

PRZEPISY NA POTRAWY WIELKANOCNE

KONKURSY 2015 - 2019



PRZEPISY
NA POTRAWY WIELKANOCNE
KONKURSY
2015 – 2019

GMINNY OŚRODEK KULTURY
W KSIAŻKACH
AD 2021

PROJEKT GRAFICZNY:

AndNow Projekt Andrzej Nowak

PRZEPISANIE NA FORMĘ CYFROWĄ:

Anna Skwark

AUTORZY PRZEPISÓW:

Jolanta Zimnowłodzka, Wiesława Piskorska, Ewelina Krawczyk, Grażyna Skwark,
Barbara Gajewska, Krystyna Skwark, Ewa Czyżykowska, Grażyna Kesler,
Anna Wojciechowska, Paweł Lewandowski, Iwona Lesińska, Bogumiła Daśko,
Małgorzata Mastalerz, Janina Borocho, Anna Janowska, Felicja Gęsicka, Gabriela Mucha,
Krystyna Dymowska, Anna Skwark, Joanna Lisińska, Teresa Bartkiewicz, Józefa Borucińska,
Jolanta Banaś, Barbara Krukowska, Elżbieta Kalinowska, Katarzyna Lewandowska, Elżbieta
Ozimek, Monika Kryniecka, Ewa Wiśniewska, Anna Piskorska, Halina Wolska,
Monika Prokopczyk, Bożena Szpryniecka, Leokadia Lesińska.

FOTOGRAFIE:

Michał Jarmoluk

Emilia Baczyńska

Phuong Hoang Thuy

pixabay.com

SPIS TREŚCI

2015 rok | *Babka wielkanocna*..... s. 5

2016 rok | *Mazurek*..... s. 19

2017 rok | *Potrawa z jajek*.... s. 31

2018 rok | *Pasztet*..... s. 39

2019 rok | *Żurek*..... s. 49



BABKA WIELKANOCNA

2015 ROK



BABKA CYTRYNOWA

Składniki:

- 2 cytryny
- 60 dag mąki
- 0,5 l mleka
- 0,5 kostki masła
- 6 jajek
- cukier waniliowy
- proszek do pieczenia
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka wiśni drylowanych

Wykonanie:

Mleko zagotować z cukrem waniliowym, schłodzić. Masło utrzeć z cukrem. Dodać 6 łyżek soku z cytryny, po jednym jajku i ucieramy. Dodajemy schłodzone mleko, potem mąkę i proszek, utartą skórkę z jednej cytryny i szklankę wiśni drylowanych. Mieszymy razem, wlewamy do formy. Pieczemy w 170°C przez 60 minut.

BABKA GOTOWANA PRABABCI LEOKADII

Składniki:

- 2 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka cukru pudru
- 6 jaj
- 1 kostka margaryny
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- aromat migdałowy

Wykonanie:

Jajka sparzyć, oddzielić żółtka od białek. Margarynę, żółtka, cukier dobrze utrzeć. Dodać mąkę ziemniaczaną, proszek i ubitą pianę. Na końcu dodać aromat migdałowy. Wlać do formy (specjalna do babki gotowanej). Wstawić do ciepłej wody i od momentu zagotowania gotować pełną godzinę.



BABKA DZIADKA

Składniki:

- 0,5 kg mąki tortowej
- 1 mały (18 g) proszek do pieczenia
- 0,25 l mleka
- 1,25 szklanki cukru
- 1,25 dag margaryny Palmy
- 3 całe jajka
- 1 olejek migdałowy lub inny
- 2 łyżeczki kakao

Wykonanie:

Utrzeć mikserem palmę z cukrem, dodawać kolejno jajka, olejek, mleko i mąkę przesianą z proszkiem. Wylać $\frac{3}{4}$ ciasta do przygotowanej foremki, następnie pozostałą część ciasta wymieszać z kakao i połączyć na wierzch foremki. Piec godzinę w temperaturze 180°C. Po upieczeniu polukrować.

BABKA DROŻDŻOWA

Składniki:

- 50 dag mąki
- 1,5 szklanki cukru pudru
- 15 dag masła
- 1,5 szklanki mleka
- 7 dag drożdży
- 1 cukier waniliowy
- olejek rumowy
- 6 żółtek

Wykonanie:

Zagotować mleko i wsypać do niego połowę mąki. Grudki ładnie rozmieszać. Cukier puder utrzeć z żółtkami, dodać roztopione masło. Drożdże wcześniej zalać niewielką ilością mleka. Wsypać resztę mąki i pozostałe przygotowane składniki. Dodać cukier waniliowy, olejek i zagnieść. Odstawić do wyrośnięcia. Piec ok. 50 minut. Polukrować, jedno białko utrzeć z cukrem pudrem nad parą.



BABKA JOGURTOWA

Wykonanie:

$\frac{3}{4}$ kostki masła stopić i wystudzić.

5 żółtek utrzeć do białości ze szklanką cukru, szczyptą soli i torebką cukru waniliowego. Dodać wystudzone płynne masło i 6 łyżek jogurtu naturalnego. Dalej ucierać wsypując 1 szklankę mąki pszennej i 1 szklankę mąki ziemniaczanej i czubatą łyżeczkę proszku do pieczenia. Białka ubić na sztywno, dodać do ciasta i lekko wymieszać. Wlać do wysmarowanej formy i piec 45 minut w temp. 180°C.

BABKA KRYZYSOWA

Składniki:

- 50 dag mąki
- 6 dag drożdży
- 1,5 szklanki mleka
- 5 żółtek
- 15 dag cukru
- cukier waniliowy
- pół łyżeczki soli
- 0,5 kostki margaryny
- suszone śliwki lub rodzynki

Wykonanie:

Ciepłe mleko wymieszać z drożdżami, łyżką mąki i łyżeczką cukru. Odstawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem i solą, dodać do rozczynu z mleka, wsypać mąkę, po czym zagnieść ciasto. Na końcu dodać roztopiony tłuszcz i cukier waniliowy oraz posiekane śliwki lub rodzynki. Wyrośnięte ciasto wyłożyć do natłuszczonej formy i po powtórным wyrośnięciu wstawić do pieczenia.



BABKA MAKOWA

Składniki:

- 1 kostka masła
- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka maku
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- olejek migdałowy

Wykonanie:

Masło utrzeć z cukrem, dodawać po jednym żółtku następnie mąkę i proszek do pieczenia. Dobrze utrzeć, wsypać mak. Białka ubić i dodać je do masy.

Dokładnie wymieszać. Piec 50 - 60 minut w 180°C. Udekorować.

BABKA MATECZKI

Składniki:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 0,5 kg mąki ziemniaczanej
- 25 dag margaryny
- 1 szklanka cukru
- 4 - 5 jaj
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- cukier waniliowy
- rodzynki
- starta skórka z cytryny

Wykonanie:

Jaja ubić z cukrem, dodać przesianą mąkę z proszkiem nie przerywając ubijania.

Zagotować margarynę i gorącą wlać do ciasta cały czas ubijając. Ciasto wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej tartą bułką. Po upieczeniu posypać cukrem pudrem lub polukrować.



