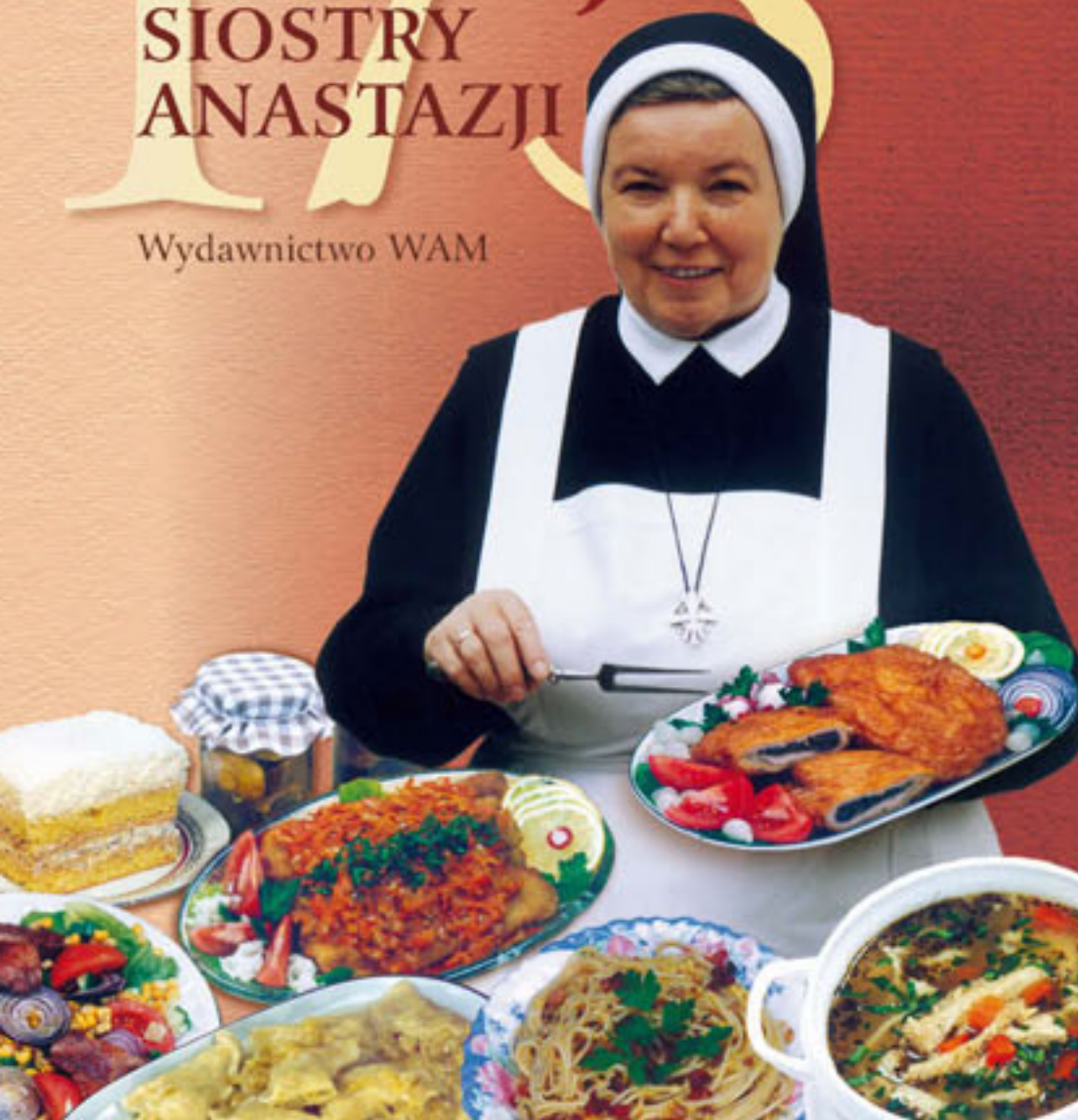


170 SPECJAŁY SIOSTRY ANASTAZJI

Wydawnictwo WAM



© Wydawnictwo WAM, 2003

Wstępem opatrzył
i wyboru tekstów literackich dokonał
ks. Stanisław Groń SJ

Projekt okładki, opracowanie graficzne
zdjęcia i skład:
Andrzej Sochacki

ISBN 978-83-7318-248-6

Wznowienie 2007, 2008, 2009, 2010, 2011
Dodruk 2010, 2011

WYDAWNICTWO WAM
ul. Kopernika 26 • 31-501 Kraków
tel. 12 62 93 200 • faks 12 42 95 003
e-mail: wam@wydawnictwowam.pl
www.wydawnictwowam.pl

