

# KGW BORCHÓWKA

## ZAPIEKANKA Z ZIEMNIAKÓW



### SKŁADNIKI:

- 1 kg ziemniaków,
- ½ mięsa mielonego,
- ¼ kg pieczarek,
- 3 duże cebule,
- 20 dag żółtego sera

Ziemniaki podgotować, pokroić w plastry. Mielone, cebulę, pieczarki podsmażyć. Układać warstwami, posypać serem i zapiec w piekarniku.

## PĄCZKI



### SKŁADNIKI:

1 kg ugotowanych i przeciśniętych ziemniaków,

1 kg mąki,

10 dag drożdży,

½ szklanki śmietany,

¼ szklanki kwaśnej śmietany,

¾ paczki margaryny,

1 łyżka spirytusu

Wyrobić ciasto. Odstawić do wyrośnięcia. Uformować pączki. Poczekać, żeby wyrosły. Piec na rozgrzanym oleju około 1,5 l.

Pączki można nadziewać konfiturą.

## SALATKA ŚLEDZIOWA



### SKŁADNIKI:

1 kg ziemniaków,

½ kg śledzi solonych,

6 sztuk ogórków kwaszonych,

Oliwa, zielona pietruszka, koperek zielony, 1 duża cebula.

Ziemniaki umyć i ugotować w łupinach. Wystudzić, obrać i pokroić w grubą kostkę. Śledzie pokroić w dość duże kawałki. Ogórki pokroić w kostkę.

Wszystkie składniki wymieszać o dodać kilka łyżek oliwy oraz posiekaną pietruszkę, koperek i cebulkę.

***SMACZNEGO***