

Kujawska bania z zacirkami

Składniki:

- jajko – kury własnego chowu
- mąka pszenna – zakupiona w lokalnym młynie w Dobrem
- woda
- sól
- dynia – własna uprawa
- mleko – krowie, pochodzi z gospodarstwa w Bronisławiu (wymiana sąsiedzka)
- śmietana – z mleka krowiego lub zakupiona

Wykonanie:

Z 1,5 szklanki pszennej mąki, jednego jajka oraz ½ szklanki wody zarobić zacierki. Wszystkie składniki połączyć, aby powstało średniej twardości ciasto.

Z zarobionego ciasta odrywać drobne kluseczki – zacierki, wrzucić na osoloną gotującą się wodę, Ugotować zacierki, odcedzić.

Dynię obrać ze skóry, wydrążyć nasiona, pociąć w kostkę, ugotować w małej ilości wody do miękkości. Po ugotowaniu przetrzeć przez sito.

Do przetartej dyni wrzucić ugotowane zacierki, doprawić do smaku solą i cukrem. Lekko zagotować. Jeżeli zupa jest za gęsta rozcieńczyć mlekiem, pogotować. Na końcu dodać 1-2 łyżki słodkiej śmietany.

Lucyna Zacharek, Koło Gospodyń Wiejskich Bronisław, gmina Dobrze (powiat radziejowski)