



Biszkopty maślane

2 filiżanki mąki
2 łyżeczki proszku do pieczenia
ćwierć łyżeczki sody
2 łyżeczki soli
pół filiżanki oleju
1 filiżanka maślanek

Wymieszaj suche składniki. Dodaj olej i rozmieszaj dokładnie, aż masa będzie gładka. Dodaj maślanek, ciągle mieszając. Rozwałkuj na cienkie ciasto i wytnij herbatniki. Piecz w wysmarowanej tłuszczem formie w gorącym piekarniku, aż nabiorą złocistego koloru.

Ulubione Ptaszycy!



Ciasto z kremem kokosowym

- 3 jajka
- 2½ łyżki stołowej mąki kukurydzianej
- ⅓ filiżanki cukru
- ¼ łyżeczki soli
- 1 łyżka stołowa stopionego masła
- 2 filiżanki pasteryzowanego mleka
- 1 filiżanka wiórek kokosowych
- 1 łyżeczka wanilii albo rumu
- ¼ łyżeczki gałki muskatołowej
- 22-centymetrowa forma do ciasta

Ubij żółtka. Stopniowo dodawaj cukier, sól, mąkę kukurydzianą i masło. Wlej mleko i wymieszaj. Gotuj na parze, mieszając aż do zgęstnienia. Dodaj wiórki kokosowe i schłodź. Dodaj wanilię lub rum oraz gałkę muskatołową i wlej masę do formy. Przygotuj beżę z białek i przykryj nią ciasto. Piecz 15–20 minut w gorącym piekarniku.

Mniam, mniam...



Kurczak Sipsej smazony na sposób południowy

1 kurczak

sól i pieprz

mleko

1½ filiżanki przesianej mąki

1 odpowiedniej wielkości forma

Potnij kurczaka na porcje. Dokładnie natrzyj solą i pieprzem. Niech przez chwilę poleży. Potem przez około pół godziny mocz go w mleku. Włóż kurczaka, mąkę, trochę soli i pieprzu do torby i potrząśnij mocno, aż kurczak w całości pokryje się mieszaniną. Piecz na złocisty kolor w gorącym tłuszczu. Większe kawałki zostaw w tłuszczu nieco dłużej niż mniejsze.

Żegnaj, panie Kurczaku!



Kandyzowane słodkie ziemniaki

$\frac{1}{3}$ filiżanki masła

$\frac{2}{3}$ filiżanki paczkowanego brązowego cukru
6 średnich ugotowanych, obranych i pokrojonych
na plasterki słodkich ziemniaków

$\frac{1}{2}$ łyżeczki soli

$\frac{1}{3}$ filiżanki wody

2 szczypty cynamonu

Na ciężkiej patelni albo w rynnicy podgrzej razem masło i brązowy cukier, aż się roztopią i połączą.

Dodaj pokrojone w plasterki słodkie ziemniaki i obracaj je, aż z obu stron pokryją się syropem i zarumienią. Dodaj sól, wodę i cynamon, przykryj i gotuj na wolnym ogniu, aż ziemniaki zmiękną.

Słodsze od cukierków!



Smażone zielone pomidory

1 średni zielony pomidor na osobę
sól
pieprz
biała mąka kukurydziana
tłuszcz z bekonu

Pokrój pomidory na plastry o grubości około pół centymetra, posyp je solą, pieprzem, a potem obtocz z obu stron w mące. W dużej rynience podgrzej tyle bekonu, by przykrył dno, i smaż pomidory, aż po obu stronach się lekko zrumienią.

Niebo w gębie!