

Na świąteczny obiad



ROLADA MIĘSNA

30 dag sera żółtego (gouda, morski), 320 ml (260 g) majonezu, 5 jajek, 30 dag mięsa mielonego, 2 średnie cebule, 30 dag pieczarek

Placek: potarkowany żółty ser, majonez i 4 jaja wymieszać, wylać do szerokiej blaszki wyłożonej papierem do pieczenia. Włożyć do rozgrzanego piekarnika i piec 15 minut. Po wyłączeniu zostawić blaszkę na 10 minut w piekarniku. Na tak przygotowany placek wyłożyć farsz.

Farsz: mięso mielone, jajko, pokrojona w kostkę cebula, przyprawy do smaku, ugotowane, ostudzone, drobno pokrojone pieczarki.

Placek z farszem zwinąć w roladę. Piec 45 minut.



KARKÓWKA W SOSIE Z COCA COLĄ

1 kg karkówki, 2 cebule, 60 dag pieczarek

Sos: 1,5 szklanki coca coli, szklanka keczupu pikantnego, 2 łyżki musztardy, sól i pieprz do smaku

Karkówkę pokroić w plastry, dodać sól i pieprz, obtoczyć w mące i usmażyć. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Zalać sosem, dodać zeszkloną cebulę i pokrojone pieczarki. Piec w temperaturze 180°C około 1,5 godz.



ŻEBERKA W MIODZIE

1 kg żeberek, ½ szklanki piwa, 4 łyżki miodu, sok z ½ cytryny, 4 łyżki oliwy, 6 ząbków czosnku, 2 łyżki musztardy (lub łyżka sosu sojowego), łyżeczka ostrej papryki, łyżeczka słodkiej papryki, sól, pieprz do smaku

Z podanych składników zrobić marynatę i zalewać żeberka. Zostawić na noc w lodówce. Następnie obsmażyć na patelni, przełożyć do naczynia żaroodpornego, zalewać marynatą i resztą tłuszczu od smażenia. Piec w temperaturze 180°C przez godzinę, a kolejne 30 minut bez przykrycia.



KOTLETY MIELONE W BOCZKU

0,6 kg mięsa mielonego, 15 plasterków boczku, 1 cebula, jajko, 2 łyżki bułki tartej, sól, pieprz, przyprawy do smaku

Mięso doprawić jak na kotlety mielone, formować roladki, owinąć boczkiem, ułożyć na blachę lub w naczyniu żaroodpornym i piec na złoty kolor. Podawać z ziemniakami i surówką.



KIEŁBASA BIAŁA W PIWIE

1 kg surowej, białej kielbasy, 0,5 kg pieczarek, 3 cebule, 1 piwo (Porter lub Karmi), sól, pieprz do smaku

Kielbasę odparzyć. Pieczarki umyć, pokroić w plastry i podsmażyć. Cebulę obrać, pokroić w piórka następnie podsmażyć. Wszystkie składniki ułożyć w naczyniu żaroodpornym lub blaszce warstwami: kielbasa, pieczarki, cebula. Doprawić solą i pieprzem. Zalać piwem i piec około 30 minut.



PIERNIK MARCHEWKOWY

4 jaja, 1¾ szklanki cukru, 2 cukry wanilinowe, 2 szklanki mąki, 1¼ szklanki oleju, łyżeczka sody oczyszczonej, łyżeczka proszku do pieczenia, łyżka śmietany, 2 szklanki marchwi tarkowanej na drobnych oczkach

Jaja zmiksować z dodatkiem cukru do białości. Dodać przesianą mąkę połączoną z sodą i proszkiem do pieczenia. Wymieszać z łyżką śmietany, olejem i marchwią. Możemy również dodać bakalie i łyżeczkę cynamonu. Piec ok. 50 minut.