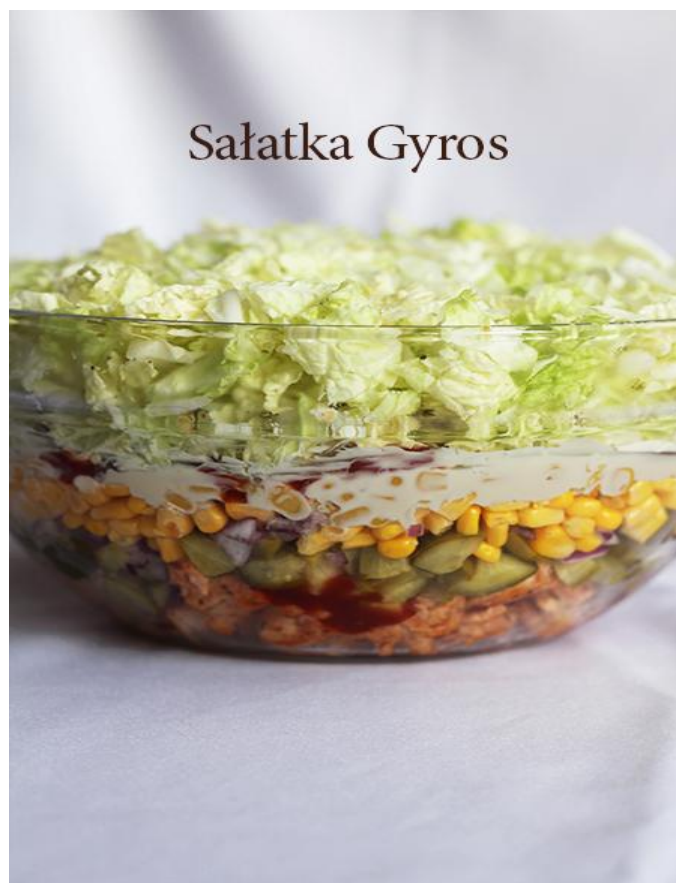
3 białka  
3/4 szklanki cukru  
2 łyżeczki mąki ziemniaczanej  
płatki migdałowe

### **Ponadto:**

500 g malin (świeżych lub mrożonych)  
3 malinowe galaretki

## **Sposób przygotowania**

1. Składniki na ciasto zagnieść i włożyć na 1/2 godziny do lodówki. Po tym czasie rozwałkować i wyłożyć na blachę o wymiarach 21x33 cm. Nakłuć widelcem i piec około 15 - 20 minut w temperaturze 180 stopni. Ostudzić.
2. Galaretki rozpuścić w 3 szklankach wody i schłodzone połączyć z malinami. Tężejące wylać na upieczone ciasto i wstawić do lodówki aby zastygły.
3. Składniki na krem ubić. Żelatynę namoczyć w niewielkiej ilości wody, podgrzać do rozpuszczenia i ciepłą połączyć z kremem. Wyłożyć na stężałą galaretkę z malinami.
4. Białka ubić z odrobiną soli, wsypywać powoli cukier, na końcu dodać mąkę ziemniaczaną, delikatnie wymieszać i rozsmarować na blaszce wyłożonej pergaminem z wyciąganym dnem (ew. zwykła blacha odwrócona do góry dnem), bezę posypać płatkami migdałowymi i piec 1 godzinę w temp. 120-130 stopni. Wystudzić i wyłożyć na masę. Ciasto schłodzić w lodówce, najlepiej kroi się na drugi dzień.



***Składniki:***

- 2 piersi z kurczaka
- kapusta pekińska (mała główka)
- 4-5 ogórków konserwowych
- 1 puszka kukurydzy
- 1 duża cebula
- przyprawa Gyros
- ketchup, majonez

Kapustę pekińską, ogórki, cebulę oraz filety z kurczaka kroimy na drobną kostkę.

Filety sypimy obficie przyprawą Gyros i smażymy na gorącym oleju do uzyskania złocistego koloru, następnie studzimy.

