

Ce-Te-eRka

DODATEK ŚWIĄTECZNY

Zupa grzybowa

Składniki na ok. 4 porcje:

- 500 g świeżych lub mrożonych grzybów (np. prawdziwki, podgrzybki, zajęczki, maślaki, kozaki)
- 1 cebula
- 1 litr wywaru warzywnego
- 2 łyżki masła
- 1 marchewka
- ok. 50 ml słodkiej śmietany 30-36%
- garść natki pietruszki
- sól, pieprz
- Makaron



Sposób przygotowania:

1. Grzyby oczyścić. (Grzyby najlepiej oczyścić szczoteczką z zabrudzeń. Jeśli to nie wystarczy można je szybko opłukać w misce z zimną wodą i osuszyć na ręczniku papierowym). Pokroić na spore kawałki.
2. Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać masło. Dodać cebulę i smażyć na średniej mocy palnika, aż się zeszkli. Dodać pokrojone grzyby i smażyć na większej mocy palnika ok. 5 minut.
3. Marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
4. Natkę pietruszki posiekać drobno.
5. Grzyby z cebulą przełożyć do niedużego garnka, dodać marchewkę i zalać gorącym wywarem. Doprowadzić do zagotowania. Od zagotowania, gotować ok. 15 minut pod przykryciem, na małej mocy palnika, aż grzyby i marchewka będą miękkie.
6. Pod koniec dodać natkę pietruszki. Doprawić śmietaną, solą i pieprzem do smaku.
7. Podawać z ugotowanym makaronem.

Pierogi grzybowe



Przygotowanie. Grzyby opłukać, zalać zimną wodą i odstawić na 6 godzin lub na całą noc. Następnego dnia zagotować, dodać obraną marchewkę, pietruszkę i gotować aż będą miękkie. Pod koniec gotowania doprawić solą i pieprzem.

Kapustę ugotować w 300 ml wody do miękkości z dodatkiem soli (ok. 45 - 60 minut), dokładnie odcisnąć. Grzyby, marchewkę i pietruszkę odcedzić, zachowując wywar (wykorzystać do np. do zupy grzybowej). Bardzo dobrze odcisnąć z wody i razem z kapustą zmielić w maszynce do mięsa o bardzo dużych oczkach, ok 1 cm średnicy. Jeśli nie mamy maszynki, grzyby i warzywa można też drobno posiekać na desce. Na patelni na oleju zeszklić cebule, dodać do farszu. Składniki farszu dobrze wyrobić, łącząc wszystkie składniki, doprawić solą i pieprzem. Mąkę przesiać na stolnicę, zrobić wgłębienie, dodać sól i olej. Stopniowo dodając ciepłą wodę wyrabiać ciasto, zagarniając mąkę do środka wgłębienia. Ciasto wyrabiać aż będzie miękkie i elastyczne, przez około 15 minut. Przykryć ściereczką. Nastawić wodę w garnku na gotowanie, Posolić. Ciasto podzielić na 4 części, kolejno rozwałkować na placki. Małą szklanką wycinać łyżeczka, na środek nakładać farsz, składać na pół i zlepiać brzegi w pierogi. Gotować do miękkości, przez około 3 - 5 minut Można sprawdzić, czy pierogi są już miękkie, odławiając jednego na łyżkę cedzakową i dotykając palcem. Podawać ze smażoną na oleju pokrojoną cebule.

Kolęda

Ach ubogi żłobie

Ach ubogi żłobie,
Cóż ja widzę w tobie?
Droższy widok niż ma niebo,
W maleńkiej osobie,
Droższy widok niż ma niebo,
W maleńkiej osobie.

Zbawicielu drogi,
Jakżeś to ubogi,
Opuściłeś śliczne niebo,
Obrąłeś barłogi

Czyżeś nie mógł Sobie,
W największej ozdobie,
Obrać pałacu drogiego,
Nie w tym leżeć żłobie?

Gdy na świat przybywasz,
Grzechy z niego zmywasz,
A na zmycie tej sprośności,
Gorzkie łzy wylewasz.