Proporcja
30 masła
3 dkg słoniny
2 kg kapusty
pieprz
cebula
bułka tarta

Farsz – kapustę siekaną ugotować odcedzić, zemleć na maszynce lub pokrajać nożem drobno, przysmażyć na tłuszczu dopraw. do smaku solą, pieprzem, cebulką usmażoną. Gotowym farszem nafarszować naleśniki i zwijać zdeźnię od upodobania i obsmażać na tłuszczu, podawać gorące do stołu. Przed obsmażaniem macać w jajku i w tartej bułce.

Proporcja
1 ryba
1 łyżka masła
1 jaj
tarta bułka
mąka

Ryba smażona z w dzwonkach

Rybę oczyścić odciąć głowę i wypatroszyć, tułów pokrajać w równe kawałki, czyli w dzwonka o solić lekko macać w bułce i smażyć na maśle na złoty kolor.

Usmażoną podać z ziemniaczkami i marchewką albo buraczkami.

Marchewka – obrać zetrzeć na grubym tarku, lub pokrajać w paski sparzyć gotującą wodą, odcedzić obrać do rondelka i dusić pod przykryciem do miękkości. z wodą, pół godz. Zrobić sinową zasmażkę, masło utrzeć z mąką, zrobić kuleczki i obrać do marchewki i dusić razem. Doprawić do smaku solą i cukrem.

1 kg marchew.
1,5 kg ziemn.
25 dkg smalcu
10 " masła
3 " mąki
cukier, sól.

Ziemniaki ugotować ubić ze smalcem, lub ugotowane pokrajać w plasterki; sól

Pierożki z ziemniakami i kapustą.

Kapusta z grochem

Gołąbki – gołąbki mocno robić z jakiej połowiek kaszy i w obwodnej ilości.