Składniki sałatki układamy warstwami w następującej kolejności:

1. mięso
2. ketchup
3. ogórki
4. cebula
5. kukurydza
6. majonez
7. ketchup
8. kapusta pekińska

## ROSÓŁ Z KOŁDUNAMI Grażyna Jarosz

Rosół to rarytas! To królewska zupa  
Smakuje gdy zimno, dobry jest i w upał.  
Rosół na niedzielny obiad pożądanym,  
Teraz go jadają wszystkie polskie stany.  
Dobry z wiejskiej kury, dobry z wołowiny,  
Z bażanta, indyka i innej ptaszyny.  
Smakuje z kluskami ręcznie zrobionymi,  
Nie gorszy jest z ziemniakami nierozgniecionymi.  
Zupa serwowano od dawnych stuleci ,  
Jadali ją chorzy, starsi oraz dzieci.  
Smak rosółu zależy od sztuki gotowania,  
Na wolniutkim ogniu, bez przykrywania.  
Do zimnej wody mięso wrzucamy  
I coraz bardziej go podgrzewamy,  
A gdy już zacznie wrzeć i bulgotać  
Gaz przykręcamy, może tylko migotać.  
Gdy już po wierzchu "oko" pływa  
to dodajemy różne warzywa:  
Seler , marchewkę, pora, pietruszkę  
I gotujemy jeszcze troszeczkę.  
Kawał cebuli też przypiekamy,  
Bądź też z łupiny nie obieramy.  
Gdy się to wszystko tak pogotuje,  
To z kołdunami pysznie smakuje.  
Są to pierożki z mięsem wołowym  
Ugotowane w wywarze rosółowym.

## **ROSÓŁ „KURA NA MLEKU”**

Tu przed wiekami, gdzie Stężyckie Błonie,  
gdzie się przed laty pasły krowy, gęsi, konie,  
szlachta swe zjazdy właśnie odbywała,  
tu króla swego też wybierać miała.

Gdy się wioska o tym dowiedziała,  
króla w sposób szczególny ugościć chciała,  
więc mu rosółu nagotowała.

Żeby zaś rosół był wyjątkowy,  
wlali do gara mleka od krowy.

Kura na mleku? – nie jeden spyta.

Tak, ta potrawa jest wyśmienita.

Na wiejskiej kurze ugotowana,  
z ręcznie robionym makaronem podana,  
jest w niej marchewka, pietruszka, seler  
i przypraw innych jest także wiele:  
sól, pieprz, cebula na ogniu podpieczona  
i właśnie mlekiem jest zaprawiona.

Odwiedź Stężycę – jak to spróbujesz,  
na pewno nieraz też ugotujesz.

## **BĘDZWOŁY STEŻYCKIE,** to danie z ziemniaków,

farsz z grochu lub mięsa dodaje im smaku.

2/3 porcji stanowią ziemniaki surowe,  
odciśnięte w worku, ze skrobią gotowe.

Trzecią część stanowią pyry gotowane,  
razem po zmieszaniu będą nadziewane.

Na farsz trzeba groch zmielić ugotowany,

a smaku nadają sól i pieprz dodany.

Formować placuszki, łyżkę farszu nakładać

i do wrzącej wody po kilka sztuk wkładać.

Gdy na wierzch wypłyną, jeszcze gotujemy,

kraszone cebulką ze skwarkami smażonymi ciepło podajemy.

### ZUPA „ZARZUCAJKA” znana od stuleci,

jadali ją starzy, młodzi oraz dzieci.

Do wywaru z kości – marchewkę krojono,

Listek , ziele i inne przyprawy wrzucono.

Gdy to prawie miękkie, lekko osolone,

dodano kartofle w kostkę pokrojone.

Jeszcze kilka minut trzeba to gotować,

w tym czasie kapustę trzeba przygotować.

Z beczki ze dwie garście wyjąć ukiszzonej,

lekko ją wypłukać w wodzie niesolonej,

Następnie ją wrzucić do warzyw , ziemniaków,

smażoną cebulkę, pieprz dodać do smaku.

Na koniec zasmażkę ze skwarkami dodać

i gotową , ciepłą na obiadek podać.

Smakuje gdy świeża , dobra odgrzewana,

ma dużo witamin, wszystkim polecana.

### Gryczniak z sosem koperkowym - Przepis Koła Gospodyń i Gospodarzy Wiejskich w Żalinie, gmina Ruda-Huta

Składniki:

- 1 szklanka kaszy gryczanej jasnej
- 1 szklanka mleka
- 2 szklanki zmielonych ugotowanych ziemniaków
- 2 szklanki białego pokruszonego twarogu
- 1 kopiała łyżka masła
- 2 jajka
- sól, pieprz do smaku

Składniki na sos:

1 duży kubek gęstego jogurtu

1 pęczek koperku

sól, pieprz do smaku

Wykonanie sosu:

Koperk siekamy, mieszamy z jogurtem. Przyprawiamy do smaku.

