



Sery korycińskie

- jak je ugryźć?



UNIA EUROPEJSKA



Podlaskie



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Instytucja odpowiedzialna za treść: Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego oraz Stowarzyszenie „KORYCINIANKI”.
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

Sery korycińskie

- jak je ugryźć?





UNIA EUROPEJSKA



Podlaskie



Krajowa Sieć
Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2014-2020

„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa inwestująca w obszary wiejskie”.
Instytucja Zarządzająca Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020 – Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.
Instytucja odpowiedzialna za treść: Urząd Marszałkowski Województwa Podlaskiego oraz Stowarzyszenie „KORYCINIANKI”.
Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Schematu II Pomocy Technicznej
„Krajowa Sieć Obszarów Wiejskich” Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014–2020.

Wydawca
URZĄD MARSZAŁKOWSKI WOJEWÓDZTWA PODLASKIEGO
DEPARTAMENT ROLNICTWA I ROZWOJU OBSZARÓW WIEJSKICH
REFERAT KRAJOWEJ SIECI OBSZARÓW WIEJSKICH I POMOCY TECHNICZNEJ
ul. M. Curie – Skłodowskiej 14
15-097 Białystok

Projekt graficzny



benek@benkowski.pl

609 72 72 72

Numer ISBN: 978-83-951234-4-3

Słowo wstępu czyli trochę historii...

Ser koryciński – przysmak, który można podawać na wiele sposobów. Możemy zaserwować efektowną przystawkę z jego udziałem, przyrządzimy z niego pyszną zupę, podamy w daniu głównym a nawet w deserze. Może właśnie dlatego jest tak popularny i lubiany. Delektują się nim smakosze w kraju i za granicą. A jego popularność zaczęła się w 2005 roku, kiedy to ser koryciński „swojski” został wpisany na listę produktów tradycyjnych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi. W 2012 roku został zarejestrowany przez Komisję Europejską i otrzymał certyfikat „Chronione Oznaczenie Geograficzne”.

Certyfikat ten ogranicza produkcję sera wyłącznie do terenów trzech gmin województwa podlaskiego. Oryginalny ser może powstawać na terenie Korycina, Suchowoli i Janowa.

Ser koryciński „swojski” jest lokalną odmianą sera podpuszczkowego, produkowanego ze świeżego, niepasteryzowanego krowiego mleka. Prócz soli nie znajdziemy w nim żadnych konserwantów czy sztucznych polepszaczy smaku. Gmina Korycin stawia na naturalność i promowanie zdrowej żywności. Producenci sera korycińskiego dla dopieszczenia kubków smakowych miłośników tego produktu i wychodząc na przeciw oczekiwaniom klientów – z czasem zaczęli wzbogacać jego smak pomidorami, bazylią, czosnkiem niedźwiedzim, majerankiem, kminkiem, czarnuszką, ziołami prowansalskimi, orzechami, oliwkami, żurawinami, koperkiem – tak więc ser można za każdym razem odkrywać na nowo i cieszyć się jego różnorodnością. Smak zależy również od długości leżakowania sera, ale i od tego czy produkowany jest latem kiedy krowy są na pastwisku czy też zimą, kiedy żywią się sianem lub kiszonką. Tak czy siak – na wyprodukowanie jednego sera o wadze 3,5 kg trzeba zużyć około 30 litrów mleka. Żeby mleko się ścięło używana jest podpuszczka – enzym trawienny odpowiedzialny za krzepnięcie. Świeże mleko, podgrzewa się do temperatury około 40 stopni Celsjusza, dodaje sól i szczyptę podpuszczki. Po kilkudziesięciu minutach trzeba zlać serwatkę, wymieszać gęstniejącą masę i wypełnić nią durszlaki, które ostatecznie nadają kształt serom. Gdy serwatka ścięknie całkowicie – sery można przełożyć do misek, w których jest nacierany solą.





Stowarzyszenie Korycinianki

*Dorota Krynicka, Agnieszka Gremza, Ewa Zdanewicz, Emilia Lengiewicz,
Teresa Jarmołowska, Małgorzata Michelis, Agata Deresz, Jadwiga Nietupska,
Jolanta Sienkiewicz, Izabela Chwieńko, Lucyna Andrysewicz, Krystyna Burak,
Iwona Bajko, Dorota Matel, Helena Wynimko, Beata Matyskiel*



Ser koryciński może być długo przechowywany w lodówce czy też w chłodnej piwnicy. Jego przydatność do spożycia to dwa miesiące. Ale po co ma leżeć tak długo, jeśli można z niego wyczarować potrawy na co najmniej sto sposobów, które są zaprezentowane w tej książce?

Ta publikacja jest wyczerpującym zbiorem przepisów kulinarnych z wykorzystaniem sera korycińskiego.

Dania sprawdzone przez mieszkańców Gminy Korycin, wykorzystywane w domowych gospodarstwach przez samych producentów i pieczołowicie zebrane przez Stowarzyszenie Korycinianki, które powstało w 2015 roku właśnie po to aby promować Gminę Korycin. Jednym ze sposobów jest ta książka, która ma pomóc każdemu w przyrządzeniu wyśmienitego i oryginalnego dania, które podczas konsumpcji będzie przypominać o pięknym zakątku województwa podlaskiego, o wyjątkowej gminie i jego mieszkańcach. Korycinianki to kilkunastoosobowa grupa pań, które oprócz pracy zawodowej znajdują czas na to, aby społecznie działać na rzecz promocji i rozwoju gminy Korycin. Biorą udział w wystawach, kiermaszach, wspierają instytucje takie jak hospicjum dziecięce lub organizują zajęcia dla najmłodszych mieszkańców gminy. Panie na stałe współpracują i wspierają działalność Gminnego Ośrodka Kultury, Sportu i Turystyki w Korycinie, bo razem można więcej.

Koryciniankom zależy na tym aby wspierać aktywność lokalnego środowiska i dbać o dziedzictwo kulturowe tego regionu. Chętnie podzielą się swoim kulinarnym doświadczeniem ze wszystkimi miłośnikami sera korycińskiego.

Miłej lektury i smacznego

*Beata Matyskiel
Gminny Ośrodek Kultury, Sportu i Turystyki w Korycinie*

Introduction and a bit of history...

Korycinski cheese – it is a treat which can be served in many ways. It can be used to make an attractive appetizer, soup or an ingredient of a main dish or even dessert. This may be the reason it is so popular and is enjoyed by gourmets in Poland and abroad. Its popularity started in 2005 when Korycinski „swojski” (meaning familiar or home-made) was put on the list of traditional products compiled by the Ministry of Agriculture and Rural Development. In 2012 it was registered by the European Commission and received the Protected Geographical Indication status. This indication limits the production of this cheese to three Communes of the Podlasie Province. This unique cheese can only be made in the Korycin, Suchowola and Janow communes.

Therefore, Korycinski „swojski” cheese is a local variety of rennet cheese produced from fresh, raw cow milk. Other than salt it does not contain any other preservatives or artificial flavor enhancers.

The Korycin Commune puts a lot of emphasis on nature and promoting healthy food. To pamper the taste buds of cheese lovers Korycinski cheese producers enrich its taste with tomatoes, basil, wild garlic, marjoram, caraway seeds, black cumin, herbs de Provence, nuts, olives, cranberries or dill. This allows people to keep rediscovering it in its many varieties. Its taste also depends on the length of the aging process as well as whether it is produced during the summer when the cows are out to pasture or in the winter when they are fed hay or silage. Regardless, the production of a 3.5kg (about 7 lbs) piece of cheese needs about 30 liters of milk. For the milk to curdle rennet- a digestive enzyme responsible for coagulating the milk, is added. The fresh milk is heated to about 40 degrees Celsius and then salt and rennet are added. After several minutes the whey is drained and the remaining thick curds are stirred and put into perforated forms (sieves) which give the cheese its final shape. After the whey drains completely the cheese can be transferred to bowls and rubbed with salt.

Korycinski cheese keeps for a relatively long in the fridge or in a cool cellar. Its shelf life is approximately two months. But why would anyone want to wait so long to eat it plain when it's possible to use it to prepare at least a hundred magical dishes from the recipes listed in this book?

This publication is an exhaustive collection of recipes for the use of Korycinski cheese.

These dishes have been tried by the local citizenry, used in the households of cheese producers and carefully gathered and recorded by the Korycianiarki (Women of Korycin) established in 2015 to promote the Korycin Commune. This book is one of the ways of promoting the region and is meant to help everyone to prepare delicious, original dishes which will remind them of this beautiful area of the Podlasie Province as well as about the unique character of the commune and its inhabitants. The Korycianiarki consists of several women who, other than being professionally active, also find time to work for the promotion and development of their community. They take part in art shows and fairs, support a children's hospice and organize activities meant to engage the youngest inhabitants of the region. Because it is always easier to achieve more through cooperation these ladies work with and support the Korycin Commune Center for Culture, Sport and Tourism.

The Korycianiarki want to support their community and protect their local heritage and are, therefore, willing to share their culinary experiences regarding Korycinski cheese with all cheese lovers.

Enjoy!

*Beata Matyskiel
Municipal Sports and Tourism Center in Korycin*

Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Świderki serowe ❖ Cheesy twists

- ❖ *pląt ciasta francuskiego*
- ❖ *jajko*
- ❖ *5 dkg sera żółtego korycińskiego*

Ciasto francuskie dzielimy na dwie równe części. Ser ścieramy na tarce o małych oczkach i posypujemy jedną część ciasta. Przykrywamy drugim kawałkiem ciasta i mocno dociskamy.

Tak przygotowany – dwuwarstwowy placek, kroimy na paski o szerokości około jednego centymetra i skręcamy je wokół własnej osi.

Świderki smarujemy jajkiem i pieczemy w piekarniku rozgrzanym wcześniej do temperatury 220°C, aż świderki się zarumienią. Świetnie smakują, kiedy namoczymy je w sosie czosnkowym z dodatkiem sera korycińskiego.

- ❖ *one piece of rolled out puff pastry dough*
- ❖ *one egg*
- ❖ *15 dag (approx. 5.5 oz) hard Korycinski cheese*

Cut the puff pastry dough into two equal pieces. Finely grate the cheese and sprinkle on one piece of dough. Cover with the other piece of dough and firmly press together. Cut the dough into ½ inch strips and twist them along the longer axis.

Brush the twists with a beaten egg and bake in a pre-heated oven at 220°C (430°F) until golden brown. They taste great with a garlic sauce prepared with the addition of a bit of Korycinski cheese.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Babeczki z serem i pieczarkami ❖ ❖ Cheese and mushroom tarts

❖ *ser tradycyjny koryciński*

❖ *pieczarki*

❖ *przyprawy(według uznania)*

❖ *mąka*

❖ *jajka*

❖ *masło*

❖ *traditional Korycinski cheese*

❖ *white button mushrooms*

❖ *your favorite mix of spices*

❖ *flour*

❖ *eggs*

❖ *butter*

Pieczemy słone babeczki w małych foremkach. Do ciasta potrzebujemy 30 dag mąki, 20 dag masła, 2 żółtka, sól, pieprz.

Przesianą mąkę z solą i pieprzem zagnieść z masłem i dwoma żółtkami – trzeba zagniecione ciasto schłodzić w lodówce przez 30 minut. Piekarnik należy rozgrzać do 220°C, ale w momencie wstawiania ulepionych w foremkach babeczek – zmniejszyć temperaturę do 200°C i piec aż do uzyskania złotego koloru.

Żeby przygotować farsz, należy pokroić pieczarki i podsmażyć je z przyprawami, następnie dodać drobno pokrojony ser i majonez. Gotowym farszem nadziać babeczki – można udekorować natką pietruszki.

These salty tartlets are baked in small tins. To make them you need 30 dag (10 oz) of flour, 20 dag (7 oz) of butter, 2 egg yolks, salt and pepper.

Sift the flour with the salt and pepper and cut in the butter and the two yolks. The ready dough needs to cool in the fridge for 30 minutes. Pre-heat the oven to 220°C (430°F) but reduce the temperature to 200°C (390°F) when putting the crusts in and bake until golden brown.

To prepare the filling slice the mushrooms and fry them adding a mix of your favorite spices. Next add the finely chopped cheese and some mayo. Fill the crusts and decorate with some chopped parsley.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Arbuzowa przystawka z serem korycińskim ❖ ❖ Watermelon and Korycinski cheese appetizer

- ❖ *arbuz*
- ❖ *ser koryciński*
- ❖ *bazylia*
- ❖ *oliwa z oliwek*
- ❖ *pieprz, sól*
- ❖ *cytryna*

Ser koryciński kroimy w drobną kostkę i układamy na przemian w niewielkim naczyniu razem z pokrojonym w kostkę arbuzem. Polewamy sosem zrobionym na bazie oleju z oliwek, świeżej bazylii, soku z cytryny i przypraw. Dekorujemy bazylią.

- ❖ *watermelon*
- ❖ *Korycinski cheese*
- ❖ *basil*
- ❖ *olive oil*
- ❖ *salt and pepper*
- ❖ *a lemon*

Dice the cheese and the watermelon into same size pieces and alternate layers of cheese and watermelon in a small dish. Drizzle with a dressing made of olive oil, fresh basil, lemon juice and spices. Garnish with some basil leaves.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Chlebowe koreczki z serem korycińskim ❖ ❖ Bread and cheese hors d'oeuvres

- ❖ kilka różnych gatunków sera korycińskiego
- ❖ pomidory koktajlowe
- ❖ kawałki szynki wędzonej
- ❖ chleb ciemny, może być razowy
- ❖ wykałaczki

Ser koryciński, szynkę, chleb – kroimy w kostkę. Pomidorki przekrajamy na połowę, na wykałaczki nadziewamy kolejno: chleb, szynkę, pomidorki i ser. Podajemy jako przekąskę.

- ❖ various types of Korycinski cheese
- ❖ cherry tomatoes
- ❖ smoked ham
- ❖ whole wheat bread
- ❖ toothpicks

Cut the cheese, ham and bread into cubes. Cut the tomatoes in half and assemble in order: bread, ham, tomato and cheese. Serve as an appetizer.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Bagietka czosnkowa z serem ❖ Cheesy garlic bread

❖ *bagietka*

❖ *3 ząbki czosnku*

❖ *masło*

❖ *ser koryciński, czosnkowy*

❖ *one baguette*

❖ *3 garlic cloves*

❖ *butter*

❖ *Koryciński cheese with garlic*

Długą bagietkę przekrajamy pod skosem lub inaczej – średnio co centymetr. Czosnek przeciśnięty przez sitko, ser i masło łączymy ze sobą. Powstałą masą smarujemy miejsca, w których bagietka została nakrojona. Owijamy w folię aluminiową i wstawiamy do piekarnika na około 20-30 minut.

Score the baguette diagonally approximately every $\frac{1}{2}$ inch. Put the garlic through a garlic press and add to the butter and the cheese. Stir together until smooth. Spread into the cuts in the bread. Wrap in aluminum foil and bake for 20-30 minutes.





Carpaccio z buraczków i sera korycińskiego ❖ ❖ Beet and Korycinski cheese Carpaccio

❖ *ser koryciński*

❖ *buraki*

❖ *rukola*

❖ *4 łyżki oliwy*

❖ *2 łyżki octu balsamico*

❖ *1 łyżka miodu*

❖ *pestki dyni*

❖ *Korycinski cheese*

❖ *beets*

❖ *arugula*

❖ *4 tablespoons of olive oil*

❖ *2 tablespoons of balsamic vinegar*

❖ *1 tablespoon of honey*

❖ *pumpkin seeds*

Buraczki ugotować w osolonej wodzie, ostudzić i pokroić w cieniutkie plasterki.

Na talerzu poukładać listki rukoli, na to plasterki buraczków, polewamy sosem – oliwa zmieszana z octem balsamico i łyżką miodu. Posypujemy danie pokrojonym drobniutko lub pokruszonym serem korycińskim. Na wierzch dodajemy odrobinę uprażonych na suchej patelni pestek dyni.

Boil the beets in water with a pinch of salt, allow them to cool and cut into very thin slices.

Arrange leaves of arugula on a plate followed by the thinly sliced beets. Drizzle with a dressing made of olive oil, balsamic vinegar and honey. Sprinkle with some toasted pumpkin seeds.



Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Cukiniowa przekąska z serem ❖ ❖ Zucchini and cheese hors d'oeuvres

- ❖ 2 cukinie
- ❖ pomidorki koktajlowe
- ❖ 1 duży pomidor
- ❖ małe cebulki
- ❖ pieprz
- ❖ ser koryciński
- ❖ oliwa z oliwek

Cukinie kroimy cieniutko w jak najdłuższe plastry, najlepiej po całej długości. Ser koryciński kroimy w kostkę lub dłuższe paski, pomidora kroimy w krążki. Plastry cukinii spinamy wykałaczką w rulony i układamy na plastrach pomidora. Całość rulonika wypełniamy serem korycińskim, na wierzch kładziemy pomidory koktajlowe i polewamy oliwą z oliwek. Posypujemy pieprzem.

- ❖ 2 zucchini
- ❖ cherry tomatoes
- ❖ 1 large tomato
- ❖ small onions
- ❖ pepper
- ❖ Korycinski cheese
- ❖ olive oil

Cut the zucchinis lengthwise into very thin slices. Cut the Korycinski cheese into cubes or short strips and the large tomato into slices. From the zucchini strips form little cups securing the ends with a toothpick. Place the cups on top of a slice of tomato and fill with the cheese topping with a cherry tomato. Drizzle with some olive oil and sprinkle with pepper.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Twarożek czosnkowy ❖ Garlic cheese spread

- ❖ 30 dag sera korycińskiego
- ❖ szczypiorek
- ❖ rzodkiewka
- ❖ 2 ząbki czosnku
- ❖ słodka papryka mielona
- ❖ pół szklanki jogurtu
- ❖ sól, pieprz biały

Ser przepuścić przez maszynkę do mielenia mięsa na drobnym sitku. Utrzeć go z jogurtem, drobno posiekanym szczypior-kiem i rzodkiewką, dodać wyciśnięty czo-snek i przyprawić.

- ❖ 30 dag (10.5 oz) Korycinski cheese
- ❖ green onion
- ❖ radishes
- ❖ 2 cloves of garlic
- ❖ paprika
- ❖ half a cup of plain yoghurt
- ❖ salt and white pepper

Put the cheese through a fine mesh meat grinder. Combine with the yoghurt, finely chopped green onion and radishes. Add garlic which has been put through a garlic press and season to taste.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Pomidory faszerowane ❖ Stuffed tomatoes

❖ 4 twarde pomidory

❖ 20 dag sera korycińskiego

❖ 2 jaja

❖ 2 filety anchois

❖ sól, pieprz

❖ natka pietruszki

❖ łyżeczka masła

❖ 4 firm tomatoes

❖ 20 dag (7 oz) Korycinski cheese

❖ 2 eggs

❖ 2 anchovies

❖ salt and pepper

❖ some parsley

❖ a teaspoon of butter

Wierzch pomidorów ściąć i wydrążyć miąższ, wewnątrz posolić i popieprzyć. Zrobić farsz: ser ścieramy na tarce jarzynówce, ugotowane jaja i anchois posiekać. Wszystko mieszamy, dodajemy roztarte masło, przyprawiamy. Farszem wypełniamy pomidory, podajemy na liściach sałaty, dla dekoracji można posypać posiekaną pietruszką.

Cut the tops off the tomatoes and remove the interiors. Sprinkle with salt and pepper. To make the filling finely grate the cheese, hard boil the eggs and then chop them and the anchovies up. Mix together adding the butter and season to taste. Fill the tomatoes with the filling and serve on a bed of lettuce leaves. If desired, garnish with some chopped parsley.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Faszerowana papryka ❖ Stuffed peppers

- ❖ 10 strąków papryki
- ❖ 20 dag sera korycińskiego
- ❖ 4 jaja
- ❖ 3 łyżki majonezu
- ❖ sól, pieprz, koperek

W paprykach poodcinać części z ogonkami i wydrążyć, posolić wewnątrz. Jaja ugotować na twardo i posiekać. Ser zetrzeć na tarce na dużych oczkach. Składniki wymieszać i doprawić – tak aby stanowiły dość gęstą masę. Dokładnie wypełnić farszem papryki i schłodzić w lodówce. Pokroić w grube plastry i udekorować.

- ❖ 10 bell peppers
- ❖ 20 dag (7 oz) Korycinski cheese
- ❖ 4 eggs
- ❖ 3 tablespoons of mayonnaise
- ❖ salt and pepper, some dill

Cut the tops off the bell peppers and remove the seeds. Sprinkle the inside with some salt. Hard boil the eggs and chop them up. Grate the cheese on a vegetable grater. Combine the ingredients and season to taste. The filling should be quite thick. Fill the peppers completely and allow them to cool in the fridge. Cut into thick slices and garnish.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Faszerowane ogórki ❖ Stuffed cucumbers

- ❖ 2 długie ogórki
- ❖ 25 dag sera korycińskiego
- ❖ 4 łyżki jogurtu
- ❖ pół puszki koncentratu pomidorowego
- ❖ ząbek czosnku
- ❖ posiekany szczypior
- ❖ sól, pieprz,
- ❖ ostra papryka

Ogórki ze skórą kroimy na pół, należy wydrążyć środek pozostawiając denko. Wewnątrz solimy. Przygotowujemy farsz. Ser trzeba zmielić maszynką do mięsa, następnie rozetrzeć z jogurtem i koncentratem, dodajemy drobno posiekany czosnek i przyprawiamy. Napełniamy tym ogórki i posypujemy szczypiorkiem.

