

Salatka pikantna z serów	23
Camembert na jeden kęs	23
Salatka serowa	24
Pikantny przekładaniec serowy	24
Pomidory faszerowane na sposób francuski	25
Zakąska z pomidorów po staropolsku	25
Szparagi w pomidorowym grzybku	26
Pikantna zakąska z pomidora	26
Faszerowane pomidory	27
Pomidory z nadzieniem kukurydzianym	27
Fasolka szparagowa według Cioci Godziszewskiej	28
Zielony krąg	28
Nadziwane awokado	29
Kolorowe jarzynki w galarecie	29
Śledziki Pani Asi	30
Śledzie po królewsku	30
Śledziowe koreczki	31
Śledzie w sosie wiosennym	31
Śledzie w pikantnym sosie	32
Zakąska ze śledzi po cygańsku	32
Śledzie w czerwonym winie	33
Śledzie w sosie śliwkowym	33
Zielone śledzie marynowane	34
Pikantna salatka ze śledzi	34
Paluszki rybne w pikantnym sosie	35
Ryba w pomidorowej galarecie	35
Pileciki rybne w delikatesowym sosie	36
Salatka rybna wyborna	36
Dorsz w pomidorowych miseczkach	37
Wykwintna zakąska z dorsza	37
Sardynki w pikantnym sosie	38
Sardynki dla smakoszy	38
Sardynki à la Hotel Grand	39
Salatka z tuńczyka	39
Salatka z tuńczyka Pana Krzysia	40
Przekąska z tuńczyka	40
Dwa w jednym, czyli cielęcina w sosie z tuńczyka	41

Luksusowa zakąska z tuńczyka	41
Mus z tuńczyka	42
Tuńczyk w sosie królewskim	42
Tuńczyk na groszku	43
Łosoś w łódzkie	43
Łosoś w majonezie	44
Węgorz w galarecie	44
Węgorz po szlachecku	45
Amur w pikantnym sosie	45
Kawior w galarecie	46
Lajka w złotym deszczu	46
Luksusowa zakąska z jajek	47
Lajka faszerowane w majonezie	47
Lajka faszerowane luksusowe	48
Lajka faszerowane pieczarkami	48
Salatka jajeczna	49
Lajka faszerowane rzetuchą	49
Salatka jajeczna retro	50
Lajka z szynką i chrzanem	50
Zakąska z jajek ze szparagami	51
Lajka faszerowane kremem z sardynek	51
Lajka mollet w salacie jarzynowej	52
Zakąska z jajek z niespodzianką	52
Lajka na plastrach łosia	53
Jajeczna awanturka	53
Staropolska zakąska z jajek	54
Lajka w galarecie	54
Lajka w galarecie z kawiozem	55
Faszerowane rożki	55
Koreczki z salami	56
Salami z rzodkiewką	56
Pasztet z gęsiich wątróbek	57
Ozór wołowy w sosie cumberland	57
Pieczeń wieprzowa z owocami	58
Kurczak w winnej galarecie	58
Piersi indyka z salatką owocową	59
Filet z indyka w pomarańczach	59
Kaczka w maładze	60
Szynka z chrzanowym kremem	60

Rulony z szynki z musiem z awokado	61
Szynka z płonącymi owocami	61
Szynka zawijana z żółtym serem	62
Szynka zawijana ze szparagami	62
Szynka z sosem cumberland	63
Szynka na sposób szlachecki	63
Szynka z musiem ananasowym	64
Szynka po królewsku w galarecie	64
Rulony z szynki z musiem jabłkowym	65

■ Przekąski gorące

Bliny mojej Babci	65
Borowiki na grzance	66
Grzybowe racuszki	66
Camembert z ananasem	67
Pieczone kanie	67
Rybne szaszłyki	68
Zapiekanka bałtycka	68
Dorsz z sosem z oliwek	69
Luksusowa zakąska z dorsza	69
Filet rybny na grzance	70
Dorsz z migdałami	70
Szczupak w czerwonym winie	71
Sandacz w jabłkowym sosie	71
Pstrąg z masłem pietruszkowym	72
Zapiekany węgorz	72
Flądra według Pana Kapitana	73
Łosoś po królewsku	73
Zakąska z łosia	74
Selery w cieście piwnym	74
Wytworna zakąska z selera	75
Pory zapiekane z serem	75
Zakąska Lorda K.	76
Zapiekana papryka	76
Zapiekane pomidory	77
Pomidorowe bułeczki	77
Zapiekane ogórki	78
Zapiekane łódeczki	78

Brukselka w winnym cieście	79
Gorąca zakąska z awokado	79
Zakąska z fasolki	80
Suflet z brokułów	80
Faszerowane bakłażany	81
Bób w pikantnym sosie	81
Szaszłyki z wątróbek drobiowych	82
Wątróbka z curry	82
Szaszłyki z wątróbki cielęcej	83
Wątróbka z ananasami	83
Biała kielbasa po staropolsku	84
Biała kielbasa w sosie polskim	84
Kielbasa w pikantnym sosie	85
Pikantne koszycki	85
Zielony groszek w koszykach	86
Pikantne paluszki z baraniny	86
Boeuf Stroganow	87
Gulasz wołowy z groszkiem	87
Pikantny gulasz zapiekany	88
Półdzwiczki wieprzowe	
w aromatycznym sosie	88
Sznycelki z dziczyzny	89
Móźdzek w babeczkach	89
Rożki z ananasem	90
Sznycelki z gruszkami	90
Płonące befsztyki	91
Drobiowe świderki	91
Kurczak z pomarańczami	92
Fileciki z kurczaka w kokilkach	92
Piers kurczaka na grzance	93
Kurczak według Pana Starosty	93
Kurczę pieczone w serowym sosie	94
Jajka po chińsku	94
Omlet ze szparagami	95
Jajka zapiekane w kokilkach	95
Zakąska z zapiekanych jajek	96
Zapiekane pikantne jajka	96
Jajka faszerowane zapiekane	97
Jajka à la Carina	97