Wykonanie:

Kaszę sparzamy w misce wrzącym mlekiem. Dodajemy ostudzone ziemniaki. Mieszamy z kaszą. Dodajemy pokruszony twaróg, masło (jeżeli masa jest zimna należy roztopić), jajka, sol, pieprz. Wszystko razem dokładnie mieszamy. Powstałą masę wykładamy na stolnicę, formujemy wałek i owijamy papierem do pieczenia posmarowanym masłem lub olejem. Gryczniaka wkładamy do długiej wąskiej foremki. Pieczemy w temperaturze 180°C około 1 godz., aż się zarumieni. Podajemy pokrojony w plastry, polany sosem koperkowym. Gryczniaka można okraszyć skwarkami. Danie smakuje zarówno podane na zimno, jak i na gorąco.

### **Salatka Piknikowa z kurczakiem i orzechami - Teresa Dymek – GBP w Końskowoli**

**Składniki:**

- 2 piersi z kurczaka
- 1 puszka kukurydzy
- 1 słoiczek selera marynowanego
- 15 dag rodzynek (najlepiej takie duże)
- 20 dag orzechów włoskich
- 1 puszka białej fasoli
- 1 średni słoik pieczarek marynowanych
- 4 jaja
- 1 pęczek szczypioru
- 1 średni słoik majonezu
- sól
- pieprz

**Wykonanie:**

Piersi z kurczaka upiec i pokroić w kostkę. Rodzynki sparzyć, orzechy uprażyć i pokroić. Pieczarki i szczypior drobno pokroić. Odcedzić seler, kukurydzę, fasolę. Wszystkie składniki dokładnie wymieszać, dodać majonez, doprawić i przełożyć do salaterki. Ozdobić orzechami i liskami zielonej pietruszki.



## Salatka wiosenna - Anna Piłat – BP w Kazimierzu Dolnym

### **Składniki:**

- główka zielonej sałaty
- 2 średniej wielkości ogórki
- pęczek rzodkiewek
- 3 jaja gotowane
- mała puszka zielonego groszku
- pół szklanki majonezu lub jogurtu greckiego
- sól, pieprz

### **Wykonanie:**

Salatę porwać na małe kawałki, ogórki i rzodkiewkę pokroić na cienkie plasterki, szczypiorek i jajka drobno posiekać. Tak przygotowane składniki wsypać do miski, dodać groszek, połączyć majonezem albo jogurtem, przyprawić solą i pieprzem. Całość dobrze wymieszać.

## Salatka ze szpinakiem i makaronem - Anna Piłat – BP w Kazimierzu Dolnym

### **Składniki na 1 porcję:**

- 2 duże garście świeżego szpinaku
- 1 duża garść makaronu ugotowanego al dente
- 1 – 2 jajka ugotowane na twardo
- 1 laska kabanosa
- 6 – 8 pomidorków koktajlowych
- 5 – 6 suszonych pomidorów
- sól
- ocet balsamiczny

### **Wykonanie:**

Wszystkie składniki połączyć ze sobą i podawać.

## Szparagi w sosie czosnkowo - kolendrowym - Anna Piłat – BP w Kazimierzu Dolnym

### **Składniki:**

- pęczek szparagów
- pół pęczka szczypiorku
- garść świeżej kolendry ewentualnie natki pietruszki
- 2 lub 3 ząbki czosnku
- jogurt grecki
- 2 łyżki oleju lnianego (opcjonalnie)
- sok z cytryny do smaku (opcjonalnie)
- sól, pieprz

### **Wykonanie:**

Szparagi gotujemy na parze aż będą miękkie (5 - 7 minut).

Po wystygnięciu szparagi kroimy na pół lub drobniej zależnie od upodobań. Do jogurtu greckiego dodajemy pokrojony drobno szczypior i kolendrę oraz wyciśnięty czosnek. Jeżeli nie lubimy kolendry możemy ją zastąpić natką pietruszki. Dodajemy olej lniany i sok z cytryny. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Dokładnie mieszamy. Gotowym sosem polewamy szparagi. Potrawa bardzo dobrze się sprawdza, jako samodzielna przekąska lub dodatek do drugiego dania.

