

Spis treści

Wstęp	13
Roślinna kuchnia kresowa	19



Przepisy podstawowe 29

Bulion warzywny	30
Mus dyniowy	31
Wegańskie „jajka na twardo”	32
Zakwas pszenny na barszcz	33
Zakwas z czerwonych buraków	34
Zakwas żytni na żur	35



Zupy 37

Barszcz czerwony (Barszcz wołyński)	39
Barszcz mleczny (Poleski barszcz na mleku)	41
Brukwiowa z zacierkami (Poleska brukwianka z kluskami)	43
Cebulowa z kapustą (Barszczowicka zupa cebulowa)	45
Chłodnik jagodowy (Kresowy chłodziec z czernic)	47
Chłodnik z buraków i brukwi (Brzeski chłodnik buraczano-brukwiowy)	49
Cytrynowa (Lwowska zupa cytrynowa)	51
Dyniowa (Kresowa banianka)	53
Dyniowa z fasolą (Wołyńska zupa dyniowa z fasolą)	55
Grzybowa (Poleska zupa grzybowa)	57
Grzybowy barszcz wigilijny z fasolą (Kresowa kwasówka)	59
Grzybowy krupnik gryczany (Brzeski krupnik grzybowy)	61

Kapuśniak na słodko (Lwowski kapuśniak żydowski)	63
Krem z selera i pasternaku	
(Podolska zupa z pasternaku i selera)	65
Krupnik z bobem (Żmudzki krupnik z bobem)	67
Migdałowa (Kresowa zupa migdałowa)	69
Mleczna zupa z młodych warzyw	
(Grodzieńska polewka mleczna)	71
Ogórkowa ze świeżych ogórków	
(Kresowa zupa ogórkowa)	73
Różana (Wileńska zupa różana)	75
Zupa z pokrzywy i szczawiu	
(Kresowy barszcz pokrzywowo-szczawiowy)	77
Żur z topinamburem	
(Nieświeski żur topinamburowy)	79



Dania jednogarnkowe i inne 81

Fasola w śmietanie (Fasola po żmudzku)	83
Fasola z kapustą i śmietaną (Drohobyckie naczynka)	85
Gulasz z lędźwianu i grzybów	
(Poleski gulasz lędźwianowy)	87
Gulasz z pieczarek (Lwowskie ragoût pieczarkowe)	89
Jarmuż z kasztanami	
(Świąteczny jarmuż z maronami)	91
Kasza z brukwią i grzybami (Nowogródzka kasza)	93
Kisiel owsiany (Kresowy kisiel owsiany)	95
Kiszona kapusta z burakami (Kresowe kryżawki)	97
Purée z ziemniaków i fasoli (Tarnopolskie purée)	99
Smażone rydze (Samborskie rydze)	101
Warzywa w pomidorach	
(Wołyńskie warzywa pomidorowe)	103



Kluski 105

Jagodowe kopytka (Grodzieńskie kluski z czernic)	107
Kluski serowe (Gombowce)	109
Smażone kopytka ziemniaczano-grzybowe	
(Buczackie zapiecki)	111
Ziemniaczane kluski (Kluski słuckie)	113
Ziemniaczane kluski ze śliwkami (Gródeckie knedle)	115



Kotlety i gołąbki

117

Gołąbki z kaszą jaglaną i grzybami	
(Samborskie jaglańce)	119
Gołąbki z kaszą kukurydzianą (Bukowińskie gołąbki)	121
Gołąbki z ziemniakami i fasolą	
(Borszczowskie gołąbki z ziemniakami i fasolą)	123
Kotlety pieczarkowe	
(Lwowskie kotlety pieczarkowe)	125
Kotlety wielowarzywne	
(Sarneńskie kotlety warzywne)	127
Kotlety z lędwianu	
(Poleskie kotlety lędwianowe)	129
Kotlety z ziemniaków i fasoli	
(Drohobyckie fasolaki)	131
Kotlety ziemniaczane z bluszczykiem	
(Kresowe kotlety z kudroniem)	133
Kotlety ziemniaczane z kaszą jaglaną	
(Grodzieńskie komowiki)	135
Kotlety ziemniaczane z ziołowym tofu	
(Kresowe kutyki)	137



