**DANIA WIGILIJNE I ŚWIĄTECZNE**

1. **ZUPA BRZADOWA**
2. **WIGILIJNA ZUPA GRZYBOWA**
3. **ZUPA GRZYBOWA**
4. **PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI**
5. **BARSZCZ I USZKA Z GRZYBAMI**
6. **GOŁĄBKI WIGILIJNE**
7. **PASZTECIKI**

****

1. **ZUPA BRZADOWA**

**AUTOR: MARIAN TUSK**

**Składniki:**

Suszone owoce: jabłka, gruszki, śliwki, rodzynki, morele

3 suszone prawdziwki

1 szkl. mąki

2 żółtka

sól, cukier

**Przygotowanie potrawy:**

Suszone owoce wrzucamy do gotującej się wody i dodajemy namoczone wcześniej suszone grzyby. Całość gotujemy.

Mieszamy szklankę mąki z żółtkami i formujemy kluseczki, wrzucamy do gotującej się zupy. Doprawiamy solą i cukrem.

1. **WIGILIJNA ZUPA GRZYBOWA**

**AUTOR: KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH EKOBABKI Z CHMIELNA**



**Składniki:**

200 dkg włoszczyzny

200 dkg suszonych grzybów leśnych

1 cebula

sól, pieprz

**Przygotowanie potrawy:**

Suszone grzyby namaczamy w niewielkiej ilości wody co najmniej dzień wcześniej.

Z warzyw gotujemy wywar, następnie dodajemy namoczone suszone grzyby.

Cebulę kroimy i podsmażamy na złoty kolor i dodajemy do zupy.

Gotujemy na małym ogniu około 20 min. Doprawiamy do smaku.

Zupę możemy podać z kluseczkami.

1. **ZUPA GRZYBOWA**

**AUTOR: KOŁO GOSPODYŃ WIEJSKICH W KOŻYCZKOWIE**

**Składniki:**

suszone grzyby

kurki

pieczarki

cebula

włoszczyzna

masło

śmietana 18 %

wędzony boczek

mąka

ziemniaki

przyprawa maggi

sól, pieprz

**Przygotowanie potrawy:**

Suszone grzyby namaczamy w niewielkiej ilości wody. Odsączone grzyby gotujemy, kroimy na mniejsze kawałki i podsmażamy.

Kurki i pieczarki kroimy i podsmażamy.

Przygotowujemy wywar z włoszczyzny, dodajemy pokrojone w kostkę ziemniaki, a pod koniec gotowania dodajemy wszystkie podsmażone grzyby. Zupę zagęszczamy mąką wymieszaną ze śmietaną i odrobiną wody. Doprawiamy do smaku.

1. **PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI**

**AUTOR: ELŻBIETA ZDROJEWSKA**



**Składniki:**

1 kg mąki

2 jajka

1 łyżeczka soli

0,5 k. masła

0,8 l wody

suszone i świeże grzyby

kapusta kiszona

**Przygotowanie potrawy:**

Roztapiamy masło z wodą i wlewamy do miski z mąką. Dodajemy jajka i sól. Zagniatamy ciasto.

Przygotowujemy farsz: pokrojoną drobno kapustę i grzyby podsmażamy, doprawiamy sola i pieprzem.

Z przygotowanego rozwałkowanego ciasta wycinamy szklanką kółka, które napełniamy farszem i zaklejamy brzegi pierogów.

Wrzucamy pierogi do gotującej się i osolonej wody. Gotujemy ok. 10 min. do miękkości ciasta.

Podajemy pierogi z przesmażoną cebulką.

1. **BARSZCZ I USZKA Z GRZYBAMI**

**AUTOR: WERONIKA PLICHTA**



**Składniki:**

0,5 kg mąki

10 dkg suszonych grzybów

25 dkg świeżych grzybów

2 jajka, 0,5 l wody

**Barszcz:**1 kg buraków świeżych

wędzone kości wieprzowe

ocet

majeranek, czosnek

cukier, sól, pieprz

**Przygotowanie potrawy:**

Do gotującej się posolonej wody dodajemy pokrojone drobno buraki i gotujemy do miękkości. Doprawiamy barszcz pieprzem, czosnkiem, majerankiem, cukrem i octem.

Przygotowujemy uszka: zagniatamy ciasto z mąki, jajek, wody z roztopionym masłem i szczyptą soli. Zagniatamy ciasto i formujemy małe kuleczki.

Wszystkie grzyby drobno kroimy i podsmażamy, doprawiamy solą i pieprzem.

Przygotowane kuleczki ciasta nadziewamy farszem z grzybów i zaklejamy dwa rogi razem.

Barszcz podajemy z ugotowanymi uszkami.

1. **GOŁĄBKI WIGILIJNE**

**AUTOR: KAROLINA ARNDT**

**Składniki:**

główka kapusty

3 paczki kaszy gryczanej

3 cebule

3 garści suszonych grzybów

słodka śmietana 18 %

olej, sól, pieprz

**Przygotowanie potrawy:**

Suszone grzyby namaczamy dzień wcześniej. Kaszę gotujemy w osolonej wodzie.

Namoczone grzyby gotujemy, a następnie odcedzamy, pozostawiając wywar z grzybów.

Grzyby kroimy drobno i podsmażamy z posiekaną drobno cebulą, a następnie dodajemy do ugotowanej kaszy. Dokładnie mieszamy farsz i doprawiamy solą.

Liście kapusty gotujemy, a następnie rozkładamy na stole. Nakładamy farsz i zwijamy gołąbki.

Przygotowane gołąbki układamy do brytfanny, zalewamy wodą i gotujemy ok. 60 min. do miękkości. Wykładamy na półmisek.

Do wywaru powstałego po ugotowaniu gołąbków dolewamy wywar z grzybów, doprawiamy i zagęszczamy słodką śmietaną, całość gotujemy. Gotowym sosem polewamy gołąbki.

1. **PASZTECIKI**

**AUTOR: KRYSTYNA RESZKA**



**Składniki:**

Ciasto:

0,5 kg mąki

1 kostka margaryny

0,5 k drożdży

2 jajka

Cukier

Farsz:

kiszona kapusta

cebula

grzyby leśne

pieczarki

sól, pieprz

**Przygotowanie potrawy:**

Składniki na ciasto zagniatamy i odstawiamy do wyrośnięcia.

Przygotowujemy farsz: podsmażamy kapustę kiszoną, pokrojoną drobno cebulę, grzyby i pieczarki. Całość mieszamy, doprawiamy sola i pieprzem.

Ciasto rozwałkowujemy na duży prostokąt i nakładamy farsz. Pośrodku paska nakładamy farsz i zwijamy długi rulonik wzdłuż dłuższego boku. Dzielimy na mniejsze kawałki.

Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 °C przez ok. 30 min, aż do uzyskania złotego koloru.