- ❖ 2 long cucumbers
- ❖ 25 dag (8.8 oz) of Korycinski cheese
- ❖ 4 tablespoons of yoghurt
- ❖ half a can of tomato paste
- ❖ a clove of garlic
- ❖ some chopped green onions
- ❖ salt and pepper
- ❖ some hot paprika

Cut the unpeeled cucumbers lengthwise in half and with a spoon remove the seeds. Sprinkle with salt. To prepare the filling run the cheese through a meat grinder and then mix it with the yoghurt and the tomato paste. Add the finely chopped garlic and season to taste. Fill the cucumber halves and garnish with some chopped green onions.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Jajka w czapkach ❖ Eggs in hats

- ❖ 5 jaj
- ❖ 10 dag sera korycińskiego
- ❖ pomidory do czapek
- ❖ 4 łyżki majonezu
- ❖ natka pietruszki
- ❖ sól, pieprz
- ❖ liście sałaty

Jaja ugotować na twardo, odkroić czubek i wyjąć żółtko. Starty ser i żółtka zmieszać z majonezem, doprawić i włożyć do środka białek. Na talerzu poukładać liście sałaty i na liściach wyłożyć faszerowane białka, przykryć odkrojonym wierzchem pomidora, tak aby powstał grzybek.

- ❖ 5 eggs
- ❖ 10 dag (3.5 oz) of Korycinski cheese
- ❖ tomatoes for the hats
- ❖ 4 tablespoons of mayonnaise
- ❖ some parsley
- ❖ salt and pepper
- ❖ lettuce

Hard boil the eggs, cut off the narrow end and remove the egg yolk. Combine the grated cheese, the egg yolks and mayonnaise, season to taste. Put the filling in the egg whites, into the space left by the yolks. On a plate make a bed of lettuce leaves and place the filled eggs on top. Cover the open end with a piece of tomato to make little mushrooms.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Jaja z serem ❖ Eggs and cheese

❖ 6 jaj

❖ 25 dag wędzonej makreli

❖ 10 dag sera korycińskiego

❖ koperek

❖ cebula

❖ pieprz, sól

❖ olej

❖ 6 eggs

❖ 25 dag (8.8 oz) smoked mackerel

❖ 10 dag (3.5 oz) of Korycinski cheese

❖ fresh dill

❖ an onion

❖ salt and pepper

❖ oil

Jajka ugotować na twardo, przekroić wzdłuż, wyjąć żółtka. Połówki jajek ułożyć na talerzu. Obraną makrele utrzyć z żółtkami i 2 łyżkami oleju, dodać cebulkę posiekaną w drobną kostkę, doprawić do smaku. Przygotowaną w ten sposób pastę napełnić białka. Jaja posypać drobno startowanym serem korycińskim.

Hard boil the eggs, cut lengthwise and remove the yolks. Arrange egg halves on a plate. To make the filling mash the deboned and skinless mackerel, egg yolks and 2 tablespoons of oil together, add the finely chopped onion and season to taste. Fill the egg halves with the mixture. Garnish by sprinkling generously with grated Korycinski cheese.



Przekąska z sera z czarnuszką ❖ Cheese, onion and tomato

- ❖ 20 dag sera
- ❖ duży pomidor
- ❖ duża cebula
- ❖ olej sałatkowy
- ❖ sól, pieprz
- ❖ bazylia, oregano

Ser pokroić w plastry, pomidor i cebulę też kroimy w plastry. Składniki układać na talerzu na przemian. Posolić i posypać roztartą w dłoniach, bazylią i oregano. Popieprzyć i polać olejem. Smaczne i szybkie danie śniadaniowe.

- ❖ 20 dag (7 oz) of Korycinski cheese with black cumin
- ❖ one large tomato
- ❖ one big onion
- ❖ salad oil
- ❖ salt and pepper
- ❖ dry basil, oregano

Cut the cheese, tomatoes and onion into slices. Alternate the slices on the plate. Sprinkle with salt as well as with the crushed basil and oregano. Sprinkle with pepper and drizzle with some oil. This is a great breakfast dish when you're in a hurry.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Jaja w sosie ❖ Eggs in sauce

- ❖ 10 jaj
- ❖ 10 dag sera korycińskiego
- ❖ 3 cebule dymki
- ❖ 3 ogórki konserwowe
- ❖ ½ szklanki śmietany
- ❖ ½ szklanki jogurtu naturalnego
- ❖ szczypiorek, koperek
- ❖ łyżeczka musztardy
- ❖ łyżeczka oleju
- ❖ sól, pieprz

Jaja ugotować na twardo i przekroić wzdłuż. Zieleninę posiekać, ogórki i cebulę skroić w drobną kostkę. Jedno jajko drobno posiekać i rozetrzeć je z olejem i musztardą. Dodać śmietanę i jogurt stale mieszając – dołączyć ogórki i cebulę a także połowę zieleniny. Pozostałe jaja ułożyć na talerzu, posypać potarkowanym serem, posolić, popieprzyć, dodać pozostałą zieleninę i polać przygotowanym sosem.

- ❖ 10 eggs
- ❖ 10 (3.5 oz) of Korycinski cheese
- ❖ 3 shallots
- ❖ 3 pickles
- ❖ ½ cup of sour cream
- ❖ ½ cup of plain yoghurt
- ❖ green onion, fresh dill
- ❖ one teaspoon of mustard
- ❖ one teaspoon of oil
- ❖ salt and pepper

Hard boil the eggs and cut 9 of them lengthwise in half. Chop the green onion and dill. Finely dice the pickles and the onion. To make the sauce mash the remaining egg with the oil and mustard. Add the sour cream and yoghurt. Mix well and add the diced pickles and onion as well as half of the green onion and dill. Arrange the egg halves on a plate, sprinkle with some grated cheese, season with salt and pepper and add the remaining green onion and dill. Drizzle liberally with the sauce.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Koreczki z sera i arbuza ❖ ❖ Cheese and watermelon hors d'oeuvres

❖ *Ser koryciński*

❖ *arbuz*

❖ *melon*

❖ *porzeczki*

❖ *liście mięty*

❖ *Korycinski cheese*

❖ *watermelon*

❖ *melon*

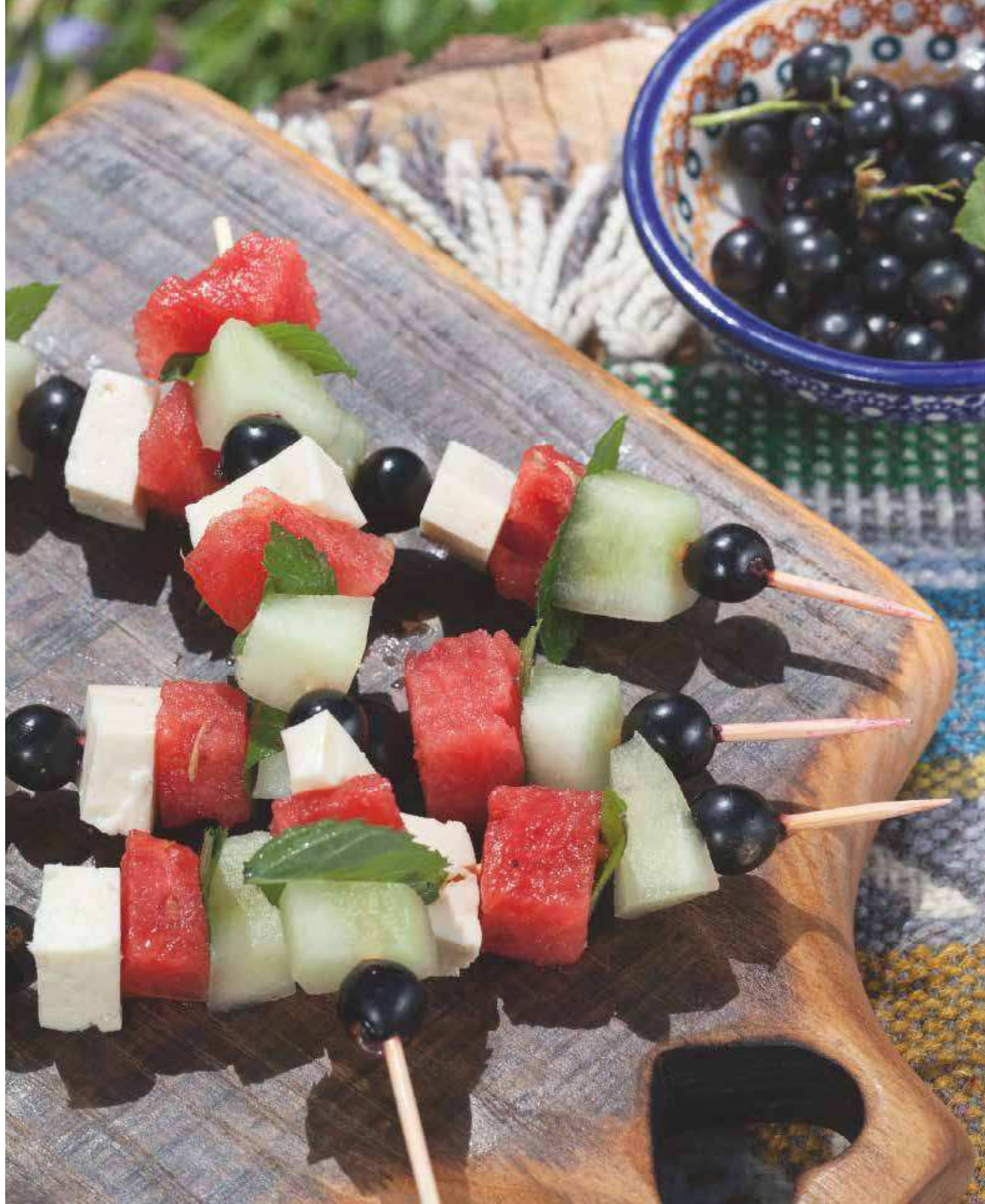
❖ *some currants*

❖ *fresh mint*

Na wykałaczkę – nadziewamy na przemian ser z kawałkami arbuza, melona, porzeczki i listkiem mięty. Doskonała przekąska na upalne dni.

Using a toothpick alternately skewer pieces of cheese, watermelon, melon, currants and mint leaves. These make a great snack on a hot day.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Koreczki z serem i ananasem ❖ ❖ Cheese and pineapple hors d'oeuvres

❖ *ser koryciński*

❖ *banany*

❖ *ananasy*

❖ *pomidory koktajlowe*

❖ *cebulka marynowana*

❖ *Korycinski cheese*

❖ *bananas*

❖ *pineapple*

❖ *cherry tomatoes*

❖ *cocktail onions*

Na wykałaczki kolejno nadziewamy owoce i warzywa na przemian z wybranym smakiem sera korycińskiego. Szybki i efektowny sposób na nietypową przekąskę.

Using a toothpick like a mini skewer alternate pieces of fruit with pieces of your favorite flavor of Korycinski cheese. This is a unique, quick and classy hors d'oeuvre.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Koreczki serem i suszoną śliwką ❖ ❖ Cheese and prunes hors d'oeuvres

❖ *ser koryciński*

❖ *suszona śliwka*

❖ *winogrona*

❖ *zielone oliwki*

❖ *listki melisy*

❖ *Korycinski cheese*

❖ *prunes*

❖ *grapes*

❖ *green olives*

❖ *lemon balm leaves*

Na wykałaczki kolejno nadziewamy kostkę sera, winogrono, kawałek suszonej śliwki, oliwkę i listek melisy. Łagodny smak tej potrawy wprawi nas w doskonały nastrój przed podaniem dania głównego.

Using a toothpick like a mini skewer alternate pieces of cheese, a grape, a prune, an olive and a lemon balm leaf. The mildness of this appetizer will put you in a great mood before the main dish.



Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Koreczki z serem i rzodkiewką ❖ ❖ Cheese and radish hors d'oeuvres

❖ *ser koryciński*

❖ *rzodkiewka*

❖ *ogórki*

❖ *zielona świeża papryka*

❖ *natka pietruszki*

❖ *Korycinski cheese*

❖ *radishes*

❖ *cucumbers*

❖ *green bell pepper*

❖ *fresh parsley*

Na wykałaczkę nadziewamy kolejno pokrojone wcześniej kolorowe kawałki warzyw i sera. Układamy na talerzu.

Alternately skewer pieces of cheese and vegetables with a toothpick. Serve arranged on a plate.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Twarożek warzywny ❖ Vegetable cheese spread

❖ 25 dag sera korycińskiego

❖ rzodkiewka

❖ świeży ogórek

❖ koperek, szczypior, rzeżucha

❖ biały pieprz, sól

❖ ½ szklanki śmietany 18 procentowej

❖ 25 dag (8.8 oz) of Korycinski cheese

❖ radishes

❖ cucumber

❖ fresh dill, green onions, bitter cress

❖ salt and white pepper

❖ 1/2 cup of 18% sour cream

Ser przecisnąć przez drobne sitko, rzodkiewkę i ogórek pokroić w drobne plastry. Rzodkiewkę, szczypior i rzeżuchę posiekać drobno. Wszystkie składniki połączyć i dodać do nich śmietanę. Doprawić i wymieszać.

Put the cheese through a fine sieve, cut the radishes and cucumber into thin slices. Finely chop the dill, green onions and bitter cress. Combine all of the ingredients and add the sour cream. Mix well and season to taste.





Śledź w śmietanie ❖ Herring in sour cream sauce

❖ *platy solone śledzia*

❖ *2 jaja na twardo*

❖ *ser koryciński*

❖ *2-3 marchewki*

❖ *2 cebule*

❖ *2 korniszony*

❖ *3 łyżki gęstej śmietany*

❖ *4 łyżki majonezu*

❖ *jabłko*

❖ *pieprz*

❖ *brined herring filets*

❖ *2 hard boiled eggs*

❖ *Koryciński cheese*

❖ *2-3 carrots*

❖ *2 onions*

❖ *2 dill pickles*

❖ *3 tablespoons of sour cream*

❖ *4 tablespoons of mayonnaise*

❖ *an apple*

❖ *pepper for seasoning*

Płaty śledzia kroimy na małe kawałki, ser i ugotowaną marchewkę – w małą kostkę, ogórki kroimy w paseczki a cebulkę w piórka. Jabłko – w drobną kostkę. Śmietanę mieszamy z majonezem i pieprzem. Polewamy powstałym sosem wymieszane wcześniej składniki i odstawiamy na pół godziny przed podaniem.

Cut the herring filets into small pieces, dice the cheese and boiled carrots into small cubes, julienne the pickles and the onion. Dice the apple into small cubes. Mix the sour cream, mayonnaise and pepper together. Pour the sauce on the other ingredients and mix well. Let the dish stand for a half hour before serving.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Szynka z pastą serową ❖ Ham with cheese spread

❖ *duże cienkie plastry szynki*

❖ *ser koryciński*

❖ *śliwka suszona*

❖ *majonez*

❖ *szczypior*

❖ *large, thin slices of ham*

❖ *Korycinski cheese*

❖ *prunes*

❖ *mayonnaise*

❖ *green onion*

Ser tarkujemy na drobnej tarce, dodajemy do tego pokrojoną drobno suszoną śliwkę i mieszamy z majonezem.

Powstałą pastą smarujemy plastry szynki, zawijamy w rulonik i obwiązujemy cienkim szczypiorkiem.

Grate the cheese finely. Add chopped prunes and mix together with the mayonnaise. Spread on the ham slices, roll up and secure with a sprig of green onion.





Schab na zimno z serem korycińskim ❖
❖ Cold pork loin with Korycinski chees

- ❖ 1 kg schabu
- ❖ 8 łyżek majonezu
- ❖ 3 łyżki chrzanu
- ❖ 30 dag sera korycińskiego
- ❖ 3 łyżki żelatyny
- ❖ przyprawy – pieprz, sól, majeranek, koperek

Schab przyprawiamy według uznania: sól, pieprz, majeranek itp. Wkładamy do rękawa i pieczemy przez około godzinę, (godzinę dwadzieścia minut), tak aby nie był zbyt suchy. Majonez łączymy z chrzanem i tarkowanym serem. Nieco sera pozostawiamy do późniejszego posypania schabu. Gdy mięso wystygnie, kroimy je w grube plastry, układamy na tacy i zalewamy wcześniej przygotowaną żelatyną. Kiedy galaretka zgęstnieje – na każdy plaster nakładamy majonez wymieszany z chrzanem i serem korycińskim, całość posypujemy wiórkami sera korycińskiego i koperkiem.

- ❖ 1 kg. of pork loin
- ❖ 8 tablespoons of mayonnaise
- ❖ 3 tablespoons of grated horseradish
- ❖ 30 dag (10.5 oz) of Korycinski cheese
- ❖ 3 tablespoons of gelatin
- ❖ herbs and spices – salt, pepper, marjoram, dill

Season the pork with your favorite spices: salt, pepper, marjoram, etc. Roast in a bag for approximately one hour (or a few minutes more) making sure not to allow it to get too dry. Combine the mayo with the horseradish and grated cheese. Leave a bit of cheese for later. When the meat is cool cut it into thick slices, arrange on a serving plate and cover with the previously prepared gelatin mixture (aspic). After the gelatin mixture sets garnish every slice of pork with a dollop of the mayo, horseradish and cheese sauce. Sprinkle with the remaining cheese and some dill.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Brokuł z serem korycińskim ❖ Broccoli in cheese sauce

❖ *1 brokuł*

❖ *ser koryciński, czosnkowy*

❖ *dwie łyżki masła*

❖ *sól, pieprz*

Brokuła dzielimy na różyczki i delikatnie odgotowujemy. Od zagotowania wody – 7 minut. Na dno naczynia żaroodpornego kładziemy dwie łyżki masła a następnie odcedzony po gotowaniu brokuł. Posypujemy go przyprawą i potartkowym serem korycińskim. Wstawimy do piekarnika i pieczemy do momentu, kiedy ser zacznie się roztopiać. Doskonały dodatek do dań mięsnych i z grilla a także do pieczywa.

❖ *1 head of broccoli*

❖ *Korycinski cheese with garlic*

❖ *two tablespoons of butter*

❖ *salt and pepper*

Divide the broccoli into flowerets and boil for a short time – seven minutes in boiling water. Put the butter in a baking dish along with the previously drained broccoli. Season and sprinkle with grated cheese. Bake until the cheese melts. This is a great side dish to serve with grilled meats or bread.



Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Tosty z serem korycińskim ❖ Cheesy toast

❖ *kromki chleba tostowego*

❖ *szynka*

❖ *ser koryciński*

❖ *cebula*

❖ *oliwki*

❖ *kapary*

❖ *szczypiorek*

❖ *soft bread for toasting*

❖ *ham*

❖ *Korycinski cheese*

❖ *onion*

❖ *olives*

❖ *capers*

❖ *green onions*

Na kromkach chleba tostowego układamy plasterki szynki, kilka pokrojonych oliwek, cienki plasterki sera korycińskiego, pokrojoną w pierścienie cebulę i kapary do smaku. Tosty obsypujemy szczypiorkiem i przykrywamy innym tostem tworząc kanapkę. Zapiekamy w piekarniku.

Make sandwiches by placing a slice of ham, some sliced olives, a slice of Korycinski cheese, a couple of onion rings and some capers on a piece of bread. Sprinkle with some chopped green onions. Cover with another piece of bread. Bake in the oven until golden brown.



Łódeczki z cykorii ❖ Radicchio boats

- ❖ 3 cykorie
- ❖ pierś z kurczaka
- ❖ 100 gram sera korycińskiego swojskiego
- ❖ 5 dag orzechów włoskich, posiekanych
- ❖ rukola
- ❖ marynata (3 łyżki oliwy z oliwek,
1 łyżka miodu, 2 łyżki sosu sojowego)

Pierś z kurczaka umyć i pokroić w kostkę, marynować przez około godzinę a następnie upiec w rękawie.

Cykorie delikatnie dzielimy na listki i wkładamy do nich odrobinę rukoli, upieczonego kurczaka, ser koryciński swojski pokrojony w kosteczkę i posypujemy to wszystko orzechami. Każda łódeczkę polewamy wcześniej przygotowanym sosem. (Sos – drobno posiekany czosnek należy rozetrzeć z solą, dodać żółtko i oliwę, wymieszać i dodać musztardę, sok z cytryny, sos sojowy i pieprz.)