■ Przekąski świąteczne

Śledź po kaszubsku	98
Śledź w śmietanie – przepis z kuchni staropolskiej	98
Karp w galarecie	99
Uszka z grzybowym farszem	99
Salatka śledziowa postna	100
Śledzie świeże marynowane	100
Jajka po królewsku	101
Jajka z kawłorem „w kopertach”	101
Pasztet królewski	102
Salatka wielkanocna	102
Świąteczna galaretką z nówek	103
Szynka wędzona gotowana – przepis z kuchni staropolskiej	103
Szynka wieprzowa pieczona	104
Schab ze śliwkami	104

■ Sosy gorące

Sos pieczarkowy luksusowy	105
Sos ze świeżych zielonek	105
Sos genuński	106
Sos staropolski ze świeżych grzybów	106
Sos staropolski z suszonych grzybów	107
Sos pomidorowy wykwinny	107
Sos włoski do spaghetti	108

■ Sosy zimne

Sos chrzanowy ze śmietaną	108
Sos chrzanowy parzony	109
Sos chrzanowy z jabłkami	109
Sos chrzanowy z winem	109
Sos chrzanowy wykwinny	110
Sos majonezowo-jajeczny	110
Sos majonezowy pikantny	110
Sos majonezowy z ananasek	111
Sos tatarski delikatny	111

Sos tatarski pikantny	111
Sos wiosenny	112
Sos wiosenny delikatny	112
Sos staropolski pikantny	112
Sos winogronowy	113

■ Dania z warzyw

Brokuły gotowane	114
Brokuły w białym sosie	115
Brukselka w sosie własnym	115
Brukselka z boczkiem	116
Buraczki zasmażane na jarzynkę	117
Buraczki zasmażane po staropolsku	117
Pikantna jarzynka z cebuli	118
Dynia zapiekana pod beszamelem	118
Pikantna jarzynka z dyni	119
Fasolka szparagowa zapiekana	119
Fasolka szparagowa w pikantnym sosie	120
Fasolka szparagowa w potrawce	121
Jarmuż na jarzynkę	121
Kabaczek na jarzynkę	122
Kabaczek zapiekany w sosie koperkowym	122
Cukinia w pomidorowym sosie	123
Kalafior zapiekany z sosem serowym	123
Kalafior zapiekany z pomidorami	124
Mrożone kalafior w sosie piekarskim	124
Kalafior „Przysmak sułtana”	125
Budyń z kalafiora według Cioci Godziszewskiej	125
Jarzynka z kalarepek luksusowa	126
Kalarepka w koperkowym sosie	126
Kalarepka zapiekana	127
Kolorowa jarzynka z kalarepek	127
Kalarepka po staropolsku	128
Kapusta biała zasmażana	128
Bigos staropolski zwany hultajskim	129
Kapusta czerwona w winie	129
Kapusta czerwona duszona	130
Kapusta czerwona z jabłkami	130

Kapusta włoska zasmażana	131
Kapusta z grochem według kuchni staropolskiej	131
Wielgopolska kapusta z grzybami z kuchni staropolskiej	132
Kapusta pekińska luksusowa	132
Marchewka glazurowana	133
Marchew zapiekana pod beszamelem	133
Pelisony duszone	134
Pory zapiekane	134
Zielona sałata z pikantnym sosem	135
Zielona sałata z papryką	135
Szparagi pod beszamelem	136
Seler w śliwkowym sosie	136
Szparagowa jarzynka	137
Szpinak zasmażany na ostro	137

■ Dania z warzyw. Surówki

Surówka z brukselki luksusowa	138
Surówka z brukselki	138
Surówka z czerwonej cebuli	139
Surówka z czerwonej papryki pikantna	139
Surówka z czarnej rzodkwi z jabłkiem	140
Surówka z czarnej rzodkwi ze śmietaną	140
Surówka z czarnej rzodkwi z rodzynkami	141
Surówka z dyni z bakallami	141
Surówka z dyni z majonezem	142
Kolorowa surówka z dyni	142
Surówka z dyni z jabłkami	143
Surówka z kalarepy ze śmietaną	143
Surówka z kalarepy pikantna	144
Surówka z kalafiora wykwintna	144
Surówka z kalafiora wiosenna	145
Surówka z kapusty białej według przepisu mojej Babci	145
Surówka z białej kapusty jesienna	146
Surówka z białej kapusty z orzechami	146
Surówka z białej kapusty z jabłkami	147
Surówka z czerwonej kapusty pikantna	147
Surówka z czerwonej kapusty delikatesowa	148
Surówka z czerwonej kapusty luksusowa	148

Surówka z kapusty pekińskiej z cytrusami	149
Surówka z kapusty pekińskiej na sposób azjatycki	149
Surówka z kapusty pekińskiej z owocami	150
Surówka z marchwi wytrawna	150
Surówka z marchwi pikantna	151
Surówka z tartej marchwi luksusowa	151
Surówka z marchwi delikatesowa	152
Surówka z marchwi z mandarynkami	152
Surówka z ogórków wiosenna	153
Surówka z ogórków dla smakoszy	153
Surówka z ogórków na słodko	154
Surówka z ogórków pikantna	154
Surówka z papryki z cebulą	155
Surówka z papryki i pomidorów	155
Surówka z pomidorów według Cioci Godziszewskiej	156
Surówka z pomidorów staropolska	156
Surówka z pora ze śliwkami	157
Surówka z pora wykwintna	157
Surówka z rzodkiewek dla smakoszy	158
Surówka z rzodkiewek i ogórka	158
Surówka z sałaty z pomidorami	159
Surówka z sałaty w sosie jogurtowym	159
Surówka z sałaty po staropolsku	160
Surówka z sałaty z pikantnym sosem	160
Surówka z sałaty z sosem czosnkowym	161
Surówka z sałaty ze śliwkami	161
Surówka z selera z chrzanem	162
Surówka z selera ze śliwkami	162
Surówka z selera z bakallami	163

