

ZAPARKOWANI

Zaparkowani Bistro

Zawiercie / Piastowska 1
Gęsie Żołądkki



Restauracja Kuchnia i Piwo

Zawiercie / Paderewskiego 114
Rolady wołowe z kluskami śląskimi
i modrą kapustą



Restauracja Hotel Zawiercie

Zawiercie / Wierzbowa 6a
Królik z Jurajskiej Zagrody



Bistro Chrupki Jungto

Zawiercie / Niedziałkowskiego 27/3
Wodzionka z gęsim smalcem

Restauracja
Ogródowa



Hotel Fajkier Wellness & SPA

Kroczyce / Lgota Murowana / Kalinowa 63
Kluchy Połom Bite

RESORT
JURAJSKI



Resort Jurajski

Kroczyce / Podlesice / Jaskiniowa 6
Zalewajka na domowym zakwasie

Kulinarne dziedzictwo regionu

TRADYCYJNE POTRAWY
I LOKALNE SMAKI JURY



Zadanie publiczne
jest współfinansowane
ze środków Urzędu
Miejskiego w Zawierciu



Poznaj smaki Zawiercia

Trzy tradycyjne potrawy, które budują kulinarną tożsamość regionu.

PRAŻONKI

To jedno z najbardziej rozpoznawalnych dań Jury, przygotowywane w kociołku nad żarem.

Składniki:

4 kg ziemniaków
700 g kiełbasy
400 g boczku
3–4 cebule
smalec, sól, pieprz
liście kapusty lub chrzanu

Jak przygotować:

Układaj w natłuszczonym kociołku warstwy ziemniaków, kiełbasy, boczku i cebuli, doprawiając do smaku. Całość przykryj liśćmi kapusty, szczelnie zamknij i piecz na ognisku (staraj się na żarze) 35–45 minut.



POLEWKA JURAJSKA

Tradycyjna, sycąca zupa na bazie maślanki, podawana z tłuczonymi ziemniakami.

Składniki:

1 l maślanki
250 ml śmietany
150 g boczku
1 cebula
300 g ziemniaków
1 łyżka mąki, 2 łyżki masła
sól, pieprz, szczypiorek lub natka

Jak przygotować:

Podsmaż boczki z cebulą, część zasmażki odłóż. Dodaj maślanke i śmietanę, dopraw i zagęść mąką. Ugotowane ziemniaki utłucz z masłem, wyłóż na talerz, zalej zupą i udekoruj zasmażką oraz ziołami.



KUĆMOK

Złocista ziemniaczana babka z boczkiem i kiełbasą – prosta, syta i bardzo domowa.

Składniki:

ok. 1 kg ziemniaków
kilka średnich cebul
200 g boczku
300 g kiełbasy
1 jajko
3 łyżki mąki
sól, pieprz, majeranek

Jak przygotować:

Starte ziemniaki połącz z cebulą, podsmażonym boczkiem i kiełbasą, jajkiem, mąką oraz przyprawami. Masę przełóż do formy i piecz ok. 1 godzinę w 180°C, aż się zarumieni. Podawaj z sosem grzybowym lub chrzanem.