- ❖ 3 heads of radicchio
- ❖ one chicken breast
- ❖ 10 dag (3.5 oz) of Koryciński (swojski) cheese
- ❖ 5 dag (1.8 oz) chopped walnuts
- ❖ arugula
- ❖ marinade (3 tablespoons of olive oil,
1 tablespoon of honey, 2 tablespoons of soy
sauce)

Clean the chicken and cut into cubes, marinade for an hour and then bake in a bag. Gently separate the radicchio leaves, place a bit of arugula, chicken and diced cheese inside. Sprinkle with the chopped walnuts. Drizzle every „boat” with the previously prepared sauce. (Sauce – mash chopped garlic with some salt, add an egg yolk and some olive oil, mix together and add some mustard, lemon juice, soy sauce and pepper.)





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Przystawka sołtysa ❖ Headman's starter

❖ *ser koryciński*

❖ *pomidor*

❖ *majonez*

❖ *czosnek*

❖ *sól, pieprz*

❖ *Korycinski cheese*

❖ *tomato*

❖ *mayonnaise*

❖ *garlic*

❖ *salt and pepper*

Pomidor kroimy na grube, około 1 cm plastry i posypujemy do smaku solą i pieprzem, na to wyciskamy świeży czosnek i przykrywamy łyżką majonezu. Wierzch posypujemy drobno startowanym serem korycińskim.

Cut the tomato into thick ½ inch slices and season with the salt and pepper and some garlic put through a garlic press. To every slice add a dollop of mayonnaise. Garnish with some finely grated Korycinski cheese.





Serowe przekąski ❖ Cheesy starters

Caprese po korycińsku ❖ Korycin style caprese salad

❖ 20 dag sera korycińskiego

❖ kilka pomidorów koktajlowych

❖ natka pietruszki

❖ kilka orzechów laskowych

❖ 2 łyżki oleju rzepakowego

❖ sól

❖ kwiat koniczyny

❖ 20 dag (7 oz) Korycinski cheese

❖ a few cherry tomatoes

❖ fresh parsley

❖ several hazelnuts

❖ 2 tablespoons of rapeseed oil

❖ salt

❖ clover blossoms

Ser koryciński pokroić w plastry, dwa plastry pokruszyć – przyda się do pesto. Pomidory umyć i pokroić na połówki. Natkę pietruszki zmiksować razem z orzechami laskowymi, pokruszonym serem i olejem. Powstaje pietruszkowe pesto. Ser ułożyć na talerzu razem z pomidorami, doprawić do smaku, dodajemy pesto i dekorujemy natką pietruszki, dodatkowo posypujemy kwiatem koniczyny.

Cut the cheese into slices. Crumble two of the slices for the pesto. Wash the tomatoes and cut into halves. In a blender blend the parsley, nuts, the crumbled cheese and oil to make a parsley pesto. Arrange the cheese slices and tomato slices alternately on a serving platter, season to taste and drizzle with the pesto. Garnish with some parsley and clover blossoms.





Sałatki serowe ❖ Cheese salads

Brokułowa sałatka z serem korycińskim ❖ ❖ Broccoli and Korycinski cheese salad

❖ *pestki słonecznika*

❖ *ananas*

❖ *kukurydza*

❖ *majonez*

❖ *ser koryciński*

❖ *brokuły*

❖ *sunflower seeds*

❖ *pineapple*

❖ *corn*

❖ *mayonnaise*

❖ *Korycinski cheese*

❖ *broccoli*

Brokuły ugotować i przestudzić. Dodać do nich prażone pestki słonecznika, pokrojony w kostkę ananas i kukurydzę. A także najważniejszy składnik – ser koryciński – skrojony w drobną koskę lub potarkowany. Wymieszać z majonezem.

Cook and cool the broccoli. Mix with dry toasted sunflower seeds, diced pineapple and corn kernels. Don't forget the most important ingredient – the Korycinski cheese finely diced or grated. Add the mayonnaise and mix well.





Sałatki serowe ❖ Cheese salads

Letnia sałatka ❖ Summer salad

❖ *szpinak*

❖ *3 gruszki*

❖ *0,3dag sera śmietankowego*

❖ *prażone pestki słonecznika*

❖ *miód*

❖ *ocet winny*

Szpinak układamy na talerzu, gruszki kroimy w dość duże kostki, ser w mniejsze – układamy to na liściach szpinaku, posypujemy prażonymi pestkami słonecznika i polewamy sosem – miód wymieszany z octem winnym.

❖ *spinach*

❖ *3 pears*

❖ *0.3 dag (0.1 oz) of cream cheese*

❖ *toasted sunflower seeds*

❖ *honey*

❖ *wine vinegar*

On a platter make a bed of spinach leaves, cut the pears into large cubes and the cheese into smaller ones. Place the pears and the cheese on the spinach, sprinkle with the sunflower seeds and drizzle with a sauce made of honey and wine vinegar.





Sałatki serowe ❖ Cheese salads

Sałatka z borówkami i serem korycińskim ❖ ❖ Blueberry and Korycinski cheese salad

❖ 25 dag sera korycińskiego

❖ kwaśne jabłko

❖ duża gruszka

❖ garść borówek i winogron

❖ kilka orzechów włoskich

❖ kieliszek wina białego (półwytrawne)

❖ sok z cytryny

❖ 3 łyżki oleju

❖ cukier, sól, imbir w proszku

❖ 25 dag (8.8 oz) Korycinski cheese

❖ one sour apple

❖ one large pear

❖ a handful of bilberries/blueberries and grapes

❖ a few walnuts

❖ a glass of white wine (semidry)

❖ lemon juice

❖ 3 tablespoons of oil

❖ sugar, salt, powdered ginger

Ser ścieramy na tarce (jarzynówce), owoce kroimy w kostkę i skrapiamy sokiem z cytryny. Orzechy grubo siekamy, a z oleju i wina robimy sos i polewamy nim połączone wcześniej produkty.

Grate the cheese on a large vegetable grater, cut the fruit into cubes and sprinkle with the lemon juice. Roughly chop the nuts. Mix the oil and wine to make a dressing. Combine all ingredients, add the dressing and toss together.





Sałatki serowe ❖ Cheese salads

Sałatka z ogórkiem konserwowym i serem korycińskim ❖ ❖ Pickle and Korycinski cheese salad

❖ 20 dag sera korycińskiego

❖ 2 ogórki konserwowe

❖ kawałki papryki konserwowej czerwonej

❖ puszka zielonego groszku

❖ 2 łyżki naturalnego jogurtu

❖ 2 łyżki majonezu

❖ koperek, biały pieprz, sól

❖ 20 dag (7 oz) of Korycinski cheese

❖ 2 pickles

❖ some marinated red pepper

❖ a can of peas

❖ 2 tablespoons of plain yoghurt

❖ 2 tablespoons of mayonnaise

❖ fresh dill, white pepper, salt

Ser kroimy w małą kosteczkę, ogórki i paprykę w paseczki. Z jogurtu i majonezu robimy sos, doprawiamy do smaku.

Cut the cheese into small cubes, julienne the pickles and red bell pepper. Combine the yoghurt and mayonnaise to make the sauce. Season to taste.





Sałatki serowe ❖ Cheese salads

Sałatka z ziemniakami i serem korycińskim ❖ ❖ Potato and Korycinski cheese salad

❖ 20 dag sera korycińskiego

❖ 2 cebule

❖ 4 ziemniaki

❖ 2 łyżki musztardy

❖ 3 łyżki oleju

❖ szczypiorek

❖ cukier, sól,

❖ sos sojowy

❖ 20 dag (7 oz) of Korycinski cheese

❖ 2 onions

❖ 4 potatoes

❖ 2 tablespoons of mustard

❖ 3 tablespoons of oil

❖ green onion

❖ sugar, salt

❖ soy sauce

Ziemniaki gotujemy w łupinach i kroimy w plasterki, ser kroimy w drobne plasterki, kroimy też w piórka cebulę i drobno siekamy szczypiorek. Łączymy wszystkie składniki, dodajemy do smaku sól, cukier i sos z musztardy i oleju.

Boil the unpeeled potatoes and then cut into slices. Slice the cheese, the onions and finely chop the green onions. Combine all the ingredients, season with salt and sugar. Toss with a mustard and oil sauce.





Sałatki serowe ❖ Cheese salads

Sałatka owocowo - warzywna ❖ ❖ Fruit and vegetable salad

- ❖ 1 sałata lodowa
- ❖ 1/2 czerwonej papryki
- ❖ 3 mandarynki
- ❖ ok. 20 gram sera korycińskiego (śmietankowego)
- ❖ 50 ml olej
- ❖ jedno opakowanie sosu sałatkowego, francuskiego
- ❖ kilka gałązek natki pietruszki

Sałatę umyć i porwać na małe kawałki, ser i paprykę pokroić w dowolnej wielkości kostkę. Mandarynki obrać i podzielić na cząstki. Owoce i warzywa ułożyć na dużym talerzu. Natkę pietruszki posiekać i rozłożyć na wierzchu sałatki, sos sałatkowy rozmieszać z olejem i połączyć nim kolorowe danie.

- ❖ 1 head of iceberg lettuce
- ❖ 1/2 of a red bell pepper
- ❖ 3 mandarin oranges
- ❖ approx. 20 grams of Korycinski cheese (plain)
- ❖ 50 ml of oil
- ❖ one packet of French dressing
- ❖ few sprigs of parsley

Wash the lettuce and tear into bite sized pieces. Cut the cheese and pepper into cubes. Peel and divide the mandarin oranges into individual segments. Spread the ingredients on a large serving plate. Garnish with chopped parsley. Drizzle this colorful salad with the French dressing made according to the instructions.





Sałatki serowe ❖ Cheese salads

Sałatka ananasowa ❖ Pineapple salad

❖ *puszka ananasa w krążkach*

❖ *25 dag sera korycińskiego*

❖ *puszka kukurydzy*

❖ *puszka groszku zielonego*

❖ *6 łyżek oleju sałatkowego*

❖ *sok z cytryny do smaku*

❖ *cukier*

❖ *sól*

❖ *koperek*

❖ *one can of pineapple rings*

❖ *25 dag (8.8 oz) Koryciński cheese*

❖ *a can of corn*

❖ *a can of peas*

❖ *6 tablespoons of salad oil*

❖ *lemon juice*

❖ *sugar*

❖ *salt*

❖ *fresh dill*

Ananasa odsączamy i kroimy na kawałki. Ser musimy zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Kukurydzę i groszek odsączamy, składniki łączymy, doprawiamy do smaku, koperkiem posypujemy wierzch potrawy.

Drain the pineapple and cut into pieces. Grate the cheese on a vegetable grater. Drain the corn and the peas. Combine all the ingredients, season to taste and garnish with chopped dill.





Sałatki serowe ❖ Cheese salads

Sałatka z makaronem i serem ❖ Pasta and cheese salad

❖ 25 dag sera korycińskiego

❖ opakowanie makaronu sojowego

❖ długi, świeży ogórek

❖ 10 paluszków krabowych

❖ majonez

❖ sól, pieprz

❖ 25 dag (8.8 oz) of Korycinski cheese

❖ one package of soy pasta

❖ a long cucumber

❖ 10 crab meat sticks

❖ mayonnaise

❖ salt and pepper

Ser tarkujemy, ogórek kroimy w kostkę, tak samo paluszki krabowe, łączymy to z ugotowanym wcześniej i ostudzonym makaronem sojowym. Dodajemy majonez i doprawiamy do smaku.

Grate the cheese. Cut the cucumber and crab meat into cubes. Combine with the previously boiled soy pasta. Add the mayonnaise and season to taste. Mix well.





Sałatki serowe ❖ Cheese salads

Sałatka warstwowa ❖ Layered salad

❖ wędzony łosoś

❖ cytryna

❖ marchew

❖ cebula

❖ majonez

❖ 4 jaja

❖ szczypior

❖ ser koryciński

❖ lox

❖ lemons

❖ carrots

❖ onion

❖ mayonnaise

❖ 4 eggs

❖ green onion

❖ Koryciński cheese

Do tego dania potrzebujemy wyższej, najlepiej przezroczystej miski, która wyeksponuje danie. Na początek układamy warstwę wędzonego łososa i skrapiamy go cytryną. Kolejna warstwa to potarkowana, ugotowana wcześniej marchewka (około 25 dag). Na to kładziemy dość grubą warstwę majonezu a następnie posypujemy drobno posiekaną cebulką. Znow skrapiamy sosem z cytryny. Kolejna warstwa to cztery starkowane żółtka, majonez a następnie starkowane białka jajek. Na wierzchu posiekany szczypiorek i oczywiście ser koryciński.

This dish is best served in a tall, clear glass bowl which will really display it. On the bottom of the bowl put a layer of lox and sprinkle it with lemon juice. The next layer consists of boiled and grated carrots (about 25 dag or 8.8 oz). On top of this we put a thick layer of mayonnaise and sprinkle with finely chopped onion. Sprinkle with lemon juice. Follow with a layer of grated hardboiled egg yolks, a layer of mayonnaise and a layer of hardboiled egg whites. Top with chopped green onions and, of course, some grated Koryciński cheese.





Sałatki serowe ❖ Cheese salads

Sałatka z rukolą i serem korycińskim ❖ ❖ Arugula and Korycinski cheese salad

- ❖ *rukola*
- ❖ *pomidory koktajlowe*
- ❖ *pomidory suszone*
- ❖ *pestki słonecznika*
- ❖ *boczek*
- ❖ *sos vinegret*
- ❖ *ser koryciński*

Rukolę myjemy i przekładamy do miski, pomidorki koktajlowe kroimy na pół i dodajemy do sałaty, dodajemy do tego pokrojone w paski pomidory suszone i boczek – wcześniej podsmażony na patelni. Pestki słonecznika przez chwilę prażymy na patelni. Dodajemy do naszej potrawy ser koryciński pokrojony w kostkę. Delikatnie wszystko mieszamy i polewamy sosem vinegret. Posypujemy prażonymi pestkami słonecznika.

- ❖ *arugula*
- ❖ *cherry tomatoes*
- ❖ *sun-dried tomatoes*
- ❖ *sunflower seeds*
- ❖ *bacon*
- ❖ *vinaigrette dressing*
- ❖ *Korycinski cheese*

Wash the arugula and place in a bowl. Cut the cherry tomatoes in half and add to the arugula. Cut the sun-dried tomatoes into strips. Fry the bacon and also cut into strips. Add to the bowl. Cut the cheese into cubes. Combine everything, toss gently and add the vinaigrette. Garnish with the toasted sunflower seeds.





Sałatki serowe ❖ Cheese salads

Sałatka wiosenna z serem korycińskim ❖ ❖ Summer salad with Korycinski cheese

- ❖ *sałata*
- ❖ *pomidorki koktajlowe*
- ❖ *czzerwona cebula*
- ❖ *ogórek*
- ❖ *rzodkiewka*
- ❖ *uprażone pestki dyni*
- ❖ *bułka tarta*
- ❖ *papryka słodka*
- ❖ *jajko*
- ❖ *sos vinegret (dwie łyżki octu, sześć łyżek oliwy z oliwek, sól, pieprz, łyżka musztardy, miód)*

Warzywa dokładnie myjemy i kroimy – tak jak do sałatki. Ser koryciński kroimy w kostkę o bokach około jednego centymetra, następnie panierujemy w jajku, bułce tartej wymieszanej z papryką, czynność powtarzamy a następnie smażymy ser na patelni. Usmażony ser układamy na przygotowanych wcześniej warzywach i posypujemy uprażonymi pestkami dyni oraz polewamy wcześniej przygotowanym sosem vinegret.

- ❖ *lettuce*
- ❖ *cherry tomatoes*
- ❖ *a red onion*
- ❖ *a cucumber*
- ❖ *some radishes*
- ❖ *toasted pumpkin seeds*
- ❖ *bread crumbs*
- ❖ *mild paprika*
- ❖ *eggs*
- ❖ *vinaigrette dressing (two tablespoons of vinegar, six tablespoons of olive oil, salt and pepper, a tablespoon of mustard, honey)*

Carefully wash all of the vegetables and cut into small pieces. Cut the cheese into ½ inch cubes, dip in an egg wash and then in bread crumbs mixed with paprika. Fry the breaded cheese on a frying pan. Spread the fried cheese on the vegetable mix and sprinkle with toasted pumpkin seeds. Add the previously prepared vinaigrette.





Sałatki serowe ❖ Cheese salads

Sałatka ziemniaczana z serowymi wiórkami ❖ ❖ Potato salad with shredded cheese

❖ 400 g ziemniaków

❖ 300 g kielbasy

❖ 250 g dojrzałego sera korycińskiego

❖ sałata lodowa

❖ cebula

❖ rozmaryn

❖ 2 liście laurowe

❖ kilka ziarenek ziela angielskiego

❖ 100 g masła klarowanego

❖ ocet winny, oliwa

❖ sól, pieprz

❖ 400 g (13.5 oz) of potatoes

❖ 300 g (10 oz) Polish sausage

❖ 250 g (8.8 oz) of aged Korycinski cheese

❖ iceberg lettuce

❖ onion

❖ rosemary

❖ 2 bay leaves

❖ a few berries of allspice

❖ 100 g (3.5 oz) of clarified butter

❖ wine vinegar, olive oil

❖ salt and pepper

Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem ziela angielskiego i liści laurowych, odsączyć. Przygotować sałatę – umyć ją osuszyć i porwać na kawałki. Rozmaryn umyć i posiekać. Wymieszać zieleninę z odrobiną potarkowanego sera korycińskiego. W occie winnym rozpuścić szczyptę soli, dodać posiekany rozmaryn i pieprz. Dodać 3 łyżki oliwy i wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Na rozgrzanym oleju podsmażyć plasterki kielbasy, razem z cebulką. Jeszcze ciepłe ziemniaki i kielbasę położyć na sałacie i posypać potarkowanym dojrzewającym serem korycińskim.

Boil the potatoes in salted water with the allspice and bay leaves. Drain. Prepare the lettuce – wash thoroughly and tear into bite sized pieces. Wash and chop the rosemary. Mix the greens with a bit of grated cheese. Dissolve a pinch of salt in the vinegar. Add the chopped rosemary and pepper. Add 3 tablespoons of olive oil and mix until smooth. Fry slices of sausage and onion on a bit of oil. Put the still warm cubed potatoes with sausage on top of the lettuce and sprinkle with grated aged Korycinski cheese.





Zupy serowe ❖ Cheese soups

Zupa serowa z klopsikami ❖ Cheese soup with meatballs

❖ *1 litr wody*

❖ *por*

❖ *marchew*

❖ *pieczarki*

❖ *klopsiki z mięsa mielonego*

❖ *przyprawy*

Warzywa zagotować i przyprawić solą, pieprzem, ewentualnie innymi ulubionymi przyprawami. Do gotującego się wywaru – wrzucić uformowane – małe klopsiki mięsne. Wcześniej do mięsa mielonego dodać jajko, bułkę tartą, przyprawy. Kiedy mięso będzie ugotowane dodać pokrojony w drobną kostkę ser koryciński i gotować, aż do momentu, kiedy się rozpuści.

❖ *1 liter of water*

❖ *a leak*

❖ *carrots*

❖ *white mushrooms*

❖ *meat balls*

❖ *spices*

Boil the vegetables in water. Season with salt and pepper or your own selection of favorite spices. Make the meatballs – mix ground meat with some breadcrumbs, an egg and seasonings. Form and add the meatballs into a boiling vegetable broth. When the meat is cooked add finely diced cheese. Cook until it is completely melted.





Zupy serowe ❖ Cheese soups

Zupa serowa Krysi ❖ Krysia's cheese soup

- ❖ *ser Koryciński*
- ❖ *warzywa na wywar*
- ❖ *25 dag mięsa mielonego*
- ❖ *jajko*
- ❖ *czubata łyżka kaszy manny*
- ❖ *grzanki/makaron*

Ugotować wywar z warzyw, w misce wymieszać mięso mielone, jajko i kaszę manną, doprawić solą i pieprzem do smaku. Z mięsa mielonego formować małe kuleczki – o średnicy około 1,5 cm. Kulki wrzucamy do gotującego się wywaru i gotujemy przez kwadrans. Kroimy ser koryciński w drobną kostkę i wrzucamy do garnka, podgotowujemy przez chwilę – aż ser się roztopi. Można podawać z makaronem lub grzankami.

- ❖ *Korycinski cheese*
- ❖ *vegetables for the stock*
- ❖ *25 dag (8.8 oz) of ground meat*
- ❖ *an egg*
- ❖ *a heaping tablespoon of farina milled wheat*
- ❖ *croutons/pasta*

Make a vegetable stock. In a bowl mix the ground meat, the egg and the farina, season with salt and pepper. Make small meatballs, about ½ an inch in diameter. Put the meatballs into the boiling broth and cook for 15 minutes. Cut the cheese into small cubes and add to the pot boiling for a short time until it melts. Serve the soup with croutons or pasta.