■ Dania z warzyw. Purée

Purée z ziemniaków	163
Purée z fasoli	164
Purée z grochu	164
Purée z selerów według Cioci Godziszewskiej	165
Purée z marchewki	165
Purée z selerów zasmażane	166
Purée z kapusty włoskiej	166

Zupy kremy

Zupa krem z fasolki szparagowej	167
Zupa krem szparagowy	
według Cioci Godziszewskiej	167
Zupa krem szparagowy na sposób francuski	168
Zupa krem szczawiowy	168
Zupa krem z patisonów	169
Zupa krem selerowy	169
Zupa krem pomidorowy	170
Zupa krem z porów (zupa szlachecka)	170
Zupa krem z pieczarek	171
Zupa krem z pieczarek według Cioci Godziszewskiej	171
Zupa krem ze świeżych zielonek	172
Zupa krem ze świeżych kurek	172
Zupa krem z suszonych borowików	
zwana kremem magnackim	173
Zupa krem z zielonego groszku	173
Zupa krem z młodych warzyw	174
Zupa krem z cukinii	174
Zupa krem z brukselki mrożonej	175
Zupa krem z brukselki	175

Zupy chłodniki

Chłodnik brzoskwinowy	176
Chłodnik serowy	176
Chłodnik z zębianka	177
Chłodnik pomidorowy	177
Chłodnik pomidorowy mojej Babci	178
Chłodnik z botwinki	178
Chłodnik wiejski	179
Chłodnik z owoców lasu	179
Chłodnik ze świeżego ogórka	180
Królewski chłodnik owocowy	180
Chłodnik wiosenny	181
Chłodnik z kefiru najłatwiejszy do przygotowania	181
Chłodnik gościnny z kuchni staropolskiej	182
Chłodnik pomidorowy błyskawiczny	182

Chłodnik z masłanki z kuchni staropolskiej	183
Chłodnik z truskawek dla smakoszy	
według przepisu Pana Cobby	183

Zupy słodkie

Zupa wiśniowa	184
Staropolska zupa „Nic”	184
Zupa budyniowa z herbatnikami	185
Zupa czekoladowa z herbatnikami – przepis z kuchni	
staropolskiej	185
Staropolska zupa z glogu	186
Zupa poziomkowa zwana „królewską”	186
Zupa śliwkowa przecierana	187
Wykwintna zupa owocowa według Cioci Godziszewskiej	187
Zupa z jabłek według kuchni staropolskiej	188
Zupa z czarnych jagód przecierana	188
Zupa jagodowa z bezami	189
Garus – staropolska zupa owocowa	189
Zupa czekoladowa z polskiej kuchni szlacheckiej	190

Zupy letnie

Zupa pomidorowa z jajecznymi kluseczkami	190
Zupa z cielęciny zwana „Martacką”	
według Cioci Godziszewskiej	191
Zupa kalafiorowa z kurczakiem	191
Zupa szpinakowa mojej Babci	192
Zupa śmietanowa z kuchni staropolskiej	192
Zupa z młodej cebuli na sposób francuski	193
Zielona zupa wiosenna z kuchni staropolskiej	193
Zupa z młodego zielonego groszku	194
Zupa ze świeżych borowików według kuchni staropolskiej	194
Zupa ze świeżych grzybów	195
Zupa ze świeżych pomidorów z kuchni staropolskiej	195
Zupa z młodych kalarepek	196
Zupa koperkowa z kuchni staropolskiej	196
Zupa z selera naciowego	197
Zupa szczawiowa z faszerowanymi jajkami	197

Zupa z brokułów	198
Zupa cytrynowa	198
Zupa z cukinii	199
Zupa z młodej marchewki	199
Zurek jarzynowy	200
Jarzynowe fiaczki	200
Pożywna wiosenna zupa	201
Barszczyk z botwinki	201
Pikantna zupa serowa	202

■ Zupy pożywne

Pożywna zupa koperkowa	202
Zupa z włoskiej kapusty według Cioci Godziszewskiej	203
Barszcz burakowy z kuchni staropolskiej	203
Zupa rybna pikantna	204
Zupa jarzynowa z mrożonych jarzyn	204
Zielona zupa z pulpetami cielęcymi	205
Krupnik z pęczaku na rosół	205
Krupnik na podrobach z kuchni staropolskiej	206
Zupa z zielonek	206
Włoska zupa makaronowa	207
Zupa gulaszowa z wołowiną	207
Kapuśniak myśliwski z kuchni staropolskiej	208
Szlachecki rosółnik według kuchni staropolskiej	208
Zupa jarzynowa z pieczarkami	209
Rosół wykwinny z kuchni staropolskiej	209
Polewka żołnierska z kuchni staropolskiej	210
Zupa z kaszy manny – przepis z kuchni staropolskiej	210
Zupa rybna królewska z kuchni staropolskiej	211
Zupa cygańska	211
Zupa ziemniaczana z kuchni staropolskiej	212
Zupa ziemniaczana ze świeżymi grzybami – przepis z kuchni staropolskiej	212
Zupa jarzynowa z pomidorami	213
Zupa jarzynowa jesienna przecierana	213
Zupa węgierska gulaszowa	214
Zupa z kiszonych ogórków przepis z kuchni staropolskiej	214

