

Zupa cytrynowa

- 1 średnia pierś z kurczaka (podwójna)
- 2 cebule
- 1 średni por (biała część)
- 1 średni seler
- 3 pietruszki
- 2-3 cytryny
- śmietana kremówka 30% (330 ml z BIEDRONKI)
- płatki migdałowe 1 op
- natka pietruszki
- przyprawy

Migdały uprażyć na suchej patelni.

Nastawić 2 litry wody - zagotować. Do wrzątku wrzucić warzywa pokrojone w grubą kostkę i filet z kurczaka (filet wyjąć po 20 min.) Warzywa gotować do miękkości. Zdjąć z ognia.

Wywar zblendować , dodać wyciśnięty sok z cytryny połączony ze śmietaną, kurczaka pokrojonego w drobną kostkę.

Podgrzać (nie gotować bo się zwarzy!).

Podawać posypane migdałami i drobno pokrojoną natką pietruszki

Udka nadziewane porem i słonecznikiem

- 6 ładnych dużych pałek z kurczaka
- 1 średni por (biała część)
- 4 łyżki (ok. 10 dkg żółtego sera)
- ok. 10 dkg ziaren słonecznika
- Przyprawa do kurczaka (bez dodatków)
- Olej, sól, pieprz

Udka wytrybować z kości i posypać przyprawą do kurczaka.

Farsz:

Ser utrzeć na grubych oczkach, por posiekać drobno, dodać słonecznik i 2 łyżki majonezu. Doprawić solą i pieprzem.

Udka nadziewać i piec w piekarniku

Sałatka ziemniaczana

- 5 ziemniaków ugotowanych
- 1 cebul
- 1 ogórek zielony świeży
- Koperek 1 pęczek
- Majonez kielecki (średni)
- Jogurt naturalny
- Sól, pieprz

Ziemniaki pokroić w półksiężycy, ogórki pokroić wzdłuż na krzyż potem na plasterki, cebulę sparzyć i pokroić bardzo drobno.

Osobno zrobić sos:

majonez + jogurt + drobno pokrojony koperek +sól i pierz

Rolada z jabłkami

- 4-5 jabłek
- 4 jajka
- $\frac{3}{4}$ szkl mąki tortowej kieleckiej
- $\frac{1}{4}$ szkl mąki ziemniaczanej
- Proszek do pieczenia (1 łyżeczka)
- $\frac{1}{2}$ szkl. cukru
- cukier waniliowy, puder po posypania

Blaszkę cienko wysmarować masłem lub margaryną, wyłożyć papierem do pieczenia.

Jabłka obrać i zetrzeć na grubych oczkach , skropić sokiem z cytryny. Równomiernie rozłożyć na papierze do pieczenia.

Ubić na sztywno pianę z białek z cukrem , dodać żółtka i jeszcze ubijać. Obie mąki i proszek przesiać, dodać do piany delikatnie zamieszać łyżką. Wylać na jabłka.

Piec w temp 180 st. ok. 20 min.

Wyłożyć na ściereczkę (lekko! Wilgotną) zrolować.