Zupy serowe ❖ Cheese soups

Zupa serowo-grzybowa ❖ Cheese and mushroom soup

- ❖ wywar rosółowy
- ❖ ser koryciński
- ❖ suszone grzyby leśne
- ❖ makaron
- ❖ koper
- ❖ ziele angielskie
- ❖ liście laurowe
- ❖ przyprawy: sól, pieprz
- ❖ grzanki

- ❖ chicken stock
- ❖ Korycinski cheese
- ❖ dried wild mushrooms
- ❖ pasta
- ❖ fresh dill
- ❖ allspice
- ❖ bay leaves
- ❖ spices: salt and pepper
- ❖ croutons

Suszone grzyby umyć szybko w gorącej wodzie i zostawić do moczenia przez noc.

Wywar z rosółu gotujemy razem z grzybami i wodą w której się moczyły z dodatkiem liści laurowych, ziela angielskiego. Po kilkunastu minutach gotowania dodajemy oddzielnie ugotowany makaron i pokrojony w kostkę ser koryciński. Zagotowujemy przez chwilę i dodajemy koperek.

Wash the dry wild mushrooms quickly in hot water. Leave in hot water to rehydrate overnight. Combine the chicken stock with the mushrooms along with the water in which they were soaking, the bay leaves and allspice. Boil for several minutes and then add previously cooked pasta and diced Korycinski cheese. Simmer for a bit and garnish with the fresh chopped dill.





Zupy serowe ❖ Cheese soups

Zupa śmietanowo serowa z czosnkiem ❖ ❖ Sour cream, cheese and garlic soup

❖ *wywar z rosołu*

❖ *3 ząbki czosnku*

❖ *natka pietruszki*

❖ *ser koryciński*

❖ *śmietana 18%*

❖ *soup stock*

❖ *3 cloves of garlic*

❖ *parsley*

❖ *Korycinski cheese*

❖ *18% fat sour cream*

Do wywaru z rosołem dodajemy wyciśnięte przez praskę 3 ząbki czosnku i śmietanę. Śmietanę wcześniej należy mieszać z małą ilością gorącego rosołu i tak kilka razy, aż śmietana się zahartuje. Dodać ją do gorącej zupy, wsypać pokrojony w kostkę ser koryciński i posiekaną natkę pietruszki. Przed podaniem posypać grzankami.

Heat the soup stock, put the 3 cloves of garlic through a garlic press and add to the stock. Temper the sour cream by adding a bit of the hot stock to it and mix well. Do that several times. Add the sour cream to the stock along with the cheese which has been cut into small cubes and the chopped parsley. Before serving top with some croutons.





Zupy serowe ❖ Cheese soups

Zupa jaglana z serem ❖ Millet soup with cheese

❖ 1 szklanka kaszy jaglanej

❖ warzywa – pietruszka, marchew, seler, por

❖ natka pietruszki

❖ ser koryciński dojrzały

Kaszę jaglaną moczymy w wodzie przez pół godziny, zlewamy wodę. Zalewamy czystą wodą i dodajemy do tego pozostałe składniki. Tarkowane warzywa, drobno krojony por, doprawiamy do smaku ulubionymi przyprawami. Pieprz, sól, liście laurowe, ziele angielskie itp. Gotujemy przez około pół godziny, pod koniec gotowania dodajemy pokrojony w kostkę ser koryciński i wrzucamy zieleninę – drobno siekaną natkę pietruszki.

❖ 1 cup of millet

❖ vegetables – parley root, carrots, celery root, leak

❖ parsley

❖ aged Korycinski cheese

Soak the millet in water for a half hour and then drain. Put in a pot and cover with clean water. Add grated vegetables and season to taste using your own favorite spices such as salt, bay leaf, allspice and so forth. Boil for approximately half an hour. At the end of this time add the cheese cut into cubes. Garnish with chopped green parsley.





Dania główne ❖ Main course dishes

Sos serowy - do dań głównych, gotowanych warzyw i jako dip ❖ ❖ Cheese sauce - as an addition to dishes and as a dip

❖ 500 g mleka

❖ 80 g sera korycińskiego podsuszonego

❖ 30 g masła

❖ 30 g mąki pszennej

Wszystkie składniki łączymy i zagotowujemy w garnku, cały czas mieszając, aż produkty się połączą. Sos doskonale nadaje się jako dodatek do gotowanych na parze warzyw, pieczonego mięsa czy makaronu. Żeby wyostrzyć smak sosu można doprawić go wybranymi ziołami, dodając je podczas gotowania.

❖ 500 g (17 oz) of milk

❖ 80 g (2.7 oz) of dried Korycinski cheese

❖ 30 g (1 oz) of butter

❖ 30 g (1 oz) of wheat flour

Combine all ingredients and bring to a boil in a pot stirring continuously until smooth. This sauce is great as a topping for steamed vegetables, roasted meat or pasta. To give the sauce some extra flavor, during preparation add your own selection of herbs.





Dania główne ❖ Main course dishes

Bliny serowo-ziemniaczane ❖ ❖ Cheese and potato pancakes

- ❖ 1kg ziemniaków
- ❖ 1 kg mięsa mielonego
- ❖ 1 szklanka mąki
- ❖ 2 jajka
- ❖ ser koryciński, może być naturalny lub smakowy
- ❖ przyprawy: pieprz, sól, inne – pasujące do mięsa mielonego

Ziemniaki tarkujemy, tak jak na babkę, dodajemy mąkę, 2 jajka, pieprz, sól. Przyprawiamy też mięso mielone, dodajemy jajka i dokładnie łączymy składniki mieszając. Na rozgrzany olej kładziemy dwie łyżki masy ziemniaczanej i na to masę mięsną. Formujemy szybko mały, cienki kotlecik, na mięso ponownie dwie łyżki masy ziemniaczanej. Smażymy z obu stron, układamy usmażone bliny w blaszce i na każdy kładziemy plasterka sera. Wstawiamy do piekarnika aż do momentu, kiedy ser się roztopi. Podajemy z surówką, dodatkowo możemy zaserwować sos czosnkowy.

- ❖ 1kg (2.2 lbs) of potatoes
- ❖ 1 kg (2.2 lbs) of ground meat
- ❖ 1 cup of flour
- ❖ 4 eggs
- ❖ Korycinski cheese, plain or flavored
- ❖ -pices: salt, pepper and others – to flavor the meat

Grate peeled raw potatoes on the finest grater (the one used for grating nutmeg or parmesan), add the flour, 2 eggs, salt and pepper. Next season the meat, add 2 eggs and mix thoroughly. Heat some oil in a pan. Put two tablespoons of the potato mix on the pan and spread out a bit to form a small pancake. On top of this we put on a bit of the meat flattened out with our hands. Cover with two more tablespoons of the potato mix. Fry on both sides and remove to a baking pan putting a slice of cheese on every pancake. Bake in an oven until the cheese is melted. Serve with various vegetables or with some garlic sauce.





Dania główne ❖ Main course dishes

Omlet serowy ❖ Cheese omelet

❖ 2 jajka

❖ ser (dwu – trzytygodniowy)

❖ pomidory

❖ przyprawy

Na rozgrzaną patelnię wrzucamy pokrojone w kostkę pomidory i ser, na to wlewamy roztrzepane jajka, przykrywamy pokrywką i smażymy na delikatnym ogniu przez około 4 minuty, do momentu kiedy jajka się zetną. Delikatnie wykładamy placyk na talerz i dekorujemy.

❖ 2 eggs

❖ Koryciński cheese (aged for two or three weeks)

❖ tomatoes

❖ spices

Toss diced tomatoes and cheese onto a hot pan covering with previously beaten eggs. Cover and fry on low heat for about 4 minutes until the eggs set. Gently transfer the omelet onto a plate and garnish.





Dania główne ❖ Main course dishes

Ser w panierce z żurawiną ❖ ❖ Breaded cheese with cranberries

❖ *ser koryciński*

❖ *jajka*

❖ *bułka tarta*

❖ *mąka krupczatka*

❖ *żurawina – dżem lub sos*

❖ *Korycinski cheese*

❖ *eggs*

❖ *bread crumbs*

❖ *coarse ground flour*

❖ *cranberries – jam or sauce*

Dojrzały ser koryciński – dwu lub trzytygodniowy, kroimy w plastry – około centymetrowe. Panierujemy w bułce tartej – wymieszanej 1:1 z mąką krupczatką. Następnie maczamy w roztrzepanych jajkach. Czynność tą powtarzamy – raz jeszcze moczymy w bułce i w jajku, a następnie smażymy na głębokim oleju przez około minutę. Dla wygody można użyć frytkownicy – wtedy sera nie musimy przewracać podczas smażenia. Gorący ser układamy na talerz i dekorujemy żurawiną.

Cut the aged cheese into ½ inch slices. Roll in some bread crumbs combined with the coarse ground flour (1 to 1). Next dip the slices in an egg wash. Repeat these two steps – bread crumbs and egg wash and then fry in deep oil for about a minute. You can use a deep-fryer. If you do you don't have to turn the slices over. Serve hot topped with some cranberry jam or sauce.





Dania główne ❖ Main course dishes

Dorsz zapiekany ze szpinakiem i serem korycińskim ❖ ❖ Baked cod with spinach and Korycinski cheese

- ❖ 50 dag filetów z dorsza
- ❖ 50 dag szpinaku mrożonego
- ❖ 1 szklanka śmietany 30 procentowej
- ❖ 40 dag sera korycińskiego
- ❖ sok z cytryny
- ❖ oliwa z oliwek
- ❖ sól, biały pieprz

Filety umyć, posypać solą i pieprzem, skropić cytryną. Szpinak odparować w garnku, dodać śmietanę i mieszać, aż do uzyskania jednolitej konsystencji, doprawić do smaku. Na dnie naczynia do zapiekania rozprowadzić około jednej łyżki oliwy z oliwek położyć połowę szpinaku, rybę, przykryć resztą szpinaku i posypać serem korycińskim. Zapiekać w temperaturze 200°C przez około 45 minut.

- ❖ 50 dag (1.5 lbs) cod filets
- ❖ 50 dag (1.5 lbs) frozen spinach
- ❖ 1 cup of 30% fat sour cream
- ❖ 40 dag (14 oz) Korycinski cheese
- ❖ lemon juice
- ❖ olive oil
- ❖ salt and white pepper

Clean the filets, season with salt and pepper. Sprinkle with lemon juice. Heat the spinach in a pan to evaporate some of the water, add the sour cream. Stir until smooth then season to taste. Oil a baking dish using about 1 tablespoon of olive oil. Spread about half of the spinach on in the baking dish, top with the filets and cover with the rest of the spinach. Top everything with the grated Korycinski cheese. Bake at 200°C (400°F) for approximately 45 minutes.





Dania główne ❖ Main course dishes

Strucla ziemniaczana z wędzoną rybą i serem korycińskim ❖ ❖ Potato strudel with smoked fish and Korycinski cheese

❖ 50 dag wędzonej ryby

❖ 10 dag sera korycińskiego

❖ 1 cebula

❖ 50 dag ugotowanych ziemniaków

❖ 1 jajko

❖ 1 łyżka oliwy

❖ ½ szklanki mąki

❖ przyprawy: sól, pieprz

❖ 50 dag (17.6 oz) of smoked fish

❖ 10 dag (3.5 oz) Korycinski cheese

❖ 1 onion

❖ 50 dag (17.6 oz) boiled potatoes

❖ 1 egg

❖ 1 tablespoon olive oil

❖ ½ cup of flour

❖ salt and pepper

Rybę oczyścić ze skóry oraz ości i zmieścić razem z cebulą i serem korycińskim. Zmieszać dokładnie dodając oliwę i przyprawy do smaku. Ziemniaki zmielić, dodać do nich jajko, mąkę, sól i zagnieść ciasto. Ciasto rozłożyć na blaszce i nałożyć farsz. Zwinąć i ułożyć w natłuszczonej formie. Zapiekać przez około 30 minut w temperaturze 180°C.

Remove the skin and the bones from the fish and run through a meat grinder with the onion and the cheese. Mix thoroughly together with the oil and season to taste. Put the potatoes through a meat grinder, add the egg, flour and some salt and knead together into a dough. Spread the dough on a baking pan and spread the filling on top. Roll up and place in a greased baking dish. Bake for about 30 minutes at 180°C (360°F).





Dania główne ❖ Main course dishes

Sardynki z cebulą i serem korycińskim ❖ ❖ Sardines with onion and Korycinski cheese

❖ 2 puszki sardynek

❖ 2 cebule

❖ 10 dag sera korycińskiego

❖ 3/4 szklanki mleka

❖ 3 ząbki czosnku

❖ sól, pieprz, gałka muszkatałowa

❖ 2 cans of sardines

❖ 2 onions

❖ 10 dag (3.5 oz) Korycinski cheese

❖ 3/4 cup of milk

❖ 3 cloves of garlic

❖ salt, pepper, nutmeg

Cebulę drobno posiekać, czosnek przecisnąć przez praskę i razem podsmażyć na oliwie. Zmieszać z mlekiem i doprawić do smaku. Sardynki ułożyć w naczyniu, zalać mlekiem z cebulą i czosnkiem, posypać startowanym serem korycińskim i zapiekać przez 25 minut w temperaturze 180°C.

Chop the onion and put the garlic through a garlic press. Sauté in a pan with a bit of oil. Mix together with the milk and season to taste. Lay out the sardines in a baking dish and cover with the milk, onion and garlic mixture, sprinkle with some grated Korycinski cheese and bake for 25 minutes at 180°C (360°F).





Dania główne ❖ Main course dishes

Rolada z karpia z warzywami i serem korycińskim ❖ ❖ Carp roulade with vegetables and Korycinski cheese

- ❖ 50 dag fileta z karpia
- ❖ 10 dag sera korycińskiego
- ❖ ½ litra bulionu warzywnego
- ❖ 3 łyżki śmietany 18%
- ❖ 1 mała cebula
- ❖ 2 łyżki soku z cytryny
- ❖ 2 łyżki chrzanu
- ❖ 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- ❖ przyprawy: sól, pieprz

- ❖ 50 dag (17.6 oz) carp filets
- ❖ 10 dag (3.5 oz) Korycinski cheese
- ❖ ½ liter (½ quart) vegetable stock
- ❖ 3 tablespoons of 18% fat sour cream
- ❖ 1 small onion
- ❖ 2 tablespoons of lemon juice
- ❖ 2 tablespoons of grated horseradish
- ❖ 3 tablespoons chopped parsley
- ❖ salt and pepper

Karpia włożyć do bulionu i gotować przez 25 minut. Potem oczyścić ze skóry i ości, a następnie rozdrobnić. Karpia, potarzony ser koryciński, śmietanę, cebulę, chrzan i sok z cytryny wymieszać dokładnie. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Farsz zawinąć w posmarowaną folię aluminiową i wstawić do lodówki. Następnego dnia wyjąć z folii i obtoczyć w natce pietruszki.

Put the carp filets in the vegetable stock and simmer for 25 minutes. Next remove all the bones and skin and shred the meat. Combine the carp meat, grated Korycinski cheese, sour cream, chopped onion, horseradish and lemon juice. Mix thoroughly and season with salt and pepper. Form a roulade and roll it up in aluminum foil. Allow to cool overnight in the fridge. Take off the aluminum foil and coat the outside of the roulade in chopped parsley.





Dania główne ❖ Main course dishes

❖ Pierogi ruskie z serem korycińskim ❖ ❖ Russian pierogies with Korycinski cheese

- ❖ 1 kg mąki
- ❖ 2 szklanki gorącej wody
- ❖ sól
- ❖ 250 gram sera korycińskiego
- ❖ cebula
- ❖ wędzony boczek
- ❖ ½ kg gotowanych ziemniaków
- ❖ bułka tarta

Mąkę ze szczyptą soli zalewamy gorącą wodą i zagniatamy ciasto najpierw drewnianą łyżką a potem – kiedy jest chłodniejsze ugniatamy ręką. Farsz: ugotowane ziemniaki przeciśnięte przez praskę łączymy ze zmielonym serem korycińskim i podsmażoną wcześniej i ostudzoną cebulką z boczkiem. Dodajemy sól i pieprz do smaku. Z ciasta wycinamy szklanką kółka i nadziewamy je farszem, następnie lepimy pierogi. Wrzucamy do gorącej i osolonej wody z dodatkiem odrobiny oliwy. Gotujemy do momentu wypłynięcia pierogów. Pierogi podajemy polane zasmażaną cebulką z łyżką bułki tartej.

- ❖ 1 kg (2.2 lbs) flour
- ❖ 2 cups hot water
- ❖ salt
- ❖ 250 grams (8.8 oz) Korycinski cheese
- ❖ onion
- ❖ smoked bacon
- ❖ ½ kg (1.1 lb) boiled potatoes
- ❖ bread crumbs

Adding the hot water to the flour and a pinch of salt make a dough, stirring it first with a wooden spoon and then, after its cool enough, kneading it by hand. To make the filling put the boiled potatoes through a large-hole sieve or through a special press. Put the cheese through a meat grinder and sauté the chopped onion with the finely diced bacon. Once cool combine with the potatoes and the cheese, season to taste with salt and pepper. Roll out the dough and using a glass cut out circles. Put some filling in the middle of each circle and then bring the edges together to form pierogies. Place in salted boiling water with a bit of oil. Simmer until the pierogies float. Serve topped with chopped onion sautéed with some bread crumbs.





Dania główne ❖ Main course dishes

Placki ziemniaczane z serem ❖

❖ Potato pancakes with cheese

- ❖ 1 kg ugotowanych, zmielonych ziemniaków
- ❖ 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- ❖ 150 g pokrojonej w kostkę wędlin
- ❖ 150g sera korycińskiego naturalnego lub smakowego
- ❖ pieprz, sól
- ❖ bułka tarta

Ziemniaki przeciskamy przez prasę, dodajemy sól, pieprz, mąkę ziemniaczaną i wędlinę, następnie wyrabiamy ciasto. Ręką nabieramy małe placuszki, na środek kładziemy kilka kawałków pokrojonego sera korycińskiego i lepimy z tego kulki. Kulczki obtaczamy w bułce tartej i smażyemy na głębokim oleju.

- ❖ 1 kg (2.2 lbs) boiled potatoes put through a meat grinder
- ❖ 2 tablespoons potato starch
- ❖ 150 grams (5 oz) diced sandwich meat (ham, sausage)
- ❖ 150 grams (5 oz) Korycinski cheese, plain or flavored
- ❖ salt and pepper
- ❖ bread crumbs

Put the potatoes through a potato press. Add salt, pepper, potato starch and the meat. Stir together to make a dough. Using your hand scoop out a bit of dough, form a flat pancake and then place a few pieces of Korycinski cheese in the middle. Bring the edges together and form little balls. Roll the balls in the bread crumbs to coat. Fry in deep oil.





Dania główne ❖ Main course dishes

❖ Placki z cukinii i sera korycińskiego ❖ ❖ Zucchini and Korycinski cheese pancakes

❖ 2 cukinie

❖ 2 duże marchewki

❖ 2-3 zębki czosnku

❖ 3 jajka

❖ 300 ml. mleka

❖ 250 dag sera korycińskiego

❖ 5 czubatych łyżek mąki

❖ przyprawy: sól, pieprz

❖ olej

❖ 2 zucchini

❖ 2 large carrots

❖ 2-3 cloves of garlic

❖ 3 eggs

❖ 300 ml. (10 oz) of milk

❖ 25 dag (8.8 oz) Korycinski cheese

❖ 5 heaping tablespoons of flour

❖ salt and pepper

❖ oil

Cukinię obieramy ze skórki i tarkujemy, podobnie marchew. Dodajemy do masy połowę łyżeczki soli i odstawiamy na pół godziny, żeby warzywa puściły sok.

Miksujemy jajka, mąkę i mleko na gładką masę, dodajemy do tego przeciśnięty przez praszkę czosnek i pokruszony ser koryciński, doprawiamy to pieprzem i dodajemy odcisnięte z soku warzywa. Mieszamy i łyżką nakładamy na rozgrany olej. Smażymy z obu stron na patelni. Zarumienione – podajemy z kleksem gęstej śmietany i gałązką świeżego kopru.

Peel the zucchini and carrots. Grate on a vegetable grater. Add half a teaspoon of salt and let stand for a half hour to allow the veggies to sweat.

Beat the eggs, flour and milk to make a smooth dough, add garlic put through a garlic press and crumbled Korycinski cheese. Season with pepper and add the drained zucchini and carrots. Mix well. Fry a tablespoon of the mixture on hot oil flattening to make small pancakes. Fry on both sides. Once golden brown they can be served with a dollop of sour cream and garnished with a sprig of fresh dill.