Zupa selerowa	215
Luksusowa zupa neapolitańska	215
Zupa z szynki – przepis z kuchni staropolskiej	216
Pożywna kartoflanka	216

■ Zupy świąteczne

Biały barszcz postny według kuchni staropolskiej	217
Zur świąteczny według kuchni staropolskiej	217
Barszcz czerwony	218
Zupa migdałowa	218

■ Dania z cielęciny

Gic z cielęcą duszona	219
Gic z cielęcą w potrawce z kuchni staropolskiej	219
Cielęcina z marchewką	220
Cielęce zraziki	220
Cielęcina w potrawce – przepis z kuchni staropolskiej	221
Pieczeń cielęcą po magnacku – przepis z kuchni staropolskiej	221
Pieczeń cielęcą z winogronami	222
Eskalopki cielęce zapiekane	222
Potrąwka z cielęciny z kuchni staropolskiej	223
Medallony cielęce z borówkami – przepis z kuchni staropolskiej	223
Cielęcina z garniturem – przepis z kuchni staropolskiej	224
Pieczeń cielęcą z pomarańczami	224
Kotlety cielęce z jabłkami	225
Eskalopki cielęce z pomarańczami	225
Zraziki cielęce po węgiersku	226
Sznicel cielęcy zapiekany z chrzanem	226
Pieczeń cielęcą z kuchni staropolskiej	227
Cielęcina siekana z kuchni staropolskiej	227
Paprykarz z cielęciny	228
Sznicel cielęcy z wytwornym sosem	229
Sznicel cielęcy	228
Mostek cielęcy faszerowany ze staropolskiej kuchni szlacheckiej	229

Dania z wołowiny

Zrazy wołowe	230
Polędwica wołowa ze śliwkami	230
Polędwica po angielsku	231
Pieczona polędwica według Pani Basi	231
Befszytki wołowe	232
Zrazy wołowe zawijane	232
Pieczeń wołowa w sosie własnym	233
Polędwica wołowa po królewsku	233
Eskalopki wołowe	234
Zrazy à la Potocki	234
Pieczona wołowina z pastą serową	235
Steki z pieprzem	235
Polędwica ze śliwkami	236
Ozór wołowy w szarym sosie	
— przepis z kuchni staropolskiej	236
Gulasz wołowy w pomidorowym sosie	237
Gulasz staropolski	237
Meksykański garnek	238
Pieczeń wołowa z sosem wiśniowym	238
Befszytki z kminkiem	239

Dania z wieprzowiny

Polędwiczki wieprzowe w ziołach	239
Pieczeń wieprzowa na dziko	240
Pieczona wieprzowina według Cioci Godziszewskiej	240
Steki wieprzowe w jarzynach	241
Pieczeń wieprzowa z jabłkami	
— według kuchni staropolskiej	241
Pieczeń wieprzowa z jabłkami	242
Pieczona szynka	242
Szynka wieprzowa na dziko	243
Schab w czerwonym winie	243
Schab karkowy w miodzie	244
Schabowe paluszki	244
Schab karkowy dla smakoszy	245
Schab pieczony z cebulą	245

Schab pieczony w aromatycznym sosie	246
Kotlety schabowe zapiekane z winem	246
Schab ze śliwkami wykwinny	247
Schab z ziołami	247
Rolada z boczku z ziołami	248
Boczek pieczony faszerowany	248
Boczek pieczony	249
Boczek pieczony na ostro	249
Rolada z boczku	250
Boczek pieczony zawijany	250
Boczek duszony w winie	251
Żeberka w jarzynie z jarmużu	251
Żeberka z niespodzianką	252
Żeberka wieprzowe z włoską kapustą	252
Żeberka pieczone z owocami	253
Żeberka zapiekane z owocami	253
Żeberka panierowane z kuchni staropolskiej	254
Golonka zasmażana	
— przepis z kuchni staropolskiej	254
Golonka według przepisu Pana Wojewody	255
Golonka zapiekana w piwie	255

Dania z mięsa mielonego

Klopsiki w pomidorowym sosie	256
Pieczeń z mielonego mięsa	256
Kotlety mielone nadziewane	257
Kotlety mielone pikantne	257
Kotlety mielone	258
Mielone sznycelki w śmietanie	258
Pieczeń rzymska	259
Luksusowe kotlety mielone	259
Nadziewane sznycle	260
Zapiekane zraziki	260

Dania z baraniny

Pieczeń barania na ostro	261
Befszytki z jagnięciny	261

Dania z królika

Królik duszony w cebuli – przepis z kuchni staropolskiej	262
Królik w śmietanie	262
Królik w musztardzie	263

Dania z dziczyzny

Marynata podstawowa do mięsa z sarny – bejca	263
Sposób marynowania dziczyzny	
według kuchni staropolskiej	264
Sarni comber według przepisu Pana Radcy A. A.	264
Sarni comber w śmietanie według Cioci Godziszewskiej	265
Zraziki z sarny po staropolsku	265
Sarnina w czerwonym sosie	266
Udziec z sarny w dzikim sosie	266
Półdzwica z dzika	267

Pasztety

Pasztet mięsno-grzybowy	267
Pasztet domowy	268
Pasztetki oszczędne – przepis z kuchni staropolskiej	268

Dania z drobiu

Kurczak po królewsku według Pani Rejentowej	269
Kurczak w pomidorach	269
Kurczak w warzywach	270
Kurczak w sosie meksykańskim	270
Kurczak w winnym sosie według Cioci Godziszewskiej	271
Kurczak w sosie wiosennym	271
Kurczak w potrawce	272
Kurczak faszerowany orzechami	272
Kurczak faszerowany ryżem	273
Kurczak dietetyczny	273
Kurczak z owocami	274
Kurczak z bakalią	274
Kurczak ze śliwkami	275

