Skrzydła indycze po pańsku

Składniki

- 4 skrzydła z indyka
- 1 główka czosnku
- kilka ziarenek ziela angielskiego
- 2-3 liście laurowe
- 100 g musztardy
- 300 g startych drobno pieczarek
- 3/4 szklanki bułki tartej
- 50 g roztopionego masła
- Sól

Przygotowanie

Skrzydła z indyka oczyszczamy i osuszamy. Dzielimy na pół, wkładamy do garnka i zalewamy osoloną wodą. Dodajemy ziele angielskie, liście laurowe oraz obrane ząbki czosnku. Całość gotujemy przez 30 minut, po czym odstawiamy garnek z zawartością do ostudzenia.

Przygotowujemy panierkę. Ścieramy na tarce na małych oczkach obrane pieczarki. Łączymy grzyby z bułką tartą. Następnie ostudzone skrzydła indyka smarujemy musztardą i obtaczamy w panierce. Układamy na blaszce z piekarnika wyłożonej papierem do pieczenia. Każdy kawałek polewamy roztopionym masłem i wstawiamy całość do piekarnika

Pieczemy przez 20-25 min w temperaturze 190 stopni Celsjusza.

Dodatkowe informacje

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 2019-08-09 w kategorii Gotowe dania i potrawy w woj. warmińsko-mazurskim.

Skrzydła indycze po pańsku były potrawą należącą do kuchni ziemiańskiej. Sporządzali ją przede wszystkim nadworni kucharze, którzy niejednokrotnie pogłębiali swój kunszt kucharski we Francji.

Najsłynniejszym kucharzem dawnych Prus Wschodnich był Meinhardt z Królewca. Pracował na wielu królewskich dworach. Sporządził odręcznie napisaną książkę kucharską, w której odnaleźć można kilka przepisów na potrawy z mięsem indyczym. Jednym z nich jest receptura spisana około 1880 roku w majątku Kalgen (obecnie obwód kaliningradzki) na skrzydła indycze po pańsku (cyt. *Saul H., Familienrezepte aus Ostpreussen, Lipsk 2001, str. 20*). Przepis ten przetłumaczyła na język polski Małgorzata K. Jankowska-Buttitta w książce *„Niezapomniana kuchnia Warmii i Mazur”* (*Jaworowy Dwór, 2007 r., str. 218*).

Za: https://www.gov.pl/web/rolnictwo/skrzydla-indycze-po-pansku

Smarowidło z gęsi

Składniki

- 500 g tłuszczu gęsiego surowego
- Kawałek mięsa gęsiny
- Duża cebula
- Jabłko
- Sól, pieprz
- Majeranek

Przygotowanie

Tłuszcz należy opłukać, wytrzeć i drobno pokroić. Następnie stopić w rondlu na małym ogniu wraz z pokrojonymi, pozostałymi kawałkami gęsiny. Gdy skwarki nabiorą złocistego koloru, dodać pokrojoną cebulę, jabłko i doprawić majerankiem. Całość mieszać drewnianą łyżką i delikatnie przyprawić solą i pioerzem. Gdy skwarki ściemnieją smalec jest gotowy. Przelać całość do kamionki lub słoików.

Dodatkowe informacje

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 2019-07-12 w kategorii Gotowe dania i potrawy w woj. warmińsko-mazurskim.

Od kiedy biskup Krasicki, podczas swojego przyjęcia kazał podać dziczyznę, w tym gęś stargardzką, odtąd w trakcie ludowych biesiad i uczt, nie mogło zabraknąć potraw z gęsiny.

Bicie i skubanie ptactwa było głównym zajęciem gospodyń. Pozyskane mięso wykorzystywały na różne sposoby. Piekły całe gęsi, piersi wędziły, szyjki nadziewały a z krwi gotowały czerninę.

Najcenniejszymi elementami z gęsi były tuszki oraz tłuszcz sadełkowy (zapasowy z jamy ciała), wykorzystywany do wyrobu smalcu. Smalec ceniony był ze względu na walory smakowe, dietetyczne oraz zdrowotne. Gęsi smalec wykorzystywany był do smażenia, pieczenia oraz gotowania wszystkich rodzajów potraw. Doskonale nadawał się do odgrzania mięsa, czy zakonserwowania go. Gorące, gęsie skwarki dodawano do ziemniaków w mundurkach lub kraszono nimi ziemniaki krojone w plastry.

Za: https://www.gov.pl/web/rolnictwo/smarowidlo-z-gesi

Dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami

Składniki

Farsz:

- 200 g kaszy gryczanej
- 150 g boczku wędzonego
- 250 g cebuli
- 2 jajka ugotowane na twardo
- sól
- pieprz

Ciasto:

- 400 g mąki pszennej
- 1 surowe żółtko
- 2 łyżki stopionej margaryny
- szczypta soli
- około 1/2 szklanki letniej przegotowanej wody

Skrzeczki:

- 300 g boczku świeżego (użyłam wędzonego)
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka suszonego majeranku

Przygotowanie

Farsz: Kaszę ugotować na sypko. Boczek pokroić w kostkę i wysmażyć. Cebulę oczyścić, posiekać, dodać do boczku, zeszklić. Jajka pokroić w kostkę lub zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Połączyć wszystkie składniki farszu, doprawić do smaku solą i pieprzem.