Dania główne ❖ Main course dishes

Piersi kurczaka z bobem i serem korycińskim ❖ ❖ Chicken breast with broad beans and Korycinski cheese

- ❖ 2 piersi kurczaka
- ❖ pół kilograma bobu
- ❖ 250 gram sera korycińskiego
- ❖ koncentrat pomidorowy
- ❖ 2 łyżki oleju
- ❖ przyprawy: sól, pieprz, bazylia, suszone pomidory.
- ❖ pół szklanki wody

Bób ugotować w osolonej wodzie z łyżką cukru, ostudzić i pozbyć się łusek. Płaty piersi dzielimy na pół i mamy cztery połówki, każdą nacinamy tworząc kieszonkę do której wkładamy po dwie łyżki bobu i pokrojony w kostkę ser koryciński. Spinamy wykałaczką. Doprawiamy do smaku. Piersi przekładamy do naczynia żaroodpornego. Z dwóch łyżek koncentratu pomidorowego, wody, soli i pieprzu przygotowujemy sos, którym zalewamy piersi. Na wierzch kruszymy ser koryciński, posypujemy bazylią i suszonymi pomidorami i wstawiamy do piekarnika na 30 – 35 minut. Pieczemy w temperaturze 180°C.

- ❖ 2 chicken breasts
- ❖ ½ kg (1.1. lb) broad beans
- ❖ 250 grams (8.8 oz) Korycinski cheese
- ❖ tomato paste
- ❖ 2 tablespoons of oil
- ❖ salt, pepper, basil, sun-dried tomatoes
- ❖ ½ cup of water

Cook the broad beans in salted water with a tablespoon of sugar, allow to cool and remove the outside coating. Cut the chicken breasts into halves. From the cut side insert a sharp knife and make a pocket making sure not to cut the sides. Fill the pockets with two tablespoons of broad beans and some cubed Korycinski cheese. Close the opening using a toothpick. Season the outside to taste. Place the ready breasts into a baking dish. Using two tablespoons of tomato paste, water, salt and pepper make a sauce and pour it over the breasts. Sprinkle with a bit of crumbled Korycinski cheese, some basil and chopped sun-dried tomatoes. Bake in an oven for 30-35 minutes at a temperature of 180°C (360°F).





Dania główne ❖ Main course dishes

Tarta z cebulką i serem ❖ ❖ Cheese and onion tart

Ciasto:

- ❖ 220 gram mąki pszennej
- ❖ 150 gram masła
- ❖ 1 jajko
- ❖ szczypta soli
- ❖ dodatkowo 1 żółtko i 1 łyżka wody

Farsz:

- ❖ 100 gram wędzonego boczku
- ❖ 50 gram sera korycińskiego z papryką i pomidorami
- ❖ 1 cebula
- ❖ 1 mała pepperoni
- ❖ 3 jajka
- ❖ 250 ml śmietany 30%
- ❖ szczypta gałki muszkatałowej
- ❖ łyżeczka mielonej papryki słodkiej

Dough:

- ❖ 220 grams (7.8 oz) of wheat flour
- ❖ 150 grams (5.3oz) of butter
- ❖ 1 egg
- ❖ a pinch of salt
- ❖ 1 egg yolk and 1 tablespoon of water

Filing:

- ❖ 100 grams (3.5 oz) of smoked bacon
- ❖ 50 grams (1.8 oz) Korycinski cheese with pepper and tomatoes
- ❖ 1 onion
- ❖ 1 small peperoncino pepper
- ❖ 3 eggs
- ❖ 250 ml (1 cup) of 30% fat sour cream
- ❖ a pinch of ground nutmeg
- ❖ 1 teaspoon of mild paprika





Zaczynamy od ciasta. Mąkę z jajkiem i masłem zagniatamy i odstawiamy do lodówki, żeby się schłodziło na 10-15 minut. Po tym czasie ciasto rozwałkujemy na blaszkę do tarty, nakłuwamy widelcem, żeby nie wyrosło i pieczemy przez 15 minut. Żółtko mieszamy z wodą i wlewamy to na powierzchnię tarty, po czym ponownie zapiekamy przez pięć minut. Zajmujemy się farszem. Wszystkie składniki kroimy w drobną kostkę i smażymy na patelni. Doprawiamy papryką słodką i innymi przyprawami. Śmietankę mieszamy z jajkami i gałką muszkatałową, do tego dodajemy pokrojony w kostkę ser i chilli (razem z pestkami). Wykładamy farsz na ciasto i zalewamy masą jajczno-śmietanową. Wstawiamy do piekarnika na 35 minut, pieczemy w temperaturze 160°C.

Start by making the dough. Knead together the flour, one egg and the butter and place the ready dough into the fridge for 10-15 minutes to cool. After that time roll out the dough and form the crust in a tart pan, poke it with a fork to prevent it from rising and bake for 15 minutes. Mix an egg yolk with water, pour into the baked crust and bake for another 5 minutes. To make the filling dice all ingredients into small cubes and fry, seasoning with the paprika and other spices. Mix the sour cream with the eggs and the nutmeg. Add the cheese cut into small cubes and the peperoncino pepper (including the seeds). Put the filling into the ready crust and on top of that pour the egg and sour cream mixture. Put in the oven for 35 minutes baking at 160°C (320°F).



Dania główne ❖ Main course dishes

Roladki jagnięce z serem ❖ ❖ Lamb rolls with cheese

❖ 4 plastry udźca jagnięcego

❖ 200 g sera korycińskiego z bazylią i pomidorami

❖ 200g sera korycińskiego śmietankowego

❖ 400 g śmietany 18%

❖ sól, pieprz, estragon

❖ 1 łyżka mąki pszennej

❖ 4 slices of lamb (from the leg)

❖ 200 g (7 oz) Korycinski cheese with basil and tomatoes

❖ 200 g (7 oz) plain Korycinski cheese

❖ 400 g (14 oz) of 18% fat sour cream

❖ salt, pepper, tarragon

❖ 1 tablespoon of wheat flour

Plastry jagnięciny ponacinać, ewentualnie rozbić tłuczkiem, aby miały tą samą grubość, przyprawić solą, pieprzem i estragonem. Z sera wyciąć paski, położyć na mięsie, zwinąć roladki i spiąć wykałaczką. Następnie obsmażyć z każdej strony i przełożyć do naczynia żaroodpornego. Mąkę połączyć ze śmietaną, dodać pół szklanki wody i potarkowany ser śmietankowy, przyprawić solą, pieprzem i estragonem – zalać tym roladki i piec około 30 minut. Podawać z kluskami śląskimi. Ciekawy smak uzyskuje się poprzez dodanie do sosu garści borówki amerykańskiej.

Score the lamb slices or tenderize using a mallet to a uniform thickness, season with salt, pepper and tarragon. Cut the cheese into strips. Place the cheese on the meat and wrap into rolls. Secure with a toothpick. Fry on all sides and move to a baking dish. Combine the flour with the sour cream, add a half a cup of water and grated plain Korycinski cheese, season with salt, pepper and tarragon. Pour over the rolls and bake about 30 minutes. Serve with Silesian dumplings. An interesting variation for the sauce is to add a handful of blueberries.





Dania główne ❖ Main course dishes

Kotleciki jagnięce z serem korycińskim ❖ ❖ Lamb croquettes with Korycinski cheese

- ❖ 1 kg mięsa mielonego z jagnięciny
- ❖ 1 bułka namoczona w wodzie
- ❖ 2 jajka
- ❖ połowa cebuli
- ❖ pół łyżeczki cząbrku
- ❖ sól, pieprz
- ❖ ok 200 gram sera korycińskiego z czosnkiem
- ❖ bułka tarta

Cebulkę posiekać w drobną kostkę, bułkę odcisnąć z wody, wsypać sól i pieprz do smaku, dodać też pół łyżeczki cząbrku, jaja i wszystko razem wymieszać. Ser koryciński pokroić w kostkę 1 cm/1cm. Dodać ser do mięsa i delikatnie pomieszać. Uformować okrągłe kotlety i delikatnie usmażyć na złoty kolor.

- ❖ 1 kg (2.2 lbs) ground lamb
- ❖ 1 roll soaked in water
- ❖ 2 eggs
- ❖ a half of an onion
- ❖ ½ a teaspoon of savory
- ❖ salt and pepper
- ❖ approx. 200 grams (7 oz) of Korycinski cheese with garlic
- ❖ bread crumbs

Chop up the onion, squeeze the water out of the roll, add some salt and pepper to taste as well as the savory and the eggs and mix it all well with the meat. Cut the Korycinski cheese in to ½ inch cubes. Stir into the meat. Form round croquettes, roll in breadcrumbs and fry until golden brown.





Dania główne ❖ Main course dishes

Oczka serowe ❖ Cheese “eyes”

- ❖ 1 kg piersi z kurczaka
- ❖ 1 łyżeczka czosnku niedźwiedziego
- ❖ 20 dkg sera korycińskiego
- ❖ 2 łyżeczki maggi
- ❖ sól, pieprz
- ❖ bułka tarta
- ❖ 2 jajka

Pierś pokroić w plastry i rozbić. Przyprawić mięso solą, pieprzem i maggi, posypać czosnkiem niedźwiedzim. Na plaster położyć pasek sera korycińskiego i zawiązać. Posypać bułką tartą i namoczyć w jajku. Upiec w piekarniku, ostudzić i pokroić w plastry, całość przystroić i zalać galareta.

- ❖ 1 kg (2.2 lbs) chicken breast
- ❖ 1 teaspoon of wild garlic
- ❖ 20 dag (7 oz) Korycinski cheese
- ❖ 2 teaspoons of Maggi
- ❖ salt and pepper
- ❖ bread crumbs
- ❖ 2 eggs

Cut the chicken breast into slices and pound flat with a mallet. Sprinkle with salt and pepper and season with Maggi and wild garlic. Put a large strip of Korycinski cheese on the meat and wrap into rolls. Roll in the bread crumbs and dip in a beaten egg. Bake in the oven, cool and cut into slices. Arrange in a deep plate, garnish and cover with aspic.





Dania główne ❖ Main course dishes

Polędwiczki z zapiekany serem ❖ ❖ Pork loin with crispy cheese

❖ *ser koryciński*

❖ *polędwica wieprzowa*

❖ *przyprawy*

❖ *kawałki pomidorów*

❖ *Korycinski cheese*

❖ *pork loin*

❖ *favorite herbs and spices*

❖ *tomato chunks*

Polędwicę rozbijamy do uzyskania cienkiego plasterka, przyprawiamy solą, pieprzem, bazylią. Do środka wkładamy ser koryciński i zwijamy w rulonik. Całość otaczamy panierką i wkładamy do rozgrzanego piekarnika na kilkanaście minut. Po upieczeniu – kroimy w plasterki, dekorujemy serem korycińskim i pomidorkami – i jeszcze raz przez chwilę zapiekamy – do momentu aż ser się rozpuści.

Pound slices of pork until quite thin, season with salt, pepper and basil. Wrap the meat around a piece of Korycinski cheese to get rolls. Roll in breading and bake in a pre-heated oven for several minutes. After baking cut the rolls into slices, garnish with Korycinski cheese and chunks of tomato and put back in the oven for a bit until the cheese melts.





Dania główne ❖ Main course dishes

Rolada serowa ❖ Cheese roulade

Masa serowa:

- ❖ 1 szklanka majonezu
- ❖ 4 jajka
- ❖ 25 dag sera korycińskiego

Masa mięsna:

- ❖ 2 cebule
- ❖ 2 jajka
- ❖ 30 dag pieczarek
- ❖ 25 dag mięsa mielonego wieprzowego,
- ❖ 25 dag mięsa mielonego drobiowego
- ❖ 2 łyżki bułki tartej
- ❖ 2-3 ząbki czosnku
- ❖ sól, pieprz, majeranek
- ❖ 4 łyżki żelatyny, olej

Cheese layer:

- ❖ 1 cup of mayonnaise
- ❖ 4 eggs
- ❖ 25 dag (8.8 oz) Korycinski cheese

Meat layer:

- ❖ 2 onions
- ❖ 2 eggs
- ❖ 30 dag (10.5 oz) of white button mushrooms
- ❖ 25 dag (8.8 oz) ground pork
- ❖ 25 dag (8.8 oz) ground poultry meat
- ❖ 2 tablespoons of bread crumbs
- ❖ 2-3 cloves of garlic
- ❖ salt, pepper, marjoram
- ❖ 4 tablespoons of powdered gelatin, oil





Zaczynamy od masy mięsnej – należy pokroić cebulę w kosteczkę i lekko zeszklić na oleju. Dodać drobno pokrojone pieczarki, smażyć przez parę minut. Ostudzić, następnie pomieszać z mięsem, jajkami, posiekanym czosnkiem i bułką tartą. Doprawić do smaku.

Masa serowa – starkowany ser koryciński dokładnie wymieszać z majonezem i jajkami. Wykładamy na wyłożoną papierem do pieczenia blachę i pieczemy przez około 20 minut w temperaturze 180°C do uzyskania złotego koloru. Wyjmujemy, posypujemy połową żelatyny. Na to wykładamy masę mięsną, zostawiając ok 5 cm na brzegu, posypujemy resztą żelatyny, zawijamy roladę, delikatnie odrywając masę serową od papieru, na którym wcześniej się piekła. Owijamy tym papierem ściśniętą w miarę możliwości roladę i pieczemy przez ok. 45 minut.

Start with the meat layer. Dice the onion and sauté on a bit of oil until translucent. Add finely chopped mushrooms and fry for a few minutes. Cool and mix with the meat along with the eggs, chopped garlic and bread crumbs, season to taste.

To make the cheese layer mix the grated Korycinski cheese with mayonnaise and eggs. Line a baking sheet with waxed paper and spread the cheese mixture evenly. Bake for approximately 20 minutes at 180°C (360°F) until golden. Take out of the oven and sprinkle with about half of the gelatin. Place the meat mixture on top leaving about 2 inches clear on the edge which will close the roulade, sprinkle with the remaining gelatin and roll into a roulade gently separating the cheese layer from the wax paper on which it was baked. Use that same paper to wrap the tightly rolled roulade and bake for about 45 minutes.



Dania główne ❖ Main course dishes

Rolada szpinakowa ❖ Spinach roulade

❖ 1 kg sera dojrzałego

❖ 30 dag szpinaku mrożonego

❖ olej

❖ 2 ząbki czosnku

❖ 4 jaja

❖ sól

Ser tarkujemy na dużych oczkach, wkładamy do foliowej torebki, zamykamy ją szczelnie i umieszczamy w dużym garnku z ciepłą wodą. Podgrzewamy do momentu aż ser stanie się elastyczny, żeby można było go formować.

Farsz: Na oleju podsmażamy zgniecione ząbki czosnku, dodajemy szpinak i przyprawy do smaku, odparowujemy. Roztrzepujemy cztery jajka, dodajemy do lekko wystudzonego szpinaku, układamy na papierze i pieczemy szpinakowy placek w piekarniku przez około 20 minut w temperaturze 180°C. Ser rozgniatamy na blacie nadając mu kształt blaszki, w której piekliśmy szpinakowy placek. Gorący placek układamy na warstwie sera i zawijamy w rulon. Zaciskamy folią spożywczą i zostawiamy do wystygnięcia.

❖ 1 kg (2.2 lbs) aged Korycinski cheese

❖ 30 dag (10.5 oz) frozen spinach

❖ oil

❖ 2 cloves of garlic

❖ 4 eggs

❖ salt

Grate the cheese using a vegetable grater, place in a plastic bag, close it tightly and put it in a big pot of warm water. Heat the cheese until it is elastic enough to be shaped. To make the filling sauté the garlic put through a garlic press, add the spinach and season. Cook for a bit to get rid of most of the water. Beat four eggs and add to the slightly cooled spinach, spread it out on a wax papered baking sheet and bake in the oven for about 20 minutes at 180°C (360°F). On a counter form the cheese into a flat sheet the size of the baking sheet in which you baked the spinach. Lay the hot spinach layer on top of the cheese and roll into a roulade. Wrap tightly with plastic wrap and leave to cool.





Dania główne ❖ Main course dishes

Tarta z fasolki szparagowej z serem ❖ ❖ String bean tart with cheese

❖ *fasolka szparagowa*

❖ *jajka*

❖ *oliwki*

❖ *papryka*

❖ *ziarna słonecznika i dyni*

❖ *pomidory*

❖ *string beans*

❖ *eggs*

❖ *olives*

❖ *bell peppers*

❖ *sunflower and pumpkin seeds*

❖ *tomatoes*

Ugotować w osolonej wodzie fasolkę, przełożyć do naczynia żaroodpornego. Pokrojoną paprykę, pomidory, oliwki, ziarna słonecznika i dyni – przyprawić i lekko podsmażyć na patelni, do tego wlać jaja i lekko je ścierać – jak na jajecznicę. Ułożyć jako kolejną warstwę na fasolkę szparagową. Posypać startowanym serem korycińskim i zapiec w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 10 minut. Podawać na gorąco.

Cook the string beans in salted water, drain and transfer to a baking dish. Season the cut up peppers, tomatoes, olives, sunflower and pumpkin seeds and sauté in a pan. Add beaten eggs so that they set slightly. Arrange on top of the cooked string beans. Sprinkle with grated Koryciński cheese and bake in an oven at 180°C (360°F) for about 10 minutes. Serve hot.





Dania główne ❖ Main course dishes

Zapiekanki z serem korycińskim ❖ ❖ Cheesy toast using Korycinski cheese

❖ *ser koryciński*

❖ *bułki*

❖ *masło czosnkowe*

❖ *wędlina*

❖ *ketchup*

❖ *Korycinski cheese*

❖ *rolls*

❖ *garlic butter*

❖ *sandwich meat*

❖ *ketchup*

Wybrane bułki o dowolnym kształcie należy przekroić na pół i podpiec w rozgrzanym piekarniku aż staną się chrupiące. Następnie smarujemy masłem czosnkowym. Kładziemy pokrojoną w kosteczkę wędlinę i posypujemy startym serem korycińskim. Zapieramy do momentu aż ser rozpułynie się na zapiekankach w temperaturze ok. 180°C. Podajemy polane ketchupem lub innym ulubionym sosem.

Cut the rolls into halves and bake in a pre-heated oven until crisp. Spread some garlic butter on the cut side of the warm rolls. Top with diced sandwich meat and grated Korycinski cheese. Bake at 180°C (360°F) until the cheese melts. Serve with ketchup or your favorite sauce.





Dania główne ❖ Main course dishes

Kulki z nadzieniem serowym ❖ ❖ Cheese filled meatballs

- ❖ *mięso wieprzowe (mielone)*
- ❖ *bułka tarta*
- ❖ *jajka*
- ❖ *sól, pieprz*
- ❖ *ser koryciński swojski*
- ❖ *pieczarki*

Farsz – drobno starkowany ser połączyć ze starkowanymi, wcześniej ugotowanymi w osolonej wodzie pieczarkami i wyrobić na jednolitą masę. Mięso wyrobić tak jak na kotlety, formować kulki wielkości orzecha włoskiego, do środka włożyć farsz serowo – grzybowy. Kulkę otoczyć panierką i smażyć na głębokim tłuszczu. Kulki najlepiej podawać na gorąco w zestawie obiadowym z sosami. Doskonale pasuje sos czosnkowy lub majonezowy.

- ❖ *ground pork*
- ❖ *bread crumbs*
- ❖ *eggs*
- ❖ *salt and pepper*
- ❖ *Korycinski cheese (swojski)*
- ❖ *white button mushrooms*

To make the filling combine the finely grated cheese with grated mushrooms cooked previously in salted water and mix thoroughly. Mix the meat with the eggs and season to taste. Form small circles from the meat and fill with the cheese and mushroom filling. Roll into meatballs the size of walnuts, roll in breading and fry in deep oil. Serve hot as part of a main dish with a sauce – tastes great with a garlic or mayonnaise sauce.





Dania główne ❖ Main course dishes

Pikantne listy ❖ Spicy envelopes

Ciasto:

- ❖ 30 dag mąki
- ❖ 3 jaja
- ❖ woda
- ❖ sól do smaku

Farsz:

- ❖ 40 dag mięsa mielonego
- ❖ papryka świeża
- ❖ cebula
- ❖ pieczarki
- ❖ kukurydza konserwowa
- ❖ papryczki chili
- ❖ koncentrat pomidorowy
- ❖ zioła i sól do smaku
- ❖ ser koryciński swojski

Dough:

- ❖ 30 dag (8.8 oz) of flour
- ❖ 3 eggs
- ❖ water
- ❖ salt to taste

Filling:

- ❖ 40 dag (10.5 oz) of ground meat
- ❖ fresh bell pepper
- ❖ onion
- ❖ white button mushrooms
- ❖ canned corn
- ❖ chili peppers
- ❖ tomato paste
- ❖ herbs and salt for seasoning
- ❖ Korycinski cheese (swojski)





Ciasto: wymieszać składniki, wody dodawać tyle, aż uzyska się konsystencję zbliżoną do ciasta naleśnikowego. Usmażyć na patelni cieniutkie placki.

Farsz: do mięsa dodać posiekaną paprykę, cebulę, pieczarki i kukurydzę. Proporcje – według własnych upodobań. Usmażyć, przyprawiając solą i ziołami. Do usmażonego już mięsa dodać koncentrat pomidorowy, papryczki chili i jeszcze przez kilka minut smażyć. Napełnić placki farszem i złożyć nadając kształt koperty, lekko podsmażyć, podawać na ciepło.

