

Pierwszy dokument LaTeX

Piotr Wielgolewski

Październik 2022

1 Podstawowe Informacje

Nazywam się Piotr Wielgolewski, Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Vivamus commodo quam sit amet scelerisque tincidunt. Aliquam at ante lorem. Vestibulum volutpat rhoncus quam eget condimentum. Proin leo elit, semper eu leo eu, molestie posuere augue. Nulla blandit faucibus efficitur. In euismod, purus vitae sollicitudin interdum, lectus quam commodo tortor, eget fringilla mauris dolor egestas lectus. Maecenas id facilisis ex. Donec hendrerit aliquam tincidunt. Cras efficitur velit vitae lorem pharetra, quis lacinia metus maximus. Donec sit amet leo iaculis, tristique urna ut, rutrum nulla.

1.1 Info

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Vivamus commodo quam sit amet scelerisque tincidunt. Aliquam at ante lorem. Vestibulum volutpat rhoncus quam eget condimentum. Proin leo elit, semper eu leo eu, molestie posuere augue. Nulla blandit faucibus efficitur. In euismod, purus vitae sollicitudin interdum, lectus quam commodo tortor, eget fringilla mauris dolor egestas lectus. Maecenas id facilisis ex. Donec hendrerit aliquam tincidunt. Cras efficitur velit vitae lorem pharetra, quis lacinia metus maximus. Donec sit amet leo iaculis, tristique urna ut, rutrum nulla.

1. Aliquam ultrices nisi dui
2. Aliquam ultrices nisi dui

1.1.1 Lorem ipsum

Suspendisse placerat massa finibus, egestas nisi eget, pretium dolor. Phasellus mollis quam eu augue finibus luctus. Duis auctor fermentum enim, nec ornare odio varius in. Aliquam erat volutpat. Morbi malesuada auctor eros at tincidunt. Quisque porttitor posuere mi, ut elementum neque vulputate ac. Sed tristique justo et ultrices scelerisque. Aliquam sodales bibendum arcu ut imperdiet. Pellentesque et odio vitae erat auctor aliquet. Pellentesque habitant morbi tristique senectus et netus et malesuada fames ac turpis egestas. Curabitur nec ultrices sem. Phasellus a molestie lectus. Suspendisse feugiat, enim nec fermentum venenatis, risus justo molestie mauris, vel fermentum lectus elit at lacus. Etiam ac nulla vel metus blandit dapibus. Nullam nec egestas enim, vitae lobortis lorem.

2 Przepis na Bigos z kiszonej kapusty

Składniki:

1. 500 g mięsa wieprzowego (np. karkówki)
2. 200 g kiełbasy
3. 1 cebula
4. 2 łyżki oleju roślinnego
5. 3 szklanki bulionu lub wody
6. 30 g suszonych borowików
7. 2 łyżki powideł śliwkowych lub kilka suszonych śliwek
8. 1 jabłko (np. reneta lub antonówka) - opcjonalnie
9. 1 kg kiszonej kapusty
10. 1 łyżka koncentratu pomidorowego
11. 1 łyżka mąki
12. 1 łyżka masła

Przyprawy:

1. 1 listek laurowy
2. 2 ziela angielskie
3. 1 łyżeczka kminku
4. 1 łyżka majeranku

Sposób przygotowania:

- Mięso pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w kosteczkę i zeszklić na oleju w dużym garnku. Dodać mięso i dokładnie je obsmażyć.
- Wlać 2 szklanki gorącego bulionu lub wody z solą i pieprzem, zagotować. Następnie dodać połamane suszone grzyby, przykryć, zmniejszyć ogień i gotować przez ok.**45 minut**.
- Dodać odcisniętą kiszoną kapustę oraz wlać szklankę wody, wymieszać. Przykryć i gotować przez ok.**15 minut**.
- Kiełbasę obrać ze skóry, pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Dodać do kapusty i gotować przez ok. **30 minut**. Pod koniec dodać koncentrat pomidorowy.

- Mąkę podsmażyć na suchej patelni, gdy zacznie brązowieć dodać łyżkę masła i mieszać aż masło się rozpuści.
- Trzymając patelnię na ogniu dodać stopniowo kilka łyżek kapusty cały czas mieszając. Przełożyć zawartość patelni z powrotem do garnka, wymieszać i zagotować.