

# Wielka Kołowa Księga Kucharska

KOŁO MATEMATYKÓW STUDENTÓW UJ  
IM. PROF. STANISŁAWA ZAREMBY



# Spis treści

<b>I</b>	<b>Przystawki</b>	<b>5</b>
	Przykładowy przepis . . . . .	7
<b>II</b>	<b>Zupy</b>	<b>9</b>
<b>III</b>	<b>Dania główne</b>	<b>11</b>
	Kurczak Generała . . . . .	13
	Gotowany kurczak w przyprawach . . . . .	14
<b>IV</b>	<b>Desery</b>	<b>15</b>



# Część I

## Przystawki



## Przykładowy przepis



*Czas przygotowania: 5 minut*

*Porcja dla 2 osób*

Składniki:

- składnik 1 (200 g),
- składnik 2 (250 ml),
- składnik 3 (1 szt.),
- składnik 4,
- dodatek 1.

Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Fusce sed nisi malesuada, luctus dolor ut, semper nisi. Morbi feugiat massa urna, at aliquam sapien euismod vitae. Sed id nisi ac purus aliquam sollicitudin. Morbi sed consequat lorem, in dignissim nulla. Curabitur ut ipsum aliquam, ornare sem eu, cursus nisl. Mauris commodo sodales diam quis blandit. Duis scelerisque fermentum efficitur. Quisque commodo libero purus, eget semper odio pellentesque ut. Sed rhoncus ac sem in sagittis. Sed quam neque, tempor non dolor vel, ultrices consectetur ex. Fusce feugiat at purus ut feugiat. Phasellus est metus, molestie pretium hendrerit at, scelerisque id velit. Aenean eget velit ac mauris lacinia porttitor sed sed augue.





## Część II

### Zupy



# Część III

## Dania główne



# Kurczak Generała

*Czas przygotowania: 30 minut*

*Porcja dla 2 osób*

Składniki:

- filet z piersi kurczaka (ok. 250 g),
- płatki kukurydziane (ok. półtorej szklanki),
- 2 jajka,
- mąka (50-100 g),
- przyprawy: curry, majeranek, bazylia, sól, pieprz,
- olej.

Pierś z kurczaka kroimy w paski o przekroju poprzecznym w miarę zbliżonym do kwadratów o boku około 1.5 centymetra i w miarę dowolnej długości.

Przygotowujemy mieszankę przypraw o składzie i proporcjach określonych według własnych preferencji. Roztrzepujemy jajka do możliwie jednolitej konsystencji, płatki kukurydziane drobno kruszymy.

Następnym krokiem jest przygotowanie linii produkcyjnej: pokrojone paski kurczaka, przyprawy, mąka, roztrzone jajka, pokruszone płatki kukurydziane. Każdy kolejny pasek kurczaka gęsto obtaczamy w przyprawach, następnie w mące, jajkach i płatkach.

Kiedy wszystko będzie już gotowe, smażymy kurczaka na oleju, aż uzyska złocistą barwę.

Polecam podawać z ryżem i sosem czosnkowo-koperkowym.

Autor: Jan Gromko

# Gotowany kurczak w przyprawach

*Czas przygotowania: 20 minut pracy + 1 godzina gotowania*

*Porcja dla 2 osób*

Składniki:

- filet z piersi kurczaka (ok. 250 g),
- mąka (50-100 g),
- przyprawy: majeranek, bazylia, curry, sól, pieprz,
- olej.

Pierś z kurczaka kroimy na płaskie kawałki, kształtem w rzucie z góry zbliżone do owalu. Każdy kawałek obtaczamy gęsto w mieszance przypraw, a następnie w mące. Potem kurczaka wrzucamy na bardzo krótką chwilę na patelnię z niewielką ilością rozgrzanego oleju, tak by ścięła się wierzchnia warstwa mięsa.

Tak przygotowane kawałki wrzucamy do garnka z wodą i gotujemy na małym ogniu przez godzinę.

Polecam podanie z purée ziemniaczanym. W trakcie gotowania powstanie coś podobnego do rosółu, co można wykorzystać jako sos do ziemniaków.

Autor: Jan Gromko

## Część IV

### Desery

