

Grochówka SKPB-ola

według Jacka "Technologa" Kaka

Składniki na 100 osób:

- 10 kg ziemniaków
- 5,5 kg grochu łuskanego
- 3,5 kg kielbasy
- 2 kg marchwi
- 1 kg boczku wędzonego
- 1 kg cebuli
- 0,5 l oleju
- 4-5 op. majeranku
- 1 op. pieprzu
- 0,25 kg Vegety
- 8 kostek rosółowych
- 4 op. przyprawy do dań z fasoli

Jak się to robi?

Namoczyć groch ok. 2 godzin. Dodać pokrojone w kostkę ziemniaki, marchewkę, 2,5 kilograma kielbasy i 2 paczki majeranku. Mieszać cały czas. Boczek podsmażyć na oleju z kilogramem kielbasy i cebulą. Gdy będzie się gotować połączyć boczek z resztą, dodać resztę przypraw. Na końcu można dosolić do smaku. Gdy będzie dochodziło, wciąż mieszać.
Koryto !!!

Jasiernik

według Magdy "Midzi" Zachariasiewicz

Dla niewtajemniczonych: jasiernik to kołowy specjał, konsumowany zazwyczaj na Blachowaniu i Bacowaniu; jest naturalnym efektem połączenia "Jasienia" i "sernika".

Składniki na 100 osób:

- 1,5 kg cukru
- 45 paczek herbatników (petit beurry) (po 8 herbatników w paczce)
- 15 jaj
- 7 kostek masła
- 3,5 kg twarogu
- 0,5 kg rodzynek
- 0,5 kg orzechów
- 2 paczki skórki pomarańczowej
- 1 zapach cytrynowy (ew. rumowy)
- skórka otarta z cytryny
- sok z cytryny

Jak się to robi?

Ser przepuścić przez maszynkę, masło utrzeć z cukrem i żółtkami. Dodać ser i dalej ucierać. Dodać sparzone rodzyнки, pokrojone orzechy (nie za drobno), i skórkę z cytryny, zapach cytrynowy i sok z cytryny (ewentualnie trochę herbatników, jak się jakieś pokruszą). Z białek (może być z połowy) ubić sztywną pianę i delikatnie zmieszać z resztą. Można do części masy dodać gorzkie kakao.

Między dwa herbatniki kłaść porcję masy.

Koryto!!!

Bigos SKPB- ola

według Kuby Pasieki

Składniki na 100 osób:

- 10 kg białej kapusty
- 10 kg kiszonej kapusty
- 4 kg wieprzowiny
- 4 kg pieczarek
- 2 kg kielbasy
- 2 kg wędzonego boczku
- 2 kg cebuli
- 2 butelki czerwonego wina
- 1 op. liści laurowych
- 1 op. ziela angielskiego
- 2 op. słodkiej papryki
- 2 op. suszonych grzybów
- 1 op. pieprzu
- sól

Jak się to robi?

Kapustę białą i kiszoną poszatковать i ugotować z liśćmi laurowymi i zielem angielskim w niewielkiej ilości wody, upiec w piekarniku wieprzowinę na złoty kolor, usmażyć pokrojoną kielbasę, boczek, pieczarki, cebulę. Pokroić wieprzowinę, połączyć wszystko, dolać wino, dusić na lekkim ogniu. Doprawić solą, pieprzem, cukrem i papryką. Wstawić przynajmniej na jeden dzień do piwnicy lub trzymać na piecu.
Koryto!!!

Fasolka SKPB-olka

według Racibora Dembowskiego

Składniki na 100 osób:

- 10 kg fasolki
- 10 kg kielbasy
- 4 kg cebuli
- 2 l koncentratu pomidorowego
- 2 l oleju
- 4 paczki słodkiej papryki
- 6 paczek majeranku
- 8 główek czosnku
- 0,5 kg mąki

Jak się to robi?

Namoczyć fasolkę ok. 12 godzin. Ugotować ją ciągle mieszając. Podsmażyć kielbasę i cebulę, dodać do tego paprykę. Podsmażyć mąkę na części oleju na złoty kolor i dodać do fasolki. Dodać koncentrat, podsmażoną kielbasę i cebulę. Wymieszać, dodać czosnek i majeranek. Jeszcze raz zamieszać. Trzymać na piecu.

Koryto!!!