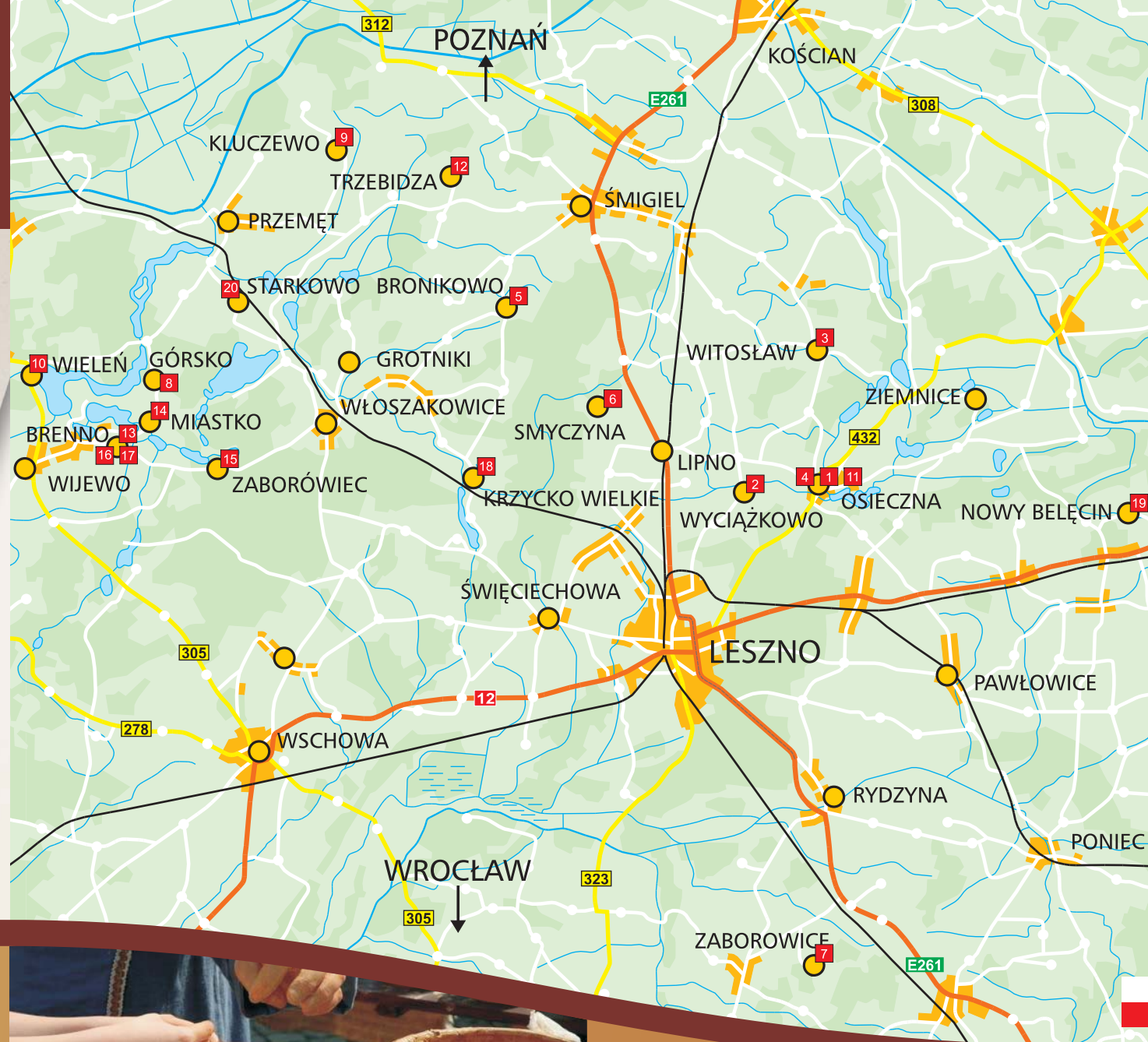




*Kurczak
w warzywach*

*Recepta: Różne z gospodarki
"Słonecznik" pod "Kosmopolis" z Brenna
4 filety z kurczaka
2 czerwone papryki
1 porzeczka
1 mała cebula
Śmietana
Koperek
Olej; rożenki, sól, pieprz do smaku*

Filety z 2 kurczaków pokroić w poprzek włókien na paski i podsmażyć na oleju, posypać vegetą i pieprzem. Wyłożyć na miseczkę. Na patelni usmażyć 2 czerwone papryki - pokrojone w paski, wyłożyć na miseczkę. Kukurudzę odsączyć z zalewy i podsmażyć na patelni, dodać pokrojoną w kostkę cebulkę. Po chwili dorzucić paprykę i mięso. Podlać śmietaną i dodać zielony koperek. Doprawić do smaku słodką czerwoną papryką. Podawać z ryżem.