Młode kurczęta faszerowane kukurydzą	275
--------------------------------------	-----

Młody kurczak nadziewany	
– przepis z kuchni staropolskiej	276
Pikantny kurczak zapiekany	276
Pikantny kurczak w winie	277
Filety z kurczaka według przepisu Pana Wojewody	277
Filety z kurczaka z sosem owocowo-winnym	278
Filety z kurczaka w sosie egzotycznym	278
Piersi kurczaka w aromatycznym sosie	279
Piersi kurczaka w miodowym sosie	279
Udka kurczaka duszone ze świeżymi grzybami	280
Udka kurczaka po cygańsku	280
Udka kurczaka w zielonym groszku	281
Udka kurczaka w sosie śliwkowym	281
Udka kurczaka według Pani Rejentowej	282
Gulasz z piersi kurczaka	282
Gulasz z kury po węgiersku	283
Siekane kotlety z kurczaka	
według Cioci Godziszewskiej	283
Paprykarz z kurczaka	284
Kaczka nadziewana – przepis z kuchni staropolskiej	284
Kaczka pieczona nadziewana bakalią	285
Thusta kaczka na szybko	
– przepis z kuchni staropolskiej	285
Piersi kaczki marynowane w miodzie	286
Piersi kaczki w aksamitnym sosie	286
Indyczka pieczona nadziewana	
– przepis z kuchni staropolskiej	287
Skrzydółka indyka w sosie	287
Rolada z indyka z pieczarkami	288
Gęś po poznańsku	288

Podroby

Serca wieprzowe duszone w winie	289
Cynadry w sosie	289
Ozorki cielęce w sosie bakaliowym	290
Żółtki z indyka w sosie potrawkowym	290
Żółtki drobiowe w sosie koperkowym	291

Wątróbka w sosie maderowym z kuchni staropolskiej	291
Wątróbka cielęca smażona	292
Luksusowe danie z wątróbki	292
Wątróbka z grzybami	293
Wątróbka w czerwonym winie	293

Dania z ryb i owoców morza

Zielone śledzie w sosie śmietanowym	294
Zielone śledzie panierowane	294
Zielone śledzie ze świeżymi grzybami	295
Zielone śledzie w pikantnym sosie	295
Ryba morska z grilla	296
Makrela w sosie cytrynowym	296
Makrela w śmietanie	297
Dorsz w sosie mirabelkowym lub śliwkowym	297
Filety rybne w naturalnym sosie	298
Filety z dorsza w sosie włoskim	298
Dorsz smażony z migdałami	299
Sznycelki rybne	299
Łeńcz w jarzynach	300
Płocie zapiekane	300
Karasie pieczone z czosnkiem	301
Szczupak po staropolsku	301
Szczupak faszerowany	302
Sandacz z wody	302
Sandacz w śmietanowym sosie	303
Karp faszerowany	303
Karp z pieczarkami	304
Karp w pikantnym sosie	304
Karp w piwie według przepisu z kuchni staropolskiej	305
Karp smażony – przepis z kuchni staropolskiej	305
Karp zapiekany w jarzynach	306
Karp w sosie winnym – przepis z kuchni staropolskiej	306
Kalmary w pikantnym sosie	307
Kalmary w sosie pomidorowym	307
Kalmary w śmietanie	308
Bigosik z kalmarów	308
Flaczki z kalmarów	309

Dania z jajek

Jajka zapiekane po wiesku	309
Jajka zapiekane z pieczarkami	310
Jajka zapiekane z ryżem	310
Kotleciki z jajek	311
Naleśniki z nadzieniem jajecznym	
– przepis z kuchni staropolskiej	311
Jajka z kalaflorem na gorąco	
– przepis z kuchni staropolskiej	312
Omlety – kilka rad	313
Omlet dla smakosza	313
Omlet luksusowy z migdałami	313
Omlet muslinowy	314
Omlet ze słoninką	314
Omlet z kapustą włoską – przepis z kuchni staropolskiej	315
Omlet z szynką	315
Omlet z zielonym groszkiem	316
Omlet z migdałami	316

Dania z ziemniaków

Ziemniaczane knedleki	317
Placki ziemniaczane z kabaczkim lub cukinią	317
Babka ziemniaczana z gotowanych ziemniaków	318
Babka z surowych ziemniaków	318
Bliny ziemniaczane	319
Luksusowa zapiekanka z ziemniaków	319
Zapiekanka oszczędna według Pani Rejentowej	320
Placki ziemniaczane z grzybowym farszem	320
Placki ziemniaczane zaparzane	321
Ziemniaki po nelsonsku	321
Ziemniaczane tosty	322

Dania z kasz

Krokiety z kapustą (tzw. dziadowskie)	
– przepis z kuchni staropolskiej	322
Krokiety orzechowe	323

Koskiety à la Potocki	323
– przepis ze staropolskiej kuchni magnackiej	323
Kasza gryczana ze świeżymi grzybami	324
Kasza gryczana zapiekana	
– przepis z kuchni staropolskiej	324
Kasza z wątróbką – przepis z kuchni staropolskiej	325
Kasza zapiekana według przepisu mojej Babci	325
Kasza zapiekana po staropolsku	326
Kasza zapiekana z boczkim według Pani Rejentowej	326
Kasza zapiekana z mięsem	327