To make the dough mix the ingredients adding water until you get something like a pancake batter. Fry thin pancakes (crepes).

To make the filling chop the bell pepper, onion, mushrooms and corn, add to the meat. The ratios depend on your own preferences. Fry the meat adding salt and your favorite herbs. Once the meat is cooked add the tomato paste, chopped chili peppers and fry for a few more minutes. Place the filling on top of each pancake and fold into an envelope. Fry on a bit of oil. Serve hot.



Dania główne ❖ Main course dishes

Sakiewki ❖ Little pouches

- ❖ 7 plastrów schabu bez kości
- ❖ 20 dag pieczarek
- ❖ połowa małej papryki czerwonej
- ❖ 1 cebula
- ❖ 10 dag sera korycińskiego z majerankiem
- ❖ sól, pieprz
- ❖ tłuszcz do smażenia

Mięso rozbijamy cienko, lekko solimy. Pieczarki, paprykę i cebulę kroimy na drobną kostkę i dusimy na rozgrzanym tłuszczu, doprawiamy solą i pieprzem. Studzimy farsz i dodajemy do niego starkowany ser koryciński. Farsz nakładamy łyżką do środka plastrów mięsa i zawijamy je nadając kształt sakiewki – zawiązując końce nitką. Pieczemy na blaszce wysmarowanej tłuszczem a w trakcie pieczenia polewamy powstałym sosem. Po upieczeniu wyjmujemy nitki. Podajemy na talerzu na liściu sałaty, razem z ziemniakami.

- ❖ 7 boneless pork chops
- ❖ 20 dag (7 oz) of white button mushrooms
- ❖ half of a small red bell pepper
- ❖ 1 onion
- ❖ 10 dag (3.5 oz) Korycinski cheese with marjoram
- ❖ salt and pepper
- ❖ oil for frying

Tenderize the meat with mallet until quite thin, lightly season with salt. Cut the mushrooms, bell pepper and onion into small cubes and sauté in hot oil, season with salt and pepper. Allow the filling to cool and add the grated cheese. Put the filling in the center of the meat and bring the edges together making a shape like a draw-string pouch. Secure with a bit of string. Bake in a greased baking dish remembering to baste with the meat juice from the bottom of the dish. When the pouches are done remove the string. Serve on a lettuce leaf with some potatoes.





Dania główne ❖ Main course dishes

Zrazy z serem korycińskim ❖ ❖ Pork rolls with Korycinski cheese

❖ 10 plastrów schabu bez kości

❖ odrobina mięsa mielonego

❖ 20 dag sera korycińskiego

❖ jedna papryka żółta lub czerwona

❖ jedna duża marchewka

❖ 10 dag wędzonego boczku, surowego lub wędzonego

❖ 2 kiszone ogórki

❖ 2 jajka

❖ bułka tarta

❖ sól, pieprz

❖ tłuszcz

❖ 10 boneless pork chops

❖ a bit of ground meat

❖ 20 dag (7 oz) of Korycinski cheese

❖ one yellow or red bell pepper

❖ one big carrot

❖ 10 dag (3.5 oz) of plain or smoked bacon

❖ 2 pickles

❖ 2 eggs

❖ bread crumbs

❖ salt and pepper

❖ oil or fat for frying

Plastry schabu rozbijamy tak cienko jak się da, solimy i posypujemy pieprzem.

Ser koryciński, paprykę, marchewkę, ogórki kiszone, boczek – kroimy w dość grube słupki.

Na rozbite plastry mięsa kładziemy po całości mięso mielone. Na brzegu kładziemy kolejno: ser koryciński, paprykę, marchewkę, ogórki, boczek i zwijamy wszystko w rulonik. Jajka roztrzepujemy widelcem, blachę smarujemy tłuszczem. Zraz maczamy w jajku i obtaczamy w bułce tartej, układamy na blaszce i pieczemy w piekarniku przez godzinę w temperaturze 180°C.

Pound the pork chops as thin as possible with a tenderizing mallet, sprinkle with salt and pepper. Cut the cheese, bell pepper, carrot, pickles and bacon into relatively thick strips. Spread the pork chop slice with the ground meat and then put a strip of cheese, pepper, carrot, pickle and bacon and roll everything up into a small log. Beat the eggs with a fork and grease a baking sheet. Dip the rolls in the beaten egg and roll in bread crumbs to coat evenly. Arrange on the baking sheet and bake for an hour in a 180°C (360°F) oven.





Dania główne ❖ Main course dishes

Gorący kociołek ❖ Stew

❖ 1 kg mięsa wieprzowego

❖ 50 dag pieczarek

❖ 3 kolorowe papryki

❖ 3 cebule

❖ puszka czerwonej fasoli

❖ puszka kukurydzy

❖ 2 ząbki czosnku

❖ 7 ogórków konserwowych

❖ 3 łyżki przecieru pomidorowego

❖ olej

❖ kostka bulionowa

❖ pieprz, majeranek, mielona papryka, sól czosnkowa

Mięso pokroić w kostkę, posypać solą czosnkową i papryką, podsmażyć na oleju i przełożyć do garnka. Pieczarki pokroić w paski i z cebulą, podsmażyć, następnie dołożyć do mięsa. Zalać 1 litrem wody i zagotować. Dodać rozgnieciony czosnek, kostkę bulionową, przecier pomidorowy, fasolę i kukurydzę. Dodać pokrojone ogórki. Gotować pięć minut, doprawić pieprzem i majerankiem. Nalać do talerzy i przed podaniem posypać drobno potarkowanym serem korycińskim.

❖ 1 kg (2.2 lbs) of pork

❖ 50 dag (17.6 oz) of white button mushrooms

❖ 3 bell peppers (various colors)

❖ 3 onions

❖ one can of red beans

❖ one can of corn

❖ 2 cloves of garlic

❖ 7 pickles

❖ 3 tablespoons of tomato paste

❖ oil

❖ one bouillon cube

❖ pepper, marjoram, paprika, garlic salt

Cut the meat into cubes, season with the garlic salt and paprika, and fry in oil on every side. Transfer to a pot. Cut the mushrooms and onion into strips, sauté and put into the pot with the meat. Cover with 1 liter (1 quart) of water and bring to a simmer. Add crushed garlic, the bouillon cube, tomato paste, beans and corn. Add diced pickles. Simmer for five minutes, season with pepper and marjoram. Serve hot topped with finely grated Korycinski cheese.





Dania główne ❖ Main course dishes

Gyros ❖ Gyros

- ❖ 1 kg udźca z indyka lub piersi z kurczaka
- ❖ ½ kg pieczarek
- ❖ 2 papryki
- ❖ 2 cebule
- ❖ kabaczek

Mięso kroimy w kostkę i posypujemy gotowymi przyprawami do gyrosa, odrobiną curry, odstawiamy na kilka godzin, następnie podsmażamy na patelni. Pieczarki i cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy na patelni. Do żaroodpornego naczynia przekładamy mięso, zmieszane ze sobą grzyby i warzywa, na koniec posypujemy tarkowanym serem korycińskim. Pieczemy przez około pół godziny, podajemy z ryżem.

- ❖ 1 kg (2.2 lbs) turkey thigh or chicken breast
- ❖ ½ (1.1 lbs) white button mushrooms
- ❖ 2 bell peppers
- ❖ 2 onions
- ❖ an eggplant

Cut the meat into cubes and season with a ready mix of spices for gyros, a bit of curry and leave to marinade for a few hours, then fry on all sides. Cut the mushrooms, peppers and onions into cubes and fry in a pan. Transfer the meat into a baking dish, add the vegetable mix and top with grated Koryciński cheese. Bake for about a half hour and serve with rice.





Dania główne ❖ Main course dishes

Kotlety z kapustą pekińską ❖ ❖ Meatballs with Napa cabbage

- ❖ *½ kg mięsa mielonego*
- ❖ *½ kg kapusty pekińskiej*
- ❖ *2 jajka*
- ❖ *1 szklanka kaszy manny*
- ❖ *przyprawy*
- ❖ *bułka tarta*

Kapustę drobno posiekać. Ze wszystkich składników formujemy kotlety, obtaczamy je w bułce tartej i smażymy na oleju, na patelni. Układamy w naczyniu żaroodpornym i posypujemy starkowanym serem korycińskim. Zalewamy kotlety trzema szklankami bulionu z kostki z dodatkiem koncentratu pomidorowego. Zapiekamy do czasu, aż ser się rozpuści i zarumieni.

- ❖ *½ kg (1.1 lbs) ground meat*
- ❖ *½ kg (1.1. lbs) Napa cabbage*
- ❖ *2 eggs*
- ❖ *1 cup farina milled wheat*
- ❖ *herbs and spices*
- ❖ *bread crumbs*

Chop the cabbage. Combine all ingredients and form large meatballs. Roll the meatballs in bread crumbs to coat and fry on all sides on a frying pan with some oil. Transfer to a baking dish and sprinkle with some grated Korycinski cheese. Mix three cups of water, a bouillon cube and some tomato paste to make a sauce. Pour the sauce over the meatballs. Bake until the cheese melts and turns golden brown.





Dania główne ❖ Main course dishes

Kurczak z ryżem po korycińsku ❖ ❖ Korycin style chicken with rice

❖ *ryż*

❖ *kurczak*

❖ *mieszanka warzywna kostka rosółowa*

❖ *masło*

❖ *ser koryciński*

❖ *rice*

❖ *chicken*

❖ *various vegetables bouillon cube*

❖ *butter*

❖ *Korycinski cheese*

Do naczynia żaroodpornego wsypać ryż. Zalać go wodą z kostką rosółową. Na to – wsypujemy mieszankę warzywną – może być paczka mrożonki. Na wierzch około jednego kilograma zapeklowanego, pokrojonego w kostkę kurczaka. Pieczemy przez godzinę pod przykryciem, odkrywamy, dodajemy dwie łyżki masła i posypujemy starkowanym serem. Przypiekamy.

Pour the rice into a baking dish. Dissolve the bouillon cube in water and pour over the rice. Add the cut up vegetables (you can use a frozen veggie mix). Marinate and cut about 2 lbs of chicken into cubes, add to the rice and vegetables. Bake covered for an hour, uncover, add two tablespoons of butter and top with grated Korycinski cheese. Bake for a few more minutes until golden brown.





Dania główne ❖ Main course dishes

Pierś z serem ❖ Chicken breast with cheese

❖ *ok. 1 kg piersi drobiowej*

❖ *bułka tarta*

❖ *jajko*

❖ *cebula*

❖ *ananas z puszki*

❖ *przyprawy*

❖ *approx. 1 kg (2.2 lbs) chicken breast
(or other poultry)*

❖ *bread crumbs*

❖ *egg*

❖ *onion*

❖ *a can of pineapple*

❖ *spices*

Pierś kroimy w paski o grubości palca, lekko przyprawiamy solą, pieprzem, moczymy w roztrzepanym jajku i obtaczamy w bułce tartej. Podsmażamy i przekładamy do naczynia żaroodpornego. Na rozgrzanym oleju podsmażamy cebulę i dwie papryki, dodajemy też ananasy z puszki, razem z sokiem. Gotujemy to przez chwilę na patelni i zalewamy mięso ułożone w naczyniu żaroodpornym. Na to nakładamy warstwę starkowanego sera korycińskiego i zapiekamy w piekarniku przez około pół godziny.

Cut the breast into strips about as thick as your finger, season lightly with salt, pepper, dip in a beaten egg and then in the bread crumbs to coat. Fry the chicken and then transfer to a baking dish. In a pan heat some oil and sauté the diced onion and two bell peppers, add the pineapple with the syrup. Simmer for a bit in the pan and then pour over the baking dish. Top with a layer of grated Korycinski cheese and bake for about 30 minutes.





Dania główne ❖ Main course dishes

Schab parzony z dodatkiem sera korycińskiego ❖ ❖ Blanched pork loin with Korycinski cheese

❖ *1 kg schabu*

❖ *1 łyżeczka pieprzu*

❖ *1/3 szklanki soli*

❖ *liście laurowe, ziele angielskie, majeranek, natka pietruszki do dekoracji*

❖ *ser koryciński*

❖ *1 kg (2.2 lbs) of pork loin*

❖ *1 teaspoon of pepper*

❖ *1/3 cup of salt*

❖ *bay leaves, allspice, marjoram, parsley for garnish*

❖ *Korycinski cheese*

Danie czasochłonne, bo robimy je przez trzy dni, ale warte uwagi.

Schab zalewamy wodą, dodajemy sól, pieprz, kilka ziarenek ziela angielskiego i parę liści laurowych. Przyprawione mięso pierwszego dnia parzymy na wolnym ogniu przez 10 minut, po wystygnięciu wstawiamy do lodówki. Drugiego dnia parzymy na wolnym ogniu przez 20 minut, studzimy i chowamy do lodówki. Trzeciego dnia, parzymy kolejne dwadzieścia minut i dodajemy do niego wyciśnięty czosnek i roztarty w dłoni majeranek. Gorący schab kroimy w plastry i polewamy gorącym, roztopionym serem korycińskim, dla dekoracji posypujemy natką pietruszki.

This dish requires some patience since it takes three days to make, but it is worth it.

Put the pork loin in a pot and cover with water, add salt, pepper, a few berries of allspice and a couple of bay leaves. Bring to a boil and simmer for 10 minutes, then cool and put in the fridge until the next day. On the second day again bring to a boil and simmer for 20 minutes. Cool and put in the fridge until the next day. On day three simmer for another 20 minutes and add some garlic put through a garlic press and marjoram crushed in your hands. Cut while hot into slices and top with some melted Korycinski cheese. Garnish with some parsley.





Dania główne ❖ Main course dishes

Gałączki serowe ❖ Cheese balls

❖ 40 dag sera korycińskiego

❖ 2 jajka ugotowane na twardo

❖ kilka rzodkiewek

❖ kilka pomidorów koktajlowych

❖ ogórek

❖ dwie kromki chleba suchego, razowego

❖ posiekany szczypiorek

❖ mielona papryka

❖ pieprz

❖ 15 dag masła

❖ 40 dag (14.2 oz) of Korycinski cheese

❖ 2 hardboiled eggs

❖ a few radishes

❖ a few cherry tomatoes

❖ a cucumber

❖ two slices of dry, whole grain bread

❖ chopped green onions

❖ paprika

❖ pepper

❖ 15 dag (5.3 oz) of butter

Masło utrzeć, dodać mielony ser i posiekane jajko, chleb potłuc i dodać do masy. Wszystko dokładnie wymieszać. Formować niewielkie gałączki, obtoczyć je w drugim drobno posiekanym, gotowanym jajku, szczypiorku i papryce. Udekorować warzywami. Kolor gałączek jaki chcemy ostatecznie uzyskać – będzie zależał od proporcji składników w jakim je obtoczymy. Ułożyć na talerzu.

Cream the butter; add the cheese having ground it using a meat grinder and one chopped egg. Break up the bread into small pieces and add to the butter-cheese mixture. Mix thoroughly. Form small balls then roll them in the other finely chopped hardboiled egg, the chopped green onion and the paprika. Decorate with some veggies. The final color of our cheese balls will depend on the ratio of the ingredients which we use to cover them. Arrange on a plate and serve.





Dania główne ❖ Main course dishes

Zrazy z serem i żurawiną ❖ ❖ Chicken rolls with cheese and cranberries

❖ *pierś z kurczaka*

❖ *żurawiny*

❖ *ser tradycyjny*

❖ *przyprawy według uznania*

❖ *chicken breast*

❖ *cranberries*

❖ *traditional Korycinski cheese*

❖ *your favorite herbs and spices*

Pierś z kurczaka rozbijamy, przyprawiamy. Żurawiny mieszamy z tarkowanym serem. Układamy farsz na piersi, zawijamy, panierujemy i smażymy.

Pound the chicken breast with a mallet until thin, season. Mix the cranberries with the grated cheese to make a filling. Put some filling on top of the chicken breast and wrap to make a roll, coat with some breading and fry.





Dania główne ❖ Main course dishes

Lazania na krakersach z serem korycińskim ❖ ❖ Cracker lasagna with Korycinski cheese

❖ *ok. ½ kg sera koryciński*

❖ *1 kg mięsa mielonego*

❖ *4 duże pomidory*

❖ *cebula*

❖ *przyprawy: sól, pieprz i inne*

❖ *2 opakowania krakersów*

❖ *approx. ½ kg (1.1 oz) of Korycinski cheese*

❖ *1 kg (2.2 lbs) ground meat*

❖ *4 large tomatoes*

❖ *onion*

❖ *salt, pepper and other spices*

❖ *2 packages of crackers*

Mięso mielone podsmażamy na patelni z cebulką i przyprawami. Krakersy układamy na blaszce, na nie układamy warstwę mięsa, ale tylko połowę. Kolejną warstwą są pomidory pokrojone w plastry i starkowany ser koryciński. Następnie znowu układamy warstwę krakersów, mięso, pomidory i ser. Wstawimy do piekarnika i pieczemy przez około pół godziny.

Pound the chicken breast with a mallet until thin, season. Mix the cranberries with the grated cheese to make a filling. Put some filling on top of the chicken breast and wrap to make a roll, coat with some breading and fry.





Dania główne ❖ Main course dishes

Zapiekanka z ziemniaków z serem ❖ ❖ Potato and cheese casserole

- ❖ *około 1 kg ziemniaków*
- ❖ *ok. pół kg kielbasy lub innej wędliny*
- ❖ *1 śmietana*
- ❖ *ok 30 dag sera korycińskiego, może być z przyprawami*
- ❖ *-koperek*
- ❖ *marchewka*
- ❖ *przyprawy*

Ziemniaki gotujemy, staramy się, aby ich nie rozgotować. Należy je pokroić w plastry i włożyć do naczynia żaroodpornego. Tarkujemy marchewkę, kroimy koper i razem, z kielbasą lub inną wędliną lekko podsmażamy na patelni a następnie wrzucamy na wierzch ziemniaków. Śmietanę łączymy z przyprawami i zalewamy potrawę. Zamykamy naczynie żaroodporne i wstawiamy do piekarnika na około 40-45 minut, po tym czasie otwieramy naczynie i na wierzch zapiekanki dosypujemy startowany ser koryciński. Świetnie pasuje ten o smaku czosnkowym czy paprykowym.

- ❖ *about 1 kg (2.2 lbs) of potatoes*
- ❖ *approx. ½ kg (1.1 lb) of Polish kielbasa or other meat*
- ❖ *1 tub of sour cream*
- ❖ *approx. 30 dag (10.5 oz) of Korycinski cheese, plain or flavored*
- ❖ *fresh dill*
- ❖ *carrots*
- ❖ *spices*

Boil the potatoes making sure not to overcook them. Cut them into slices and arrange in a baking dish. Grate the carrots, chop the dill and along with the kielbasa or other meat sauté in a pan. Spread on top of the potatoes. Mix the sour cream with your favorite spices and pour over the potatoes and meat. Cover and bake for about 40-45 minutes then uncover and top with some grated Korycinski cheese. It tastes great with garlic or pepper flavored cheese.





Dania główne ❖ Main course dishes

Cukinia faszerowana serem korycińskim ❖ ❖ Korycinski cheese stuffed zucchini

- ❖ *cukinia*
- ❖ *ok. pół kilograma mięsa mielonego*
- ❖ *2 cebule*
- ❖ *pietruszka*
- ❖ *ser koryciński do wyboru – z pomidorami, czosnkiem, czarnuszką lub inny*
- ❖ *przyprawy, pieprz, sól, ostra papryka, majeranek*

Cukinię myjemy i kroimy wzdłuż, na pół. Cały miąższ usuwamy, zostawiając "łódeczki". Posypujemy odrobiną soli aby zmiękła. Przygotowujemy mięso mielone, doprawiając i łącząc z pietruszką, cebulką, które podsmażamy na patelni. Nadziewamy cukinię mięsem i wkładamy do piekarnika na około 30 – 40 minut. Po upływie tego czasu na chwilę wyjmujemy i posypujemy grubą warstwą sera. Ponownie wkładamy do piekarnika i pieczemy jeszcze przez około 10 minut.

- ❖ *zucchini*
- ❖ *about ½ kg (1.1 lb) of ground meat*
- ❖ *2 onions*
- ❖ *parsley*
- ❖ *any flavor Korycinski cheese – with tomatoes, garlic, black cumin or any other*
- ❖ *salt, pepper, spicy paprika, marjoram*

Wash the zucchini and cut lengthwise in half. Remove the seeds preparing little canoes. Sprinkle with a bit of salt to make them more tender. Prepare the meat by adding the spices and combine with sautéed chopped onions and the parsley. Fill the canoes with the meat filling and bake in an oven for about 30-40 minutes. Remove from the oven and top with a thick layer of grated cheese. Put back in the oven and bake for another 10 minutes.