BABKA OLEJOWA

Składniki:

- 5 jaj
- 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka mąki
- 1 szklanka oleju
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 olejek według uznania

Wykonanie:

Jajka ubijamy z cukrem, dolewamy po trochu oleju, dosypujemy mąki z proszkiem i olejkiem. Pieczemy 45 minut w temp. 180°C.

BABKA OLEJOWA II

Składniki:

- 1 kostka margaryny
- 1,5 szklanki cukru
- 3 jajka
- 3 żółtka / białka na pianę
- 2 szklanki kartoflanki
- 6 łyżek mąki
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 łyżek oleju
- 0,5 łyżki octu

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem, dodać po łyżce oleju, żółtka, a następnie po jednym jajku. Dodać przesianą mąkę z proszkiem a na końcu ubita pianę i ocet.



BABKA OLEJOWO - OCTOWA

Składniki:

- 1 kostka margaryny Palma
- 2 szklanki cukru
- 2 szklanki mąki
- 2 szklanki kartoflanki
- 6 jaj - całe
- 6 łyżek oleju
- 6 łyżeczek octu
- 1 proszek do pieczenia
- 1 olejek waniliowy

Wykonanie:

Palnę z cukrem i jajami ucierać, dodać obie mąki z proszkiem do pieczenia, potem dodać olej i ocet a następnie olejek waniliowy. Ciasto podzielić na dwie części, do jednej dodać kakao, następnie obie przełożyć do foremki i upiec.

BABKA TYGRYS

Składniki:

- 5 jaj całych i 1 i $\frac{3}{4}$ szklanki cukru i cukier waniliowy (ubić mikserem)
- 2 szklanki mąki + 2 łyżki mąki
- 1 szklanka ciepłej wody
- 1 szklanka oleju
- 1 łyżka kakao
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie:

Jajka ubić z cukrem i cukrem waniliowym. Dodać mąkę i ciepłą wodę a na końcu olej i proszek do pieczenia. Odląć 1/3 ciasta do drugiej miski i dodać łyżkę kakao i wymieszać. Do białego ciasta dodać 2 łyżki mąki. Wlewać do foremki na przemian trochę białego ciasta i ciemnego.



BABKA WIELKANOCNA

Składniki:

- 1 kostka margaryny Kasia
- 1,5 szklanki cukru
- 1 cukier waniliowy
- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka mąki krupczatki
- 6 jaj (białka ubić)
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 łyżek oleju słonecznikowego
- 2 łyżki octu
- 1 łyżka kakao

Wykonanie:

Piec w temperaturze 170°C przez 60 minut.

BABKA Z KISIELEM

Składniki:

- 1 kostka margaryny Kasia
- 1,5 szklanki cukru
- 4 całe jajka
- 3 kisiele cytrynowe
- 2 szklanki mąki tortowej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia

Wykonanie:

Cukier utrzeć z margaryną, dodawać po jednym jajku, następnie wsypać kisiele. Po dokładnym wymieszaniu dodajemy mąkę przesianą z proszkiem do pieczenia.

Wszystko dokładnie ucieramy na jednolitą masę.

Przekładamy do wysmarowanej masłem formy, pieczemy w temperaturze 150°C przez 45 minut. Po wystudzeniu dekorujemy lukrem.



BABKA PUCH

Składniki:

- 5 jaj
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1,5 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1,5 szklanki cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 1 szklanka oleju
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżeczki octu
- olejek cytrynowy
- 1 łyżka kakao

Składniki na dekoracje:

- 40 dag cukru pudru
- 2 łyżeczki żelatyny
- 35 ml wody
- 50 dag glukozy
- barwnik w proszku: czerwony, żółty, brązowy

Wykonanie:

Jajka ubijamy z cukrami do białości, następnie dodajemy przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Mieszamy olej i ocet. 5 łyżeczek odlewamy i dodajemy kakao. Formę smarujemy i obsypujemy mąką, wlewamy jasne ciasto i ciemne. Pieczemy około 55 minut w temperaturze 180°C.



BABKA ZWYCZAJNA

Składniki:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 1 szklanka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 jajek
- 1 kostka margaryny Kasia
- olejek (cytrynowy lub waniliowy)
- tłuszcz i bułka tarta do posmarowania formy

Wykonanie:

Margarynę utrzeć z cukrem, dodawać na przemian całe jajko, mąkę (obie mąki + proszek). Na koniec dodać olejek. Przełożyć masę do wysmarowanej formy.

Piec około 50 minut w 180°C. Posypać cukrem pudrem lub polewą.

BABKA Z RODZYNKAMI

Składniki:

- 50 dag mąki
- 20 dag masła
- 20 dag cukru
- 5 jaj
- niepełna szklanka mleka
- mała torebka proszku do pieczenia
- 25 dag rodzynek
- po kilka kropli aromatu waniliowego i rumowego

Wykonanie:

Miękkie masło utrzeć mikserem na puch. Cały czas ucierając dodawać kolejno cukier, żółtka i na przemian mąkę z proszkiem do pieczenia, aromaty oraz mleko.

Do wyrobionego już ciasta wsypać sparzone i na sztywno ubite białka. Delikatnie wymieszać.

Wyłożyć do formy wysmarowanej tłuszczem i posypanej bułką tartą. Włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 180 - 190°C przez około 45 - 60 minut.



BABKA PUCHOWA

Składniki:

- 50 dag mąki
- 1 szklanka mleka
- 7 dag drożdży
- 10 żółtek
- 15 dag masła
- 15 dag cukru pudru
- aromat rumowy lub waniliowy
- bakalie
- szczypta soli
- lukier: szklanka cukru pudru, białko, sok z połowy cytryny

Wykonanie:

Szklankę mąki wsypać do miski, zalać wrzącym mlekiem i starannie rozetrzeć.

Przykryć i wystudzić do około 20°C. Dodać drożdże, wymieszać, postawić zaczyn w ciepłym miejscu by urósł. Żółtka utrzeć z cukrem. Do wyrośniętego zaczynu dodać resztę mąki, aromat i utarte żółtka, dokładnie wyrobić ciasto. Gdy będzie odstawało od ręki i od miski, dodać roztopione i przestudzone masło, sól oraz oprószone mąką bakalie. Ponownie wyrobić ciasto, a gdy podwoi swoją objętość przełożyć je do jednej dużej lub dwóch małych formy baby, wysmarowanych masłem i posypanych bułką tartą i trzymać w cieple by znowu wyrosło.

Piec 45 minut w temperaturze 180 - 200°C.

Lukier:

Z białek ubić sztywną pianę. Pod koniec ubijania powoli wsypywać cukier (2 łyżki odłożyć) i wlać sok z cytryny. Ucierać, aż masa nabierze właściwej gęstości. Gorące ciasto posypać pudrem, a gdy wystygnie, polukrować.