DZIAŁ HANDLOWY
tel. 12 62 93 254-255 • faks 12 43 03 210
e-mail: handel@wydawnictwowam.pl

KSIĘGARNIA INTERNETOWA
tel. 12 62 93 260, 12 62 93 446-447
faks 12 62 93 261
e.wydawnictwowam.pl

Druk i oprawa: Drukarnia DIMOGRAF, Bielsko-Biała

S. ANASTAZJA
PUSTELNIK FDC

173
SPECJAŁY
SIOSTRY ANASTAZJI

Wydawnictwo WAM



PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Przyrządzić ciasto jak na pierogi ruskie.

NADZIENIE

Wykonanie:

Grzyby umyć i namoczyć, najlepiej dzień wcześniej. Kapustę poszatkować i ugotować, odlać wodę i potem jeszcze lekko odcisnąć. Grzyby ugotować i zmielić w maszynce lub drobno pokroić. Cebulę pokroić, usmażyć na złoty kolor. Wszystko razem połączyć i doprawić – kapusta powinna być pikantna.

Składniki:

*1 kg świeżej kapusty,
2-3 dag suszonych grzybów,
1 cebula,
tłuszcz,
sól,
pieprz.*



PIEROGI Z OWOCAMI



Przyrządzić ciasto jak na pierogi ruskie.

Wykonanie:

Na krążkach ciasta ułożyć owoce – mogą być truskawki, jagody, jeżyny, obrane i pokrojone w ósemki jabłka, wiśnie, czereśnie, śliwki (z owoców pestkowych wydrelować pestki) – i zlepić pierogi. Po ugotowaniu pierogi polać masłem, a osobno podać cukier do posypania lub bitą śmietaną.

Składniki:

Różne owoce.

PIEROGI Z SEREM



Przyrządzić ciasto jak na pierogi ruskie.

NADZIENIE

Wykonanie:

Biały ser pokruszyć, dodać żółtka, cukier waniliowy, wymieszać. Można posłodzić do smaku.

Składniki:

*1/2 kg białego sera,
1-2 żółtka,
1 cukier waniliowy.*



MAKARON MINISTRA

Składniki:

*1 kg makaronu spaghetti (lub innego np. rurki),
4 średnie cebule,
1 mała główka czosnku,
1 mały słoik zielonych oliwek,
1 mały słoik czarnych oliwek,
30 dag mięsa mielonego,
1 mały słoik kaparów,
2 l przecieru pomidorowego z gotowanych i przetartych przez sitko pomidorów,
10-15 dag parmezanu,
sól,
pieprz,
bazylia,
oregano,
oliwa,
zielona pietruszka.*

SPAGHETTI

Z SOSEM MIĘSNO-POMIDOROWYM

Wykonanie:

Cebulę pokroić w kostkę i posolić. Oliwki (jeśli nie są krojone) pokroić w krążki, czosnek – w plasterki.

Do garnka wlać oliwę (1 cm ponad dno), rozgrzać. Dodać przecier pomidorowy, gotować, często mieszając, ok. 10-14 min., aż sos zgęstnieje. Dodać cebulę i oliwki. Mięso doprawić, rozłożyć na desce i małymi porcjami wrzucać do sosu, mieszając, aby nie powstały grudki. Gotować ok. 10 min., aż do uzyskania pożądanej gęstości sosu. Do sosu można też dodać drobno krojone pomidory ze słoika, greckie lub włoskie (passata lub polpa).

Pod koniec gotowania dodać czosnek, kapary, pokrojoną zieloną pietruszkę, mieloną paprykę, sól, pieprz, bazylię, oregano. Jeżeli zdecydujemy się na makaron innego gatunku niż spaghetti (np. penne lub farfalle), do sosu można dodać grubo pokrojone pieczarki, zielony groszek i więcej mięsa.

