



Gmina Lubartów

Gmina Pełna Smaków

Urząd Gminy Lubartów

ul. Lubelska 18A, 21-100 Lubartów, tel. 81 855 35 86

e-mail: ug@gmina-lubartow.pl

www.gmina-lubartow.pl

 Gmina Lubartów/oficjalny profil/



KGW Rokitno

Prababci przepis z Rokitna na „Sine pączki z kaszą i serem”



Gmina Lubartów

W latach osiemdziesiątych, za czasów naszych prababć, dla dużych rodzin się gotowało. Wszyscy jedli ze smakiem, nic na talerzach nie zostawało. A i my tutaj „Sine pączki z kaszą i serem” serwujemy. Bardzo chcemy kultywować tradycję i też z Wami przy wspólnym stole usiądziemy.

No, ale wpierw o powstaniu, tejże potrawy w tamtych latach często robionej, bo biednie było w naszym kraju, w Polsce pobitej i przez lata grabionej. Ale jeść zawsze było trzeba, a to, to danie, co żywna, bądź nie - dawała gleba, więc gdy kaszę reczczaną na mleku z masłem, odrobiną soli i cukrem się gotuje, wiadomo było, że potrawa wysmieniciej smakuje. A gdy do sypkiej przestudzonej kaszy dodamy białego rozgniecionego widelcem sera, jajek, soli, cukru i do smaku odrobinę mięty – z nią już królewski aromat się wdziera. Teraz wszystko to dokładnie mieszamy, smakujemy i co jeszcze trzeba, z tego co było, do podbicia smaku, dodamy. Z tej masy tworzymy stożki smakowite. Będą one kartoflaną chmurką spowite. Więc, gdy ziemniaki są już utarte i na sitku odcedzone oraz te przepuszczone przez praskę, ugotowane. Jeszcze jajka, mąka ziemniaczana i skrobi z ziemniaków odsączonych dodane. No i tu również jeszcze soli do smaku podbicia troszeczkę. Mieszamy wszystko i już mamy do farszu

chmurkową obleczkę. Z ciasta robimy kulki, na dłoni lekko je rozgniatamy. Układamy na środku stożek i pięknie go tą chmurką oklejamy. I tak, jak z farszu, tak i z ciasta stożek tworzymy i w mące pszennej go obtaczamy. Do garnka z gotującą wodą, odrobiną soli i oleju wrzucamy. Po kilku minutach od wypłynięcia ich na powierzchnię – z wody wyciągamy. Wylawiamy je łyżką cedzakową i na talerze rozkładamy. Do tego rarytasu jeszcze moczki, z podsmażonego boczku, podlanej śmietany, mąką i solą, trzeba przygotować, posypać delikatnie miętą – o! to będzie nieziemsko smakować! Do stołu można się szykować!

A dla przybliżenia – to za czasów naszych prababć i babć naszych, wokół stołu siadano i z jednego talerza pączkiem moczki maczano. Dzisiaj również z ogromnym apetytem zjadamy ten dawny, przepyszny przysmak z Rokitna rodem, bo tak, jak i teraz, tak i dawniej, mamy i babcie nie dały rodzinie przymierać głodem.

Więc zjadajcie kochani, z ogromnym smakiem i apetytem. A i niech Was los obdarzy dobrym zdrowiem i bytem!

Smacznego!!!

Składniki

Na ciasto kartoflane:

- 5 kg ugotowanych ziemniaków
- 3 kg utartych ziemniaków
- 2 - 3 jajka
- sól
- mąka ziemniaczana

Na moczki:

- 0,5 kg boczku
- 500 ml śmietanki
- 1-2 łyżki mąki pszennej
- sól

Gotujemy w wodzie z solą i odrobiną oleju.

