



PRZEPISNIK

receptury kuchni kresowej

STRUDLE, BAJGLE, PISZINGERY



www.festiwalkresow.pl

Drodzy młodzi Kucharze,
Uczcie się piec i gotować, niech to będzie dla Was wielka przygoda,
zabawa i radość, którą podzielicie się z bliskimi.
Pytajcie babć oraz mam o dawne przepisy i zapisujcie je, ponieważ
gdy dorośnięcie będą one dla Was pięknym wspomnieniem
Waszego dzieciństwa.

Życzę Wam wszystkiego smacznego i słodkiego w życiu.



Gmina
Lubaczów

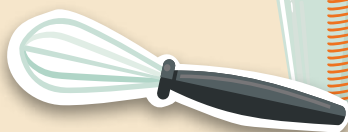
Wiesław Kapel
Wójt Gminy Lubaczów



STRUCLA JABEKOWA



2017



SKŁADNIKI NA CIASTO:

250 g mąki tortowej
2 łyżki oleju
sól
ok. 125 ml letniej wody

SKŁADNIKI NA NADZIECIE:

500 g jabłek
30 g bułki tartej
30 g masła
30 g rodzynek
40 g cukru
1 łyżeczka cynamonu
masło do posmarowania
cukier puder

WYKONANIE:

Wsypać mąkę na stolnicę, dodać olej, sól, letnią wodę i delikatnie zagnieść. Ciasto ugniatać tak długo, aż będzie odstawać od deski i od ręki, podsypać mąką, posmarować olejem i odstawić na ½ godz. Następnie możliwie równo rozwałkować ciasto na posypanej mąką lnianej ściereczce.

Obsypanymi mąką dłońmi bardzo ostrożnie naciągać we wszystkich kierunkach, rozpoczynając od środka, aby ciasto było cienkie. Grubsze brzegi poobcinać i postępować dalej według poniższych wskazówek. Ciasto posmarować roztopionym masłem. 2/3 powierzchni ciasta posypać podsmażoną na złoto bułką tartą.

Rozłożyć obrane i pokrojone w plasterki jabłka, posypać cukrem, cynamonem i rodzynkami. Ciasto zrolować i położyć na wysmarowanej tłuszczem blasze. Posmarować rozpuszczonym masłem i piec w rozgrzanym do 200°C piekarniku ok. 25 min. Po upływie połowy czasu ponownie posmarować masłem. Wyjąć z piekarnika, pokroić w porcje i posypać cukrem pudrem.

Strucla świetnie smakuje z sosem waniliowym.

SOS WANILIOWY:

500 ml mleka, 100 g cukru, 2 żółtka, rum,
20 g waniliowego proszku budyniowego

Połowę mleka zagotować z cukrem. Pozostałą część rozmieszać z budyniem waniliowym i żółtkami. Powstałą masę wlać do gotującego się mleka i stale mieszając ponownie zagotować na małym ogniu, po ostudzeniu doprawić rumem. Połowa ilości mleka może być zastąpiona śmietaną do kawy lub śmietanką kremówką.

MIODOWNIK LITWIŃSKIEGO



2019

SKŁADNIKI:

- 15 g drożdży
- 1 jajko
- 50 g masła
- 120 g miodu płynnego
- 100 g cukru
- 250 g mąki pszennej
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 2-3 ziarna pieprzu angielskiego (utłuczone lub zmielone)
- 3 goździki (utłuczone lub zmielone)
- 2-3 łyżki stołowe rodzynek
- 2-3 łyżki pokrojonych orzechów włoskich



WYKONANIE:

Pokruszone drożdże, jajko, masło, trochę cukru – dobrze utrzeć. Ucierając dodawać pozostały cukier. Dalej ucierając wlać miód oraz przesianą mąkę. Na koniec wmieszać oprószone w mące rodzyinki i orzechy.

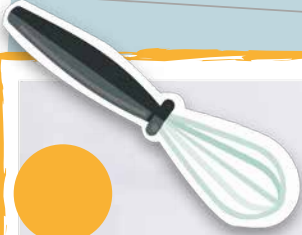
Piec ok. 50 min. w małej wąskiej foremce w temp. 180°C.

Ciasto jest niewysokie i pachnące miodem. Jest to klasyczny, stary miodownik – nieprzekładany żadną masą. Oczywiście można go przekroić i przełożyć powidłem, np. śliwkowym lub masą kajmakową z orzechami.



CWIBAK

2018



SKŁADNIKI:

7 jaj

250 g mąki

250 g cukru

bakalie (orzechy włoskie, rodzyunki, morele suszone, żurawina)

cukier puder

WYKONANIE:

Ucieramy żółtka z cukrem, łączymy z mąką i jednym całym jajkiem. Ubijamy pianę z białek na sztywno. Bakalie obtaczamy w mące i dodajemy do masy z żółtek, cukru i mąki. Delikatnie łączymy z pianą.

Następnie całość przelewamy do formy. Pieczemy około 50 minut w temperaturze 180°C. Po upieczeniu posypujemy cukrem pudrem.



LWOWSKI TORCIK CZEKOLADOWY

2020



SKŁADNIKI:

- 15 dkg mąki
- 15 dkg cukru
- 2 jajka
- 4 dkg masła
- 3 dkg kakao
- ½ szklanki ciepłego mleka
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia



WYKONANIE:

Do maku try wbijamy całe jajka.

