

Załącznik do Wniosku o członkostwo w Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Mazowsze

P.P.H.U. Róžański Ryszard
„Pod Różami”
Ul. Radomska 49
26-630 Jedlnia-Letnisko
www.pod-rozami.com.pl

Hotel i Restauracja „Pod Różami” zaprasza do urokliwej miejscowości Jedlnia-Letnisko, położonej u podnóża Puszczy Kozienickiej, w sąsiedztwie miasta Radom. Nasza miejscowość to region wiejski z długoletnimi tradycjami. Prowadząc restaurację bazujemy na potrawach kuchni polskiej, bardzo często powracając do rodzimych dań naszego regionu. Nasi kucharze już od ponad 15 lat przygotowując dania używają produktów z okolicznych upraw i od lokalnych przetwórców.

Chcielibyśmy pochwalić się Państwu takimi daniami jak:

- 1) Staropolskie flaki wołowe
- 2) Kapuśniaki z kaszą
- 3) Kapusta kartoflana
- 4) Porka staropolska /Prażucha
- 5) Ciasto drożdżowe z kruszonką
- 6) Pączki z domową konfiturą

STAROPOLSKIE FLAKI WOŁOWE

- flaki wołowe świeże 1 kg
- marchew 1 średnia sztuka
- pietruszka 1 średnia sztuka
- nieduży seler

- por 1 szt
- wywar wołowo/drobiowy 2 litry
- przyprawy: majeranek, gałka muszkatołowa, liść laurowy, ziele angielskie, papryka słodka, sól, pieprz
- masło, mąka

Flaki gotujemy, następnie płukamy dla uniknięcia nieprzyjemnego zapachu, odcedzamy. Gotujemy wywar na wołownię i drobiu. Do wywaru dodajemy flaki i warzywa starte na tarce o dużych oczkach. Z masła, mąki i słodkiej papryki robimy zasmażkę i wlewamy do gotujących się flaków. Doprawiamy do smaku.

KAPUŚNIAKI Z KASZĄ I GRZYMAMI

Farsz:

- grzyby 0,30 kg
- kasza gryczana 0,50 kg
- kasza jęczmienna 0,60 kg
- cebula 0,60 kg
- kapusta kiszona 0,70 kg
- sól, pieprz
- kapusta kwaszona w całości 1,50 kg 1 główka

Sos grzybowy:

- grzyby 0,30 kg
- masło 250 g
- cebula 0,20 kg
- wywar z warzyw
- śmietana
- sól, pieprz

Liście z główki kiszonej kapusty moczymy aby pozbyć się kwasu. Każdą z kasz osobno parujemy. Grzyby razem z cebulką podsmażamy na oleju, dodajemy do nich kasze oraz wypłukaną kiszoną kapustę. Farsz doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Farsz zawijamy w liście kiszonej kapusty. Zawinięte kapuśniaki układamy w garnku, dolewamy troszkę wody i gotujemy ok. 1,5 godz.

Sos grzybowy:

Cebulkę oraz grzyby kroimy w kosteczkę, podsmażamy na maśle, dodajemy wywar z warzyw, zaprawiamy śmietaną, doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

KAPUSTA KARTOFLANA

- groch 1 kg
- ziemniaki 4,80 kg
- boczek, słonina, cebula
- sól, pieprz

Gotujemy groch. Ziemniaki kroimy w drobną kostkę, zakwaszamy kwaskiem cytrynowym i gotujemy na pół twardo.

Boczek, słoninę i cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy.

Po ugotowaniu mieszamy groch z ziemniakami i doprawiamy. Podajemy z przysmażonym boczkiem.

PORKA STAROPOLSKA / PRAŻUCHA

- ziemniaki 2 kg
- mąka 0,20 kg
- cebula 0,20 kg
- boczek 0,20 kg

Ziemniaki gotujemy do miękkości, odcedzamy. Ubijamy dosypując mąkę. Dodajemy cebulę podsmażoną z boczkiem intensywnie mieszając.

CIASTO DROŹDZOWE Z KRUSZONKĄ

- mąka 1 kg
- cukier $\frac{3}{4}$ szklanki
- mleko 1 szklanka
- masło 250 g
- żółtka 6 szt
- drożdże 10 dag
- śliwki suszone, żurawina suszona
- kruszonka: mąka, cukier, masło

Mleko lekko podgrzewamy, dodajemy troszkę cukru i rozpuszczamy drożdże. Zostawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Żółtka ubijamy z resztą cukru. Dodajemy do wyrośniętego zaczynu. Następnie dodajemy roztopione masło oraz mąkę. Wyrabiamy ręcznie ciasto i ponownie odstawiamy do wyrośnięcia. Do ciasta dodajemy suszone śliwki lub żurawinę, wkładamy w foremkę wysmarowaną masłem, na wierzchu posypujemy kruszonką, pieczemy do uzyskania złotego koloru.

PĄCZKI Z RÓŻANĄ KONFITURĄ

- mleko 1 litr
- żółtka 10 szt
- jaja całe 5 szt
- cukier 30 dag
- drożdże 15 dag
- masło 250 dag
- mąka 1,8 – 2 kg

Robimy zaczyn z mąki, cukru i drożdży, odstawiamy do wyrośnięcia w ciepłe miejsce. Żółtka ubijamy z jajami dodajemy do zaczynu. Następnie dodajemy roztopione wystudzone masło i mąkę. Wyrabiamy ciasto. Odstawiamy do wyrośnięcia. Robimy pączki dodając różaną konfiturę. Smażymy na głębokim tłuszczu.