Na farsz:

- 1,5 l mleka
- 1 kg kaszy gryczanej
- 1,5 kg sera białego
- 2 - 3 jajka
- cukier
- sól
- mięta

2026
Styczeń



P	W	Ś	C	P	S	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



Gmina Lubartów



KGW w Wólce Rokickiej

Tradycyjne pączki drożdżowe z domowymi powidłami śliwkowymi

Składniki

- 500 g mąki pszennej typu 450
- 250 ml mleka
- 4 żółtka
- 3 pełne łyżki cukru
- 25 g świeżych drożdży
- 50 g masła
- szczypta soli
- 2 łyżki spirytusu
- cukier puder do dekoracji

Wykonanie:

Zaczn: 1 łyżka mąki, 1 łyżka cukru, 3 łyżki ciepłego mleka, 25 g drożdży –wszystko razem połączyć, przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia, ok. 20 minut. Składniki potrzebne do zaczynu zostały ubrane z ogólnej ilości składników potrzebnych do wykonania pączków.

Pozostałe mleko wlać do garnka, dodać masło podgrzać do całkowitego jego rozpuszczenia, przestudzić. W dużej misce umieścić przesianą mąkę, szczyptę soli, cukier, żółtka, przestudzone mleko z roztopionym masłem, alkohol oraz wyrośnięty zaczyn. Za pomocą miksera lub ręcznie wyrobić gładkie ciasto, powinno odchodzić od ścian miski. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na ok. 1 godzinę do wyrośnięcia. Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, wyłożyć na posypaną mąką

stolnicę, nie zagniatć, i uformować wałek, z którego będą odcinane kawałki ciasta, formowane w kulki. Uformowane kulki odkładamy na czystą ściereczkę, przykrywamy drugą i czekamy aż wyrosną, ok. 30 minut. W międzyczasie rozgrzewamy naczynie ze smalcem, tłuszcz musi osiągnąć temperaturę 165°C 170°C, wrzucamy na tłuszcz wyrośnięte pączki, odwrotnie niż leżały, kiedy wyrastały. Smażymy po kilka minut z obu stron na lekko brązowy kolor, sprawdzając patyczkiem środek, czy aby ciasto się do niego nie kleiło. Wyjmujemy usmażone pączki na tacę, wyłożoną ręcznikiem papierowym w celu usunięcia nadmiaru tłuszczu. Przestudzone gotowe pączki nadziewamy ulubioną konfiturą, marmoladą lub innymi słodkościami. U nas królują powidła śliwkowe domowej roboty. Na końcu dekorujemy cukrem pudrem bądź lukrem. Smacznego!

2026
Luty



P	W	Ś	C	P	S	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	



KGW w Wandzinie

Faworki



Gmina Lubartów

Składniki

- 500 g mąki pszennej
- 6 żółtek
- 1 całe jajko
- 6 łyżek gęstej kwaśnej śmietany
- szczypta soli
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 kieliszek spirytusu lub octu
- olej lub smalec do smażenia
- cukier puder do posypania

Przygotowanie:

Do dużej miski przesiej mąkę. Dodaj żółtka, całe jajko, kwaśną śmietanę, proszek do pieczenia, sól oraz spirytus (lub ocet). Wyrabiaj ciasto, aż stanie się gładkie, elastyczne i nie będzie kleić się do rąk.

Gotowe ciasto przełóż na stolnicę i bij wałkiem przez kilka minut, składając i uderzając – to sprawi, że będzie bardziej napowietrzone, a faworki delikatniejsze i z pęcherzykami powietrza. Podziel ciasto na porcje i cienko rozwałkuj. Pokrój

na paski ok. 3 × 10 cm. Każdy pasek natnij na środku (na długości ok. 4 cm) i przewlecż jeden koniec przez otwór, tworząc charakterystyczny skręt.

Rozgrzej olej lub smalec w garnku (do ok. 170–180°C). Smaż faworki partiami na złoty kolor, po ok. 30–60 sekund z każdej strony. Odsącz je na papierowym ręczniku.

Po lekkim ostygnięciu posyp obficie cukrem pudrem.