Organizacja Turystyczna Leszno-Region
ul. Kazimierza Karasia 15
64-100 Leszno
tel. +48 65 529 82 34
tel./fax +48 65 529 81 92
e-mail: region@leszno.pl
www.leszno.pl



Informacja Turystyczna
64-100 Leszno, ul. Słowiańska 24
tel. +48 65 529 81 91, tel./fax +48 65 529 81 92
e-mail: infotur@leszno.pl



**LESZCZYŃSKIE
SMAKI**

www.leszno.pl

SPIS GOSPODARSTW AGROTURYSTYCZNYCH

1. Gospodarstwo Agroturystyczne "Zielona zagroda"
ul. Krzywińska 3, 64-113 Osieczna
tel. +48 65 535 06 70, kom. +48 693 740 670
www.agroturystyka-leszczynskie.net
e-mail: jan.grabarczyk1@poczta.neostrada.pl
ilość miejsc noclegowych: 4

2. Ośrodek Agroturystyczny Dworek "Zaremba"
Wyciążkowo 2, 64-111 Lipno
tel. +48 667 874 375, kom. +48 661 361 166
www.dworek-zaremba.pl, e-mail: dworek-zaremba@o2.pl
ilość miejsc noclegowych: 15

3. Gospodarstwo Agroturystyczne "Domek Ogrodników"
Frankowo 14, 64-113 Osieczna
kom. +48 603 797 312
www.domekogrodnikow.pl, e-mail: biuro@domekogrodnikow.pl
ilość miejsc noclegowych: 6

4. Gospodarstwo Agroturystyczne "U Janeczki"
ul. Łącko 10, 64-113 Osieczna
tel. +48 65 535 01 70, kom. +48 507 064 302
ilość miejsc noclegowych: 32

5. Gospodarstwo Agroturystyczne "Ostoja Haberników"
Bronikowo, ul. Kasztanowa 11, 64-030 Śmigiel
kom. +48 697 026 408, +48 603 619 355
www.habernik.note.pl, e-mail: habernik@tlen.pl
ilość miejsc noclegowych: 18

6. Ośrodek Agroturystyczny "Ranczo Smyczyna"
Smyczyna 18, 64-111 Lipno
kom. +48 697 010 012
www.ranczo-smyczyna.pl, e-mail: magda@grzeskowiak.com.pl
ilość miejsc noclegowych: 16

7. Gospodarstwo Agroturystyczne "Zaborowice"
Zaborowice 12, 63-940 Bojanowo
kom. +48 606 465 383, +48 608 717 853
www.zaborowice.pl, e-mail: informacje@zaborowice.pl
ilość miejsc noclegowych: 12

8. Gospodarstwo Agroturystyczne "Zagroda u Rzeźbiarza"
Patrik Murek, Górsko 31, 64-234 Przemęt
kom. +48 508 127 731
www.zagroda.note.pl, e-mail: zagroda@note.pl
ilość miejsc noclegowych: 10

9. Gospodarstwo Agroturystyczne "Stara Chata u Kowola"
ul. Przemęcka 3, Kluczewo, 64-234 Przemęt
tel. +48 65 549 86 35, kom. +48 600 129 743
www.ukowola.note.pl, e-mail: ukowola@note.pl
ilość miejsc noclegowych: 15

10. Gospodarstwo Agroturystyczne "Stara Stajnia Wieleń"
ul. Wschowska 12, Wieleń, 64-234 Przemęt
kom. +48 666 041 837
www.starastajnia.pl, e-mail: starastajnia@op.pl
ilość miejsc noclegowych: 17



11. Gospodarstwo Agroturystyczne "Na wzgórzu"
Ziemnice 59, 64-113 Osieczna
kom. +48 510 051 495, +48 501 630 824
www.agroturystykanawzgorzu.com
ilość miejsc noclegowych: 15