Sposób podania:

I – cały sos wlać do ugotowanego makaronu i wymieszać, osobno podać tarty parmezan.

II – ugotowany makaron polać odrobiną sosu i wymieszać tak, aby się nie skleił, osobno podać resztę sosu oraz tarty parmezan.





ROLADA Z INDYKA

Składniki:

*1 i 1/2 kg piersi z indyka,
40 dag pieczarek,
1 cebula,
2-3 jajka,
1/2 szklanki słodkiej śmietany,
1-2 łyżki mąki pszennej,
olej,
sól,
pieprz.*

Wykonanie:

Piersi z indyka doprawić i rozbić tak, aby można było zwinąć w rulon. Pieczarki pokroić i udusić z cebulką. Gdy będą miękkie, odlać powstały sos z częścią pieczarek. Resztę doprawić, dodać surowe jajka i lekko pod smażyć. Farsz rozłożyć na mięsie, zwinąć w rulon, związać. Tak powstałą roladę zawinąć w folię aluminiową, położyć na blaszkę, podlać olejem i upiec w piekarniku. Prze-studzone mięso pokroić.

Z pozostałego sosu, części pieczarek, śmietany i mąki zrobić sos. Roladę podawać podgrzaną i polaną sosem.



POTRAWKA Z KURCZAKA



Wykonanie:

Kurczaka umyć. Podzielonego na mniejsze kawałki lub w całości włożyć do wrzącej i osolonej wody, gotować 10 min. Następnie dodać obraną marchew, pietruszkę, seler, przyprawy oraz pokrojoną i zrumienioną cebulę, po czym dalej gotować do miękkości.

Kurczaka wyjąć, mięso obrać z kości i rozdrobnić. Jarzyny pokroić karbowanym nożem na dość grube słupki. Rosół zagęścić mąką i śmietaną, dodać mięso i jarzyny. Doprawić do smaku, na końcu dodać pokrojoną zieloną pietruszkę. Najlepiej podawać z ryżem uprażonym na sypko.

Składniki:

*1 nieduży kurczak,
2 średnie marchewki,
1 pietruszka,
1 mały seler,
1 cebula,
1/2 szklanki słodkiej śmietany,
2-3 łyżki mąki pszennej,
sól,
pieprz,
zielona pietruszka,
ziele angielskie,
liść laurowy.*

SZCZYPTA KLASYKI:

Zastawione potrawy zbierano po jednej z stołu, krajano na kredensie i pokrajane obnosili lokaje i hajducy dokoła stołu, aby nicht nie miał przyczyny sięgać przez trzeciego do półmiska albo prosić o niego drugiego.

Ks. Jędrzej Kitowicz

Opis obyczajów za panowania Augusta III



Gotowanie i pieczenie z Siostrą Anastazją to prawdziwa przyjemność.

Przekonaj się o tym i sięgnij po sprawdzone, tradycyjne receptury. Z tej książki dowiesz się, jak przyrządzić przepyszne pierogi, gołąbki, mięsa, zupy, sałatki i wiele, wiele innych potraw. A wielbiciele słodkości znajdą przepisy na wyborne ciasta i ciasteczka. Wszystkie potrawy smakują wyśmienicie. To prawdziwe SPECJAŁY!



Siostra Anastazja ze Zgromadzenia Córek Bożej Miłości od lat gotuje i piecze dla krakowskich jezuitów. Nazwana przez tygodnik *Gość Niedzielny* „Pierwszą Kucharką Rzeczypospolitej” podbiła serca Polaków. Jej kulinarne bestsellery sprzedają się dotąd w łącznym nakładzie ponad **1 500 000 egzemplarzy**. W 2008 r. otrzymała Nagrodę Prezesa Międzynarodowych Targów Poznańskich.

www.wydawnictwowam.pl

ISBN 978-83-7318-248-6

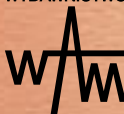


9 788373 182486

cena 32.00 zł

DEON.PL

WYDAWNICTWO



KRAKÓW
rok założenia 1872