2026
Marzec



P	W	Ś	C	P	S	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					



Gmina Lubartów



KGW Lisów

**Smażone na smalcu pyzy z twarogiem, kaszą gryczaną, miodem i miętą
serwowane z sosem karmelowym i cukrem cytrusowym**

Danie inspirowane wsią Lisów. Mieszkańcy z pokolenia na pokolenie przekazują przepis na to danie, w niektórych domach te pyzy są smakołykiem serwowanym do dziś. Ten przepis można interpretować na dwa sposoby, bo możliwe są dwie wersje tego dania, na słono i słodko. My zajmujemy się wersją na słodko. Wszystkie składniki są pozyskiwane lokalnie, od twarogu, przez miód po kaszę. To danie jest to interpretacja dziedzictwa i historii Lisowa i jego mieszkańców. Mamy nadzieję, że będzie smakowało. Przepis wygląda następująco. (ok. 4 porcje = 20–24 sztuki)

Sposób przygotowania:

Przygotowanie ziemniaków: Ziemniaki podziel na dwie części: 1 kg ugotuj, ostudź i przeciśnij przez praskę. 0,5 kg zetrzyj na tarce drobnej, przełóż na sito i odcisnij z nadmiaru wody (zachowaj wodę – po kilku minutach zbierz skrobę z dna i dodaj do ciasta).

Zrób ciasto: Połącz ugotowane i surowe ziemniaki, dodaj jajko, sól i mąkę ziemniaczaną – dodawaj ją stopniowo, aż masa będzie plastyczna i nie będzie się kleić do rąk.

Nadzienie: Twaróg dokładnie rozgnieć widelcem. Ziemniaki zetrzyj na tarce i podsmaż z miodem. Dodaj posiekaną miętę,

cukier i szczyptę soli. Kaszę ugotuj z masłem i solą. Wymieszaj wszystko dokładnie na gładką masę.

Formowanie pyz: Z ciasta odrywaj porcje wielkości dużego orzecha włoskiego, spłaszcz w dłoni, nałóż łyżeczkę farszu, zlepij brzegi i formuj kulki.

Gotowanie: Gotuj w osolonym wrzątku partiami, około 3–4 minuty od momentu wypłynięcia. Delikatnie wyjmij łyżką cedzakową. Ostudzone pyzy smaż na smalcu do uzyskania złocistego koloru.

Sos karmelowy: Rozpuść cukier na patelni, zrób bezpośredni karmel, dodaj śmietankę, lekko zredukuj. Smażone pyzy maczaj w sosie i układaj na talerz.

Cukier cytrusowy: Zetnij skórkę z cytrusów, staraj się bez białych środkowych części. Blenduj skórki z cytrusów razem z cukrem do uzyskania sypkiego cukru cytrusowego. Wyrzuć na talerz lub blaszkę i zostaw aby wyschło.

Serwowanie: Pyzy podsmażone na smalcu obtocz w sosie, wyłóż na talerz. Posyp cukrem cytrusowym i udekoruj miętą. Smacznego.

Składniki

Ciasto ziemniaczane:

- ziemniaki – 1,5 kg (waga surowych, najlepiej mączyste – typ C)
- mąka ziemniaczana – ok. 200–250 g (ilość zależna od zawartości wody w ziemniakach)
- sól – 1,5 łyżeczki
- jajko – 1 szt.

Sos karmelowy:

- cukier 100 g
- śmietanka 300 g

Cukier cytrusowy:

- limonka 2 szt.
- cytryna 2 szt.
- pomarańcza 2 szt.
- cukier 200 g

Nadzienie:

- twaróg półtłusty – 200 g
- świeża mięta – 10–15 g (ok. 1/2 pęczka, drobno posiekana)
- cukier – 1–2 łyżki (można pominąć, jeśli pyzy mają być wytrawne)
- sól – szczypta
- ziemniaki 200 g
- kasza gryczana 100 g
- masło 20 g
- woda 350 g
- miód 50 g
- mięta

2026

Kwiecień



P	W	Ś	C	P	S	N
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			



KGW Annobór

Pierogi z kaszą gryczaną i miętą



Gmina Lubartów

Składniki

CIASTO

- 0,5 kg mąki
- 1 łyżka oleju
- 1-1,5 szklanki gorącej wody
- szczypta soli

FARSZ

- 0,25 dag kaszy gryczanej
- 0,25 dag sera białego półtłustego
- mięta

CIASTO

Mąkę przesiewamy przez sito, robimy w niej wgłębienie, dodajemy olej i stopniowo dodajemy ciepłą wodę, wyrabiamy aż ciasto będzie miękkie i elastyczne.