Dania główne ❖ Main course dishes

Pizza na placku tortilli ❖ Tortilla pizza

❖ *placki tortilli*

❖ *szynka*

❖ *pieczarki*

❖ *cebulka*

❖ *pomidory*

❖ *brokuł*

❖ *ser koryciński swojski*

❖ *large tortillas*

❖ *ham*

❖ *white button mushrooms*

❖ *onion*

❖ *tomatoes*

❖ *broccoli*

❖ *Korycinski cheese (swojski)*

Pieczarki i cebulkę – wcześniej drobno kroimy i z przyprawami podsmażamy na patelni. Na placki tortilli układamy wszystkie dodatki. Pomidory – w plastrach, różyczki brokuła – wcześniej ugotowane.

Wszystko to posypujemy startowanym serem korycińskim. Pizzę zapiekamy w piekarniku parę minut, do momentu, kiedy ser się roztopi.

Chop the mushrooms and the onion, season and sauté in a frying pan. Using the tortilla as a base put on your favorite toppings – sliced tomatoes, blanched broccoli, onions and mushrooms, etc. Cover the toppings with grated Korycinski cheese. Bake for several minutes until the cheese melts.





Dania główne ❖ Main course dishes

Karkówka z serem korycińskim ❖ ❖ Pork shoulder with Korycinski cheese

- ❖ *karkówka*
- ❖ *pieczarki*
- ❖ *cebula*
- ❖ *ser koryciński*
- ❖ *Jogurt naturalny*
- ❖ *sól, pieprz, olej*
- ❖ *majonez*

- ❖ *pork shoulder*
- ❖ *white button mushrooms*
- ❖ *onions*
- ❖ *Korycinski cheese*
- ❖ *plain yoghurt*
- ❖ *salt and pepper, oil*
- ❖ *mayonnaise*

Karkówkę kroimy w plastry, lekko rozbijamy i przyprawiamy solą i pieprzem.

Pieczarki i cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy z przyprawami.

Karkówkę smażymy z jednej strony i układamy na blaszce. Smarujemy ją jogurtem wymieszanym z majonezem a na to kładziemy usmażone pieczarki. Na wierzchu kładziemy po plasterku sera korycińskiego i lekko zapiekamy w piekarniku.

Cut the meat into slices and tenderize with a mallet, season with salt and pepper.

Chop the onions and mushrooms, season and sauté.

Fry the meat on one side only and put in a baking pan. Mix the yoghurt and mayonnaise and brush the meat. Cover with sautéed mushrooms and onions. Top each piece of meat with a slice of Korycinski cheese. Bake in the oven.





Dania główne ❖ Main course dishes

Smażone pierogi smakosza ❖ Gourmet fried pierogies

❖ 2 szklanki mąki

❖ 2 szklanki mleka

❖ 2 łyżki masła

❖ 25 dag grubo mielonego pasztetu

❖ 25 dag sera korycińskiego

❖ 2 cups of flour

❖ 2 cups of milk

❖ 2 tablespoons of butter

❖ 25 dag (8.8 oz) ground pate

❖ 25 dag (8.8 oz) of Korycinski cheese

Do miski wsypać mąkę. W garnuszku zagotować mleko, dodać masło i wlać gorące do miski z mąką, dokładnie wymieszać i odstawić do wystygnięcia. Zająć się farszem – starkować ser koryciński i połączyć go z pasztetem i zmielonym serem korycińskim. Następnie możemy formować pierogi i nadziewać je farszem. Uformowane pierogi namaczamy w roztrzepanym jajku i obtaczamy w bułce tartej. Smażymy z obu stron na rozgrzanym, głębokim tłuszczu na patelni, aż do uzyskania złotego koloru.

Put the flour in a bowl. In a sauce pot bring the milk to a boil, add the butter. Add the melted butter and milk to the flour. Mix thoroughly and leave to cool. Knead together a dough. Make the filling by grating the cheese and combining it with the pate. Roll out the dough and cut out the circles for the pierogies. Put some filling in the middle of a dough circle and bring the edges together. Dip the ready pierogies in a beaten egg and coat with bread crumbs. Fry on both sides in deep oil until golden brown.





Dania główne ❖ Main course dishes

Placuszki pyszne ❖ Delicious patties

❖ *pierś kurczaka*

❖ *2 jaja*

❖ *2 łyżki mąki ziemniaczanej*

❖ *1 i ½ łyżki majonezu*

❖ *20 dag sera korycińskiego*

❖ *przyprawy do smaku*

❖ *chicken breast*

❖ *2 eggs*

❖ *2 tablespoons of potato starch*

❖ *1 and ½ tablespoon of mayonnaise*

❖ *20 dag (7 oz) of Korycinski cheese*

❖ *spices*

Pierś z kurczaka pokroić w kostkę i przyprawić solą, pieprzem lub innymi ulubionymi przyprawami, następnie odstawić na 20 minut. Po tym czasie dodać pozostałe składniki. Dokładnie wymieszać i smażyć na patelni nakładając łyżką na rozgrzany olej.

Cut the chicken breast into small cubes, season with salt and pepper or other favorite spices and leave to marinate for 20 minutes. Next add the other ingredients. Mix well and using a spoon shape small patties on a hot pan with some oil. Fry flipping until golden brown.





Dania główne ❖ Main course dishes

Zrazy zawijaski ❖ Chicken rolls

❖ *pierś kurczaka*

❖ *2 jajka*

❖ *bułka tarta do panierowania*

❖ *4 łyżeczki kukurydzy*

❖ *1 papryka świeża (czerwona)*

❖ *ogórek konserwowy*

❖ *100 g sera korycińskiego*

❖ *chicken breast*

❖ *2 eggs*

❖ *breadcrumbs for breading*

❖ *4 teaspoons of corn*

❖ *1 fresh bell pepper (red)*

❖ *a pickle*

❖ *100 g (3.5 oz) of Korycinski cheese*

Filet pokroić tak jak na kotleciki i delikatnie rozbić młotkiem na jak najcieńsze, posolić i posypać pieprzem. Ogórek i paprykę pokroić w drobne paseczki i nakładać do środka, razem z serem, kukurydzą. Zawinąć wszystko w rulon, obtoczyć w jajku i bułce tartej. Smażyć na głębokim tłuszczu z każdej strony do uzyskania złocistego koloru.

Cut the filet into slices and pound with a mallet until very thin, season with salt and pepper. Cut the pickle and pepper into strips and put on top of the meat with some corn and cheese. Wrap into rolls, dip in beaten egg and coat the outside evenly with some breadcrumbs. Fry in deep oil until golden brown on all sides.





Dania główne ❖ Main course dishes

Swojaki ❖ Swojaki

❖ $\frac{1}{2}$ kg mąki

❖ 1 jajko

❖ 1 łyżka masła

❖ $1\frac{1}{2}$ szklanki ciepłego mleka

❖ 5dag drożdży

❖ 1 łyżka cukru

❖ parówki

❖ ketchup

❖ musztarda

❖ $\frac{1}{2}$ kg (1.1 lb) of flour

❖ 1 egg

❖ 1 tablespoon of butter

❖ 1 and a $\frac{1}{2}$ cup of warm milk

❖ 5 dag (1.8 oz) of yeast

❖ 1 tablespoon of sugar

❖ hot dogs

❖ ketchup

❖ mustard





Drożdże rozpuścić z cukrem i dodać pół szklanki ciepłego mleka – pozostawić do wyrośnięcia. Do miski wsypać połowę mąki i zrobić w niej dołek. Kiedy drożdże wyrosną – wlewamy je do mąki. Jajko roztrzepać widelcem i dodać szczyptę soli, wlewamy do mąki, dodać pozostałe mleko i masło. Rozmieszać widelcem i stopniowo dodawać resztę mąki, dalej wyrabiać ciasto ręką. Przełożyć na stolnicę wysypaną mąką. Pozostawić na około 20 min. do wyrośnięcia. Rozwałkować na cienki placek 2-3 milimetrów. Parówki przekroić na pół.

Robimy sos z musztardy i ketchupu. Po cztery łyżki. Z ciasta wykrawać kwadraty o długości około 10 cm, na środku każdego kwadracika układać ½ parówki i obok paczek sera korycińskiego. Na parówkę dajemy sos. Kwadraty składamy na pół i zalepiamy. Pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez 20 minut.

Dissolve the yeast with the sugar in half a cup of warm milk and leave to activate. Put half of the flour into a bowl and make a depression in the middle. After the yeast has become active pour it into the depression in the flour. Beat the egg with a fork, add a pinch of salt and add to the flour with the remaining milk and butter. Initially mix with a fork and once the dough comes together knead by hand. When done take out of the bowl and put on a cutting board sprinkled with flour. Leave to rise for about 20 minutes. Roll out the dough to a thickness of 2-3 millimeters (a bit less than an 8th of an inch). Cut the hot dogs in half.

Next, make a sauce by combining four tablespoons of mustard and four of ketchup. Cut the dough into 10 cm (4 inch) squares and lay a half of a hot dog and a strip of Korycinski cheese in the middle of each one. Top with some sauce. Fold the squares in half and press the edges together. Bake in an oven pre-heated to 180°C (320°F) for 20 minutes.



Dania główne ❖ Main course dishes

Babka ziemniaczana z serem ❖ ❖ Potato babka with cheese

❖ 2 kg ziemniaków

❖ 1 duża cebula

❖ 4 jaja

❖ 1 łyżka soli

❖ pieprz do smaku

❖ 1 mała śmietana 18 procentowa

❖ 0,5 kg mięsa mielonego

❖ 2 kg (4.4 lbs) of potatoes

❖ 1 large onion

❖ 4 eggs

❖ 1 tablespoon of salt

❖ pepper

❖ 1 small tub of 18% fat sour cream

❖ ½ kg (1.1 lb) ground meat

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce, razem z cebulą. Przyprawić solą, pieprzem, dodać też 2 jaja i śmietanę. Mięso mielone wyrobić tak jak na kotlety i uformować z niego małe kulki, w każdej kulce umieścić kawałek sera korycińskiego. Kulki układamy na dnie blaszki wysłanej papierem do pieczenia. Na warstwę kulek wlewamy potarkowaną masę ziemniaczano-cebulową. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 200°C. Po upieczeniu, wyjmujemy z blaszki, posypujemy potarkowanym serem korycińskim i zapiekamy przez chwilę, żeby ser się rozpuścił.

Peel and grate the potatoes and the onion, season with salt and pepper. Add 2 eggs and the sour cream. Prepare the meat by mixing it with the remaining eggs, add some bread crumbs and season with salt and pepper. Form small meatballs and arrange them on the bottom of a baking pan lined with waxed paper. Pour the potato mixture over the meatballs. Bake in an oven pre-heated to 200°C (395°F). When done remove from the pan and sprinkle with grated Korycinski cheese. Put back in the oven to melt the cheese.





Dania główne ❖ Main course dishes

Rolada serowa Bożeny ❖ Bozena's cheese roulade

❖ *½ kg sera korycińskiego*

❖ *5 jaj*

❖ *słoiczek majonezu*

❖ *pierś z kurczaka*

❖ *½ kg (1.1 lb) of Korycinski cheese*

❖ *5 eggs*

❖ *small jar of mayonnaise*

❖ *chicken breast*

Ser koryciński startować na tarce jarzynowej, wbić jaja i dodać majonez, wymieszać i przełożyć do blaszki wysłanej papierem do pieczenia. Zapiec w piekarniku nagrzanym do 180°C, przez pół godziny. Po upieczeniu przełożyć na stolnicę, zdjęć papier. Przygotować farsz: filet z kurczaka pokroić cienko i rozbić młotkiem, doprawić do smaku. Rozłożyć na placku serowym, zawinąć w roladę i ponownie zapiec w piekarniku przez około 30 minut. Kroić po wystygnięciu.

Grate the Korycinski cheese on a vegetable grater, add the eggs and the mayonnaise, mix thoroughly and transfer to a wax paper lined baking sheet. Bake in an oven pre-heated to 180°C (360°F) for 30 minutes. When finished put on a cutting board and remove the paper. To prepare the filling cut up the chicken breast into slices and pound very thin. Season to taste. Spread the filling on the cheese base, roll up and put back in the oven for another 30 minutes. Cut into slices after it has cooled.





Dania główne ❖ Main course dishes

Schabowy po meksykańsku z serem ❖ ❖ Mexican style pork chops with cheese

❖ *1 kg schabu*

❖ *4 jajka*

❖ *1 szklanka mąki*

❖ *ser koryciński, z pomidorami*

❖ *puszka ananasa*

❖ *przyprawy: sól, pieprz, papryka chilli*

❖ *1 kg of pork loin*

❖ *4 eggs*

❖ *1 cup of flour*

❖ *Korycinski cheese with tomatoes*

❖ *a can of pineapple*

❖ *spices: salt, pepper, chili powder*

Schab kroimy w plastry, jak na tradycyjne schabowe, delikatnie rozbijamy i posypujemy przyprawami. Z mąki i jajek robimy masę jak na naleśniki, tylko bardziej gęstą i w tym namaczamy mięso i smażyemy. Układamy usmażone plastry schabu na blaszce jeden obok drugiego a na wierzchu każdego kładziemy plaster ananasa i plaster sera, posypujemy papryką chilli. Wstawiamy do piekarnika do momentu, aż ser się roztopi. Podajemy z opiekаныmi ziemniakami i surówką.

Cut the pork into slices and gently pound flat with a mallet, then season. Combine the flour and the eggs to make a thick batter, dip the meat in the batter and fry on a pan. Arrange the fried meat on a baking sheet and cover each slice with a pineapple round and a slice of cheese. Sprinkle with the chili powder. Bake until the cheese melts. Serve with roasted potatoes and your choice of vegetables.





Mufinki z serem korycińskim ❖ ❖ Muffins with Korycinski cheese

❖ 2 jajka

❖ 200ml śmietany

❖ 50 ml. oleju

❖ sól, pieprz

❖ 100g sera korycińskiego

❖ 2 łyżeczki proszku do pieczenia

❖ 100g cukinii potarkowanej

❖ 150 g łososia wędzonego

❖ koper

❖ 2 eggs

❖ 200ml (6.75 oz) of sour cream

❖ 50 ml (1.7 oz) of oil

❖ salt and pepper

❖ 100g (3.5 oz) of Korycinski cheese

❖ 2 teaspoons of baking powder

❖ 100g (3.5 oz) grated zucchini

❖ 150 g (5.3 oz) smoked salmon (lox)

❖ fresh dill

W misce wymieszać mąkę, proszek do pieczenia, cukinię i koperek. Sympie składniki wymieszać z masą jajeczną, nakładać do foremek, do środka dodawać po kawałku łososia i kostkę sera korycińskiego. Piec w temperaturze 180°C przez 15 minut.

In a bowl combine flour, baking powder, zucchini and dill. Combine with beaten eggs to make a dough. Put into muffin tins. Sink a piece of smoked salmon and a cube of Korycinski cheese into every muffin. Bake at 180°C (355°F) for 15 minutes.





Drożdźówka z rabarbarem i serem korycińskim ❖ ❖ Tea-cake with rhubarb and Korycinski cheese

❖ 400 gram mąki

❖ 5 gram świeżych drożdży

❖ 200 ml mleka

❖ 50 gram masła

❖ 2 jajka

❖ 300 gram rabarbaru (około 4 łodygi)

❖ 2 łyżeczki cukru waniliowego

❖ 1 łyżka budyniu waniliowego

❖ pół szklanki wody

❖ 250 gram sera korycińskiego,
śmietankowego

Kruszonka:

❖ 1 łyżka masła

❖ 1 łyżka cukru

❖ 2 łyżki mąki pszennej.

❖ 400 grams (14 oz) of flour

❖ 5 grams (0.2 oz) of fresh yeast

❖ 200 ml (6.75 oz) of milk

❖ 50 grams (1.7 oz) of butter

❖ 2 eggs

❖ 300 grams (10.5 oz) of rhubarb (about 4 stalks)

❖ 2 teaspoons of vanilla sugar

❖ 1 tablespoon of vanilla custard powder

❖ half a cup of water

❖ 250 grams (8.8 oz) of Korycinski cheese

Crumble:

❖ 1 tablespoon of butter

❖ 1 tablespoon of sugar

❖ 2 tablespoons of wheat flour.





Z drożdży, mleka, cukru i łyżki mąki robimy rozczynek i odstawiamy na kwadrans. Do wyrośniętych drożdży dodajemy resztę mąki, jajka i zagniatamy ciasto. Odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na około godzinę. Rabarbar kroimy w większą kostkę i wrzucamy do garnka. Dodajemy cukier i podsmażamy, aż puści sok. Dodajemy łyżkę budyniu rozmieszanej wcześniej w zimnej wodzie, całość zagotowujemy i odstawiamy. Ser rozdrabniamy widelcem i dodajemy 3 łyżki cukru. Wyrośnięte ciasto rozwałkowujemy na trzy prostokąty i na dwa rozkładamy rabarbar, a na trzeci kładziemy ser. Ciasto zwijamy w rulon – każdy oddzielnie. Potem rulony zaplatamy w warkocz. Zlepimy końce warkocza, wykładamy na blaszkę i smarujemy wierzch roztrzepanym jajkiem. Robimy kruszonkę, posypujemy nią wierzch ciasta i wstawiamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy przez 50 minut w 170°C.

Combine the yeast with the milk, the vanilla sugar and a tablespoon of four, mix well and allow to activate for 15 minutes. Combine the activated yeast with the rest of the flour, the eggs and knead together a dough. Put in a warm place for about an hour to allow it to rise. Cut the rhubarb into pieces and place in a pot. Add some sugar and sauté until the juice comes out. Add a tablespoon of vanilla custard powder dissolved in some cold water, bring to a simmer and take off the heat. Crumble the cheese with a fork and add 3 tablespoons of sugar. Roll out the dough into three equal sized rectangles. Spread rhubarb on two of the dough pieces and the cheese on the third piece. Roll each piece up separately. Braid the three rolls sticking the ends together. Place on a baking sheet and coat with an egg wash. Next, make the crumble and sprinkle on top of the cake. Put into a pre-heated oven. Bake for 50 minutes at 170°C (340°F).



Gorfy z serem korycińskim ❖ ❖ Waffles with Korycinski cheese

❖ 2 szklanki mąki

❖ 2 jaja

❖ 2 szklanki mleka

❖ proszek do pieczenia

❖ sól

❖ 1 łyżeczka cukru

❖ 6 łyżek oleju

❖ ser koryciński

❖ owoce do dekoracji – na przykład borówki

❖ 2 cups of flour

❖ 2 eggs

❖ 2 cups of milk

❖ baking powder

❖ salt

❖ 1 teaspoon of sugar

❖ 6 tablespoons of oil

❖ Korycinski cheese

❖ fruit for garnish – could be blueberries or other

Zaczynamy od gofrów. Żółtka oddzielić od białek. Zmiksować żółtka, mleko, mąkę, proszek do pieczenia, olej i sól na jednolitą masę. Białka ubić na sztywno i dodać do pozostałej masy. Piec w rozgrzanej gofrownicy, aż gofry będą rumiane. Na upieczone gofry kładziemy potarkowany ser koryciński i przez chwilę zapiekamy w rozgrzanym piekarniku, aż ser się rozpułynie.

Po wyjęciu dekorujemy owocami – borówki, maliny. Podajemy na gorąco.

First make the waffles. Separate the yolks from the whites. Mix the yolks with the milk, flour, baking powder, oil and salt to make a smooth batter. Whip the eggs until stiff and fold into the batter. Bake in a waffle iron until golden brown. Top the waffles with grated Korycinski cheese and bake for a moment in a hot oven until the cheese melts.

When done garnish with some fruit such as blueberries or raspberries. Serve hot.





Słodkie babeczki z serem korycińskim ❖ ❖ Sweet muffins with Korycinski cheese

❖ *ser koryciński tradycyjny*

❖ *dżem (według uznania)*

❖ *mąka*

❖ *proszek do pieczenia*

❖ *mleko*

❖ *olej*

❖ *cukier, cukier waniliowy*

❖ *jajko*

❖ *traditional Korycinski cheese*

❖ *your favorite jam*

❖ *flour*

❖ *baking powder*

❖ *milk*

❖ *oil*

❖ *sugar, vanilla sugar*

❖ *an egg*

Pieczemy słodkie babeczki – (2 szklanki mąki, łyżeczka proszku do pieczenia, 0,5 szklanki cukru, 1 jajko, 2 łyżeczki cukru waniliowego, 0,5 szklanki oleju, 1 szklanka mleka).

Przed upieczeniem do każdej foremki wkładamy kostkę sera korycińskiego i wybrany dżem. Zapiiekamy w temperaturze 180 stopni przez ok. 15 minut.

Bake the muffins (Mix together 2 cups of flour, 1 teaspoon of baking powder, ½ a cup of sugar, 1 egg, 2 teaspoons of vanilla sugar, ½ a cup of oil, 1 cup of milk).

