**PYRCZOK-I****Składniki:**

ZIEMNIAKI -2 kg

MANNA -2 łyżki

JAJKA- 2 szt

CEBULA- 2 duże

BOCZEK- ½ kg

2 płaskie łyżki śmietany

2 łyżki smalcu do wysmarowania formy

PRZYPRAWY: sól, pieprz, majeranek. Płaska łyżeczka Vegety

PRYGOTOWANIE : Ziemniaki zetrzeć na tarce , szybko dodać 2 łyżki śmietany, wymieszać. Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć . Boczek pokroić na wąskie paski podsmażyć dodać do startych ziemniaków, dodać jaja, Vegetę sól pieprz, odrobinę majeranku całość wymieszać. Do natłuszczonej i wyłożonej papierem do pieczenia formy wlać gotowe ciasto. Piec w nagrzanym piekarniku do około 200 ° C przez 30 minut, potem zmniejszyć temperaturę do 170° C stopni i piec następne 30 minut.

Podawać można z sosem ogórkowym, jogurtem naturalnym, śmietaną kwaśną.

PYRCZOK II**Składniki:**

5 KG – ZIEMNIAKÓW

3-4 JAJKA

1 - KG BOCZKU

3 DUŻE CEBULE

4 ŁYŻKI MAKI PRZENNEJ

4 ŁYŻKI MANNY

PRZYPRAWY: sól, pieprz, majeranek. Płaska łyżeczka Vegety

PRYGOTOWANIE : Ziemniaki zetrzeć na tarce i odcedzić. Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć dodać do startych ziemniaków .Większą część boczku pokroić w drobną kostkę podsmażyć dodać do startych ziemniaków, dodać jaja, Vegetę sól pieprz, majeranek całość wymieszać. Do natłuszczonej i wyłożonej papierem do pieczenia formy położyć na spód cienkie paski boczku, wlać gotowe ciasto, na wierzch również położyć cienkie paski boczku oraz paski cebuli. Piec w nagrzanym piekarniku do około 200 ° C przez 45 minut, potem zmniejszyć temperaturę do 170° C stopni i piec następne 45 minut.

Sos ogórkowy do pyrczoka

Majonez lub jogurt naturalny około 400 ml (może być po 200 ml majonezu i jogurtu).

4 ogórki kwaszone

400 ml śmietana kwaśna 18%

Sól pieprz do smaku

Drobno posiekany koper, natka pietruszki, szczypiorek

Przygotowanie: Ogórki zetrzeć na tarce jarzynowe o dużych oczkach. Dodać pozostałe składniki dokładnie wymieszać.

Można również przyrządzić sos z sera białego, śmietany lub jogurtu, dodać szczypiorek przyprawić do smaku solą i pieprzem (125 dag sera białego, 250 ml śmietany kwaśnej lub jogurtu naturalnego). Ser dobrze utrzeć dodać pozostałe składniki.

SOS CZOSNKOWY

Składniki:

500 ml jogurtu naturalnego

250 ml majonezu

2-3 zębki czosnku (może być czosnek granulowany 1 łyżeczką), sól, pieprz do smaku.

Przygotowanie: Połączyć majonez z jogurtem naturalnym dodać zmiażdżony w prasce(lub utarty z solą) czosnek, doprawić do smaku solą i pieprzem. Sos czosnkowego jest lepszy jeśli zrobimy go 2-3 godzin przed podaniem, wtedy możemy ocenić czy smak nam odpowiada. Jeśli będzie za mało doprawiony lub za ostry możemy jego smak poprawić, dodając brakującego składnika według własnego uznania. Tak przygotowany sos można przechowywać w lodówce przez kilka dni.

Kotlety ziemniaczane

1,5 kg ugotowanych ziemniaków najlepiej ugotować dzień wcześniej

2 duże cebule

2-3 jajka

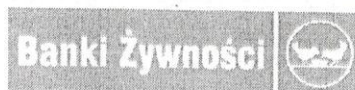
½ szklanki mąki

15 dag bułki tartej do obtoczenia kotletów.

Można wzbogacić kotlety ziemniaczane dodając(np. 250 g) podsmażonej kiełbasy.

Przyprawy: sól, pieprz , majeranek

Przygotowanie: Ziemniaki zmielić na maszynie lub ubić tłuczkiem do ziemniaków. Cebulę drobno pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni, przestudzoną dodać do ziemniaków oraz pozostałe składniki, wyrobić ciasto. Wyłożyć wyrobione ciasto na stolnicę, ukształtować wałek o średnicy 5 cm, kroić na kawałki o średnicy 3 cm. Uformowane owalne kotleciki obtoczyć w jajku i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z dwóch stron na jasnożółty kolor. Podawać z surówką, sosem ogórkowym lub pomidorowym.



KOTLETY Z KASZY JĘCZMIENNEJ-I

30 dag kaszy pęczak lub jęczmienna

2 razy tyle wody ile wynosi kasza

3 duże cebule

2 jajka

2 łyżki siekanego koperku i natki pietruszki

Przyprawy: Sól, pieprz do smaku, (można dodać 1 kostkę przyprawy do zup rozpuszczoną w 1 łyżce wody).

Bułka tarta, jajka do obtoczenia i tłuszcz do smażenia.

Można również dodać do masy ugotowane warzywa z wywaru, mięso ugotowane lub pieczone, z konserwy.

Sposób przygotowania: Kasze ugotować wystudzić i zmielić przez mąszynkę. Cebule obrać i pokroić w drobną kostkę, zarumienić na tłuszczu na jasnożółty kolor. Zmieloną kaszę utrzeć starannie z cebulą i jajami, dodać zieleninę, sól, pieprz. Kształtować nieduże kotleciki, obtaczać w jajku i tartej bułce, smażyć na rozgrzanym tłuszczu na złoty kolor. Podawać z surówkami z warzyw lub sosem grzybowym, pomidorowym, koperkowym.

KOTLETY Z KASZY-II

25 dag kaszy jęczmiennej

40 dag konserwy – mielonka z programu PO PŻ

2-3 jajka

3-4 cebule

5 łyżek mąki lub bułki tartej

Zielenina – pęczek(pokpiona drobno natka pietruszki, natka selera, kopru)

Olej do smażenia

Bułka tarta i jajka do obtaczania kotletów.

Przyprawy: sól, pieprz, majeranek,

Kaszę uparować w podwójnej ilości wody z 1 łyżką oleju lub masła - zagotować i odstawić(aby szybciej się kasza uparowała można zawinąć w gruby ręcznik lub ściereczkę.

Cebulę drobno pokroić w kostkę i podsmażyć na złoty kolor dodać pokrojoną w kostkę konserwę(konserwa nie koniecznie musi być podsmażona) i jeszcze przez chwilę smażyć.

Wystudzoną kaszę ,cebulę i konserwę zmielić na maszynce, dodać jaja, przyprawy, mann lub bułkę tartą, zieleninę doprawić do smaku pieprzem i solą. Formować małe kobiecili, obtoczyć w jajku i bułce tartej, smażyć na rozgrzanym oleju.

Podawać z surówkami, ogórkiem kwaszonym, mizerią itp.