## Salatka wiosenna - Danuta Szlendak – PBP Puławy

### **Składniki:**

- 2 jajka ugotowane na twardo
- 1 pęczek rzodkiewki
- 1 pęczek szczypiorku
- 10 dkg sera żółtego

### **Wykonanie:**

Wszystkie składniki pokroić w kostkę. Dodać sól i pieprz. Wszystko wymieszać z sosem (majonez + jogurt).

## Krucze babeczki z owocami - Anna Piłat – BP w Kazimierzu Dolnym

### **Składniki na ciasto:**

- 2 szklanki mąki
- 0,5 szklanki cukru
- 4 żółtka
- 150 gram margaryny

### **Wykonanie:**

Wszystkie składniki połączyć ze sobą, zagnieść ciasto i schłodzić pół godziny w lodówce.

Foremki na babeczki smarujemy niewielką ilością margaryny

i wyklejamy w środku cienką warstwą ciasta.

Babeczki pieczemy w temperaturze 180° około 15 minut do zarumienienia ciasta.

### **Składniki na masę:**

- 250 gram serka mascarpone
- 250 gram śmietanki kremówki
- 2 łyżki cukru pudru

### **Wykonanie:**

Śmietanę ubić z cukrem pudrem. Dodać serek mascarpone i jeszcze krótko razem ubijać.

Upieczone, wystudzone babeczki napełniamy masą i dekorujemy ulubionymi owocami.

## Marchwiak - Oryginalny przepis z Borysowa gmina Żyrzyn wypróbowany przez PBP w Puławach

### **Składniki:**

- 4 jajka
- 1½ szklanki cukru
- 3 szklanki mąki
- 2 szklanki marchwi (startej na tarce)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka oleju
- 1 łyżeczka sody

### **Wykonanie:**

Ubić jajka z cukrem. Dodać szklankę oleju, 2 łyżeczki proszku do pieczenia i łyżeczkę sody. Następnie dodać mąkę. Na końcu wsypać marchew. Wszystko wymieszać. Piec około 40-50 minut w temperaturze 180.

## Konfitura z płatków dzikiej róży - PBP w Puławach – „Smaki ziemi puławskiej”

### **Składniki:**

- 1 kg płatków dzikiej róży
- 1 kg cukru pudru
- kwasek cytrynowy lub sok z cytryny

### **Wykonanie:**

Zebrać czyste płatki róży. Wsypać do nich cukier puder i ucierać razem drewnianą łyżką aż płatki puszcza sok i powstanie przecier. Dodajemy kilka kropli rozpuszczonego kwasu cytrynowego lub soku z cytryny. Przekładamy do słoików, mocno ubijamy. Słoiki zamykamy i przechowujemy w chłodnym miejscu.

## Buleczki zielone odrywane - Przepis Pani Zosi Kozłowskiej z Filii w Woli Gułowskiej GBP Adamów

### **Składniki:**

#### **Ciasto:**

0,5kg mąki pszennej  
250ml ciepłej wody lub mleka  
25g świeżych drożdży  
1 jajko  
1 łyżeczka cukru  
2 łyżeczki soli  
4 łyżki oleju

#### **Masło zielone:**

50g masła  
7 ząbków czosnku  
2 łyżki ziół prowansalskich lub świeżych posiekanych /bazylia, oregano, pietruszka, koperek/

- Do miski wlewamy 250ml ciepłej wody, wkruszamy drożdże, 1 łyżeczkę cukru, 1 łyżeczkę mąki i mieszamy.
- Wyrośnięty rozczyń wlewamy do przesianej mąki, dodajemy jajko, sól i olej. Całość wyrabiamy do uzyskania miękkiego, elastycznego ciasta
- Ciasto przekładamy do miski, przykrywamy ściereczką i odkładamy do wyrośnięcia
- Masło rozpuszczamy w rondelku. Dodajemy przeciśnięty czosnek oraz zioła. Mieszamy
- Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na prostokąt o grubości ok 1 cm

- Rozwałkowane ciasto tnjemy na pasy o szerokości 6 cm
- Paski ciasta smarujemy przestudzonym masłem ziołowym
- Składamy po 5 pasków jeden na drugi
- Kroimy to w 6 cm kwadraty
- Wkładamy kwadraty do wysmarowanej tłuszczem formy na muffiny
- Jak podrosną pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 25-30 minut – do zrumienienia

*SMACZNEGO*

