Autor przepisów i zdjęć: Dwór Korona Karkonoszy

1. **PIERNIK STAROPOLSKI**

SKŁADNIKI

* 500 g miodu naturalnego, może być wielokwiatowy
* 1,5 szkl. cukru
* 200 g masła
* 1 kg mąki pszennej tortowej
* 3 jajka
* 3 łyżeczki sosy oczyszczonej
* 125 ml mleka
* Pół łyżeczki soli
* 2 torebki przyprawy korzennej do piernika (łącznie 80 g)

PRZYGOTOWANIE

Miód, cukier i masło podgrzać stopniowo, doprowadzić do wrzenia, wymieszać do całkowitego rozpuszczenia cukru. Wystudzić.

Do wystudzonej masy dodać mąkę pszenną, sodę oczyszczoną rozpuszczoną w mleku, jajka, sól i przyprawę do piernika. Ciasto starannie wyrobić i przełożyć do kamionkowego, szklanego lub emaliowanego garnka. Przykryć ściereczką i odstawić w zimne miejsce (np. do lodówki) na 5-6 tygodni.

Uwaga: wyrobione ciasto jest dość luźne. Po leżakowaniu w zimnie tężeje i daje się rozwałkować, trzeba tylko podsypać mąką.

Piec na 5-7 dni przed świętami.

PIECZENIE

Ciasto podzielić na 3 równe części.   
Przygotować 3 blachy, każda o wymiarach 39 x 26 cm. Posmarować je masłem i wyłożyć papierem do pieczenia. Blaty można też upiec jeden po drugim, gdy posiadamy tylko jedną blaszkę.

Każdą z części piernika rozwałkować na grubość około 0,5 cm, wyłożyć do blaszki, wyrównać.

Piec w temperaturze 170 stopni Celsjusza przez 15-20 minut. Piernik mocno rośnie, podwaja swoją objętość. Wyjąć, wystudzić.

Wystudzone blaty piernikowe przełożyć podgrzanymi powidłami śliwkowymi (ok. 1 kg), przykryć arkuszem papieru i równomiernie obciążyć. Odstawić do skruszenia na 3-4 dni w chłodne miejsce.

Piernik polać czekoladą lub lukrem. Posypać posiekanymi orzechami włoskimi.

Długo zachowuje świeżość, wystarczy zawinąć w papier do pieczenia lub lnianą ściereczkę by nie wysychał.

1. **SAŁATKA ŚLEDZIOWA**

**Śledź pod pierzynką**

SKŁADNIKI

* 5 śledzi Ala Matjas
* 150g majonezu
* 40g cebula
* 120g ogórki konserwowe
* 50g Orzechy włoskie
* 120g Ziemniaki
* 120g Buraki
* 3 Jajka gotowane

PRZYGOTOWANIE

Filety śledziowe umyć i zalać zimną wodą. Wymoczyć przez 60 minut i następnie pokroić w kostkę. Buraki, ziemniaki oraz jajka ugotować i następnie obrać. Cebulę, ogórki, ugotowane i ostudzone buraki oraz ziemniaki pokroić w kostkę. Jajka zetrzeć na tarce. Na dnie naczynia układać kolejno: Buraki, Śledzie, Majonez, cebulę, ogórek i ziemniak. Przykryć majonezem, a następnie kolejne warstwy buraków, jajka i majonezu. Całość można posypać drobno posiekanym koperkiem lub startym na drobnych oczkach serem żółtym.

1. **CIASTO MARCHEWKOWE**

SKŁADNIKI

* 2 jajka
* 200 g drobnego cukru lub cukru pudru
* 150 ml oleju roślinnego
* 200 g drobno startej marchewki
* 50 g posiekanych orzechów włoskich
* 75 drobno pokrojonego ananasa (świeży lub z puszki)
* 50 g wiórków kokosowych
* 200 g mąki
* ½ łyżeczki proszku do pieczenia
* 1 łyżeczka sody
* 1 łyżeczka cynamonu
* szczypta soli

POLEWA

* 200 g serka kremowego śmietankowego
* 100 g cukru pudru
* 50 g masła

Jajka powinny być w temperaturze pokojowej. Ubić je do podwojenia objętości, dodać cukier i ubijać aż masa będzie gładka i puszysta. Wciąż ubijając na wysokich obrotach, dolewać ciągłym i cieniutkim strumieniem olej. Dodać marchewkę, ananasa, orzechy i wiórki kokosowe i delikatnie wymieszać.

Piekarnik nagrzać do 150 stopni Celsjusza.

Do osobnej miski przesiać mąkę, dodać proszek do pieczenia, sodę, cynamon i sól. Wymieszać. Przesypać do miski z marchewką i delikatnie wymieszać do połączenia składników.

Ciasto wyłożyć do formy o średnicy 24 cm wyłożonej papierem do pieczenia i piec przez 1 godzinę.

POLEWA

Ubić serek razem z miękkim masłem i cukrem pudrem. Włożyć na kilkanaście minut do lodówki. W tym czasie dobrze wystudzone ciasto przekroić na pół. Spodnią warstwę posmarować 1/3 ilości polewy. Przykryć drugą częścią ciasta i rozsmarować pozostałą polewą.

Można udekorować orzechami.