Before baking into each muffin sink a cube of Korycinski cheese and your jam. Bake at 180°C (355°F) for about 15 minutes.





Ciastka z serem korycińskim ❖ ❖ Koryciński cheese cookies

❖ *opakowanie ciasta francuskiego*

❖ *ser koryciński*

❖ *dżem (śliwkowy, malinowy, truskawkowy – dowolność)*

❖ *1 jajko*

Ciasto tniemy w kwadraty, na każdy nakładamy łyżeczkę dżemu i kawałek sera. Zawijamy w ruloniki, boki składamy do dołu lub w kopertę, smarujemy roztrzepanym jajkiem. Pieczemy w temperaturze 180°C przez około 15 minut, aż ciastka uzyskają złoty kolor.

❖ *1 sheet of puff pastry*

❖ *Koryciński cheese*

❖ *jam (your favorite flavor)*

❖ *1 egg*

Cut the dough into squares. In the center of each square place a teaspoon of jam and a cube of cheese. Roll up or fold into your preferred shape. Brush with an egg wash and bake at 180°C (355°F) for about 15 minutes or until golden brown.





Rafaello z serem korycińskim ❖
❖ Rafaello with Korycinski cheese

❖ 200 g sera korycińskiego – bez dodatków

❖ paczka wiórek kokosowych

❖ łyżka kwaśnej śmietany

❖ 200 g (7 oz) of plain Korycinski cheese

❖ packet of coconut shavings

❖ 1 tablespoon of sour cream

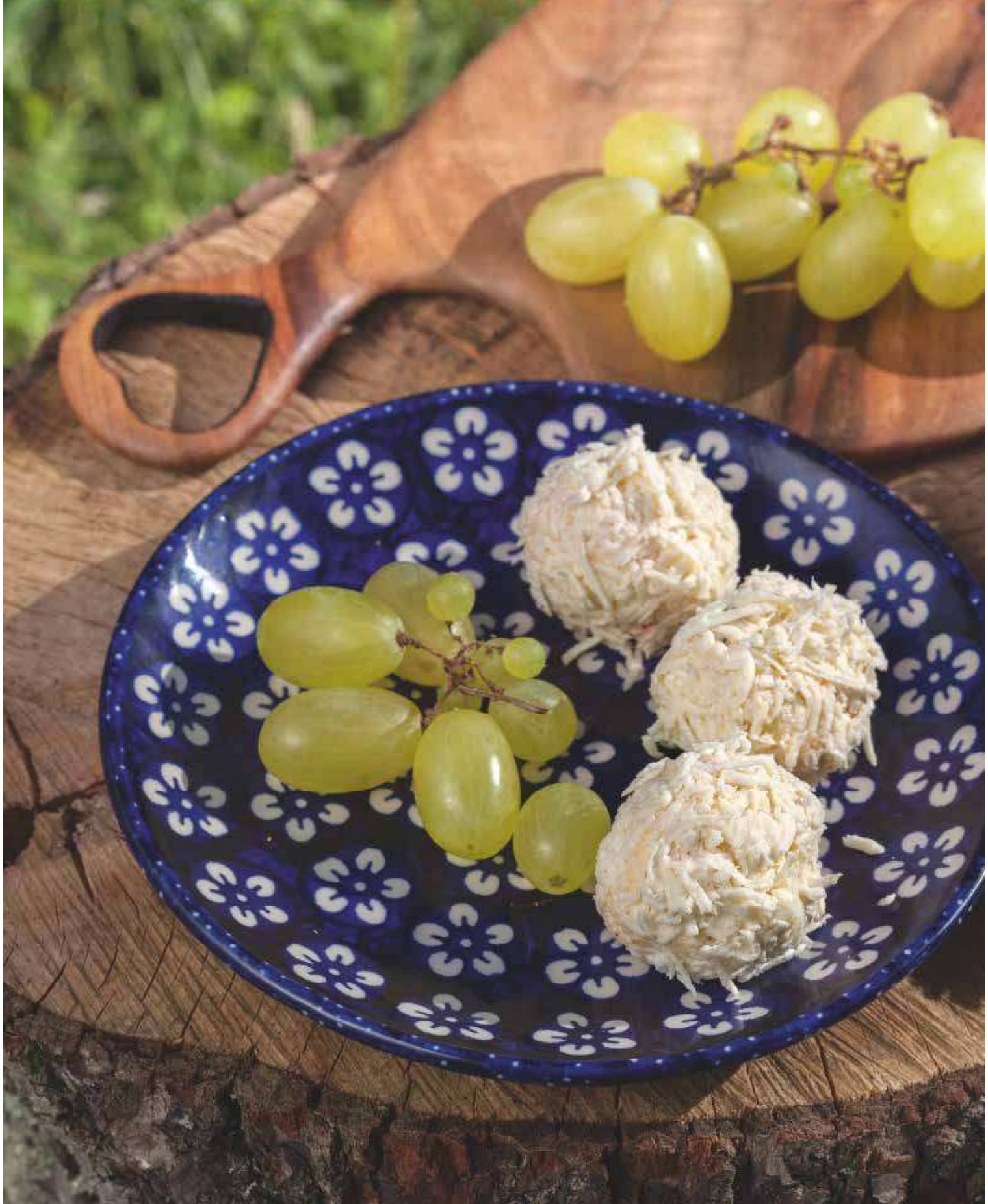
Ser koryciński pokroić w kostkę i przecisnąć przez praskę do ziemniaków lub czosnku. Przełożyć do miski, dodać śmietanę i łyżkę wiórek kokosowych. Wyrobić dokładnie na jednolitą masę.

Uformować dłońmi małe kuleczki i obtoczyć je w pozostałych wiórkach kokosowych. Przełożyć na talerz. Świetnie smakują bez dodatków jak i z owocami takimi jak winogrona czy mandarynki.

Cut the cheese into cubes and then put through a potato press or a garlic press. Put in a bowl and add the sour cream and a tablespoon of coconut shavings. Mix thoroughly until smooth.

Make small balls and roll them in the remaining coconut shavings. Arrange on a plate. These taste great by themselves or served with fruit such as grapes or pieces of orange.





Drożdżówka z serem korycińskim i porzeczkami ❖ ❖ Tea-cake with Korycinski cheese and currants

❖ 400g mąki

❖ 5 g świeżych drożdży

❖ 3 łyżki cukru

❖ mleko

❖ 50 g masła

❖ 2 jajka

❖ dżem z czarnej porzeczki

❖ 400g (14 oz) of flour

❖ 5 g (0.2 oz) fresh yeast

❖ 3 tablespoons of sugar

❖ milk

❖ 50 g (1.75 oz) of butter

❖ 2 eggs

❖ black currant jam

Do miski wlewamy ciepłe mleko, wsypujemy cukier i dodajemy drożdże. Mieszamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na 15 minut. Mąkę przesiewamy, dodajemy jajka i zaczyn drożdżowy, zagniatamy ciasto. Na koniec wlewamy roztopione masło, raz jeszcze zagniatamy, odstawimy do wyrośnięcia. Ciasto dzielimy na trzy części i robimy z nich takie same prostokąty, dwie części smarujemy dżemem z czarnej porzeczki, na trzecią nakładamy ser. Ciasta skręcamy w warkocz, układamy w podłużnej blaszce, smarujemy jajkiem, posypujemy kruszonką i pieczemy w temperaturze 170°C przez 40 – 50 minut.

In a bowl combine warmed milk, sugar and yeast. Mix well and put in a warm place for 15 minutes. Sift the flour; add the eggs and the yeast mixture. Knead together a dough. At the end add the melted butter and knead again. Allow to rise. Divide the dough into three equal pieces and shape into three same-sized rectangles. Cover the tops of two of them with jam and top the third one with the grated cheese. Roll each piece into a cylinder and braid together. Place into a long baking dish, brush with an egg wash, sprinkle with a crumble and bake at 170°C (345°F) for 40-50 minutes.





Szaszłyk z serem korycińskim i słodkimi placuszkami ❖ ❖ Sweet fritters with fruit and Korycinski cheese skewers

❖ *ser koryciński*

❖ *truskawki lub inne sezonowe owoce*

❖ *mąka*

❖ *mleko*

❖ *1 jajko*

❖ *30 dag masła*

❖ *proszek do pieczenia*

❖ *szczypta soli*

❖ *Korycinski cheese*

❖ *strawberries or other seasonal fruit*

❖ *flour*

❖ *milk*

❖ *1 egg*

❖ *30 dag (10.5 oz) of butter*

❖ *baking powder*

❖ *a pinch of salt*

Zaczynamy od usmażenia placuszków. Jedną szklankę mąki należy przesiać, jajka roztrzepać i połączyć z mąką, dodać mleko i roztopione masło. Smażyć małe placuszki na suchej patelni. Truskawki kroimy w grube plastry, ser w kawałki i nadziewamy na patyczki na przemian – placuszek – truskawkę lub inny owoc i ser. Na koniec oprószamy cynamonem.

Start by frying up the fritters. Sift one cup of flour, add a beaten egg, the milk and melted butter. Fry up small fritters on a pan without any oil. Cut the strawberries into slices and the cheese into bite-sized pieces and alternate on the skewers – fritter, strawberry, cheese. It is possible to use other kinds of fruit. Dust with some powdered cinnamon for garnish.





❖ Oponki z serem korycińskim ❖ ❖ Doughnuts with Korycinski cheese

❖ 3 szklanki mąki

❖ 2 żółtka

❖ 1 całe jajko

❖ 1 łyżeczka proszku do pieczenia

❖ 2 łyżki śmietany

❖ 250 dag sera korycińskiego

❖ 3 cups of flour

❖ 2 egg yolks

❖ 1 whole egg

❖ 1 teaspoon of baking powder

❖ 2 tablespoons of sour cream

❖ 25 dag (8.8 oz) of Korycinski cheese

Zagnieść ciasto, dodać rozdrobniony ser. Rozwałkować ciasto na grubość około jednego centymetra, wykrawać szklanką koła, kieliszkiem wyciąć środek. Smażyć na głębokim tłuszczu za złoto. Posypać cukrem pudrem.

Grate the cheese. Combine the remaining ingredients to make a dough. Add the grated cheese. Roll the dough so that it is about 1 cm (less than ½ inch) thick and using a glass or a cookie cutter cut out small circles. Next, using a shot glass or a smaller cookie cutter cut out the centers. Fry in deep oil until golden brown. Dust the finished doughnuts with some powdered sugar.





Spis treści

SEROWE PRZEKĄSKI

Świderki serowe	8
Babeczki z serem i pieczarkami	10
Arbuzowa przystawka z serem korycińskim	12
Chlebowe koreczki z serem korycińskim	14
Bagietka czosnkowa z serem	16
Carpaccio z buraczków i sera korycińskiego	18
Cukiniowa przekąska z serem	20
Twarożek czosnkowy	22
Pomidory faszerowane	24
Faszerowana papryka	26
Faszerowane ogórki	28
Jajka w czapkach	30
Jaja z serem	32
Przekąska z sera z czarnuszką	34
Jaja w sosie	36
Koreczki z sera i arbuza	38
Koreczki z serem i ananasem	40
Koreczki serem i suszoną śliwką	42
Koreczki z serem i rzodkiewką	44
Twarożek warzywny	46
Śledź w śmietanie	48
Szynka z pastą serową	50
Schab na zimno z serem korycińskim	52
Brokuł z serem korycińskim	54
Tosty z serem korycińskim	56
Łódeczki z cykorii	58
Przystawka sołtysa	60
Caprese po korycińsku	62

SAŁATKI SEROWE

Brokułowa sałatka z serem korycińskim	64
Letnia sałatka	66
Sałatka z borówkami i serem korycińskim	68
Sałatka z ogórkiem konserwowym i serem korycińskim	70
Sałatka z ziemniakami i serem korycińskim	72
Sałatka owocowo – warzywna	74
Sałatka ananasowa	76
Sałatka z makaronem i serem	78
Sałatka warstwowa	80
Sałatka z rukolą i serem korycińskim	82
Sałatka wiosenna z serem korycińskim	84
Sałatka ziemniaczana z serowymi wiórkami	86

ZUPY SEROWE

Zupa serowa z klopsikami	88
Zupa serowa Krysi	90
Zupa serowo-grzybowa	92
Zupa śmietanowo serowa z czosnkiem	94
Zupa jaglana z serem	96

DANIA GŁÓWNE

Sos serowy – do dań głównych, gotowanych warzyw i jako dip	98
Bliny serowo-ziemniaczane	100
Omlet serowy	102

Ser w panierce z żurawiną	104
Dorsz zapiekany ze szpinakiem i serem korycińskim	106
Strucla ziemniaczana z wędzoną rybą i serem korycińskim	108
Sardynki z cebula i serem korycińskim	110
Rolada z karpia z warzywami i serem korycińskim	112
Pierogi ruskie z serem korycińskim	114
Placki ziemniaczane z serem	116
Placki z cukinii i sera korycińskiego	118
Piersi kurczaka z bobem i serem korycińskim	120
Tarta z cebulką i serem	122
Roladki jagnięce z serem	124
Kotleciki jagnięce z serem korycińskim	126
Oczka serowe	128
Półdewiczki z zapiekanym serem	130
Rolada serowa	132
Rolada szpinakowa	134
Tarta z fasolki szparagowej z serem	136
Zapiekanka z serem korycińskim	138
Kulki z nadzieniem serowym	140
Pikantne listy	142
Sakiewki	144
Zrazy z serem korycińskim	146
Gorący kociołek	148
Gyros	150
Kotlety z kapustą pekińską	152
Kurczak z ryżem po korycińsku	154
Pierś z serem	156
Schab parzony z dodatkiem sera korycińskiego	158
Gałeczki serowe	160
Zrazy z serem i żurawiną	162
Lazania na krakersach z serem korycińskim	164
Zapiekanka z ziemniaków z serem	166
Cukinia faszerowana serem korycińskim	168
Pizza na placku tortilli	170
Karkówka z serem korycińskim	172
Smażone pierogi smakosza	174
Placuszki pyszne	176
Zrazy zawijaski	178
Swojaki	180
Babka ziemniaczana z serem	182
Rolada serowa Bożeny	184
Schabowy po meksykańsku z serem	186

DESERY

Mufinki z serem korycińskim	188
Drożdżówka z rabarbarem i serem korycińskim	190
Gofry z serem korycińskim	192
Słodkie babeczki z serem korycińskim	194
Ciastka z serem korycińskim	196
Rafaello z serem korycińskim	198
Drożdżówka z serem korycińskim i porzeczkami	200
Szaszłyk z serem korycińskim i słodkimi placuszkami	202
Oponki z serem korycińskim	204

Table of Contents

CHEESY STARTERS

Cheesy twists	8
Cheese and mushroom tarts	10
Watermelon and Korycinski cheese appetizer	12
Bread and cheese hors d'oeuvres	14
Cheesy garlic bread	16
Beet and Korycinski cheese Carpaccio	18
Zucchini and cheese hors d'oeuvres	20
Garlic cheese spread	22
Stuffed tomatoes	24
Stuffed peppers	26
Stuffed cucumbers	28
Eggs in hats	30
Eggs and cheese	32
Cheese, onion and tomato	34
Eggs in sauce	36
Cheese and watermelon hors d'oeuvres	38
Cheese and pineapple hors d'oeuvres	40
Cheese and prunes hors d'oeuvres	42
Cheese and radish hors d'oeuvres	44
Vegetable cheese spread	46
Herring in sour cream sauce	48
Ham with cheese spread	50
Cold pork loin with Korycinski cheese	52
Broccoli in cheese sauce	54
Cheesy toast	56
Radicchio boats	58
Headman's starter	60
Korycin style caprese salad	62

CHEESE SALADS

Broccoli and Korycinski cheese salad	64
Summer salad	66
Bilberry/blueberry and Korycinski cheese salad	68
Pickle and Korycinski cheese salad	70
Potato and Korycinski cheese salad	72
Fruit and vegetable salad	74
Pineapple salad	76
Pasta and cheese salad	78
Layered salad	80
Arugula and Korycinski cheese salad	82
Summer salad with Korycinski cheese	84
Potato salad with shredded cheese	86

CHEESE SOUPS

Cheese soup with meatballs	88
Krysia's cheese soup	90
Cheese and mushroom soup	92
Sour cream, cheese and garlic soup	94
Millet soup with cheese	96

MAIN COURSE DISHES

Cheese sauce – as an addition to dishes and as a dip	98
Cheese and potato pancakes (bliny)	100
Cheese omelet	102
Breaded cheese with cranberries	104

Baked cod with spinach and Korycinski cheese	106
Potato strudel with smoked fish and Korycinski cheese	108
Sardines with onion and Korycinski cheese	110
Carp roulade with vegetables and Korycinski cheese	112
Russian pierogies with Korycinski cheese	114
Potato pancakes with cheese	116
Zucchini and Korycinski cheese pancakes	118
Chicken breast with broad beans and Korycinski cheese	120
Cheese and onion tart	122
Lamb rolls with cheese	124
Lamb croquettes with Korycinski cheese	126
Cheese „eyes”	128
Pork loin with crispy cheese	130
Cheese roulade	132
Spinach roulade	134
String bean tart with cheese	136
Cheesy toast using Korycinski cheese	138
Cheese filled meatballs	140
Spicy envelopes	142
Little pouches	144
Pork rolls with Korycinski cheese	146
Stew	148
Gyros	150
Meatballs with Napa cabbage	152
Korycin style chicken with rice	154
Chicken breast with cheese	156
Blanched pork loin with Korycinski cheese	158
Cheese balls	160
Chicken rolls with cheese and cranberries	162
Cracker lasagna with Korycinski cheese	164
Potato and cheese casserole	166
Korycinski cheese stuffed zucchini	168
Tortilla pizza	170
Pork shoulder with Korycinski cheese	172
Gourmet fried pierogies	174
Delicious patties	176
Chicken rolls	178
Swojaki	180
Potato babka with cheese	182
Bozena's cheese roulade	184
Mexican style pork chops with cheese	186

DESSERTS

Muffins with Korycinski cheese	188
Tea-cake with rhubarb and Korycinski cheese	190
Waffles with Korycinski cheese	192
Sweet muffins with Korycinski cheese	194
Korycinski cheese cookies	196
Rafaello with Korycinski cheese	198
Tea-cake with Korycinski cheese and currants	200
Sweet fritters with fruit and Korycinski cheese skewers	202
Doughnuts with Korycinski cheese	204



Korycin, 2020

Specjalne podziękowania za pomoc w realizacji książki:

Stowarzyszeniu „Koryciani” – za zbiór przepisów i przygotowanie potraw
Agnieszce Gremza – za ser koryciński
Agnieszce Szczygielskiej – za wsparcie merytoryczne
Bernardzie Rość, Agnieszce Iwanickiej, Karolinie Radulskiej – za udostępnienie tkaniny
dwuosnowowej do sesji zdjęciowej
Firmom: Huta Szkła Kryształowego Julia, Porcelanowa, Manufaktura w Bolesławcu,
Plajster – za wypożyczenie naczyń i desek do zdjęć

Specjalne podziękowania za pomoc w realizacji przedsięwzięcia:

Agnieszce i Marcinowi Bielcom, Grażynie i Sławomirowi Szamreto, Annie i Tomaszowi Nietupskim,
Agnieszce i Piotrowi Nietupskim, Krystynie i Andrzejowi Łukaszukom

Opracowanie: Beata Matyskiel
Zdjęcia: Monika Filipiuk - Obalek
Tłumaczenie: Mario Roginella

Special thanks for helping with the book:

„Koryciani” Association – for the collection of recipes and preparation of dishes
Agnieszka Gremza – for cheese
Agnieszka Szczygielska – for substantive support
Bernardzie Rość, Agnieszce Iwanickiej, Karolinie Radulskiej - for share a double-layered fabric for
a photo session
Companies: Julia Crystal Glassworks, Porcelain Factory in Bolesławiec,
Plajster for renting dishes and boards

Special thanks for:

Agnieszce i Marcinowi Bielcom, Grażynie i Sławomirowi Szamreto, Annie i Tomaszowi Nietupskim,
Agnieszce i Piotrowi Nietupskim, Krystynie i Andrzejowi Łukaszukom

Prepared by: Beata Matyskiel
Pictures: Monika Filipiuk - Obalek
Translation: Mario Roginella

Partnerzy projektu:

Stowarzyszenie Koryciani
Zrzeszenie Producentów Sera Korycińskiego
Gminny Ośrodek Kultury, Sportu i Turystyki w Korycinie

Project Partners:

Coriander Association
Sera Koryciński Producers Association
Comune Center of Culture, Sport and Tourism in Korycin

Wszystkich zainteresowanych współpracą z KSOW zapraszamy do rejestracji w bazie partnerów KSOW
dostępnej na stronie www.ksow.pl oraz do odwiedzania strony internetowej ksow.pl

Everyone interested in cooperation with NRN is welcome to register in the database of NRN partners
available on www.ksow.pl and visit ksow.pl website.

Numer ISBN: 978-83-951234-4-3