

1. **Kirkas punajuuriliemi** Barszcz czerwony
 2. **Sienitäytteiset korvanyytit** Uszka z grzybami
 3. **Suolaheinäkeitto** Zupa szczawiowa
 4. **Kuhaa á la Walewska ja duchesse-perunat**
Sandacz a`la Pani Walewsk, ziemniaki duchesse
 5. **Smetanainen kurkkusalaatti** Mizeria
 6. **Omenastruudeli** Strudel z jabłkami
 7. **Omenatorttu** Szarlotka z jabłkami
-

1. **Kirkas punajuuriliemi** (Barszcz czerwony)



- ✓ noin 2 litraa kana- tai lihalientä; esim. häränlihafondi punaviinillä sopii hyvin
- ✓ 5–6 punajuurta
- ✓ 2 porkkanaa
- ✓ 1 juuripersilja
- ✓ pala selleriä
- ✓ pala purjoa tai sipuli
- ✓ mahdollisesti muutama savoijinkaalin lehti
- ✓ 1 isohko hapan omena
- ✓ muutama laakerinlehti
- ✓ 4-5 maustepippuria
- ✓ 4-5 mustapippuria
- ✓ 2-3 valkosipulin kynttä
- ✓ ripaus meiramia
- ✓ noin 2 rkl sitruunamehua, omenaviinietikkaa tai hapankurkkujen lientä
- ✓ ripaus sokeria

Gör så här

1. Kuori ja paloitele kasvikset ja pane ne kattilaan. Lisää pesty, lohkottu omena. Lisää mausteet ja liemi.
2. Anna kiehua hiljakseen kannen alla noin 2 tuntia.
3. Tarkista maku. Mausta sitruunamehulla, lisää hieman sokeria ja tarvittaessa muita mausteita.
4. Anna vielä kiehua hiljakseen hetki. Ota pois liedeltä ja anna hieman jäähtyä.
5. Raasta raakaa punajuurta keittoon ja lämmitä, mutta älä anna kiehua.
6. Siivilöi ennen tarjoilua ja tarjoa höyryävän kuumana.

VINKKI: Voit keittää vihannekset naudanlihan kanssa ja käyttää keitetyn lihan korvanyytteihin.

VINKKI: Käytä keitetyt juurekset sosekeittoon

2. Sienitäytteiset korvanyytit (*Uszka z grzybami*)



Täyte:

- ✓ 3-4 dl keitettyjä tatteja tai muita sieniä (puolet täytteestä voi korvata naudan paistijauhelihalla tai käyttää keitettyä naudanlihaa)
- ✓ 1 sipuli
- ✓ 1 rkl voita
- ✓ korppujauhoja
- ✓ suolaa, valkopippuria

Taikina:

- ✓ 4 dl vehnä jauhoja + ½ tl suolaa
- ✓ 2 munaa
- ✓ 2-3 rkl vettä

1. Hienonna sienet hakkelukseksi. Kuullota hienoksi hakattu sipuli voissa. Sekoita sienet ja sipuli, mausta ja lisää korppujauhoja tarvittaessa.
2. Riko kananmunat kulhoon. Lisää suola ja vehnä jauhot. Notkista tarvittaessa vedellä.
3. Anna taikinan levätä noin 20 minuuttia.
4. Kaaviloi taikinasta ohut levy. Leikkaa neliöiksi (4x4 cm) ja pane jokaisen neliön keskelle vajaa teelusikallinen täytettä.
5. Taita kolmioiksi, nipistä reunat kiinni korviksi ja keitä kiehuvässä suolalla maustetussa vedessä kypsiksi. Kypsät korvanyytit nousevat pinnalle.
6. Aseta liemikulhoon muutama korvanyytti ja kaada kiehuvaa punajuurilientä päälle.

