

Wiadomości

Piątek, 26 maja 2017

BABSKI KOCIOŁ: Zupa sułkowska i kruche ciasto z owocami

Podczas warsztatów uczestnicy sami mogli wziąć czynny udział w tworzeniu tych specjałów wykonując wyznaczone przez gospodynie zadania. Nie zabrakło też degustacji wspólnie przygotowanych potraw.

Zupa Sułkowska

Składniki:

60 dkg mięsa mielonego

3 duże pory

4 cebule

½ kg pieczarek

3 serki topione kremowe

1 serek Almette (ziołowy)

pieprz, jarzynka

Mięso mielone poddusić na margarynie. Pory, cebulę i pieczarki pokroić, dodać do mięsa, zalać dwoma litrami wody i ugotować do miękkości. Serki rozprowadzić wywarem, wlać do zupy, doprawić jarzynką i pieprzem, zagotować, a na talerzu posypać natką pietruszki.

Ciasto kruche z owocami

60 dkg mąki

30 dkg cukru pudru

1 margaryna Palma

mały proszek do pieczenia

cukier waniliowy

6 żółtek

szczypta soli

Zarobić ciasto, dodać kwaśną śmietanę - ile zabierze mąka; można dodać odrobinę oleju.

Ciasto dzielimy na dwie części, wałkujemy, wykładamy na wysmarowaną blachę. Na wierzchu wykładamy owoce. Przykrywamy drugą częścią ciasta i pieczemy ok 45 min w temperaturze

180-200 stopni. Można zrobić również kruszonkę zamiast wierzchniego ciasta. Przepis na kruszonkę: 20 dkg masła, szklanka cukru, szklanka mąki.

/Centrum Kultury i Turystyki w Wieliczce/

fot. CKiT/FOTO Rogalska