Dania mączne

Farsz pikantny z białego sera	327
Farsz z gotowanych jajek	328
Farsz z ryżu	328
Farsz z pieczarek	329
Farsz z żółtego sera	329
Farsz do pierogów ruskich	330
Gęsto na pierogi	330
Leniwe pierogi	331
Pierogi z kapustą i grzybami	
– przepis z kuchni staropolskiej	331
Kulebiak	332
Makaron pod beszamelem	332
Makaron zapiekany z musem jabłkowym	333
Węgierski przysmak według przepisu mojej Babci	333
Kłuseczki z kaszy manny – przepis z kuchni staropolskiej	334
Kłuseczki z tartej bułki – przepis z kuchni staropolskiej	334
Kłuseczki śmietanowe według przepisu mojej Babci	335
Kluski kładzione według przepisu z kuchni staropolskiej	335
Kluski na parze według Cioi Godziszewskiej	336
Kluski drożdżowe	336
Kluski krajane wstążki według Cioi Godziszewskiej	337
Kluski krajane – przepis z kuchni staropolskiej	337
Kluski z makiem	338
Staropolski makaron rosółowy	338
Makaron zapiekany z musem brzoskwinowym	339
Naleśniki śmietanowe	339

Naleśniki z zaścianka	340
Naleśniki z jabłkami	340

Desery. Kompoty

Kompot z marchwi	341
Kompot z surowych owoców nazywany magnackim	341
Kompot z truskawek	342
Kompot z jabłek z ananasek	342
Kompot wiosenny	343
Kompot śliwkowy	343

Desery mleczne

Morele w mlecznych chmurkach	344
Deser mleczny z winogronami	344
Krem cytrynowy	345
Krem cytrynowo-bananowy	345
Deser słoneczny	346
Deser jogurtowy orzeźwiający	346
Deser jogurtowy	347
Deser kawowy LUX	347
Galaretka kawowa – przepis z kuchni staropolskiej	348
Krem kawowy mojej Babci	348
Krem z twarogiem	349
Owocowe ptasie mleczko	349
Owoce w mlecznym puchu	350
Galaretka mleczna	350
Truskawki w kremie	351
Deser serowo-miodowy	351
Krem mleczny z poziomkami	352
Winogrona w sosie jogurtowym	352

Desery z kaszy manny

Deser z winogronami	353
Mus z kaszy manny z sokiem	353
Mus pomarańczowy z poziomkami	354
Mus bananowy	354

Deser wiosenny	355
Malinowa pianka	355
Winogronowy smakołyk	356
Mus ananasowy z kaszy miannej	356
Puchowa kaszka z owocami	357

Desery z ryżu

RISI-PISI	357
Brzoskwiniove delice	358
Deser ryżowy Pani Rejentowej	358
Cruski à la Richelieu	359

Desery Leguminy

Legumina ze świeżymi owocami	359
Legumina z rabarbaru – przepis z kuchni staropolskiej	360
Legumina według Pani Rejentowej	360
Legumina śmietanowo-bananowa	361
Legumina bananowa	361
Legumina królewska	362
Legumina z razowego chleba	362
Lukusowa legumina z jabłek	363
według przepisu mojej Babci	363
Legumina z dyni według Pani Rejentowej	363
Legumina śmietankowa – przepis z kuchni staropolskiej	364
Legumina piankowa według przepisu mojej Babci	364
Legumina rumowa według Cioei Godziszewskiej	365
Legumina z rumianych jabłek	365
– przepis z kuchni staropolskiej	365
Legumina cytrynowa	366
Legumina piankowa – przepis z kuchni staropolskiej	366

Desery Kompozycje z lodami

Tort bezowy z lodami	367
Lody z bananami w czekoladzie	367
Bomba bananowo-lodowa	368
Deser lodowy z ananasami	368

Lukusowy deser lodowy	369
Mus czekoladowy z lodami	369
Puchar brzoskwiniovo-lodowy	370
Lody herbatiane	370
Płonące lody	371
Lody z gorącą czekoladą	371
Purée z ananasów z lodami	372

Desery Kisiele

Kisiel truskawkowy	372
Kisiel z jabłkowego soku z bakaliami	373

Desery Kremy i musy

Krem rabarbarowy	373
Mus jabłkowy	374
Mus ananasowy wykwintny	374
Mus ananasowy	375
Krem pomarańczowy z bananami	375
według Cioei Godziszewskiej	375
Krem winogronowy	376
Krem winny	376
Krem kawowy według przepisu mojej Babci	377
Krem malinowy	377
Krem „ptasie mleczko”	378
Krem cytrynowy według Cioei Godziszewskiej	378
Krem cytrynowy orzeźwiający	379
Krem cytrynowy wyborny	379
Wytrawny krem wiśniowy tylko dla dorosłych	380
Krem brzoskwiniovo	380

Desery różne

Owoce w rumowym cieście	381
Owoce w sosie jogurtowym	381
Jesienny poemat	382
Deser śliwkowy	382
Śliwki po królewsku	383

Gruszki w aromatycznym sosie	383
Morelowy specjal	384
Biszkopki z morelowym puchem	384
Galaretka karmelowa z mandarynkami	385
Brzoskwinie w winie według Pana Wojewody	385
Brzoskwinie w sosie królewskim	386
Sorbet waniliowy	386
Truskawki w szampanie	387
Wytrawny deser dla smakoszy	387

Desery świąteczne

Kutia	388
Krem makowy z kuchni staropolskiej	388
Węgliny kompot z suszonych owoców	389
– przepis z kuchni staropolskiej	389
Pascha według Pani Rejentowej	389
Pascha z galaretką	390

Desery Słodkie sosy

Sos czekoladowy	390
Sos malinowy	391
Sos bananowy	391
Sos winiowy	392
Sos morelowy	392
Sos brzoskwininowy	393

