**Karkówka ze śliwkami – przepis Marka Zdunka**

Karkówkę obieramy z tkanki tłuszczowej i nadziewamy ją suszonymi śliwkami. Tak przygotowane mięso wkładamy do marynaty. Powinno w niej pozostać co najmniej dobę. Marynatę najłatwiej kupić gotową i dodać do niej olej i ketchup. Następnie mięso lekko podpiekamy na oleju. Po 10 min. wkładamy w rękaw foliowy i pieczemy w piekarniku w temp. 220-230 st. C. Zasada pieczenia jest następująca: pieczemy tak długo – ile waży tzn. jeśli karkówka waży 1,5 kg – pieczemy ją przez 1,5 h.

**Świąteczny barszcz – przepis Pawła Mielcarka**

Buraczki obieramy i kroimy. Następnie gotujemy z nich wywar dodając kostki rosołowe, liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, cukier, ocet. Ten ostatni jest po to, by wydobyć kolor. Osobno gotujemy wywar rosołowy: mięso i warzywa. Następnie zlewamy dwa wywary. Pamiętać należy, aby nie doprowadzić do zagotowania. W przeciwnym razie barszcz straci klarowność.

**Paszteciki do barszczu – przepis Anety Rataj**

**Składniki:**

3,5 szklanki mąki krupczatki lub tortowej

7 dkg drożdży

2 duże jajka

2 łyżki cukru

1 łyżeczka soli

1 kostka margaryny

**Farsz z pieczarek**: 1 kg pieczarek trzemy na tarce, dodajemy cebulkę, przyprawiamy i razem smażymy. Po wystygnięciu nadziewamy paszteciki.

**Wykonanie:** sypiemy mąkę, kruszymy drożdże. Do tego dodajemy sól, cukier, margarynę i wszystko dobrze rozkruszamy. Dodajemy 2 jajka, zagniatamy ciasto. Formujemy z niego kulę, owijamy ją w ściereczkę i wkładamy do zimnej wody w wiadereczku lub głębokiej misce. Czekamy aż wypłynie. Następnie rozwałkowujemy ciasto na części, nakładamy farszem z pieczarek. Pieczemy ok 20-25 min. W piekarniku rozgrzanym do 180 st. C. Z jednej porcji powstaje ok. 70 pasztecików.