

Konkurs kulinarny „Na najlepsza zupę mleczną lub chłodnik”

Przepisy

KGW ZATYCZANKI

„Wiśniowy chłodnik”

Składniki: 1 kg wiśni, 2 l wody, 1 szkl. Cukru, 1 szkl. Miodu, 6 łyż. Mąki ziemniaczanej, 1 kg ryżu, 1 l maślanki, 1 l śmietany 18%

KGW SEDRANIANKI

„Nasz chłodnik”

Składniki: 4 buraki, 1 pęczek rzodkiewek, 4 ogórki, koperek, szczypiorek, 2 jogurty naturalne, maślanka.

Wykonanie: Umyte buraki odgotować z odrobiną soli, cukru i octu. Resztę umytych warzyw pokroić lub startować (ogórki obrać). Ugotowane buraki też zetrzeć, dodać kilka łyżek wody od gotowanych buraków i resztę warzyw. Zalać lekko zmiksowaną maślankę z jogurtem, połączyć i przybrać.

KGW BABCZANKI

„Chłodnik”

Składniki: 4 pęczki botwinki, 4 pęczki rzodkiewki, 10 szt. ogórków gruntowych, 2 pęczki szczypiorku, 1 szt. jajek, 4 szt. Maślanki mazurskiej, 2 szt. śmietany.

KGW Sprytne Babki z Zajd

„Ryż na mleku po pańsku”

Składniki: 1 litr mleka, 50 g migdałów, 25g suszonej żurawiny, skórka starta z połowy cytryny, 20g miodu, laska cynamonu, owoce sezonowe, płatki migdałowe do dekoracji

Wykonanie:

1. Migdały jeśli są nieobrane ze skórek, zalać wrzątkiem i po około 156 minutach obrać ze skórek (w przypadku obranych już migdałów pominąć ten krok)
2. Migdały zemleć lub drobno posiekać, wymieszać z miodem, rozprowadzić w połowie ilości mleka, dodać cynamon i gotować na małym ogniu około 10 min. Po ugotowaniu wyjąć laskę cynamonu.
3. Ryż opłukać, zalać pozostałym mlekiem i gotować na małym ogniu prawie do miękkości. W razie potrzeby dolać mleka.
4. Prawie ugotowany ryż połączyć z ugotowanymi migdałami, dodać skórkę cytrynową i żurawinę, gotować 5-8 minut.
5. Płatki migdałowe uprzyżyć na suchej patelni. Zupę przełożyć do misek i udekorować płatkami i świeżymi owocami.

KGW „PSZCZÓŁKI”

„Mleczna wariacja”

Składniki: 5 jaj, szczypta soli, 0,5kg mąki (może być więcej do zagniecenia), 5 l mleka

Wykonanie: Jaja zagniatamy z mąką. Rozwałkowujemy na cienkie placki. Zwijamy w rulon i cieniutko tniemy na lewo i prawo. Mleko zagotowujemy, wysypujemy stopniowo makaron. Gotujemy 15-20 min. Do mleka szczypta soli.

KGW ROSOCHACYNKI

„Mleczna rozkosz”

Składniki: mleko 2L, jajko 2 szt., mąka 4 łyżki, miód, owoce: maliny, wiśnie, borówki

KGW ZaMożne

„Chłodnik”

10 kg ogórka gruntowego

Koper 5 pęczków

Natka pietruszki 5

Rzodkiewka 6 pęczków

Jogurt

KGW Kije i Wianki

„Zupa mleczna z dynią”

SKŁADNIKI NA ZUPĘ: 1 litr mleka 1/2 kg mięszu dyni 1/2 szklanki wody 1/2 łyżeczki soli cukier do smaku Dynię pokrój na kawałki, wrzuć do garnka, zalej wodą i uduś do miękkości (powinna się dawać rozgniatać widelcem). W dużym rondlu zagotuj mleko z solą, dodaj dynię