Proporcja
1 kg ziem.
2 jajka
10 dkg mąki
sól pieprz
bułka tart.
10 dkg tłuszcz.

Ziemniaki

ugotowane przemleć przez maszynkę, obolać mąkę, jajko, (może być smażona cebulka). pieprz sól, wymieszać dobrze, formować kulecki macerać w mące i macerać w jajku i w bułce tartej i smażyć na rozpalonym tłuszczu na mniejszy kolor

Proporcja
12 jabłek
6 jaj
6 łyżek cukr.
6 łyżek mąki
tłuszcz do posmar.
i bułka tarta,
powidełko lub konfitur.

Jabłka w kremzie

Jabłka obrać wydrążyć 2) 1) śrubę czubek i ugotować w syropie. Gdy miękkie wyjąć aby przestygły nakładać kom. fitur lub galaretką poukrasić. Żółtka utrzeć do białości z cukrem ubić pianę na sztywną dać mąkę na pianę lekko wymieszać, dać do formy wysmarow. wysyp. bułką połowę ciasta i upiec. Po upieczeniu ostudzić w formie, ułożyć jabłka i zalać drugą połową ciasta i piec. podać na okrągłym półm. posyp. cukr pud.

Grust.

Proporcja
50 dkg mąki
4 żółtka
2 całe jajka
6 dkg cukr.
2 łyżki octu
1/2 l śm lub mleka
3 dkg masła
75 dkg śmalcu do smaż. 15 dkg cukru do posy.

Żółtka utrzeć do białości i całe jajka dać do mąki ocet, 1/4 l śmiet. lub mleko masło posiekać nożem dobrze wyrobić rozwałkować ciasto, potnąć ukośne paski w śmalcu przesiąć i wyjąć i smażyć na gorącym smalcu na złoty kolor. Po usmażeniu posypać cukrem pudrem.

Gdynik polski

Piecień robimy po pusowsku solić i pieprz z ziemniaków.

Mięso opłukać, wyżyłować upoczyć zagotowanym octem z kilku kawałkami cebuli, pieprzu i bobkowymi liściami. Potem wyjąć mięso opłukać gdy bardzo silny ocet, posolić dać do rondla na rozpalony tłuszcz. Obsmażyć dobrze dać jarzyny