

WARSZTATY KULINARNE - KUCHNIA KARKONOSKA**PROWADZĄCA: DOROTA PUĆ-PIETRZYKOWSKA****TERMIN: 17 WRZEŚNIA 2021 (PIĄTEK) GODZ. 19:00****MENU:**

- **KARKONOSKIE SIKORY Z TWAROŻKIEM**
- **ZUPA RUMFORDZKA**
- **KANTORAKI, CZYLI KNEDLE ZE ŚLIWKAMI**

KARKONOSKIE SIKORY Z TWAROŻKIEM**SKŁADNIKI (2 PORCJE):**

- 300 g obranych ziemniaków (tzw. stare ziemniaki)
- 2 jajka rozm. M
- 1 ząbek czosnku
- sól
- kminek
- majeranek
- 1,5-2 łyżki mąki (typ 500)
- olej rzepakowy do smażenia

Do podania:

- 100 g twaróg
- 2 łyżki kwaśnej śmietany 18%
- szczypiorek
- sól i grubo mielony pieprz

ZUPA RUMFORDZKA**SKŁADNIKI (6 PORCJI):**

- 25 g kaszy jęczmiennej
- 25 g kaszy perłowej
- 250 g przetartego grochu (80 g suchego grochu – moczymy przez noc w zimnej wodzie, następnego dnia gotujemy do miękkości – następnie przecieramy przez sito)
- 75 g ryżu
- 35 g masła
- 25 g cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 5 g majeranku
- 25 g soli
- 175 g chleba (na grzanki)
- 1,25 l wywar/bulion z kości wołowych (ugotować wcześniej)

BULION WOŁOWY

SKŁADNIKI (OK 2 L):

- 3-4 kg kości wołowych (ogony, żeberka, kości szpikowe)
- 3-4 średnie cebule
- 4 -5 marchewek
- 3 łodygi selera lub połowa korzenia selera
- 1-2 korzenie pietruszki
- 4-5 liści laurowych
- około 4 litrów wody
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 1 łyżka soli (doprawiamy na koniec)

Sposób przygotowania:

Warzywa obieramy, przekrawamy na pół. Cebule opiekamy na palniku gazówki lub na suchej patelni przekrojone na połówki.

Kości i warzywa wkładamy do dużego garnka. Dodajemy ocet. Zalewamy wszystko zimną wodą.

Wstawiamy garnek na kuchenkę z włączonym małym gazem. Gotujemy pod przykryciem przez minimum 2-3 godziny. Jeśli mamy czas, bulion może spokojnie sobie „pyrkać” przez 6 godzin. Najlepiej gotować do czasu aż bulion osiągnie piękny brązowy kolor i wyrazisty smak.

Odcedzam bulion przez gęste sito. I już, bulion wołowy jest gotowy!

KANTORAKI, CZYLI KNEDLE ZE ŚLIWKAMI

SKŁADNIKI (5 PORCJI):

- 1 kg ziemniaków (ugotować w mundurkach, kiedy wystygną obrać i przecisnąć przez prasę)
- 1 jajko
- 1 kg śliwek węgierek
- 250 g mąki typ 500
- sól
- cukier

Do podania:

- 100 g masła
- bułka tarta