

## Panie z Forum Kobiet w Piątku proponują potrawy na wigilijny stół



### Śledzie w zalewie

1/3 szklanki octu, uzupełnić do 1/2 szklanki wodą, dodać 1/2 szklanki oleju i 4 łyżki cukru, zagotować. 3 cebule pokrojone w piórka, garść migdałów, garść rodzynek, kilka goździków, kilka ziaren pieprzu i ziela angielskiego, liść laurowy. Dodać do gotującej się zalewy i gotować ok 2 min. Zalewę wystudzić i dodać śledzie. Przygotować na 2-3 dni przed podaniem na stół. Smacznego!

### Śledzie ze śliwką i orzechami

Pokroić śliwki suszone (1 opak.), pokruszyć orzechy (1 opak.) i pokroić w piórka 1 cebulę. Wymieszać śledzie z przygotowanymi produktami i zalać olejem. Smacznego!



### Ryba w zalewie

1 kg filetów, 6 cebul, 1 słoik ogórków konserwowych, 1 słoik papryki, 10-12 ziaren ziela angielskiego, 6 liści laurowych, 2 szklanki wody, 8 łyżek cukru, 3 łyżki koncentratu pomidorowego, 4 łyżki ketchupu, 4 łyżki oleju i 4 łyżki octu.

Usmażyć filety w panierce lub cieście naleśnikowym. Przygotować zalewę: ziele angielskie, liść laurowy, cukier, woda, koncentrat, ketchup, olej - połączyć i zagotować, ostudzić. W naczyniu układać warstwami: usmażone filety, cebulę, ogórki pokrojone w plastry, paprykę pokrojoną w plastry. Zalać zalewą. Przygotować na dzień przed podaniem na stół.

### Śledzie po cygańsku

1/2 kg płatów śledziowych, 2-3 cebule, 10 dkg rodzynek, mały koncentrat pomidorowy, 2 łyżki miodu, 1/2 szklanki oleju, 2 łyżki octu, 2 łyżki ketchupu.

Wymoczone śledzie pokroić w paski. Cebulę pokroić w krążki i podsmażyć na oleju. Wymieszać koncentrat pomidorowy, ketchup, olej, ocet i zagotować. Wymoczone rodzynki połączyć ze śledziem, wystudzona cebulka i zalać wystudzoną zalewą. Najlepiej przygotować na dzień przed podaniem na stół.



### Salatka musztardowa z tuńczyka

ogórek konserwowy pokrojony w kostkę, cebula pokrojona w kostkę, sparzona, ketchup, jajka na twardo pokrojone w kostkę, ryż ugotowany na sypko, majonez, tuńczyk, kukurydza i natka z pietruszki. Produkty połączyć, wymieszać, udekorować majonezem i natką z pietruszki. Smacznego!



### Salatka z tuńczyka

2 puszki tuńczyka w sosie własnym, 1 puszka ananasów, 1 puszka kukurydzy. Tuńczyka odcedzić, rozdrobnić i dodać do pokrojonego w kostkę ananasa. Dodać kukurydzę i 2 łyżki majonezu. Wszystko dokładnie wymieszać. Smacznego.

### Makowiec

#### Ciasto:

5 jajek, 3 szklanki mąki tortowej, 3 szklanki cukru, cukier waniliowy, 5 łyżek oleju, 2 łyżeczki proszku do pieczenia

#### Warstwa makowa:

50 dag maku, 3 jajka, 1 szklanka cukru pudru, 15 dag masła, 2 łyżki miodu, 4 łyżki oleju, 10 dag rodzynek, 10 dag orzechów włoskich, olejek migdałowy

#### Polewa czekoladowa:

5 dag białej czekolady, 5 dag masła

Mak sparzyć, zmielić przez maszynkę razem z orzechami. Żółtka jaj przeznaczonych do masy utrzeć z cukrem, dodać masło. Następnie wymieszać z makiem, rodzynekami, olejkiem migdałowym, miodem, olejem i pianą ubitą z 3 jajek. Wyłożyć masę na wyszczerzoną folię aluminiową prostokątną formę o wymiarach 25 na 36 cm. Piec 40 minut w temp. 180-200 °C. Białka ubić na pianę. Pod koniec ubijania wsypać cukier i cukier waniliowy. Dodać żółtka i dalej ubijać. Następnie wlać olej, wsypać mąkę i proszek do pieczenia. Na upieczoną warstwę makową wylać ciasto, wstawić do piekarnika i piec jeszcze 20 minut. Upieczone i wystudzone ciasto przełożyć delikatnie na tacę, tak aby biszkopt był pod spodem, a mak na wierzchu. Czekoladę i masło roztopić, dokładnie wymieszać, a następnie polać ciasto. Smacznego.