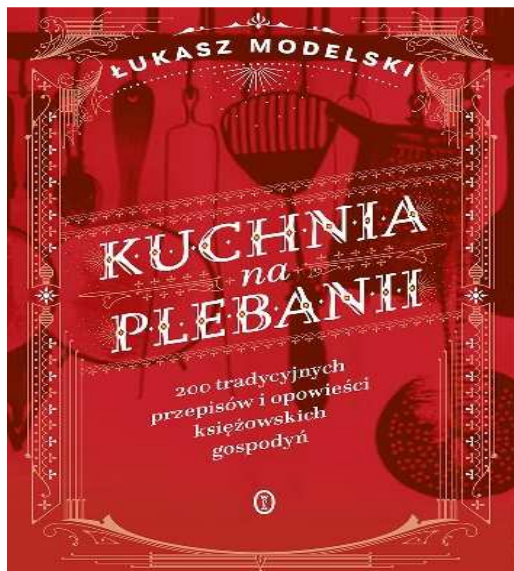


Kuchnia na plebanii

[Łukasz Modelski](#)

Wydawnictwo: [Wydawnictwo Literackie](#)



Autorka tekstu: [Anna](#) | 2017-07-04

"Kuchnia na Plebanii" to zbiór 200 tradycyjnych przepisów księżowskich gospodyń.

Przepisy na podane dania pochodzą z terenów: Małopolski, Śląska, Kaszub, Podlasia, Pomorza, Mazowsza.

Książka ta zawiera alfabetyczny spis przepisów oraz spis przepisów według kategorii.

Kuchnia na plebanii wzbudza zainteresowanie, gdyż my jako czytelnicy nie wiemy, co księża jadają, ale dzięki rozmowom autora przeprowadzonym z gospodyniami plebani nasza ciekawość w tym zakresie zostaje zaspokojona.

Przepisy, na które zwróciłam, szczególną uwagę, zapoznając się z tą książką, są następujące: babka gotowana, biszkopt, borowiki marynowane, buchty z kruszonką, chałka, chleb domowy, ciasto makaronowe na łazanki, domowy ocet jabłkowy z obierek, gołąbki, gulasz, sernik wiedeński, murzynek, nalewka kawowo-pomarańczowa, pasztet lekki, pasztet klasyczny, ogórki kiszane, pączki, piernik, pierogi, sernik wiedeński.

Każdy podany przez gospodynie przepis został bardzo dokładnie wyjaśniony,

podane czynności, co po kolei się wykonuje.

Wywiad autora książki Łukasza Modelskiego z gospodyniami stanowi uzupełnienie dotyczące powrotu do tradycji kuchni polskiej, która cały czas jest wzbogacana i unowocześniana.

Sam mistrz kulinarnych smaków Pan Wojciech Modest Amaro poleca, abyśmy zaglądnęli, w zakamarki bożej spiżarni wraz z jej autorem.

Książka zawiera 238 stron, ma twardą oprawę, wydana została przez Wydawnictwo Literackie.

Zapraszam do zapoznania się z tą książką.