

KUJAWSKO-POMORSKIE TWAROGOWE PYZY Z OKRASĄ



Składniki:

- 500 g ziemniaków
- 200 g twarogu pułtłustego lub tłustego MU!
- 1 jajko
- 3 łyżki mąki ziemniaczanej
- 100 g boczku wędzonego
pieprz, sól do smaku

Przygotowanie:

Ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie do miękkości i utłucz lub przeciśnij przez praskę. Połącz ziemniaki z twarogiem, jajkiem, mąką oraz przyprawami. Formuj nieduże pyzy. Gotuj w osolonej wodzie przez 10 minut od wypłynięcia. Po ugotowaniu odcedź. Boczek pokrój w kostkę i podsmaż na skwarki. Polej gotowe pyzy powstałą okrasą.

ŚLĄSKIE KNEDLE Z TWAROGIEM I ŚLIWKAMI



Składniki:

- 500 g ziemniaków
- 200 g twarogu pułtłustego lub tłustego MU!
- 2 jajka
- 200 g mąki pszennej
- 10 śliwek węgerek bez pestek
cukier, sól do smaku
- masło Ekstra MU!
- bułka tarta

Przygotowanie:

Ziemniaki ugotuj w osolonej wodzie do miękkości i utłucz lub przeciśnij przez praskę. Połącz ziemniaki z twarogiem, jajkami, mąką i solą. Zagnieć gładkie ciasto. Z ciasta formuj nieduże kule, do każdej włóż śliwkę z łyżeczką cukru. Gotuj w osolonej wodzie, aż wypłyną. Podawaj z bułką tartą zrumienioną na maśle.

STAROPOLSKIE ZRAZY WOŁOWE ZAWIJANE



Składniki:

- 600 g wołowiny (najlepiej rostbief)
- 2 cebule
- 100 g boczku wędzonego
- 2 ogórki kiszane
- 2 łyżki musztardy
- 2 łyżki masła Ekstra MU!
- pieprz, sól do smaku
- 1 l bulionu mięsnego lub warzywnego

Przygotowanie:

Pokrój wołowinę na cienkie plastry, rozbij je tłuczkiem. Posmaruj każdy plaster musztardą, dopraw pieprzem i solą. Na każdym plasterku ułóż kawałek boczku, paseczek ogórka i trochę cebuli pokrojonej w piórka. Zwiń roladki i zepnij wykałaczkami. Obsmaż zrazy na maśle, dodaj cebulę i duś w bulionie przez ok. 1 godzinę.

MAZOWIECKI KOTLET SCHABOWY



Składniki:

- 500 g schabu wieprzowego
- 2 jajka
- 100 g bułki tartej
- 100 g mąki pszennej
- 100 ml śmietany MU! 18%
- 1 cytryna
- pieprz, sól do smaku
- olej lub masło Ekstra MU!

Przygotowanie:

Oczyść i rozbij schab na cienkie kotlety. Dopraw je pieprzem i solą.

Panieruj kolejno w mące, roztrzepanych jajkach i bułce tartej.

Usmaż na złoty kolor na gorącym oleju lub maśle. Podawaj z łyżką śmietany i plasterkiem cytryny

KASZUBSKA ZUPA RYBNA



Składniki:

- 500 g różnych ryb (np. dorsz, płastuga) pozbawionych ości i skóry
- 1 l bulionu rybnego lub warzywnego
- 2 ziemniaki
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 100 ml śmietany UHT MU! 30%
- 2 łyżki masła Ekstra MU!
- pieprz, sól, koperek do smaku

Przygotowanie:

Ugotuj bulion, dodaj pokrojone w drobną kostkę ziemniaki, marchewkę oraz pietruszkę. Na maśle zeszklij drobno posiekaną cebulę i dodaj do bulionu. Delikatnie włóż kawałki ryb do zupy, gotuj przez kilka minut. Dodaj śmietanę, dopraw pieprzem, solą i koperkiem.