

Christmas recipes

POLAND - SMÓLNIK

CHRISTMAS FRUIT SOUP

Zupa owocowa



Ingredients:

- 15 dag of prunes,
- 15 dag of dried pears,
- 2 and a half litres of water,
- some sugar to taste.

Składniki:

- 15 dag suszonej śliwki,
- 15 dag suszonej gruszki,
- 2,5 l wody,
- cukier do smaku.

HOW TO MAKE IT:

Boil water in a saucepan, then put 15 decagrams of prunes and 15 decagrams of dried pears into it.

Cook them till they are tender enough to eat them.

After that, add a bit of sugar to taste.
Serve with pasta.

BON APPETIT!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wodę doprowadzić do wrzenia.

Włożyć owoce i gotować do miękkości.

Osłodzić według uznania.

Podawać z makaronem.

SMACZNEGO!

ICED GINGERBREAD CAKES

Pierniczki lukrowane



Ingredients:

- 100 g margarine,
- 1 glass of sugar,
- 1 glass of honey,
- 3 eggs yolks,
- 1 packet of gingerbread spice,
- 1 teaspoonful of baking soda,
- $\frac{1}{4}$ glass of cream
- such amount of flour which ingredients absorb.

Składniki:

- 100g masła,
- 1 szklanka cukru,
- 1 szklanka miodu,
- 3 żółtka,
- 1 opakowanie przyprawy do piernika,
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej,
- $\frac{1}{4}$ szklanki śmietany,
- mąki tyle ile zabiorą składniki.

HOW TO MAKE IT:

Melt together 1 glass of honey and 1 glass of sugar in a saucepan on a hot stove. Then put it away from the cooker and wait till it cools down. After that, melt 100 g margarine, then add other ingredients and mix them together.

Knead the dough precisely, then roll it out. When it is average thick, cut out small cakes by using cookie cutter. After it is done, put them on a shallow tray and slide it into a hot oven. The temperature inside the oven must be 180°C. Bake it for 25 minutes.

When they are done, ice them and place them in Christmas boxes.

ENJOY YOUR GINGERBREAD CAKES!

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Miód i cukier roztopić, lekko ostudzić, margarynę roztopić, wszystkie składniki połączyć.

Ciasto dokładnie wyrobić. Rozwałkować na średniej grubości placek, wykrawać foremkami. Piec w gorącym piekarniku, około 180°C przez 25 min.

Po upieczeniu polukrować. Przechowywać w pojemnikach na święta.

SMACZNEGO!