Pierogi

139

Drożdżowe pierogi z kaszą i ziemniakami	
(Lwowskie bałabuchy)	141
Pierogi z dynią i ziemniakami	
(Żmudzkie pierogi z ziemniakami i banią)	145
Pierogi z kaszą jaglaną i fasolą	
(Gródeckie pierogi z jagłami i fasolą)	147
Pierogi z makiem (Wileńskie makowiki)	151
Pierożki z suszonymi grzybami	
(Kresowe kołdunki z grzybami)	155
Ziemniaczane pierogi z kapustą i grzybami	
(Grodzieńskie pyszki)	157



Placki

159

Drożdżowe placki ziemniaczane	
(Buczackie racuchy ziemniaczane)	161
Mączne placki (Włodzimierskie fajercarze)	163

Placki cebulowe (Gródeckie cebulniki)	165
Placki jogurtowe	
(Lubomelskie placki z kwaśnego mleka)	167
Placki owsiane (Grodzieńskie bliny owsiane)	169
Placki z kwiatów bzu (Kresowe placki bzone)	171
Placki z marchwi i ziemniaków	
(Wileńskie oładki z ziemniaków i marchwi)	173
Placki ziemniaczane na słodko	
(Zaleszczyckie kartoflanki)	175



Zapiekanki 177

Marchew pieczona w śmietanie	
(Lwowska marchew pieczona)	179
Pasztet z orzechów włoskich	
(Podolski pasztet orzechowy)	181
Pieczona fasola i grzyby w pomidorach	
(Poleskie zapiekanki pomidorowe)	183
Pieczone ziemniaki (Brzeskie pieczone ziemniaki)	185
Zapiekane ziemniaki (Towkanica)	187
Zapiekanka z ziemniaków i fasoli	
(Wołyńska babka ziemniaczano-fasolowa)	189
Zapiekanka z ziemniaków i kapusty	
(Placek wileński)	191
Zapiekanka ziemniaczano-jaglana	
(Żmudzka babka jaglana)	193



Na słodko 195

Bułka dyniowa z makiem (Łucki dyniowiec)	197
Ciastka migdałowe	
(Lwowskie herbatniki migdałowe)	199
Ciastka śmietankowe	
(Wileńskie herbatniki śmietankowe)	201
Ciastka tofurnikowe (Kresowe soczniki)	203
Ciastka z piwem (Grodzieńskie piwoszki)	205
Drożdżowe ciastka z wiśniami	
(Litewskie mandryki)	207
Drożdżowe ze śliwkami	
(Lwowski drożdżowiec ze śliwkami)	211

Herbatniki z makiem (Wileńskie ciastka makowe)	213
Jabłkowe racuszki (Lwowskie zraziki jabłkowe)	215
Jagodowa pasta (Poleska kulaga)	217
Jagodzianki (Brasławskie bułki z czernicami)	219
Malinowe herbatniki (Gródeckie malinowe oczka)	223
Marcepan z fasoli (Kosowski marcepan fasolowy)	225
Mazurek orzechowy	
(Lwowski mazurek orzechowy)	227
Odrywany drożdżowiec (Wołyńskie kichłyki)	231
Owoce w winie (Lwowskie owoce winne)	235
Pieczone jabłka faszerowane	
(Lwowskie pieczonki jabłkowe)	237
Piernik drożdżowy (Piernik drożdżowy lwowski)	239
Pierniki z musem jabłkowym	
(Pierniki stanisławowskie)	243
Pierniki żytnie (Pierniki buczackie)	247
Pierogi dyniowe z jabłkiem	
(Gródeckie pierogi baniowe)	249
Świąteczny kisiel żurawinowy	
(Wileński kisiel żurawinowy)	251
Tofurniczki z porzeczkami	
(Lwowskie serniczki z owocami)	253
Tofurnik drożdżowy (Lwowski sernik drożdżowy)	255
Winny kisiel z jabłkami (Kisiel stanisławowski)	259
Żydowski cymes (Wileński cymes daktylowy)	261
Podziękowania	263
Indeks	265