GOTOWANA BABKA WIELKANOCNA

Składniki:

- 17 dag mąki pszennej
- 20 dag mąki ziemniaczanej
- 20 dag cukru pudru
- 25 dag masła
- 5 jaj
- 2 łyżki soku z cytryny
- 2 łyżki kakao
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Polewa kakaowa:

- 1 łyżka masła
- 3 łyżki kakao
- 5 łyżek cukru pudru
- ¼ szklanki wody

Polewa lukrowa:

- 1 białko
- 2 łyżki soku z cytryny
- 1 szklanka cukru pudru

Wykonanie:

Masło utrzeć w makutrze dodając stopniowo 3 jajka i szklankę cukru. Mąkę pszenną przesiać, wymieszać z proszkiem do pieczenia i dodać do masy. Następnie wbić kolejne jajko, delikatnie połączyć z ciastem. Na końcu dosypać mąkę ziemniaczaną, wbić ostatnie jajko. Całość dobrze wymieszać i podzielić na dwie części. Do jednej z nich dodać kakao a do drugiej sok z cytryny. Tak przygotowane ciasto wyłożyć do foremki budyniowej wysmarowanej masłem i obsypanej mąką. Formę z ciastem zamknąć i włożyć do garnka z wrzącą wodą, tak aby poziom wody był 2 cm poniżej zamknięcia formy. Gotować 1 godzinę 20 minut od momentu wrzenia. Po tym czasie wyjąć gorącą babkę z formy i połączyć polewą kakaową lub lukrową.



Polewa kakaowa:

Roztopione masło, kakao i cukier puder dokładnie wymieszać, dodając dwie łyżki wrzącej wody. Polewa powinna mieć konsystencję gęstej śmietany.

Polewa lukrowa:

Białko ubić, dodać cukier puder i sok z cytryny.



MAZUREK

2016 ROK



MAZUREK CZEKOLADOWY

BEZ PIECZENIA

Składniki na ciasto:

- 320 g herbatników
- 2 czubate łyżki Nutelli
- 130 g roztopionego masła
- 2 łyżeczki kakao

Składniki na masę:

- 200 g czekolady
- 2 łyżki mleka
- 200 ml kremówki
- 1 łyżka masła
- masa krówkowa - adwokat
- szczypta soli

Wykonanie:

Herbatniki zmielić, dodać Nutellę, kakao, rozpuszczone masło i wymieszać. Wyłożyć formę i odstawić w chłodne miejsce na 30 minut.

Do miski wsypać sól, połamaną czekoladę, wlać kremówkę, mleko i masło. Rozpuścić wszystko w kąpieli wodnej. Na spodzie rozsmarować adwokat i wylać przestudzoną masę. Odstawić w chłodne miejsce.



MAZUREK ORZECHOWY

Składniki na ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 1 kostka margaryny
- 1 szklanka cukru
- 3 jaja
- 3 łyżki miodu
- 1 łyżeczka sody

Składniki na masę:

- 25 dag orzechów włoskich
- 1 szklanka gorącego mleka
- 1 kostka masła lub margaryny
- 20 dag cukru pudru

MAZUREK Z MASĄ ORZECHOWĄ

Składniki na ciasto:

- 250 g mąki
- 125 g masła
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- 1 jajko
- 3 łyżeczki śmietany
- masa orzechowa
- delicje

Wykonanie:

Z tych składników zagnieść ciasto i chłodzić w lodówce około 30 minut. Rozwałkować i wyłożyć na blaszce wyłożonej papierem.

Masa orzechowa:

Orzechy zemleć (250g) ugotować w jednej szklance mleka. Utrzeć z jedną kostką masła. Masę wyłożyć na placek, w to delicje. Udekorować.



MAZUREK WIELKANOCNY

Składniki:

- 50 dag mąki krupczatki
- 25 dag masła
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 jajko
- 3 żółtka
- orzechy i migdały do dekoracji
- 1 cukier waniliowy
- 1 szklanka śmietany 30%
- 2 szklanki cukru

Wykonanie:

Mąkę posiekać z masłem, dodać jajka i wstawić do lodówki na 30 minut.

Trochę ciasta odłożyć na wałeczki. Resztę ciasta rozwałkować na dwa placki, rozłożyć na 2 blachy. Następnie uformować wałeczki i rozłożyć na brzegach mazurków. Piec 10- 20 minut.

Do dużego garnka wlać śmietanę, wsypać cukier, cukier waniliowy. Gotować na małym ogniu 11 minut, mieszając od momentu wrzenia. Po zdjęciu z ognia ucierać przez chwilę drewnianą łyżką, wylać na mazurka i udekorować.

MAZUREK NA KRUCHYM CIEŚCIE

Składniki:

- 4 szklanki mąki krupczatki
- 4 żółtka
- 1 szklanka cukru pudru
- 1 kostka masła dobrej jakości

Wykonanie:

Z podanych, chłodnych składników zagniatamy ciasto. Mazurek składa się z dwóch rozwałkowanych placków przełożonych powidłami śliwkowymi. Całość nakłuwamy widelcem, pieczemy 30 minut w temperaturze 180°C. Dowolnie dekorujemy.



MAZUREK

Składniki na ciasto:

- 2 szklanki mąki
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 0,5 szklanki cukru
- 20 dag margaryny
- 3 żółtka
- 1 cukier waniliowy
- dżem lub powidła

Składniki na polewę:

- 0,5 kostki margaryny Kasia
- 4 łyżki cukru
- 2 łyżki wody
- 2 łyżki kakao

Wykonanie:

Z podanych składników zagnieść ciasto i włożyć na 30 minut do lodówki. Rozwałkować na wielkość formy podwyższając brzeg na 1,5 cm. Ponakłuwać ciasto widelcem. Upiec na rumiano. Po ostudzeniu wyłożyć dżem lub powidła. Składniki polewy roztopić nie dopuszczając do zagotowania. Rozlać polewę na dżem. Udekorować.



MAZUREK KRUCHY Z KAJMAKIEM

Składniki na ciasto:

- 2 szklanki mąki
- 1 kostka masła
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 żółtka

Składniki na masę:

- 2 szklanki śmietanki 12%
- 40 dag cukru
- 1 cukier waniliowy
- ¼ kostki masła
- 1 słoiczek dżemu morelowego

Wykonanie:

Ciasto kruche robimy jak na szarlotkę.

Masę kajmakową gotujemy ze śmietanki dokładnie wymieszanej z cukrem i cukrem waniliowym do momentu aż masa zacznie gęstnieć i zmniejszy się o połowę. Kajmak jest gotowy gdy kropla spuszczone na talerzyk krzepnie i nie lepi się przy dotknięciu. Masę po lekkim przestudzeniu utrzeć z masłem do gęstości śmietany.

Na upieczone kruche ciasto wykładamy marmoladę, następnie polewamy masą kajmakową.



MAZUREK KAWOWY

Składniki na ciasto:

- 2,5 szklanki mąki
- 150 g masła
- 0,5 szklanki cukru pudru
- 4 żółtka
- 1 łyżka śmietany 18%
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- białko do posmarowania

Składniki na masę:

- 1 szklanka mleka
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej
- 2 łyżki mocnej kawy parzonej
- 150 g masła

Dodatkowo: kolorowe lukry, kamyki, posypki.