Ciasto: Na stolnicę przesiać mąkę, zrobić dołek, wbić żółtko, wlać margarynę, posolić i wyrabiać ciasto dolewając wodę. Gładkie, elastyczne ciasto owinąć w ściereczkę, zostawić na kilkanaście minut, aby "odpoczęło". Następnie rozwałkować na grubość 2-3 mm i wycinać krążki. Na środek każdego nałożyć łyżeczkę farszu i zlepić brzegi. Wkładać do osolonego wrzątku i od wypłynięcia na wierzch gotować przez 5 minut.

Skrzeczki: Boczek pokroić w słupki, wysmażyć, dodać czosnek, doprawić majerankiem, solą i pieprzem i jeszcze chwilę smażyć uważając, żeby czosnek się nie przypalił, bo będzie gorzki.

Ugotowane pierogi podawać polane gęstą śmietaną i posypane skrzeczkami.

Dodatkowe informacje

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 2019-08-09 w kategorii Gotowe dania i potrawy w woj. warmińsko-mazurskim.

Dzięki wielokulturowej i wielowyznaniowej społeczności Warmii i Mazur, powstało bogactwo regionalnych kulinariów, które łączy w sobie smaki kuchni staropolskiej, warmińskiej, mazurskiej, ukraińskiej, litewskiej, rosyjskiej i pruskiej. Potrawa dzyndzałki przybyła na obszar Warmii i Mazur wraz z ludnością przesiedleńczą z Kresów Wschodnich. Jej nazwa najprawdopodobniej pochodzi od charakterystycznych brzegów pieroga, w postaci długich uszu, tzw. „dzyndzli" oraz od lwowskiej nazwy gryki - hreczki. Dzyndzałki chętnie jadano w domach, barach czy karczmach.

Na Warmii i Mazurach wyróżnia się dwa rodzaje dzybdzalików: dzyndzałki warmińskie, czyli małe pierożki z surowym mięsem wołowym przypominające litewskie kołduny oraz dzyndzałki z kaszą gryczaną - hreczką i ze skwarkami – skrzeczkami.

Dzyndzałki z hreczką i skrzeczkami zdobyły I miejsce podczas finału Konkursu „Nasze Kulinarne Dziedzictwo – Smaki Regionów", w kategorii „Najlepsze potrawy regionalne" w 2018 roku w Olsztynie.

Za: https://www.gov.pl/web/rolnictwo/dzyndzalki-z-hreczka-i-skrzeczkami

Farszynki

Składniki

Ciasto ziemniaczane

- 1 kg ugotowanych ziemniaków
- 3–4 łyżki mąki ziemniaczanej lub pszennej
- 2 jajka
- łyżeczka soli

Farsz mięsny

- 300 g surowego mięsa mielonego (wieprzowego lub wieprzowo-wołowego)
- 1 średnia cebula
- 1–2 łyżki oleju do smażenia
- Sól, pieprz i majeranek do smaku

Do panierowania i smażenia

- Bułka tarta
- Olej do smażenia

Przygotowanie

Farsz: Drobno posiekaj cebulę i podsmaż ją na rozgrzanym oleju. Dodaj mięso mielone, dopraw solą, pieprzem oraz majerankiem, a następnie smaż, aż mięso będzie w pełni gotowe i lekko zarumienione. Odstaw do wystygnięcia.

Ciasto: Ugotowane ziemniaki przepuść przez praskę lub dokładnie utłucz. Dodaj jajka, mąkę oraz sól. Wyrób gładkie ciasto ziemniaczane.

Formuj farszynki: Odrywaj porcje ciasta, spłaszczaj je w dłoni na placuszek, nakładaj porcję farszu mięsnego i zlepiaj brzegi, formując podłużne, obłe kotlety.

Panieruj i smaż: Każdy kotlet delikatnie obtocz w bułce tartej. Smaż na rozgrzanym oleju z obu stron na średnim ogniu, aż panierka będzie złocista i chrupiąca.

Informacje dodatkowe

Produkt wpisany na listę produktów tradycyjnych w dniu 2019-08-12 w kategorii Gotowe dania i potrawy w woj. warmińsko-mazurskim.

Tradycyjna kuchnia wschodniopruskiego regionu Polski, dzisiejszego obszaru Warmii i Mazur, opierała się przede wszystkim na daniach z ziemniaków. Kartoflanka, plince, babka czy szare kluski kartoflane były podstawą pożywienia mieszkańców.

Jedną z najbardziej rozpoznawalnych potraw ziemniaczanych wschodniej części Polski były farszynki. Przepis na mazurską potrawę przywiozły ze sobą gospodynie przesiedlone po II wojnie światowej z Kresów Wschodnich.

Farszynki doskonalone komponują się z sosem kurkowym, sporządzanym z kurek smażonych na maśle i duszonych w śmietance. Odparowany i zgęstniały sos doprawiany jest solą, pieprzem oraz posiekaną natką pietruszki.

Za: https://www.gov.pl/web/rolnictwo/farszynki