

## KUGIEL

(przepis p. Radosława Chwaścińskiego z gm. Radoszyce)

### *Składniki:*

- 8 kg ziemniaków; - 1 golonka; - ok. 2 kg żeberek; - ew. nóżka wieprzowa;
- 0.25 kg cebuli; - 0,2 l mleka; - sól; - pieprz; - olej.

### *Wykonanie:*

Ziemniaki i cebulę trzemy jak na placki ziemniaczane, mięso myjemy i kroimy na niezbyt duże kawałki. Ziemniaki i mięso łączymy ze sobą dodając przyprawy i odrobinę mleka. Tak przygotowaną potrawę umieszczamy w dużym garnku wysmarowanym uprzednio olejem i przykrywamy folią aluminiową oraz pokrywką. Pieczemy w piekarniku przez ok 10 godzin w początkowej temp. 180 °C, po godzinie zmniejszając do temp. 100 °C.

## KAPUŚCIANE ZAWIJASY

(przepis p. Jolanty Jurys z gm. Sadowie)

### *Składniki:*

- 2 wieprzowe polędwiczki; - 0,5 kg mięsa wieprzowego z szynki;
- 100 g suszonych borowików; - 70 g słoniny; - 2 cebule; - średnia główka kapusty białej; - 2 łyżki posiekanej natki pietruszki; - jajko; - łyżka musztardy kieleckiej;
- sól; - pieprz; - szczypta cukru; - tłuszcz do smażenia; - łyżka masła.

### *Wykonanie:*

Polędwiczki natrzeć solą, pieprzem i musztardą i zostawić na 3-4 godz. w chłodnym miejscu. Szynkę z odrobiną tłuszczu upiec w piekarniku i wystudzić. Borowiki wypłukać, ugotować i odcedzić, po czym udusić na maśle z pokrojoną cebulą. Główkę kapusty zalać wrzątkiem, zdjąć 10 wierzchnich liści, a resztę pokroić i udusić pod przykryciem z borowikami i cebulą. Upieczoną szynkę, borowiki, kapustę i cebulę przepuścić przez maszynkę, dodać jajko, sól, pieprz, natkę i szczyptę cukru, dokładnie wymieszać. Polędwiczki obrumienić ze wszystkich stron na rozgrzanym tłuszczu i wystudzić, po czym każdą obłożyć farszem, zawinąć w pozostawione liście kapusty i cienkie plastry słoniny, obwiązać lnianą nitką, ułożyć obok siebie w nasmarowanej tłuszczem gęsiarce, wstawić do nagrzanego piekarnika i piec około 40 minut. Podawać pokrojone w plastry z ziemniakami lub chlebem.

## KACZKA (LUB GĘŚ) PIECZONA Z JABŁKAMI I KAPUSTĄ

(przepis p. Jolanty Gach z gm. Koprzywnica)

### *Składniki:*

- 1 kaczka (gęś); - sól; - cukier; - pół łyżeczki kminku; - 4 cebule; - kilkanaście jabłek drobnych i 10 wielkich; - 1 łyżka mąki; - 4 dkg tłuszczu; - 4 dkg słoniny; - 1 kg czerwonej kapusty; - 1/8 l czerwonego wina.

### *Wykonanie:*

Skruszałą, sprawioną kaczkę opłukać, natrzeć solą wewnątrz i na zewnątrz, nadziać drobnymi winnymi jabłkami, uformować. Tłuszcz stopić na brytfannie, włożyć kaczkę wstawić do gorącego piekarnika, podsypawszy wprzód garść krajanej cebuli. Piec często polewając tłuszczem i skrapiać wodą.

Kapustę opłukać, cienko poszatковать, dodać obraną, pokrajaną w krążki cebulę, kminek, zalać niewielką ilością wrzącej wody, zagotować. Prawie upieczoną kaczkę wyjąć, podzielić na porcje i ułożyć na kapuście. Dusić razem ok. 30 minut. Słoninę stopić, zmieszać z lekko zrumienioną mąką, rozprowadzić wywarem z zupy lub wody i dodać soku z cytryny. Zagotować. Kapustę ułożyć na środku półmiska, a kaczkę obłożyć dookoła. Podawać na ciepło z ziemniakami.