Wykonanie ciasta:

Mąkę przesiewamy na stolnicę, łączymy z masłem. Dodajemy cukier puder, żółtka, śmietanę i proszek do pieczenia. Zagniatamy ciasto i dzielimy na dwie części. Jedną część ciasta rozwałkowujemy i wykładamy na blaszkę. Z drugiej części można zrobić warkocz na brzegi. Ciasto pieczemy 45 minut w 170°C.

Wykonanie masy:

Z mleka odlewamy 100 ml. Pozostałe mleko zagotowujemy z cukrem i kawą rozpuszczalną. W odlanym mleku mieszamy budyń. Wymieszana masę wlewamy do gotującego się mleka. Mieszymy i gotujemy 2 minuty. Studzimy. Masło ucieramy na puszystą masę, dodajemy po łyżce zimnego budyniu. Nadal ucierając wlewamy zimną kawę parzoną. Ucieramy.

Masę wykładamy na ciasto i dowolnie dekorujemy.



MAZUREK KAJMAKOWY

Składniki na ciasto:

- 150 g masła
- 1,5 szklanki mąki
- 3 łyżki cukru pudru
- Tłuszcz do formy
- 2 żółtka

Składniki na masę:

- 0,5 l mleka
- 2 szklanki cukru

Wykonanie ciasta:

Mąkę zagnieść z zimnym masłem, cukrem pudrem i żółtkami. Z ciasta uformować kulę, zawinąć w aluminiową folię i wstawić na godzinę do lodówki. Ciastem wylepić wysmarowaną tłuszczem formę. Wierzch ciasta ponakłuwać widelcem.

Piec 25 minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Wystudzić.

Wykonanie masy:

W płaskim rondelku gotować na małym ogniu mleko z cukrem, cały czas mieszając. Gdy kropla masy nie będzie rozlewać się na talerzu, zdjąć z ognia. Gdy masa zacznie stygnąć, wylać ją na upieczone ciasto. Jeszcze ciepły mazurek udekorować według własnego pomysłu bakaliami.



MAZUREK

Składniki na ciasto:

- 3 szklanki mąki
- 1 kostka margaryny
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 4 żółtka
- 1 - 2 łyżki śmietany
- Powidła lub dżem

Składniki na masę:

- 1 kostka masła 82%
- 1 puszka masy krówkowej

Składniki na pianę z białek:

- 4 białka
- ½ szklanki cukru pudru
- 1 łyżka maki ziemniaczanej

Bakalie (po 3 – 4 łyżki): orzechy włoskie, rodzynki, żurawina, płatki migdałowe.

Wykonanie:

Z podanych składników zagnieść ciasto i podzielić w proporcjach 3 do 1. $\frac{3}{4}$ ciasta rozwałkować, wyłożyć na blachę, posmarować dżemem i przykryć pianą ubitą z 4 białek. Piec około 30 - 40 minut.

Pozostałą część ciasta rozwałkować i również upiec na złoty kolor. Uwaga! Ta część będzie do kruszenia.

Masło utrzeć na puszystą masę i dodać porcjami masę krówkową. Gotową masę wyłożyć na ciasto z bezą i wyrównać.

Układać na sztorc kawałki pokruszonego placka. Tak przygotowanego mazurka posypać bakaliami i połączyć polewą czekoladową.



MAZUREK

Składniki na ciasto daktylowe:

- 175 dag daktyli namoczyć w 0,45 ml wody przegotowanej, jak ostygną zmiksować
- 170 g mąki
- 25 g cukru trzcinowego
- 2 łyżki melasy
- 1,5 łyżeczki sody
- 0,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 całe jajka
- 75 g mleka

Na ten placek skórka pomarańczowa i pocięte w kostkę daktylę, na wierzch dżem brzoskwiniowy.

Składniki na polewę:

- 0,25 g śmietany 36%
- 100 g masła
- 0,5 szklanki cukru trzcinowego

Gotujemy to na gęsty lukier. Jak ostygnie, polewamy ciasto daktylowe.

Składniki na ciasto kruche:

- 1,5 szklanki mąki
- 4 łyżki orzecha mielonego
- 1 kostka masła
- 3 żółtka

Kładziemy na placek. Smarujemy kremem toffi. Na to herbatniki smarowane powidłami śliwkowymi, na herbatniki rum i krem do przystrojenia.





POTRAWA Z JAJEK

2017 ROK



JAJCÓWA

Składniki:

- 0,5 litra mleka
- 250 ml spirytusu
- 250 g cukru
- 5 żółtek
- pół laski wanilii

Wykonanie:

Mleko i wanilię zagotować a następnie ostudzić.

Cukier i żółtka utrzeć, stopniowo dodając przestudzone mleko.

Gdy wszystko się połączy, powoli w małych ilościach dodawać alkohol.

JAJKA NADZIEWANE W MAJONEZIE

Składniki:

- 15 jaj ugotowanych na twardo
- 1 ugotowana marchewka
- 1 starty ogórek kiszony
- 20 dag szynki
- 10 dag startego sera żółtego
- 1 słoik majonezu
- 5 łyżeczek musztardy
- 1 łyżka chrzanu
- sól, pieprz - do smaku

Wykonanie:

Jajka przekroić na pół i wyjąć żółtka, dodać do nich sól, pieprz, 1 łyżkę chrzanu i 2 łyżeczki musztardy, wszystko utrzeć na masę i nadziać białka.

Do majonezu dodać 3 łyżeczki musztardy, wymieszać i połączyć jajka. Marchew i szynkę pokroić w kostkę i posypać majonez, na to zetrzeć ogórek i ser.



JAJKA FASZEROWANE ŁOSOSIEM I CHRZANEM

Składniki:

- 6 jaj ugotowanych na twardo
- 100 gram wędzonego łososa
- 1 łyżka tartego chrzanu
- 2 łyżki majonezu
- szczypta soli i pieprzu
- kiełki brokuła do dekoracji

Wykonanie:

Żółtka rozetrzeć z łososiem pokrojonym w drobną kostkę. Dodać chrzan i majonez, Przyprawić solą i pieprzem wedle uznania. Ozdobić kiełkami.

PASZTET JAJECZNY

Składniki:

- 15 jaj ugotowanych na twardo
- 3 jaja surowe
- 2 łyżki śmietany 18%
- 1 łyżka majonezu
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- 2 łyżki kaszy mannej
- sól, pieprz - do smaku

Wykonanie:

Wszystkie składniki mieszamy (jajko pokroić w kostkę lub zetrzeć na grubych oczkach tarki), doprawić solą i pieprzem. Przekładamy masę do wysmarowanej i wysypanej bułką tartą formy. Pieczemy w piekarniku w 180°C około 60 minut(do zrumienienia). Kroimy po wystudzeniu.



KOTLETY NADZIEWANE JAJKIEM

Składniki:

- 0,5 kg mięsa mielonego
- 1 - 2 jaja
- bułka tarta
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 5 - 6 jaj ugotowanych na twardo

Składniki na sos:

- Puszka ananasa
- 2 papryki dowolnego koloru
- 1 cebula
- puszka kukurydzy
- przecier pomidorowy lub ketchup
- sól, pieprz

Wykonanie:

Przygotować mięso tak jak na mielone. Wyrobić plastyczną masę. Obkładać jajka. Smażyć na patelni na złoty kolor.