Ciasta drożdżowe

Drożdżowy placek mojej Babci	393
Placek drożdżowy wiosenny	394
Placek drożdżowy z jabłkami	394
Placek ze śliwkami	395
Placek z dynią oszczędny	395
Placek słoneczny	396
Drożdżowy przekładaniec według Cioci Godziszewskiej	396
Placek przekładaniec	397
Placek migdałowy	397

Placek drożdżowy z bakaliami	398
Placek drożdżowy z kruszonką	398
– przepis dla zapracowanych	398
Placek drożdżowy z rodzynkami	399
Buteczki mleczne	399
Buteczki mleczne z nadzieniem	400
Śniadaniowa babka niedzielna	400
Drożdżowa babka śniadaniowa	401
Drożdżowe rożki z owocami	401
Rogale z powidłami	402
Rogale drożdżowe zatapiane	402
Rogale drożdżowe	403
Babka na białkach – przepis z kuchni staropolskiej	403
Drożdżowa babka czekoladowa klasyczna	404
Babka migdałowa	404
Babka ponczowa	405
Staropolska babka parzona	405
Babka bakaliowa	406
Pączki z zaścianka	406
Pączki parzone	407
Pączki mojej Babci	407
Pączki domowe	408
Ciasto drożdżowe z gruszkami	408
Szarlotka według przepisu mojej Babci	409

Ciasta biszkoptowe

Ciasto biszkoptowe t-zepane	409
Rolada czekoladowa	410
Owoce zalewane biszkoptowym ciastem	410
Biszkopcik bananowy	411
Biszkopt orzechowy	411
Biszkopt cytrynowy	412
Biszkopt czekoladowy	412
Biszkopt płaskowy	413
Biszkopt dietetyczny	413
Biszkoptowe ciasteczka	414
Biszkopcik cynamonowy	414
Biszkopcik śliwkowy według Cioci Godziszewskiej	415

Ciasto biszkoptowe z musem bakaliowym	415
Biszkopt z truskawkami	416
Biszkopt owocowy ze śmietaną	416
Biszkopt z owocowym musem	417
Biszkopt z kremem śliwkowym	417
Biszkopt parzony	418
Biszkopt oszczędny	418
Biszkopcik z owocami	419

■ Ciasta piaskowe

Babka piaskowa w polewie	419
Babka piaskowa rodzinna	420
Babka piaskowa pomarańczowa	420
Babka piaskowa w czekoladzie	421
Babka piaskowa świąteczna	421
Parzona babka waniliowa	422
Babka piaskowa delikatesowa	422
Baba piaskowa według Cioci Godziszewskiej	423
Babka piaskowa śmietankowa	423
Babka piaskowa cytrynowa	434
Babka piaskowa luksusowa	424

■ Ciasta kruche

Kruchy placek luksusowy	425
Kruchy placek z kruszonką	425
Kruchy placek królewski	426
Kruchy placek z jabłkami	426
Kruchy placek z bakaliami	427
Kruchy placek z agrestem	427
Wiosenny kruchy placuszek	428
Kruchy torcik z rabarbarem	428
Kruchy placek nadziewany	429
Kruchy placek z jabłkami z pianką	429
Kruchy placek z powidłami	430
Kruchy torcik wiśniowo-jagodowy	430
Kruche ciasto migdałowe według Cioci Godziszewskiej	431
Kruche ciasto z mrożonymi owocami	431

Placek cytrynowy	432
Placek śmietanowy	432
Kruche ciasto do kawy	433
Kruche ciasto z rodzynkami	433
Kruchy placek delikates	434
Kruche ciasto przekładane według Cioci Godziszewskiej	434
Kruchy torcik z pianką	435

■ Ciasta. Kruche ciasteczka

Kruche ciasteczka z migdałkiem	435
Kruche ciasteczka z cukrem	436
Ciasteczka rumowe	436
Kruche ciasteczka z makiem	437
Kruche różki według Pani Rejentowej	437
Kruche babeczki	438
Kruche różki z morelami	438
Kruche różki orzechowe	439
Kruche różki bananowe	439
Kruche różki z powidłami	440
Kruche ciasteczka orzechowe	440
Ciasteczka migdałowe według kuchni staropolskiej	441
Kruche ciasteczka luksusowe	441
Ciasteczka Prababci	442
Kruche ciasteczka z morelami	442

■ Ciasta. Serniki

Sernik z aromatem rumowym	443
Serowiec w kruchym cieście z kuchni staropolskiej	443
Sernik ananasowy	444
Sernik delikatesowy	444
Sernik z migdałami	445
Sernik o smaku waniliowym	445
Sernik na biszkoptowym spodzie	446
Sernik wiedeński oszczędny	446
Sernik wiedeński według Cioci Godziszewskiej	447
Sernik wiedeński puszysty	447
Sernik wiedeński klasyczny	448

Ciasta. Semiki bez pieczenia

Sernik z bakaliami	448
Sernik dietetyczny z rodzynkami	449
Tortik serowy z brzoskwiniami	449
Tortik serowy z galaretką	450

Ciasta. Szarlotki i jabłeczniki

Jabłecznik z bakaliami	450
Jabłecznik królewski	451
Jabłecznik	451
Szarlotka delikatesowa	452
Szarlotka aromatyczna	452
Szarlotka domowa	453

Ciasta. Pierniki

Pierniczki całuski	453
Staropolski piernik na piwie	454
Piernik toruński według Cioci Godziszewskiej	454
Piernik czekoladowy	455
Piernikowa bomba z bakaliami	455
Ciasto piernikowe z bakaliami	456
Piernik staropolski	456