FARSZ

Kaszę gryczaną ugotować. Po ostygnięciu połączyć z serem i miętą, sól do smaku. Dokładnie mieszamy aby składniki się połączyły.

Ciasto rozwałkować, szklanką wycinać kółka, nakładać farsz i zlepiać stopniowo brzegi pieroga. Wrzucać partiami na wrzącą wodę i gotować około trzy minuty. Można podawać ze śmietaną i moczka.

MOCZKA

Zasmażyć skraweczki ze słoniny i boczku, dodać gęstą śmietanę, wymieszać i chwilę pogotować. Smacznego.

2026
Maj



P	W	Ś	C	P	S	N
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31



KGW Brzeziny

Becuś – baba brzezińska



Gmina Lubartów

PRZEPIS NA SOS GRZYBOWY

Cebulę i czosnek pokroić w drobną kostkę, poddusić na maselku aż się zeszkli, dodać pokrojone grzybki, chwilę poddusić, zalać śmietanką, dusić na małym ogniu, aż zacznie gęstnieć. Wsypać drobno pokrojoną nać oraz doprawić solą i pieprzem.

PRZEPIS NA BABKĘ ZIEMNIACZANĄ

Formę z kominem posmarować tłuszczem i obsypać bułką tartą. Ziemniaki zetrzeć na tarce o małych oczkach. Pokrojoną cebulę i część boczku podsmażyć, doprawić solą i pieprzem. Ziemniaki starte wymieszać z kaszą, dodać podsmażony boczek z cebulką, doprawić solą i pieprzem, obłożyć pozostałą częścią boczku.

Pieczemy 60 min w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.

Podawane z sosem grzybowym oraz surówką z kiszzonej kapusty. Smacznego.

Składniki na sos grzybowy

- 500 g grzybów - podgrzybki lub borowiki
- 50 g masła - około 2 łyżki
- cebula duża
- 4 ząbki czosnku
- 500 ml śmietanki słodkiej 30%
- pół pęczka świeżej pietruszki lub koperku
- sól i pieprz

Składniki na babkę ziemniaczaną

- 0,5 szklanki kaszy gryczanej
- 1,5 kg ziemniaków
- 300 g boczku surowego podwędzanego
- 2 jaja
- 2 łyżki maskarpone
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- cebula
- sól, pieprz, smalec i bułka tarta do formy

2026
Czerwiec



P	W	Ś	C	P	S	N
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					



KGW Nowodwór

Pierogi Nowodworskie

wpisane na listę produktów tradycyjnych w dniu 28.02.2023 roku w kategorii
„Gotowe dania i potrawy w województwie lubelskim”



Gmina Lubartów

Składniki

Składniki na farsz:

- kasza - 0,50 dag
- ser - 0,70 dag
- cukier waniliowy - 3 szt.
- cukier kryształ - 2 łyżki
- cynamon - 2 łyżki
- sól do smaku
- jajka - 3 sztuki
- rodzynki - 10 dag
- masło - 0,5 kostki

Składniki na ciasto:

- mąka - 1 kg
- sól - 1 łyżka
- olej - 3 łyżki
- woda ok. 0,5 litra

Omasta:

- kwaśna śmietana
- płynny miód

Wykonanie:

Kaszę uparować, rodzynki zalać wrzątkiem i pozostawić na ok. 10 min. i odcedzić. Do zimnej kaszy dodać biały ser, najlepiej zmielony i resztę składników. Smak farszu ma być słodko-słony z nutą cynamonu.

Zagnieść ciasto i lepić pierogi. Pierogi wyróżniają się nietypowym smakiem i charakterystyczną falbanką. Gotowe pierogi podać polane śmietaną i miodem. Smacznego.

2026
Lipiec



P	W	Ś	C	P	S	N
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		



Gmina Lubartów



KGW Baranówka

Pomałyga (Psiocha)

Składniki

Składniki masy:

- 2 kg ziemniaków
- 2 łyżki smalcu ze skwarkami
- 1 szkl. mąki pszennej
- 0,5 łyżeczki soli
- szczypta pieprzu

Składniki polewki (Mocki):

- 1 mała cebula
- 2 łyżki mleka
- 3 łyżki śmietany

Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie. Po ugotowaniu odcedzić. Zasypać mąką i odparować. Powstałą masę ugnieść tłuczkiem, uformować „pączuchy” i obsmażyć na gorącym tłuszczu.

