

# Farszynki mazurskie w towarzystwie leśnych grzybów i marynowanych warzyw

receptura na 4 porcje

## Farszynki mazurskie:

### ciasto:

900g ugotowanych ziemniaków  
250g mąki ziemniaczanej  
2 jaja  
sól, gałka muszkatołowa

### nadzienie:

150g ugotowanego mięsa wieprzowego  
2 jaja ugotowane na twardo  
2 cebule  
pieprz, sól

## Sos kurkowy:

300g kurek  
1 cebula  
50ml śmietanki 30%  
bulion  
20g masła  
20g mąki pszennej  
tłuszcz do smażenia, sól,  
pieprz

## Marynowane warzywa:

160g marchwi  
100g pietruszki  
60g pora  
marynata: ocet jabłkowy,  
oliwa, sól, pieprz biały, cukier



Potrawa przygotowana przez uczniów  
z klasy II TŻc: Aleksandrę Balcerek,  
Magdalenę Bojarzyńską, Mateusza Maczużaka  
Fot. Małgorzata Włodarczyk

## Farszynki mazurskie:

Ciasto: Ugotowane ziemniaki przecisnąć przez prasę, dodać mąkę ziemniaczaną, jaja i przyprawy. Wyrobić ciasto.

Nadzienie: Mięso zmielić razem z podsmażoną cebulą, przyprawami i jajami na twardo. Wszystkie składniki wymieszać starannie na jednolitą masę. Z ciasta uformować wałek, pokroić na kawałki, nadawać kształt placek, nakładać na nie nadzienie i formować kotlety. Smażyć na tłuszczu na jasnozłoty kolor.

## Sos kurkowy:

Grzyby dokładnie oczyścić. Cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić. Dodać kurki i przyprawy. Sporządzić zasmażkę I stopnia, a następnie rozprowadzić zimnym bulionem, dodać kurki, śmietankę. Zagotować. Przyprawić do smaku.

## Marynowane warzywa:

Warzywa oczyścić i pokroić we wstążki. Z octu jabłkowego, oliwy i przypraw sporządzić marynatę. Zalać warzywa. Odstawić w chłodne miejsce.

Kiedy wszystkie elementy potrawy będą gotowe, należy je ułożyć na talerzu.