PIEROGI Z SEREM I SZPINAKIEM Joanna Musiał, Weronika Hellwich

Składniki:

700g mąki orkiszowej

450ml gorącej wody

1łyżka oliwy z oliwek

1szt. jajka

200g sera białego chudego

200g szpinaku

2ząbki czosnku

2g pieprzu cayene

Sposób wykonania:

Ser biały rozgniatamy widelcem. Dodajemy utarty czosnek i pieprz cayenne. Szpinak myjemy, dorywamy łodygi. Listki wrzucamy do wrzącej wody. Gotujemy ok 3 minuty. Wylewamy na sito, studzimy i drobno kroimy. Ser mieszamy ze szpinakiem. Mąkę wodę i jajko zagniatamy na ciasto
i wyrabiamy przez 15 minut. Gotowe ciasto dzielimy na mniejsze części i rozwałkujemy. Szklaną wycinamy krążki w cieście a na nich układamy farsz. Zwijamy ciasto, formując pierogi. Do garnka
z wodą dodajemy łyżkę oliwy z oliwek i doprowadzamy do wrzenia. Na wrzątek wkładamy pierogi
i gotujemy przez ok 15 minut.

 RYBA PO GRECKU Z PIECZARKAMI Martyna Piasek, Natalia Wyruszyńska

Składniki:

400g filetu z dorsza

500g pieczarek

180g marchwi

100g rodzynek

200g cebuli

2szt pietruszki korzennej

340g pomidora

Sposób wykonania:

Rybę pieczemy w piekarniku w temperaturze 160 stopni przez 30 minut. Marchew i korzeń pietruszki gotujemy na parze po czym ścieramy na tarce o grubych oczkach. Pieczarki, cebule i pomidory kroimy w kostkę i dodajemy do marchwi i korzenia pietruszki. Rodzynki zalewamy wrzątkiem. Gdy już zmiękną dodajemy je do warzyw. Tak przygotowane warzywa wykładamy na rybę i pieczemy 20 minut w temperaturze 150 stopni.

 MUFINY ŚWIĄTECZNE Aleksandra Matuszek, Oliwia Kujawa

Składniki:

100g płatków owsianych

50g płatków migdałowych

50g suszonych moreli

24g suszonej żurawiny

200g jogurtu naturalnego

180g mąki orkiszowej

1szt. jajka

2łyżki miodu gryczanego

1łyżeczka cynamonu

8 łyżek oliwy z oliwek

2,5łyżeczki proszku do pieczenia

0,5łyżeczki sody oczyszczonej

Sposób wykonania:

Płatki owsiane łączymy z jogurtem i odstawiamy na kilka minut. Morele kroimy w drobną kostkę. Mąkę mieszamy z cynamonem, proszkiem do pieczenia i sodą. Przesiewamy do miski. Do mąki dodajemy migdały, morele i suszoną żurawinę. Do płatków z jogurtem dodajemy roztrzepane jajko, miód i oliwę. Całość mieszamy z suchymi składnikami. Do blaszki wyłożonej papilotami przekładamy ciasto. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do temp. 180 stopni przez ok 25 minut.

KARP Z PISTACJAMI I POMARAŃCZOWYMI BURAKAMI Linda Dobkiewicz, Natalia Pawłowska, Sandra Dobkiewicz

Składniki:

700g karpia

7 łyżek pistacji posiekanych

7 łyżek bułki tartej

2szt. szalotka posiekana

0,5szt. skórki z cytryny

1szt. skórki z pomarańczy

0,25 łyżeczki pieprzu czarnego

4łyżki natki pietruszki

1 ząbek czosnku przeciśnięty przez praskę

8łyżek oliwy z oliwek

3szt. buraków

0,5 szklanki soku z pomarańczy

70g rodzynek

0,5łyżeczki cynamonu

Sposób wykonania:

Rozdrobnione pistacje prażymy na suchej patelni. Mieszamy z bułką tartą, szalotką, skórką z cytryny, czosnkiem, natką pietruszki, 6 łyżkami oliwy z oliwek i świeżo zmielonym pieprzem. Karpia dzielimy na dzwonki, płuczemy zimną wodą. Układamy na blaszce do pieczenia i przykrywamy pistacjowym farszem, lekko dociskamy do ryby. wkładamy do piekarnika i pieczemy 20 minut w temperaturze 180 stopni. Buraczki myjemy, każdy zawijamy oddzielnie w kawałek folii aluminiowej, układamy na blaszce do pieczenia i pieczemy ok 1 godziny w temp 200 stopni. Rodzynki zalewamy wrzącą wodą
i moczymy 20 minut. Buraczki obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach. Dodajemy do nich skórkę i sok z pomarańczy, mieszamy z odsączonymi rodzynkami. Doprawiamy cynamonem i spora ilością świeżo zmielonego pieprzu. Mieszamy i podgrzewamy.

 GOŁĄBKI WIGILIJNE Z KASZĄ I GRZYBAMI Karolina Łukaszewska, Agata Miężał

Składniki:

1szt. kapusty białej

100g suszonych grzybów

200g cebuli

2 szklanki kaszy gryczanej prażonej

3szklanki wody

30g masła

0,25łyżeczki pieprzu czarnego

Sposób wykonania:

Grzyby suszone płuczemy i moczymy w zimnej wodzie, odstawiamy na noc. Następnego dnia gotujemy i kroimy w paski. Zachowujemy wywar. Kapustę gotujemy w garnku, nożem oddzielamy liście wierzchnie (już sparzone). Cebulę kroimy w plasterki i parujemy do miękkości, szatkujemy. Do garnka wlewamy 3 szklanki wody dodajemy masło i gotujemy. Na wrzątek wrzucamy opłukana
i przebrana kaszę. Zmniejszamy ogień i gotujemy aż kasza wchłonie wodę. Dodajemy grzyby i cebulę. Dokładnie mieszamy. Wstawiamy garnek z kaszą do piekarnika nagrzanego do 160 stopni i pieczemy przez 40 minut. Odstawiamy do wystudzenia. Kaszę zawijamy w liście kapusty i układamy ciasno
w naczyniu żaroodpornym. Zalewamy wywarem z grzybów i pieczemy w temp. 160min przez godzinę.