Wszystkie składniki polewki zesmażyć razem. Tak powstałą Mocką polać obsmażone „pączuchy”. Można podawać również z sosem grzybowym oraz dodatkami wedle indywidualnych upodobań.

Smacznego!

2026
Sierpień



P	W	Ś	C	P	S	N
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						



Gmina Lubartów

KGW Chlewiska

Gołąbki z kaszą gryczaną, mięsem i grzybowym sosem

Składniki

Gołąbki

- 1 główka kapusty
- 500 g kaszy gryczanej niepalonej
- 400 g mięsa wieprzowego
- 200 g surowego wędzonego boczku
- 2 cebule
- 2 szklanki bulionu warzywnego
- sól i pieprz
- zioła kuchni polskiej

Sos grzybowy

- 1 mała cebula
- 2 łyżki mleka
- 3 łyżki śmietany

Grzyby dobrze opłucz w ciepłej wodzie, namocz około godziny w zimnej przegotowanej wodzie i w tej wodzie gotuj grzyby, aż będą miękkie. Odcedź. Roztop masło i podsmaż na nim cienko pokrojoną cebulę, posyp mąką i zrumień. Rozprowadź wywarem z grzybów, dodaj drobno pokrojone grzyby i gotuj wolno, aż sos zgęstnieje. Dopraw solą i pieprzem.

Boczek pokrój w grubą kostkę, wytop tłuszcz. Do skwarek wrzuc posiekaną cebulę. Kaszę ugotuj na sypko. Kapustę sparz, oddziel liście i wykrój głąby. Mięso zmiel. Do ugotowanej kaszy gryczanej wrzuc zmielone mięso, sól i pieprz i zioła. Wyrób farsz, dodaj cebulę ze skwarkami. Wymieszaj i znowu wyrób, dopraw solą i pieprzem. Zawijaj mięso w sparzone liście. Na dnie garnka ułóż pozostałe liście kapusty, układaj gołąbki, przykryj liśćmi, zalej bulionem. Wstaw gołąbki do piekarnika albo gotuj do miękkości (ok. 2 godziny). Podawaj z sosem grzybowym.

2026

Wrzesień



P	W	Ś	C	P	S	N
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30				



KGW Skrobów „Skrobowianki”



Gmina Lubartów

Tort miodownik

Składniki

Składniki na ciasto:

- 2 jaja
- 120 g cukru
- 1 łyżeczka cukru wanilinowego
- 300 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka sody
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka miodu

Składniki na krem:

- 200 ml śmietanki 30%
- 250 g serka mascarpone
- 3 łyżki cukru pudru

Składniki dekoracja:

- 300 g czekolady mlecznej
- 300 g masła

Wykonanie:

Piekarnik nagrzać do 180°C.

Jajka ubić z cukrem i cukrem wanilinowym na puszystą masę, dodać miód, wymieszać. Mąkę wymieszać z sodą i proszkiem do pieczenia, delikatnie połączyć z jajkami, zagnieść ciasto.

Tortownicę o średnicy 20 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasto podzielić na 6 części, każdą część rozwałkować na średnicę tortownicy, wyłożyć na nią jedną część ciasta i piec przez 12 minut. Czynność powtórzyć, aż do upieczenia wszystkich placek, wystudzić.

Śmietankę ubić z serkiem mascarpone na puszystą masę, dodać cukier puder. Tak przygotowanym kremem smarować placki cienką warstwą aż do wykończenia placek i masy, tworząc tort.

Do dekoracji rozpuścić mleczną czekoladę z masłem. Przestudzoną ale ciągle płynną polewą udekorować tort polewając po wierzchu i bokach. Smacznego!

