

Szara Zupa z Jajem



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.

Materiał opracowany przez Stowarzyszenie Lokalna Grupa Działania Czarnoziem na Soli.

Instytucja Zarządzająca PROW 2014-2020 - Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.

Materiał współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach poddziałania „Wsparcie na rzecz kosztów bieżących i aktywizacji”.

Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020.



Danie na 8 porcji

Składniki:

- 2 litry wody
- 1 szklanka śmietany,
- 2 łyżki mąki pszennej,
- 3 łyżki cukru,
- 5 szt. liści laurowych,
- 4 ziarna ziela angielskiego,
- pęczek natki pietruszki
- 6 jaj
- 2-3 łyżki maggi,
- 1/2 kostka smalcu,
- 10 ziemniaków,
- 3-4 cebule
- 30 dag boczku
- sól, ocet do smaku

Przyrządzenie dania:

Przygotować kareł: łyżki cukru (w dużym garnku). Kareł zalać 2 litrami wody, zagotować z octem, liściem i zielem angielskim, w międzyczasie przygotować karmel z pół kilograma cukru. Rozrobić z wywarem dalej gotując. Następnie bardzo powoli wybijając jajka na dużą łyżkę i ugotować w zupie tak zwany sposób „jaja w koszulkach”. Podczas gotowania jaj śmietanę roztrzepać z mąką, mieszając dodawać do zupy, doprawić do smaku solą. Ziemniaki ugotować w mundurkach. Cebulę i boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na smalcu. Do podsmażonego boczku dodać uprzednio obrane i pokrojone ziemniaki i chwilę razem smażyć. Ugotowaną zupę podawać wraz z jajkiem, oraz podsmażonymi ziemniakami. Potrawę można uatrakcyjnić zieloną pietruszką co wzbogaci smak i wygląd.



Ingredients:

- Dish for 8 servings
- 2 liters of water
- 1 glass of cream
- 2 tablespoons of wheat flour
- 3 tablespoons of sugar
- 5 laurel leaves
- 4 seeds of herbal medicine
- salt, vinegar to taste
- bunch of parsley
- 6 eggs
- 2-3 tablespoons of maggi
- $\frac{1}{2}$ cube of lard
- 10 potatoes
- 3-4 onions
- 30 bacon dag

Gray soup with egg

Prepare karel: a spoonful of sugar (in a large pot). Karel pour 2 liters of water, boil with vinegar, leaf and English herb, in the meantime prepare caramel with half a kg of sugar. Disperse with boiling while cooking. Then very slowly knock the eggs into a large spoon and cook in a soup the so-called "eggs in t-shirts". While cooking eggs, whisk the cream with flour, mixing add the soup and add the salt to taste. Boil the potatoes in their uniforms. Baste onion and bacon and fry in lard. Add previously peeled and chopped potatoes to the fried bacon and fry together for a while. Boil the cooked soup with the egg and fried potatoes. The dish can be made more attractive with green parsley which will enrich the taste and appearance.

Koło Gospodyń Wiejskich w Ludzisku zawiązało się 14.02.2007r. Motywacją do założenia koła była, wspólna organizacja pierwszych dożynek gminnych w sołectwie Ludzisko. Ta impreza tak rozgrzała atmosferę, że w wyniku dobrej zabawy w przygotowaniu dożynek, oraz w trakcie ich trwania, zrodził się pomysł założenia koła. Wówczas przewodniczącą została Anna Domżańska, która po dzień kieruje kołem. Nasza organizacja ma na koncie wiele imprez, na których reprezentowała nie tylko swoją wieś, czy gminę, ale także swój powiat. Wiele razy uczestniczyły w konkursach kulinarnych, w wystrojach stoisk i nie obeszło się bez sukcesów, które tym bardziej motywują do dalszego działania i rozszerzania horyzontów koła. Obecny skład koła liczy 20 osób, jesteśmy otwarci na nowe członkinie, które wraz z nami będą umilać chwile spędzone razem z uszanowaniem KGW Ludzisko.