

Dla tych co tęsknią za przedszkolnym jedzeniem.....



POLEWKA KASZUBSKA

1,5 kg ziemniaków
5- 7 ziarenek ziela angielskiego
3- 4 listki laurowe
4- 5 kiełbasek (np: śląska)
1 łyżka mąki
1 kubek śmietany do zup 18%
1 litr maślanki
czosnek niedźwiedzi (można kupić w galerii w sklepie z przyprawami)
sól do smaku

Ziemniaki obrać, pokroić w drobną kostkę, wrzucić do garnka i zalać wodą trochę powyżej ziemniaków, wrzucić ziela angielskie, liście laurowe, lekko posolić i gotować pod przykryciem. Kiełbaski pokroić w paseczki, wrzucić do garnka (jak ziemniaki zaczną się robić miękkie). Zawiesić mąką wymieszaną ze śmietaną i wlać maślankę. Posmakować i ewentualnie dosolić.

TALARKI SEROWE

2 kostki twarogu(twaróg można zmielić),
2-3 jajka
cukier waniliowy
2 łyżki mąki
2 łyżki cukru
szczypta soli
bułka tarta

Składniki wymieszać. Zrobić okrągłe placuszki. Obtoczyć je w bułce tartej i usmażyć na oleju. Można podawać z cukrem, jogurtem naturalnym, śmietaną , musem jabłkowym.

SMACZNEGO!!!