



PRZEPISY KULINARNE NA WECZÓR WIGILNY

DORSZ ZAPIEKANY W PAPRYCE

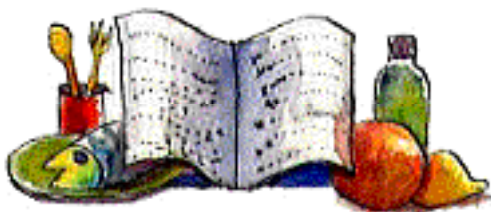
Składniki:

- 400 g filetów z dorsza,
- sól, pieprz,
- 3-4 łyżki octu winnego,
- 1 łyżka tymianku,
- 4 duże papryki czerwone i żółte,
- 2 cebule,
- 3-4 pomidory (300 g),
- 2 łyżki oleju.



Jak przyrządzić?

Filety opłukać, osuszyć, ułożyć na talerzu, oprószyć solą i pieprzem. Ocet wymieszać z 3-4 łyżkami wody i tymiankiem, skropi rybę, odstawić na 15 min. Papryki umyć, wyciąć gniazda nasienne, opiec w piekarniku, wyjąć, wystudzić, zdjąć skórę. Paprykę pokroić w paski. Formę do pasztetu wysmarować łyżką oleju. Dno i ścianki wyłożyć paskami papryki, układając na przemian żółtą i czerwoną. Rybę osuszyć. Pomidory sparzyć, obrać, pokroić w kostkę. Cebule obrać, pokroić w plasterki. Do formy włożyć 1/2 cebuli i pomidorów, oprószyć solą i pieprzem, ułożyć rybę, pozostałe pomidory i cebulę, oprószyć solą i pieprzem, przykryć papryką, skropić olejem. Piec przez 45 min w temp. 180°C.



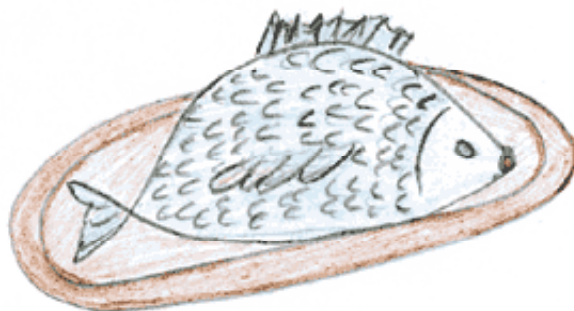
KARP PO ŻYDOWSKU

Składniki:

Karp, cebula (tyle ile waży karp po sprawieniu, pokrojona w plastry), marchew, pietruszka, seler, migdały (10 do 20 szt.), rodzynki (garstka), liść bobkowy, pieprz ziarnisty (do smaku).

Jak przyrządzić?

Po oprawieniu i pokrojeniu w «dzwonka» rybę solę i lekko cukruję i odstawiam na 2-3 godz. do zimnego pomieszczenia. Głowy karpia, płetwy, jarzyny, cebulę, pieprz, liście bobkowe - zalewam wodą i gotuję na wolnym ogniu ok. 1- 1:15 godz. Osobno gotuję migdały i rodzynki w małej ilości wody. Po zgotowaniu wyjmuję głowy, płetwy, jarzynę, a cebulę przecedzam przez sito. W przecedzonym wywarze gotuję na bardzo małym ogniu dzwonka karpia, migdały, rodzynki, tłuszcz z karpia (ok. 25 minut). Pod koniec gotowania dodaję całą przetartą przez sito zgotowaną cebulę (wolno mieszać, by nie przywarła do dna). Po zgotowaniu układam dzwonka karpia w salaterkach, zalewam wywarem ozdabiam plasterkami marchewki, pietruszki i cytryny i wstawiam do zimnego pomieszczenia, lub lodówki, do momentu aż galaretką stężeje (nigdy nie dodaję żelatyny).



SMACZNEGO!



GŁOS ZNAD PREGOŁY

“ГОЛОС С ПРЕГОЛИ” – ежемесячная газета Общества Польской культуры Калининградской области. Учредитель и издатель – Общество Польской культуры Калининграда. Печатается в соответствии со ст.12 “Закона о средствах массовой информации” РФ.
M. Ławrynowicz – redaktor naczelny

Zespół redakcyjny: W. Wasiliew, A. Ławrynowicz, M. Szczepaniak, Kl. Ławrynowicz, D. Szczęsna

Adres Redakcji: 236039, Kaliningrad, ul. B.Chmielnickiego, 46/6. Tel.(0112)442000, 443787, e-mail: kaz@lavr.koenig.ru,

Adres w Internecie - <http://www.glos-znad-pregoly.org>

Druk: Państwowe przedsiębiorstwo “Kaliningradzkaja tipografia” 236000, Kaliningrad, pr. Mira, 5. Nakład 500 egz.

Redakcja dziękuje za okazwane wsparcie fundacji „Pomoc Polakom na Wschodzie”. Zamówienie 809.

Redakcja nie zwraca tekstów nie zamówionych oraz zastrzega sobie prawo do ich redagowania i skracania.