3. Suolaheinäkeitto (Zupa szczawiowa)



Kasvisliemi:

- ✓ 250 g vihanneksia: porkkanaa, selleriä, purjoa, sipulia, mahdollisesti savoijinkaalia
- ✓ 30 g voita
- ✓ bouquet garni: laakerinlehteä, persiljaa, timjamia
- ✓ noin 1,5 l vettä
- ✓ noin 2 liha- tai kasvisliemikuutiota

- ✓ 150 g suolaheinää
- ✓ 30-40 g vehnä jauhoja
- ✓ 150–250 ml smetanaa tai maitoa

Gör så här

1. Kuori ja paloitele kasvikset. Kuullota purjo ja sipuli voissa. Pane vihannekset kattilaan. Lisää mausteet ja liemi. Anna kiehua hiljakseen noin 1-2 tuntia.
2. Huuhtelee suolaheinä, siivilöi ja poista kova ruoti. Hakkaa veitsellä pieneksi ja lisää ripaus suolaa.
3. Laita puolet tarjoiluastiaan. Hauduta loppuja suolaheiniä voissa noin 5 minuuttia.
4. Siivilöi vihannesten keitinvesi.
5. Suurusta pieni määrä jäähtynyttä lientä varovasti jauhoilla ja lisää voissa haudutettuun suolaheinään. Lisää pikku hiljaa loput liemestä.
6. Anna kiehua hiljakseen noin 10 minuuttia, kunnes keitto sakenee.
7. Lisää smetana ja tarkista maku.
8. Kaada tarjoiluastiaan ja tarjoa halkaistujen, keitettyjen kananmunien tai paahdettujen leipäkuutioiden kera.

4. *Kuhaa Walewska ja duchesse-perunat*

(*Sandacz a` la Pani Walewska, ziemniaki duchesse*)



Antal portioner: 5

Ingredienser:

- ✓ 750 g nahatonta kuhafileetä
- ✓ kalalientä
- ✓ valkoviiniä
- ✓ suolaa, valkopippuria

Kuorrutuskastike:

- ✓ 250 g kantarelleja
- ✓ 50 g hakattua sipulia
- ✓ 2 rkl vehnä jauhoja
- ✓ voita
- ✓ kalalientä
- ✓ valkoviiniä
- ✓ kermaa

Duchesse-perunat:

- ✓ 1 kg perunoita
- ✓ voita
- ✓ munankeltuaista

1. Valmista kilosta perunoita sose ja paranna se voilla ja munankeltuaisella. Mausta suolalla ja pippurilla.
2. Lado kuhafileet uunivuokaan ja mausta suolalla ja pippurilla. Anna suolautua 10 minuuttia ja kaada päälle tilkka valkoviiniä ja kalalientä niin, että fileet peittyvät.
3. Hauduta 200-asteisessa uunissa lähes kypsiksi.
4. Valmista kastike: Freesaa voissa sipuli ja kantarellit, lisää jauhot. Lisää kalalientä ja hauduta vehnä jauhot kypsiksi, lisää tilkka valkoviiniä ja kermaa.
5. Pursota duchesse-perunaa tarjoiluvadin reunaan ja lado fileet vadille. Peitä fileet kastikkeella ja kuorruta uunissa. Voit koristella paistetuilla jättikatkaravun pyrstöillä ja tillillä.

5. Smetanainen kurkkusalaatti (Mizeria)



- ✓ **600 g kurkkua**
- ✓ **noin 150 ml paksua smetanaa**
- ✓ **suolaa**
- ✓ **sokeria**
- ✓ **pippuria**
- ✓ **sitruunamehua**
- ✓ **koristeeksi hakattua tilliä tai ruohosipulia**

1. Kuori kurkut. Leikkaa mahdollisimman ohuiksi viipaleiksi esim. raastinterällä.
2. Ripota viipaleiden päälle suolaa, anna hikoilla vajaa puoli tuntia. Pyyhkäise neste pois.
3. Purista hieman sitruunamehua päälle, sekoita joukkoon smetana ja mausta.
4. Koristele hakatulla tillillä tai ruohosipulilla.

