

Wybrane przepisy regionalnej kuchni pogranicza.

Hreczanyki- kotlety z mięsa mielonego i kaszy gryczanej.

Składniki

1 kg mięsa mielonego wieprzowo-wołowego,
0,5 kg kaszy gryczanej,
4 jajka,
4 ząbki czosnku,
sól,
pieprz,
olej do smażenia

Wykonanie:

Kaszę gryczaną gotujemy. Po ugotowaniu odcedzamy ją i studzimy. Mięso przekładamy do miski, dodajemy kaszę, przeciśnięty przez praskę czosnek i jajka. Wyrabiamy na jednolitą masę. Doprawiamy do smaku solą, pieprzem.

Formujemy kotleciki i smażymy z każdej strony na rozgrzanym oleju.

KISEŁYCIA – zupa na bazie kwasu z kapusty

Składniki

2 łyżki mąki razowej zmieszanej z białą (pszennej, żytniej lub owsianej)
1 l bulionu warzywnego
1/2 szklanki mleka
1/3 szklanki śmietany
1 szklanka kwasu z kapusty,
3 -4 ząbki czosnku
ziele angielskie - kilka ziaren
liść laurowe (bobkowe) –kilka
pieprz i sól do smaku
koperek
kilka ziemniaków
kawałek wędzonej słoniny lub smalcu ze skwarkami

Wykonanie:

Do gotującego się bulionu warzywnego wlewamy kwas z kapusty, dodajemy liście bobkowe, ziele angielskie, sól, pieprz i czosnek. Wywar gotować przez kilka minut. Mąkę śmietaną i mleko mieszamy energicznie (żeby nie było grudek, jeśli za gęste, dodajemy trochę wody w trakcie mieszania). Następnie, wlewamy do gotującego się wywaru zabielając go, mieszamy zupę i doprowadzamy do wrzenia. Dodajemy jeszcze koperek, sól i pieprz do smaku i na koniec skwarki wytopione ze słoniny. Podajemy z ugotowanymi ziemniakami. Ziemniaki można ugotować wcześniej bulionie warzywnym.

Klepek – kluski owsiane z serem białym i smażoną cebulką.

Składniki:

20 dag płatków owsianych
mleko
1 jajko
Sól i pieprz
mąka pszenna razowa – można użyć też jasnej
okrasa:
30-40 dag twarogu
2 duże cebule
łyżka smalcu i 2-3 łyżki skwarek wieprzowych

Wykonanie:

Płatki owsiane zalewamy gorącym mlekiem tak by tylko były nim pokryte, zakrywamy talerzem i zostawiamy do spęcznienia.

Kiedy płatki wystygną i są już miękkie, wbijamy do nich jajko i zaczynamy wszystko ręką mieszać dosypując mąki – tak by ciasto się skleilo. Formujemy na stolnicy wałki z otrzymanego ciasta i kroimy je na 2cm kawałki (kopytka). W garnku gotujemy wodę, solimy. Gotowe kluski gotujemy kilka minut do miękkości. Cebulę siekamy i szklimy na patelni na roztopionym smalcu ze skwarkami. Kiedy cebula jest miękka, zdejmujemy ją z ognia i dodajemy rozkruszony ser, mieszamy, doprawiamy solą i pieprzem. Kluski odcedzamy i wykładamy na talerze, okraszamy je serem z cebulką i od razu podajemy.

Przepisy zebrała: Marta Grzybowska