2026

Październik



P	W	Ś	C	P	S	N
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	



KGW Szczekarków Razem Szczekarków



Gmina Lubartów

Krem z pieczonej dyni

Składniki

- 1 średnia dynia
- 2 marchewki
- 1 czerwona papryka
- 1 cebula
- 1 główka czosnku
- 1 ziemniak
- 1200 ml bulionu warzywnego
- sól, pieprz
- słodka papryka
- gałka muszkatołowa
- imbir mielony
- chili pieprz cayenne
- oregano, tymianek (suszony)
- oliwa z oliwek
- 250 ml śmietany 30%
- grzanki
- prażone pestki z dyni lub inne
- chipsy z boczku

Przygotowanie:

Wszystkie warzywa dokładnie myjemy i obieramy. Dynię, marchew, ziemniaki oraz cebulę kroimy na mniejsze kawałki. Z papryki usuwamy gniazda nasienne i kroimy na ćwiartki. Wszystkie warzywa kładziemy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, dodajemy czosnek, posypujemy oregano i tymianek, oraz polewamy oliwą z oliwek. Wkładamy do nagrzanego piekarnika do 210 stopni (góra dół) i podpiekamy około 35min.

Do garnka wlewamy połowę przygotowanego wcześniej bulionu i dodajemy przestudzone podpieczone warzywa. Blendujemy. Dodajemy pozostałą część bulionu. Wstawiamy garnek na palnik, dodajemy i doprowadzamy do smaku przyprawami. Delikatnie wlewamy śmietankę. Doprowadzamy do zagotowania kremu i ściągamy z palnika. Podajemy z grzankami i chipsami z boczku oraz posypujemy prażonymi pestkami.

2026
Listopad



P	W	Ś	C	P	S	N
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						



KGW Wola Lisowska

Słodkie pierniczki



Gmina Lubartów

Składniki

- 500 g mąki
- 100 g cukru pudru
- 125 g masła
- 200 g miodku
- 1 łyżeczka sody
- 1 pokaźne jajo
- szczypta soli
- no i oczywiście 2 łyżeczki przyprawy do pierników

No i zaczynamy

Maselko z miodkiem rozpuszczamy i studzimy. Wszystkie suche składniki mieszamy razem (najlepiej w misce) dodajemy miodek z maselkiem i zagniatamy ciasto. Ciasto zawijamy i wstawiamy do lodówki na całą noc. Po wyjęciu z lodówki rozwałkowujemy na grubość 3-5 mm. Wykrawamy różne formy pierniczków i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C, bez termoobiegu przez ok. 10 min.

Lukier królewski:

2 białka średnich jaj ok. 200 gram cukru pudru kilka kropel soku z cytryny. Białka ubijamy przez ok 10 sekund, ma powstać piana, ale nie mogą być ubite na sztywno. Dodajemy cukier i ubijamy 20 minut. Na koniec lukier ucieramy drewnianą kulą dodajemy sok z cytryny lub pomarańczy. Lukier ma być gładki i śnieżnobiały. Dekorujemy już wystudzone pierniczki i suszymy (można w suszarce do owoców) w temperaturze 35 stopni z uchylonymi drzwiczkami.

2026 Grudzień



P	W	Ś	C	P	S	N
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			



Gmina Lubartów

KGW Trzciniec

Golasy w sosie śmietanowo - cebulowym

Golasy - przygotowanie:

Kaszę ugotuj „na sypko” w 2 szklankach wody. Ziemniaki ugotuj, cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na oleju.

Przepuść ziemniaki i ser przez maszynkę lub dokładnie rozgnieć, połącz z kaszą i wymieszaj. Dopraw solą pieprzem, dodaj olej i mieszaj aż do jednolitej konsystencji. Masę uformuj w kotleciki, piecz lub smaż.

Sos śmietanowo – cebulowy - przygotowanie:

Cebulę drobno posiekaj i zeszklij na maśle. Zmniejsz ogień, dodaj śmietanę i wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem, podgrzewaj, ale nie zagotuj.

Składniki

Golasy:

- 1 szklanka kaszy gryczanej
- 200 g twarogu (biały ser)
- 4 średnie ziemniaki
- 2 jajka
- 1 duża cebula
- olej rzepakowy + olej lniany (opcjonalnie)
- sól, pieprz

Sos śmietanowo – cebulowy:

- 1 duża cebula
- 200 ml kwaśnej śmietany 18%
- 1 łyżka masła
- sól, pieprz

2027

Styczeń



P	W	Ś	C	P	S	N
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31