Do sosu kroimy cebulę, papryki, ananasa, zaprawiamy ketchupem, dusimy.



JAJKA PO SZKOCKU

Składniki:

- 4 jaja ugotowane na twardo
- 0,5 kg mięsa mielonego + cebula, sól, pieprz, natka pietruszki, łyżeczka musztardy, jajo
- Mąka, jajo, bułka tarta do panierowania

Składniki na sos czosnkowy:

- 4 łyżki śmietany
- 2 łyżki majonezu
- 2 ząbki czosnku
- posiekany koperek
- sól, pieprz

Składniki na sos tatarski:

- 1 szklanka majonezu
- 2 korniszony
- 5 marynowanych grzybów
- 3 łyżki jogurtu naturalnego
- chrzan, musztarda, cukier, sól, pieprz do smaku

Wykonanie:

Mielone wyrobić z posiekana cebulą, musztardą, przyprawami i jajkiem. Podzielić na równe części. Ugotowane obrane jajo okleić mielonym mięsem, następnie usmażyć w panierce na głębokim tłuszczu.

Podawać na ciepło (z sosem musztardowym) lub zimno z sosami np. tatarskim lub czosnkowym.



JAJKA NADZIEWANE W SAŁATCE

Z SERA I ZIELONEGO GROSZKU

Składniki:

- 5 jajek
- 3 - 4 pieczarki
- łyżeczka tłuszczu
- 1 cebula
- 3 kwaszone ogórki
- mała puszka zielonego groszku
- 10 dag sera żółtego
- jabłko
- 4 łyżki majonezu
- Zielenina
- kwasek cytrynowy
- papryka

Wykonanie:

Ugotowane na twardo jaja obrać ze skorupki, skroić nożem z jednej strony na $\frac{1}{4}$ wysokości jajka, wyjąć żółtko, białko odłożyć. Pieczarki podsmażyć razem z cebulą i po przestudzeniu razem z żółtkami skręcić w maszynce. Masę przyprawić do smaku solą i pieprzem. Jeżeli jest zbyt sucha, dodać łyżkę śmietany. Napełnić masą miejsca po żółtkach, nakładając jej z małym czubkiem. Ogórki kwaszone obrać, pokroić na 2 - 3 części w poprzek. Łyżeczką wydrążyć z jednej strony część ogórka.

We wgłębienie ustawić nadziane jajka, nakładając na wierzch ściętą część białka.

Groszek odcedzić, dodać starty na grubej tarce ser, pokrojone w paski jabłko, wymieszać z częścią majonezu. Sałatkę przyprawić do smaku solą, cukrem i kwaskiem cytrynowym.

Ułożyć ją płasko na półmisku, pośrodku ustawić jedno obok drugiego jajka na postumentach z ogórków, oblać jajka majonezem, udekorować zieleniną, kawałkami papryki. Sałatkę posypać po wierzchu mielona słodka papryka.



SZYNKA JAJECZNA

Składniki:

- 0,75 kg mięsa z szynki - ugotować do miękkości z dodatkiem przypraw (sól, liść laurowy, ziele angielskie). Po ugotowaniu pokroić na małe paski – kawałki
- 8 jajek ugotować na twardo, obrać ze skorupki i pokroić na ósemki
- 10 jajek surowych rozmieszać, dodać sól, przyprawy

Wykonanie:

Wszystkie składniki razem połączyć - pokrojoną szynkę, ugotowane jajka połączyć i lekko wymieszać z surowymi jajkami. Można dodać pokrojony szczypiorek. Masę rozlać na blaszkę, na wierzch położyć krążki cebuli.

Zapiec w piekarniku około 1 godzinę w temperaturze 180°C.

Spożywać na zimno.



PASZTET

2018 ROK



PASZTET WIELKANOCNY

Składniki:

- ½ kg mięsa wieprzowego
- ½ kg mięsa wołowego
- 3 marchewki
- 2 cebule
- 1 jajko
- sól, pieprz

Wykonanie:

Mięso, marchew gotujemy, studzimy. Cebulę podsmażamy na złoty kolor. Mięso wołowe i część mięsa wieprzowego mielimy, drugą część kroimy w grubą kostkę, marchewkę kroimy, dodajemy przyprawy, jajko i szklankę wywaru mięsnego, wyrabiamy na jednolitą masę. Wykładamy na blaszkę. Pieczemy 1 godzinę w temperaturze 180°C. podajemy z żurawiną.

PASZTET Z SOCZEWICY

Składniki:

- 0,25 dag soczewicy czerwonej
- 3 marchewki
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 1 korzeń pietruszki
- ¼ selera
- 1 łyżka koncentratu pomidorowego
- 3 jajka
- olej
- przyprawy: sól, pieprz świeżo zmielony, chili, słodka papryka, imbir, curry

Wykonanie:

Soczewicę płuczemy pod wodą. Gotujemy do miękkości. Warzywa ścieramy na dużych oczkach i smażymy na oleju do miękkości, dodajemy koncentrat pomidorowy i zblendowaną soczewicę, przyprawiamy (musi być dość pikantne), dodajemy jajka. Pieczemy w keksówkach około 30 - 40 minut w temperaturze 180°C.



PASZTET DOMOWY

Składniki:

- 1 kg boczku
- 1 kg schabu
- 1 kg karkówki
- 1 kg podgardla
- 1 kg kurczaka
- 2 cebule
- 5 jaj
- 3 małe bułeczki
- sól, imbir, gałka muszkatołowa
- pieprz, marchew, seler, pietruszka
- 80 dag wątroby drobiowej
- smalec do smarowania blach

Wykonanie:

Mięsa podpiec i gotować do miękkości z warzywami. Po wyjęciu mięsa i warzyw, parzyć w wywarze wątróbki i na koniec moczyć bułki.

Wszystko zemleć (na drobnych oczkach) 3 razy. Doprawić do smaku. Na koniec ubić w malakserze dodając jajka.

Wyłożyć do korytek wysmarowanych grubo smalcem i wysypanych bułką tartą.

Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C około 1 godziny.



PASZTET MIĘSNO – PIECZARKOWY

Z GALARETKĄ

Składniki:

- 500 g ugotowanego mięsa, może być mieszane np. kurczak i indyk
- 500 g pieczarek
- 4 - 6 łyżek oliwy z oliwek
- 2 cebule
- 1 - 2 ząbki czosnku
- 2 małe jaja (osobno białka i żółtka)
- sól, pieprz
- gałka muszkatołowa
- majeranek

Składniki na galaretkę:

- 1 szklanka rosołu (sklarowanego)
- 2 płaskie łyżeczki żelatyny
- opcjonalnie kilka płatków migdałowych
- drobny szczypior

Wykonanie:

Pieczarki, cebulę i czosnek usmażyć na 2 łyżkach oliwy. Wystudzić. Mięso, usmażone pieczarki i cebule zmielić (lub zblendować). Wymieszać z oliwą i żółtkami.

Białka ubić, dodać do masy mięsnej. Całość delikatnie wymieszać, doprawić.