6. Omenastruudeli (Strudel z jabłkami)



Taikina:

- ✓ 250 g vehnä jauhoja
- ✓ 1 kananmuna
- ✓ 180 ml vettä
- ✓ puolikkaan sitruunan mehu
- ✓ ripaus suolaa

- ✓ 125 g voita voiteluun

Täyte:

- ✓ 800 g happamia omenia
- ✓ 3 rkl korppujauhoja
- ✓ 75 g rusinoita
- ✓ 4 rkl sokeria
- ✓ 1 sitruunan mehu
- ✓ noin teelusikallinen kanelia maun mukaan
- ✓ halutessasi 50 g hienonnettua saksanpähkinää tai appelsiinin kuorta

1. Siivilöi jauhot keoksi, riko päälle kananmuna, lisää suola ja sitruunamehu.
2. Alusta taikinaa 5–7 minuuttia, kunnes se on joustava ja kiiltää. Peitä kostutetulla liinalla tai foliolla ja laita jääkaappiin 30 minuutiksi.
3. Valmista täyte. Pese ja halutessasi kuori omenat. Poista siemenkodat. Keitä rusinat pehmeiksi.
4. Leikkaa omenat hyvin ohuiksi viipaleiksi esim. raastinterällä. Purista päälle sitruunamehua. Lisää sokeri ja pehmeiksi keitetyt rusinat. Anna maustua 30 minuuttia.
5. Ripottele vehnä jauhoja alustalle ja kauli taikina mahdollisimman ohueksi.
6. Jauhota kädet ja levitä taikina, mutta varo repeämistä. Voitele voisulalla. Sirottele päälle korppujauho-kaneliseos. Lisää omenaseos.
7. Kieritä taikina ja omenaseos varovasti rullaksi. Voitele pinta sulatetulla voilla.
8. Paista voidellulla uunipellillä noin 40 minuuttia 190–200 -asteisessa uunissa.
9. Ripottele jäähtyneen struudelin päälle tomusokeria. Tarjoa vaniljajäätelön kera.

7. Omenatorrtu (Szarlotka z jabłek)



Taikina:

- ✓ 450 g vehnä jauhoja
- ✓ 300 g voita
- ✓ 150 g tomusokeria
- ✓ 4 keltuaista
- ✓ suolaa

Täyte:

- ✓ 1 kg happamia omenia (puolet omenista voi korvata aprikoosilla tai päärynällä)
- ✓ 100–150 g sokeria
- ✓ teelusikallinen kanelia
- ✓ ruokalusikallinen vaniljasokeria
- ✓ haluttaessa rusinoita ja raastettua appelsiininkuorta
- ✓ 4 ruokalusikallista raastettuja savoiardi-tyyppisiä keksejä

1. Sekoita ainekset taikinaksi ja aseta se kylmään hetkeksi.
2. Valmista täyte: Kuori omenat. Paloittele puolet ja keitä hiljalleen sokerin kanssa pehmeäksi.
3. Raasta loput omenat karkeaksi raasteeksi, lisää raaste pehmenneiden omenoiden joukkoon. Lisää kaneli ja vaniljasokeri, sekoita.
4. Jaa taikina kahteen osaan.
5. Kauli taikina suorakaiteen muotoiseksi noin 5 mm paksuiseksi levyksi.
6. Aseta pellille. Pistele haarukalla. Paista 10–15 minuuttia 200 asteisessa uunissa.
7. Ripottele 2 rkl keksiraastetta paistetulle taikinalevyille. Levitä omenatäyte ja loput keksiraasteesta.
8. Kauli loput taikinasta ja aseta kanneksi täytteen päälle. Pistele haarukalla.
9. Paista noin 45 minuuttia 180 asteisessa uunissa.
10. Ripottele päälle tomusokeria ja leikkaa neliöiksi.

Smaczego!