Dodajemy masło, cukier i mąkę. Ucieramy do momentu, aż masa będzie gładka i zmieni kolor na jaśniejszy. Dodajemy porcjami ciepłe mleko dalej ucierając. Dodajemy porcjami kakao. Na koniec wsypujemy proszek do pieczenia. Ciasto przelewamy do wysmarowanej masłem tortownicy o średnicy 18 cm. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 40 minut.

Upieczone ciasto powinno odstawać delikatnie od brzegów formy. Ciasto wykładamy z tortownicy i odstawiamy do wystygnięcia.

Następnie przekrawamy ciasto na pół i smarujemy marmoladą (najlepiej domową). Wierzch można poleć glazurą czekoladową.



LWOWSKI KOCH

2021



SKŁADNIKI:

3 duże czerstwe bułki
3 jaja
50 g cukru pudru
cukier waniliowy
1 łyżka miękkiego masła
400 g wydrylowanych wiśni
mleko do namoczenia bułek
masło do wysmarowania formy



WYKONANIE:

Bułki połamać na kawałki i namoczyć w mleku.
Masło utrzeć w makutrze z cukrem pudrem, cukrem waniliowym i żółtkami.
Z białek ubić pianę na sztywno. Odcisnąć bułki.
Do makutry dodawać stopniowo masę bułczaną, następnie pianę z białek.
Na koniec dodać wydrylowane wiśnie.
Wymieszać wszystko delikatnie, przełożyć do formy wysmarowanej masłem
i piec około godziny w 180 °C.
Upieczone ciasto posypać cukrem pudrem.



LEGUMINA POMARAŃCZOWA

2022



SKŁADNIKI:

1 pomarańcza
120 g zmielonych migdałów
100 g cukru
60 g bułki tartej
4 jajka
120 g marmolady morelowej



WYKONANIE:

Oddzielić białka od żółtek. Żółtka utrzeć z cukrem na puch, dodawać do nich kolejno: zmielone migdały, sok i skórkę z pomarańczy, bułkę tartą. Wymieszać łyżką. W oddzielnym naczyniu ubić białka na sztywną pianę i delikatnie dodać do masy z żółtek. Połączyć delikatnie starając się jak najmniej uszkodzić strukturę masy.

Wylać do tortownicy wyłożonej papierem do pieczenia i wysmarowanej delikatnie tłuszczem. Piec ok 25-30 minut w temperaturze 180 C, aż ciasto nabierze koloru.

Po upieczeniu uchylić drzwiczki piekarnika i pozostawić w ciepłe do lekkiego wystudzenia. Następnie wyjąć ciasto z formy, przekroić na dwa placki. Przełożyć marmoladą i podawać oprószone cukrem pudrem lub lukrem.



LWOWSKIE CIASTO W CIEŚCIE 2023



SKŁADNIKI NA CIASTO:

3/4 szklanki mąki pszennej
70 g masła
1 żółtko
1/2 łyżki śmietany kwasnej 12 %
skórka starta z pomarańczy

MASA ŻÓŁTKOWA:

3 żółtka
3 łyżki cukru
3 łyżki mąki pszennej
3 łyżki śmietany kwasnej 12 %
1 łyżka cukru z prawdziwą wanilią

WYKONANIE:

Przygotowanie ciasta kruchego:

Wyspać mąkę do miski, dodać pokrojone masło, wymieszać razem. Dodać żółtko, śmietanę i skórkę otartą z wcześniej wyszorowanej pomarańczy. Zagnieść ciasto, zawinąć je w folię i włożyć do lodówki na 30 minut.

Masa żółtkowa:

Żółtka ubić z cukrem i cukrem waniliowym na biały puch, dodać śmietanę i mąkę, dalej ubijając.

Przygotowanie bezy:

Białka ubić na puszystą, sztywną pianę dodawać cukier i ubijać dalej.

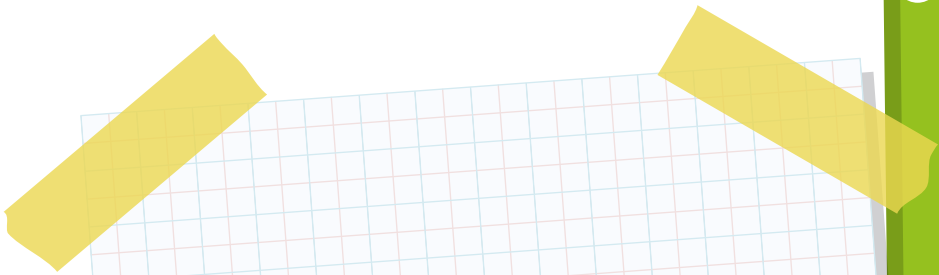
Składanie ciasta:

Dno i brzeg wyłożyć ciastem, nakłuć widelcem i piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 20 minut. Na podpieczony spód wylać masę żółtkową, a na niej wyłożyć pianę z białek. Piec jeszcze 30 minut w tej samej temperaturze +5 minut z termoobiegiem, aby beza się zrumieniła.

SKŁADNIKI NA BEZĘ:

4 białka
6 łyżek cukru
1 łyżka cukru
z prawdziwą wanilią









Gmina
Lubaczów

www.gminalubaczow.pl