

**Wycieczka z cyklu: *MAGICZNE MIEJSCA WROCŁAWIA –  
„Tradycje kulinarne Wrocławia” – 13.10.2012***

***Liegnitzer Bomben***

**Składniki:**

200 g miodu  
75 g masła  
450 g cukru  
3 jajka  
300 g mąki  
1,5 łyżeczki proszku do pieczenia  
1 łyżeczka startej skórki z cytryny  
40 g kakao  
50 ml rumu  
25 g rodzynek  
5 g cynamonu  
5 g mielonych goździków  
szczypta pieprzu  
szczypta anyżu  
cukier puder

Miód i masło rozpuścić razem w rondelku, ostudzić. Cukier i jajka zmieszać mikserem na pianę, dodać masę miodową, potem do tego : cynamon, goździki, pieprz, anyż, mąkę, kakao, proszek do pieczenia, skórkę z cytryny, rum – wymieszać. Wrzucić rodzynki, wymieszać ponownie. Ciasto odstawić na jeden dzień do lodówki. Po wyciągnięciu ponownie zagnieść, formować małe walce wielkości kciuka, dług. na 4-5 cm. Piec na papierze do pieczenia 30 minut w temperaturze 180 stopni C. Po upieczeniu ciepłe posypać cukrem pudrem.



## ***Bożonarodzeniowy placek drożdżowy z bakaliami***

### **Składniki:**

500 g mąki  
50 g drożdży  
250 ml mleka  
100 g masła  
100 cukru  
1 jajko  
100 g migdałów  
100 g sułtanek  
po 50 g skórki z cytryny i pomarańczy  
szczypta soli  
2 łyżki rozpuszczonego masła do polania

### **do posypania:**

cukier puder wymieszany z mielonymi migdałami

Przygotować zaczyn z drożdży na 3 łyżkach mleka. Mąkę wsypać do miski, dodać cukier, sól, jajko, resztę mleka, rozpuszczone ostudzone masło, drożdże. Zagnieść gładkie ciasto. Dodać pokruszone migdały, sułtanki i drobno pokrojone skórki z owoców. Ponownie zagnieść. Ciasto przykryć ściereczką, odstawić do wyrośnięcia. Ponownie zagnieść, uformować dwa podłużne bochenki, każdy lekko spłaszczyć. Ciasto przełożyć na blachę wysmarowaną tłuszczem i oprószoną lekko mąką. Pozostawić do wyrośnięcia na ok. 15 minut. Polać rozpuszczonym masłem, piec ok. 60 min w średnio nagrzanym piekarniku. Po upieczeniu ponownie poleć ciepłe ciasto masłem i posypać cukrem pudrem wymieszanym z mielonymi migdałami. Placki można piec w podłużnych formach.





## ***S a ł a t k i***

### **Ziemniaczana**

1 kg ziemniaków ugotowanych w mundurkach  
2 jabłka  
1 cebula  
2 ogórki kiszzone  
100 g gotowanego boczku  
4 łyżki octu winnego  
250 ml bulionu z kury  
1 łyżka cukru  
sól biały pieprz

Ostudzone ziemniaki obrać, pokroić w półplastry, zalać ciepłym bulionem, ostudzić. Jabłka i ogórki pokroić w grubą kostkę, dodać do ziemniaków. Z octu, soli, pieprzu i cukru, przygotować dressing i dodać do kartofli. Dokładnie wymieszać, wstawić na jedną godzinę do lodówki. Boczek i cebulę pokroić w kostkę. Boczek roztopić na patelni, dodać cebulę, zrumienić, dodać do sałatki ziemniaczanej. Podawać z marynowanymi śledziami.

### **Breslauer Haeckerle**

125 g matjasów  
125 g tłustego wędzonego boczku  
125 g cebuli  
125 g kiszonych ogórków  
1 łyżka oliwy  
mleko  
musztarda  
ocet winny  
pieprz

Śledzie zalać wodą, moczyć 15 minut. Wodę odlać, zalać ponownie mlekiem, moczyć kilka godzin. Mleko zlać, śledzie dobrze osączyć. Wszystkie składniki bardzo drobno posiekać, ewentualnie zemleć na najgrubszych oczkach. Przyprawić musztardą, pieprzem, octem. Odstawić na 24 godziny do lodówki. Podawać z ziemniakami gotowanymi w mundurkach lub z grzankami z masłem ziołowym.

## ***Bi g o s ś l ą s k i***

**200 g gotowanego boczku**  
**250 g chudej wieprzowiny**  
**2 cebule**  
**1 ząbek czosnku**  
**40 g smalcu**  
**500 g kiszonej kapusty**  
**250 g białej kapusty**  
**3 pętka metki**  
**4 ziemniaki**  
**2 łyżki koncentratu pomidorowego**  
**2 liście laurowe**  
**1 łyżka słodkiej papryki**  
**¼ łyżeczki tłuczonego kminku**  
**½ łyżeczki majeranku**  
**sól, pieprz**

Boczek i mięso pokroić w kostkę, cebulę i czosnek obrać i posiekać. Smalec rozpuścić w garnku, dodać boczek i mięso, podsmażyć ze wszystkich stron. Dodać cebule i czosnek, zrumienić. Dusić wszystko pod przykryciem ok. 10 minut. W tym czasie nagrzać piekarnik do 180 stopni C. Kapustę kiszoną przepłukać by nie była za kwaśna, pokroić. Poszatkować białą kapustę. Metkę pokroić w plasterki, kartofle obrać, umyć, pokroić w dużą kostkę. Koncentrat pomidorowy dodać do mięsa, wymieszać. Dodać białą kapustę, kiszoną kapustę, metkę i przyprawy. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Garnek przykryć i wstawić do piekarnika na 1,5 godziny. Dodać następnie ziemniaki. Dusić kolejną godzinę.