Ciasta. Torty

Tort cytrynowy	457
Tort rumowo-waniliowy	457
Tort śmietankowy	458
Tort cytrynowy z truskawkowym kremem	458
Tort czekoladowo-rumowy	459
Tort Sachera	
według Cioci Godziszewskiej	459
Tort Sachera według mojej Babci	460
Tort owocowy kruchy	460
Tort rumowy	461
Tort orzechowy z czekoladą	461

Ciasta. Torty bez pieczenia

Tortik jesienny luksusowy	462
Tortik galaretkowy z wiśniami	462
Tortik bezowy z lodami	463
Tortik z winogronami	463
Tortik kolorowy	464
Tortik serowy z owocami	464
Tortik makowo-bakaliowy	465
Tortik makowy	465
Tortik truskawkowy	466
Tortik malinowy	466

Ciasta. Świąteczne

Pierniczki świąteczne mojej Babci	467
Staropolski piernik z bakaliami	467
Strucla z makiem według Cioci Godziszewskiej	468
Karnawałowe pączki Pani Rejentowej	468
Faworki	469
Róże karnawałowe	469
Mazurek orzechowy	470
Mazurek kajmakowy	470
Baba staropolska zwana królewską	471
Staropolska baba świąteczna	471
Sernik – przepis ze staropolskiej kuchni szlacheckiej	472
Rogale marcińskie z farszem makowym	472

Napoje. Koktajle mleczne

Koktajl z malinami	473
Koktajl bananowy	473
Koktajl wieloowocowy	474
Koktajl pomidorowy	474
Koktajl zimowy	475
Koktajl „Amadeusz”	475
Koktajl wiosenny	476
Koktajl ogórkowy orzeźwiający	476
Koktajl rubinowy	477

Koktajl śmietanowy naturalny	477
Koktajl pikantny	478
Koktajl orzeźwiający	478
Koktajl morelowy	479
Miodowy koktajl zdrowia	479
Koktajl mleczny z jagodami	480
Koktajl zdrowia	480
Koktajl miodowy	481

Napoje z kuchni staropolskiej

Napój na poprawę samopoczucia	481
Aromatyczny napój musujący zwany monastyrskim	482
Staropolski napój orzeźwiający zwany szlacheckim	482
Napój marchwiowo-porczkowy	483
Napój cebulowy	483
Napój kawowy	484
Napój kminkowy	484
Napój cytrynowo-miętowy	
z kuchni staropolskiej	485

Napoje ze świeżych owoców

Napój malinowo-porczkowy	485
Napój malinowo-jabłkowy	486
Napój z czarnych jagód	486
Napój truskawkowy	487

Napoje kawowe

Lód kawowy	487
Koktajl murzynek	488
Śnieżny koktajl	488
Kawa mrożona kremowa	489
Kawa mrożona	489
Kawa cappuccino według wnuczki Oleńki	490
Kawa cappuccino	490
Napój „Mocca”	491
Napój kawowy „Morocco”	491

Napoje z herbaty

Napój malinowy	492
Nektar móż południowych	492
Koktajl Ceylon Tea	493
Koktajl herbaciany	493
Napój „Ambasador”	494
Kruszon herbaciany	494

Napoje różne

Koktajl śniadaniowy wielowarzywny	495
Owocowy koktajl śniadaniowy	495
Napój orzeźwiający	
ze świeżej mięty	496
Napój z soku marchwiowego	496
Kwas miodowy	497
Kwas chlebowy	497
Grzane wino z korzeniami	498

Przetwory. Konfitury

Konfitury z pigwy	498
Konfitury królewskie	
— przepis z kuchni staropolskiej	499
Konfitury królewskie	
według Pani Rejentowej	499
Konfitury z poziomek	500
Konfitury z moreli	500
Konfitury z winogron luksusowe	501

Przetwory. Dżemy wysokosłodzone

Dżem z jarzębiny	501
Dżem malinowy	502
Dżem z czarnych porzeczek	502
Dżem z leśnych owoców	503
Dżem z melona	503
Dżem wiśniowy	504

Przetwory. Dżemy niskosłodzone

Dżem truskawkowo-jagodowy	504
Dżem truskawkowy	505
Dżem wiśniowy niskosłodzony	505
Dżem agrestowy	506

Przetwory. Powidła

Powidła z mirabelek	506
Powidła ze śliwek węgierek	507

Przetwory. Marmolady

Marmolada morelowa	507
Marmolada z renklod	508
Marmolada złocista	508
Marmolada z gruszek	509

Przetwory. Galaretki owocowe

Galaretka z czerwonych porzeczek na surowo	509
Galaretka z malin na surowo	510
Galaretka poziomkowa	510
Staropolska galaretka z agrestu z różą	511
Galaretka porzeczkowa	511

Przetwory. Soki

Sok malinowo-poziomkowy	512
Sok z czarnych porzeczek gotowany	512
Sok z malin wystany	513
Sok z aronii	513
Sok z truskawek i rabarbaru	514

Przetwory. Nalewki staropolskie

Morełówka	514
Jarzębiok	515

Jałowcówka	515
Owocówka Babci Tosi	516

Przetwory. Oleje ziołowe

Olej czosnkowy	516
Olej ziołowy	517

Przetwory. Ocety ziołowe

Ocet winny	517
Ocet ziołowy	518
Ocet estragonowy	518

Przetwory różne

Wiśnie w soku z czerwonych porzeczek	519
Pasteryzowane truskawki	519
Aronia do mięsa	520
Marynowane śliwki niepekające	520
Marynowana dynia	521
Ogórki marynowane w occie koperkowo-winnym	521
Przyprawa jarzynowo-grzybowa	522
Kapusta kwaszona w stojach	523
Ogórki warszawskie	523
Indeks	524