12. Gospodarstwo Agroturystyczne "Czajkówka"
Trzebidza 1, 64-234 Przemęt
kom. +48 504 320 130
www.czajkowka.note.pl, e-mail: czajkowka@note.pl
ilość miejsc noclegowych: 9

13. Gospodarstwo Agroturystyczne "Stajnia pod krzywym siodłem"
ul. Pole 10, Brenno, 64-150 Wijewo
tel. +48 65 549 41 10, kom. +48 609 205 992
www.stajniapodkrzywysiodlem.com.pl
e-mail: rimked@stajniapodkrzywysiodlem.com.pl
ilość miejsc noclegowych: 28

14. Gospodarstwo Agroturystyczne "Trzciny Zakątek"
Miastko 18, 64-150 Wijewo
kom. +48 512 293 902
www.trzcinyzakatek.pl, e-mail: linkia@wp.pl
ilość miejsc noclegowych: 20



15. Gospodarstwo Agroturystyczne "Bartek"
ul. Wczasowa 13, Zaborówiec, 64-150 Wijewo
tel. +48 65 549 41 98, kom. +48 697 730 204
www.zaborowiec.w.interia.pl
ilość miejsc noclegowych: 9

16. Gospodarstwo Agroturystyczne "Pod Daglezą"
ul. Powstańców Wlkp. 41, Brenno, 64-150 Wijewo
tel. +48 65 549 42 94, kom. +48 609 828 252
e-mail: cyfrastudio@interia.pl
ilość miejsc noclegowych: 8



17. Gospodarstwo Agroturystyczne „Kacper”
ul. Kościelna 18, Brenno, 64-150 Wijewo
tel. +48 65 549 46 86, kom. +48 663 794 686
www.brenno.of.pl, e-mail: kacper.brenno@vp.pl
ilość miejsc noclegowych: 30

18. Folwark "Mila" Maria Beczkiewicz
ul. Górnego 2, Krzycko Wielkie, 64-117 Krzycko Małe
tel. +48 65 533 15 97, kom. +48 505 613 877
www.folwark-mila.republika.pl, e-mail: mbeczkiewicz@o2.pl
ilość miejsc noclegowych: 15

19. Gospodarstwo Bardzo Gościnne "Chata na skraju"
Nowy Belęcin 18a, 64-120 Krzemieniewo
kom. +48 693 411 928
www.chata.leszczynskie.net, e-mail: chata@leszczynskie.net
ilość miejsc noclegowych: 12

20. Gospodarstwo Agroturystyczne „Nad zatoką"
Starkowo 58a, 64-234 Przemęt
tel. +48 65 549 69 81, kom. +48 664 729 567
e-mail: sledzryszard@gmail.com
ilość miejsc noclegowych: 12

Dodatkową atrakcją urlopu na wsi, oprócz ciszy, przestrzeni, swobody i korzystania z uroków natury jest niewątpliwie możliwość skosztowania kuchni regionalnej, która w tej części kraju jest wyśmienita. Każde gospodarstwo oferuje doskonałe domowe posiłki, oparte często na własnych, ekologicznych uprawach. Jeśli jeszcze nie wiesz jak smakują „pyry z gziem", „kluchy na łachu" czy Miodówka Witosławska to pora byś zawitał na leszczyńską wieś.

Sporządzić esencjonalny wywar mięsno - warzywny (najsmaczniejszy na kości od schabu). Grzyby suszone namoczyć. Rozmrozić grzyby, które mamy przygotowane z myślą o potrawach ze „świeżych" grzybów. Najlepszy sposób, żeby grzyby smakowały jak świeże to oczyścić je i włożyć całe do woreczków, a potem zamrozić. Po rozmrożeniu grzyby szybko opłukać, pokroić na kawałki. Masło zasmażyć z cebulą pokrojoną w kostkę, dodać namoczone i świeże grzyby, smażyć chwilę. Wywar mięsno-warzywny doprawić kostką - bulion grzybowy - oraz dodać grzyby, przyprawy (sól, pieprz). Marchewkę pokroić w kostkę, natkę pietruszki drobno posiekać. Zupę można podawać klarowną lub zabielić śmietaną. Smakuje wybornie ze swojskimi łazankami.



Leszczyńskie po Królewsku!