Wyłożyć do wysmarowanego oliwą naczynia lub aluminiowej foremki. Wierzch posmarować odrobiną oliwy. Piec około 1 godzinę w temperaturze 170- 180°C.

Żelatynę namoczyć w ¼ szklanki wody, pozostawić do napęcznienia. Wymieszać z gorącym wywarem.

Pasztet zalać zimną, tężejącą galaretką. Schłodzić.



PASZTET Z SOSEM CHRZANOWYM

Składniki:

- 2 kg karkówki wieprzowej
- ½ kg surowego boczku
- 3 cebule
- 10 dag wątróbki
- 5 jajek
- 2 łyżeczki soli
- świeżo zmielony pieprz
- 1/3 łyżeczki gałki muskatołowej
- 2 liście laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- bułka tarta
- tłuszcz do wysmarowania formy

Składniki na sos chrzanowy:

- 1 mały słoiczek chrzanu
- 6 łyżek śmietany 12%
- 1 łyżeczka cukru
- odrobina soku z cytryny

Wykonanie:

Mięso kroimy na małe kawałki. Na spodzie dużego garnka układamy boczek, następnie mięso wieprzowe i cebulę. Zagotowujemy na dużym ogniu z przyprawami, następnie mieszamy i dusimy pod przykryciem na małym ogniu aż do miękkości mięsa (1,5 godziny). Pod koniec dodajemy wątróbkę i gotujemy około 3 minuty. Mięso odcedzamy, studzimy i trzykrotnie mielimy. Dodajemy przyprawy, jajka i mieszamy. Przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Posypujemy bułką tartą. Pieczemy około 80 minut w temperaturze 170°C.



PASZTET WIELKANOCNY

Składniki:

- 1 kg łopatki wieprzowej
- ½ kg surowego boczku
- ½ kg wątróbki drobiowej
- 3 - 4 cebule
- włoszczyzna
- plastry wędzonego boczku (do wyłożenia formy)
- 2 jajka
- gałka muskatołowa, liść laurowy, ziele angielskie
- smalec
- sól, pieprz
- 2 czerstwe bułki

Wykonanie:

Boczek i łopatkę kroimy w średnią kostkę, podsmażamy na smalcu w garnku pod przykryciem. Następnie podlewamy wodą 2 cm powyżej składników. Dodajemy włoszczyznę, ziele angielskie, liść laurowy i pieprz. Przykrywamy i gotujemy aż zmięknie. Cebule podsmażamy na smalcu, następnie dodajemy wątróbkę i dusimy. Mięso i wątróbkę zostawiamy do ostygnięcia. Bułkę moczymy w wywarze z mięsa. Mielimy mięso, wątróbkę, bułkę i warzywa (oprócz pora) 2 razy na większych oczkach, ostatni raz na mniejszych. Białka ubijamy na sztywną pianę. Żółtka dodajemy do masy, doprawiamy solą, pieprzem i gałką. Dokładnie mieszamy, dodajemy ubite białka. Formę wykładamy plasterami boczku, tak żeby wystawały poza formę. Wykładamy pasztet, wierzch przykrywamy wystającymi plasterami boczku. Pieczemy około 1 godziny w temperaturze 180°C. Dobra rada: Jeśli masa na pasztet wydaje ci się za sucha dodaj trochę wywaru.



PASZTET WARZYWNY Z INDYKIEM

Składniki:

- 1 opakowanie (450 g) zupy jesienno - zimowej Hortex
- 300 g mięsa z udźca indyka
- 2 szklanki ugotowanej kaszy jaglanej na sypko (około 15 dag suchej kaszy)
- 1 spora cebula
- 1 szklanka wody
- 4 łyżki oleju
- 3 łyżki masła orzechowego
- 3 łyżki ciemnego sosu sojowego
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 4 liście laurowe
- 1 łyżeczka słodkiej wędzonej papryki w proszku
- ½ łyżeczki suszonego lubczyku
- 1/3 łyżeczki świeżo startej gałki muszkatołowej
- ½ łyżeczki mielonego kminu
- sól
- świeżo zmielony czarny pieprz
- do foremki: 4 łyżki bułki tartej i 4 łyżki oleju

Wykonanie:

Obrana cebulę pokrój na drobną kostkę. Na dużej patelni rozgrzej olej, dodaj cebulę i często mieszając smaż przez 2 minuty, aż zacznie się szklić. Dodaj zupę jesienno - zimową Hortex, ziele angielskie i liście laurowe, wlej sos sojowy oraz szklankę wody. Doprowadź do wrzenia, następnie gotuj na średnim ogniu, aż płyn prawie całkowicie odparuje, a warzywa będą bardzo miękkie (nie zapomnij o dość częstym mieszaniu). Ugotuj mięso z indyka w osolonej wodzie. Garnek z warzywami zestaw z ognia. Usuń liście laurowe i ziele angielskie. Dodaj masło orzechowe, mięso i połowę kaszy jaglanej. Dopraw papryką w proszku, lubczykiem, gałką i kminem oraz solą i pieprzem. Wszystko zmiksuj na jednolitą masę. Dodaj pozostałą kaszę jaglaną. Wszystko dokładnie wymieszaj. Masę przełóż do formy wysmarowanej olejem i wysypanej tartą bułką - na dnie foremki powinna być jej gruba warstwa. Pasztet polej dwiema łyżkami oleju. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180°C i zapiekaj przez 45 minut, aż wierzch będzie ładnie przypieczony. Wyjmij z piekarnika i odstaw na co najmniej kilka godzin (a najlepiej na całą noc) do wystudzenia i stężenia.



PASZTET DOMOWY

Składniki:

- 1 cały kurczak
- 1 kg boczku wieprzowego
- 0,5 kg podgardla surowego
- 0,30 kg wątróbki drobiowej
- 3 marchewki
- 1 korzeń pietruszki
- ¼ selera
- 2 cebule
- przyprawy: sól, pieprz świeżo zmielony, liść laurowy, ziele angielskie, ½ łyżeczki gałki muskatołowej, majeranek

Wykonanie:

Kurczaka gotujemy w jednym garnku. Boczek i podgardle dzielimy na mniejsze kawałki i wkładamy do drugiego garnka z warzywami, gotujemy do miękkości. Studzimy wszystko, mielimy dwukrotnie. Pieczemy w foremkach około 50 minut.

Składniki na sos chrzanowy:

- Jajka ugotowane na twardo
- Szcypior
- Natka pietruszki
- Majonez
- Chrzan
- Sól
- Pieprz
- 1 cytryna

Wykonanie:

Żółtka ucieramy z sokiem z cytryny, białka kroimy na drobna kostkę, mieszamy z majonezem, chrzanem i drobno pokrojonym szczypiorem i natką pietruszki. Doprawiamy solą i pieprzem.





ZUREK

2019 ROK



ŻUREK ŚWIĄTECZNY

Składniki:

- woda
- zakwas żuru
- boczek wędzony
- kiełbasa
- jajka
- pieczarki
- ziele angielskie
- liść laurowy
- czosnek
- majeranek
- sól
- cebula
- szczypiorek

Wykonanie:

Do gotującej wody włożyć przyprawy (bez majeranku i szczypiorku), dodać pokrojona w słupki i przesmażoną wędlinę, pieczarki i cebulę, chwilę pogotować i wlać zakwas mieszając. Posypać szczypiorkiem i dodać majeranek. Można włożyć pokrojone jajka w dużą kostkę lub nałożyć połówki do bulionówki. Doprawiamy do smaku chrzanem według uznania.

ŻUR WIELKANOCNY

Składniki:

- 15 dag wędzonego boczku
- kiełbasa
- 0,5 l żuru
- jajka gotowane
- pieprz, sól, majeranek, ząbek czosnku

Wykonanie:

Z boczku i kiełbasy ugotować wywar, przecedzić. Do wywaru wlać żur, zagotować. Doprawić do smaku. Włożyć pokrojony boczek, kiełbasę i jajka.



ŻUREK

Składniki:

- zakwas na żur
- kiełbasa biała parzona (wyrób własny)
- kiełbasa wędzona swojska (wyrób własny)
- jaja

Wykonanie:

Ugotować wywar z białej kiełbasy, dodając do niego:

suszone grzyby, czosnek, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek, chrzan, sól, pieprz, opcjonalnie Vegeta lub kostka rosołowa (według uznania).

Następnie dołożyć podsmażoną wędzoną kiełbasę i wlać zakwas na żur.

Przetgotować, jeśli jest zbyt rzadki można zaciągnąć mąką.

Podawać z ugotowanym na twardo jajem.

ŻUREK NA WĘDZONCE

Składniki:

- warzywa: marchew, pietruszka, seler
- ½ kg wędzonki
- około 20 dag wędzonego boczku
- 0,5 l koncentratu żurku
- przyprawy
- 6 ugotowanych jajek
- 2 ząbki czosnku
- śmietanka do zabielenia
- 5 sztuk białej kiełbasy

Wykonanie:

Do garnka wlewamy około 3 l wody, dodajemy warzywa (marchew w paski, seler, pietruszka w całości). Wkładamy wędzonkę (w tym przypadku swojska szynka) w całości, zaś boczek drobniutko kroimy w kosteczkę. Gotujemy około 1,5 godziny. Dodajemy koncentrat żurku (0,5 l) i białą kiełbasę. Gotujemy jeszcze pół godziny. Pod koniec gotowania dodajemy zmiążdżony czosnek i ugotowane, pokrojone jajka. Ugotowaną wędzonkę kroimy w kostkę. Zabielamy śmietanką.



BARSZCZ WIELKANOCNY

Składniki:

- ½ kg żeberek wędzonych
- ½ kg kiełbasy białej
- ½ kg kiełbasy wędzonej
- 5 l wywaru mięsnego
- 5 jajek
- łyżka chrzanu
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 3 liście laurowe
- 5 ziaren pieprzu
- 2 łyżki majeranku
- ½ l kwaśnej śmietany

Wykonanie:

Żeberka obgotować, kiełbasę sparzyć, pokroić i dodać do wywaru po czym wszystko zagotować. Dodać resztę przypraw, a na końcu dodać śmietanę.

MIESZANKA WIELKANOCNA NA BAZIE ŻURU

Składniki:

- szynka
- wędliny
- karkówka
- jajka
- ser utarty
- wiórki chrzanu
- wiórki masła
- sól, pieprz
- bułka pszenna
- żur



ŻUREK

Składniki:

- 3 litry wody
- 30 dag wędzonego boczku
- 4 parzone białe kiełbasy
- około 30 dag tartego chrzanu
- 1 duży ząbek czosnku
- 2 liście laurowe
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- Vegeta i pieprz do smaku
- 5 ugotowanych na twardo jajek
- 250 ml śmietany 18%
- 1 łyżka mąki pszennej
- ½ szklanki zakwasu do żuru

Wykonanie:

Wywar należy przygotować dzień wcześniej. W garnku zagotować wodę, dodać pokrojony w bardzo drobną kostkę wędzony boczek, przetarty przez praskę ząbek czosnku, liście laurowe, ziele angielskie, chrzan. Doprawiamy Vegetą i pieprzem. Zagotować i odstawić na noc. Kolejnego dnia sprawdzić ostrość wywaru, zagotować i dodać w zakwas. Przygotować zawiesinę z mąki i śmietany, zabielić żurek. W osobnych garnkach ugotować jajka i zagrzać białą kiełbasę. Przygotowane jajka i białą kiełbasę pokroić i dodać do zupy.



ŻUREK

Składniki:

- 500 ml zakwasu na żurek
- 1,5 l wody
- 500 g białej kiełbasy
- 300 g wędzonego boczku
- 100 g marchewki
- 50 g pietruszki
- 3 ząbki czosnku
- 100 g cebuli
- łyżka majeranku
- 4 ziarenka czarnego pieprzu
- 2 ziarenka ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 200 ml śmietany 18%
- sól i pieprz
- 4 ugotowane jajka

Wykonanie:

Marchew, pietruszkę, cebulę i czosnek obieramy, zalewamy wodą, wrzucamy ziele angielskie, pieprz i listki laurowe.

Dodajemy kiełbasę i boczek. Po czym gotujemy wszystko na wolnym ogniu pod przykryciem przez około 30 minut.

Warzywa i mięso wyciągamy, marchewkę kroimy w plasterki i odkładamy (dodajemy ją potem do zupy). Kiełbasę kroimy w plasterki, a boczek w kostkę.

Mięso podsmażamy na patelni z dodatkiem cebuli.

Do wywaru wlewamy zakwas oraz śmietanę przeznaczoną do zup i sosów (hartujemy ją przedtem gorącym wywarem).

Wrzucamy kiełbasę i boczek. Doprawiamy całość solą i dodajemy majeranek.

Gotujemy jeszcze przez 10 minut. Następnie wrzucamy marchew. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Podajemy z pokrojonym jajkiem nam twardo.



ŻUREK KUJAWSKI

Składniki na zakwas:

- ½ l wody
- 60 g mąki żytniej
- 3 ząbki czosnku
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 2 liście laurowe

Wykonanie:

Mąkę zalewamy letnią wodą i mieszamy, dodajemy przyprawy i odstawiamy w ciepłe miejsce na 4 - 5 dni. Mieszymy raz dziennie.

Składniki na żur:

- 1,5 l wywaru warzywnego
- 2 laski białej kiełbasy parzonej
- 200 g boczku wędzonego
- 1 cebula
- 3 ziemniaki (pokrojone w kostkę)
- 2 ząbki czosnku
- 3 liście laurowe
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- majeranek, chrzan, czosnek, pieprz, sól do smaku

Wykonanie:

W garnku gotujemy wywar z boczkiem, liściem laurowym i zielem angielskim. Po ugotowaniu wywaru wszystko wyciągamy i odkładamy do wystudzenia. Ziemniaki kroimy w kostkę i gotujemy do miękkości. Kiełbasę z boczkiem i cebulą podsmażamy i dodajemy do wywaru. Gotujemy 5 minut. Następnie wlewamy zakwas i doprowadzamy do wrzenia. Doprawiamy zmiążdżonym czosnkiem, majerankiem, chrzanem, solą i pieprzem do smaku. Podajemy z jajkiem ugotowanym na twardo.



ŻUREK WIELKANOCNY

Składniki na zakwas:

- 500 ml przegotowanej wody (chłodnej)
- 6 łyżek mąki żytniej typ 2000
- 5 ząbków czosnku
- 4 listki laurowe
- 10 ziaren ziela angielskiego

Wykonanie:

Do czystego słoika wlewamy wodę, następnie dodajemy wszystkie składniki: mąkę, czosnek, listki laurowe oraz ziele angielskie. Po wymieszaniu składników przykrywamy słoik gazą i odstawiamy w ciepłe, lecz zacienione miejsce. Należy pamiętać, by co dzień zamieszać zakwas drewnianą łyżką. Po 3 dniach zakwas zaczyna ładnie pachnieć, natomiast gotowy do przygotowania żurku będzie dopiero po 7 - 8 dniach.

Składniki na żur:

- 1,5 l wody
- 2- 3 cebule
- 300 g kiełbasy (najlepiej białej)
- 250 g wędzonki
- 125 ml śmietany kremówki
- 2 łyżki tłuszczu do smażenia
- 2 łyżki chrzanu
- 10 ziaren pieprzu, 1 łyżka majeranku
- sól, pieprz
- 4 jajka ugotowane na twardo

Wykonanie:

Wędzonkę oraz kiełbasę należy zaparzać w wodzie, nie dopuszczając do zagotowania przez około 30 minut. Po zaparzeniu wędzonki i kiełbasy wyjmujemy ją do ostygnięcia, a następnie kroimy w kosteczkę i podsmażamy na patelni wraz z cebulą. Na powstałym wywarze z wędzonki i kiełbasy powstanie żurek wielkanocny. Zawartość patelni dodajemy do wywaru, doprawiając chrzanem, majerankiem, solą i pieprzem. na koniec dodajemy dobrze wymieszany zakwas oraz śmietanę. Żurek należy zagotować.



ŻUREK WIELKANOCNY

Składniki na zakwas:

- 1 szklanka żytniej mąki razowej
- skórka chleba razowego
- 4 - 5 ząbków czosnku
- sól
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 4 liście laurowe
- 1 litr letniej, przegotowanej wody

Wykonanie:

Wsyp mąkę do szklanego naczynia i rozmieszaj z odrobiną wody. Następnie do zawiesiny dodaj resztę składników. Wymieszaj, przykryj czystą lnianą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 4 - 5 dni. Tak przygotowany zakwas można przechować w lodówce nawet do dwóch tygodni.

Składniki na żur:

- kiełbasa biała surowa
- wędzony boczek
- zakwas
- majeranek
- sól
- pieprz
- ziele angielskie
- liść laurowy
- czosnek

Wykonanie:

W garnku zalewam wodą kiełbasę, ziele angielskie, liść laurowy, czosnek oraz skórę od boczku wędzonego. Gotuję około 20 minut. Wyjmuję białą kiełbasę, kroję drobniej, natomiast boczek kroję i smażę na patelni. Kiełbasę i boczek dodaję do wywaru, gotuję 5 minut. Wlewam zakwas, doprawiam majerankiem, solą i pieprzem. Gotuję jeszcze przez 10 minut.



ŻUREK WIELKANOCNY

Z PODGRZYBKAMI

Składniki:

- 600 g surowej białej kiełbasy
- 2 - 4 kapelusze suszonych podgrzybków
- włoszczyzna
- główka czosnku
- 2 łyżki suszonego majeranku
- 1 łyżka mąki pszennej
- 1 - 2 łyżki gęstej kwaśnej śmietany 18%
- sól, pieprz, 500 ml dobrej jakości zakwasu na żurek

Wykonanie:

W małym rondelku umieść 2-4 kapelusze suszonych podgrzybków i zalej 200 ml gorącej wody. Mocz je w ten sposób 15 minut.

Żurek potrzebuje dużej ilości czosnku. Wyząbkuj go. Białą kiełbasę włóż do garnka i zalej 1,8 l zimnej wody. Doprowadź do wrzenia i zbierz szumowiny. Włóż marchewkę, pietruszkę, seler, łyżkę suszonego majeranku, kilka zmiażdżonych ziaren pieprzu i łyżeczkę soli. Wlej wodę z moczenia grzybów, oczywiście z grzybami.

Dodaj lekko zmiażdżone ząbki czosnku. Zmniejsz ogień i gotuj 30 - 40 minut.

10 minut przed końcem nakłuj kiełbasę, aby uwolniła smaki do wywaru. Gdy wywar jest gotowy, wyjmij wszystkie składniki. Do zupy wlej zakwas. Pamiętaj, zacznij od małej ilości i dolewaj wg uznania.

Kiełbasę pozbaw skóry i pokrój. W szklance rozpuść mąkę z niewielką ilością wody, dodaj 2 łyżki śmietany i zahartuj chochlą zupy. Zamieszaj i wlej do zupy. Wrzuć do żurku kiełbasę i podgrzybki. W tym momencie można doprawić wg własnych upodobań.



ŻUREK WIELKANOCNY

Składniki na zakwas:

- 10 dag mąki żytniej
- 0,5 l wody przegotowanej
- czosnek
- pieprz
- liść laurowy

Składniki na żur:

- 2,5 l wody
- pęczek włoszczyzny
- 0,5 l zakwasu żuru
- 3 kiełbasy białe (małe)
- 1 laska kiełbasy wędzonej
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 jajka ugotowane
- 30 dag boczku wędzonego
- sól
- majeranek
- pieprz czarny
- czosnek do smaku

Wykonanie:

Do garnka wkładamy włoszczyznę i zalewamy wodą. Do wywaru dodajemy kiełbasę białą, wędzoną i gotujemy na małym ogniu. Po ugotowaniu wywaru przecedzamy. Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć, dodać boczek, pokroić kiełbasę, razem lekko obsmażyć. Dodać do wywaru, wszystko zagotować przez 5 minut. Następnie wlewamy zakwas do wywaru i gotujemy.

Na koniec doprawiamy do smaku solą, pieprzem, chrzanem, majerankiem i czosnkiem.

Na głęboki talerz układamy połówkę jajka i zalewamy żurem i kawałkami obsmażonej kiełbasy i boczkiem.



CHLEBEK DO ŻURKU

Składniki:

- 1 kg mąki pszennej
- 1,5 szklanki mąki żytniej
- 1,5 szklanki otrębów
- 10 dag drożdży
- 4 szklanki wody
- 1,5 łyżki soli
- mała łyżeczka cukru
- 7 łyżek siemienia lnianego
- 7 łyżek słonecznika
- 2 łyżki dyni

Wykonanie:

Wszystkie suche składniki wsypać do miski. Wlać wodę i drożdże. Wszystko razem mieszamy. Przykrywamy ręcznikiem i odstawiamy na 20 minut. Ciasto dzielimy na pół i dodajemy odrobinę mąki. Potem formujemy dwa chlebki. Wkładamy do foremek i odkładamy na 20 minut. Na koniec wkładamy do piekarnika nagrzanego do 190 °C na 60 minut.







AD 2021