

Pasta Jajeczna

Jajko zetrzeć na tarce ,
rzodkiewkę pokroić w kostkę,
dołożyć kiełki rzodkiewki
i kawałki łososia dodać
majonez, sól i pieprz do smaku
i wymieszać.

Jajka faszerowane

7 jajek
majonez
chrzan
sól, pieprz

Jajka ugotować na twardo i obrać z skorupki.
Ugotowane jajka zafarbować w barwniku spożywczym
lub w ugotowanych buraczkach.

Następnie jajka przekroić na pół i wyjąć żółtko.
Do żółtka dodać trochę majonezu i chrzanu,
sól i pieprz do smaku. Następnie faszerujemy
jajka i dekorujemy dowolnie.

Smacznego

Pasztet z jajkiem

1 kg mięsa mielonego

1 cebula

3 jajka

Pieprz

3 łyżki Majeranku

Wyrabiamy do smaku i pieczemy w piekarniku

Zupa Wielkanocna

5 litrów wody

Ziele angielskie

Liść laurowy

0,50 kg wędzonej szynki

0,30 kg boczku wędzonego

0,50 kg wędzonej kiełbasy

5 słoiczków chrzanu

1,5 litra śmietany 18%

Jajka gotowane pokrojone w talarki

Sól do smaku

Ocet do smaku

Ślimaki w sosie żurawinowo – czosnkowym z jajkiem w koszulce

Składniki

- 200 g ugotowanych ślimaków
- 300 g żurawin (mogą być mrożone)
- 125 ml czerwonego wytrawnego wina
- 4 ząbki czosnku
- 1 łyżka posiekanego koperku
- Sól
- 300 g makaronu
- Jajka

Sposób przygotowania

Żurawiny przesmażamy, dodajemy do nich posiekany, utarty z solą czosnek i wino. Gotujemy razem przez 10 minut, dodajemy ślimaki, podgrzewamy. Makaron gotujemy. Jajko wbijamy na chochlę i zanurzamy we wrzątku z łyżką octu i soli. Gotujemy ok. 2 min. Układamy warstwami makaron, ślimaki, jajko w koszulce. Podajemy na gorąco w małych kokilkach posypane koperkiem.

Smacznego.

PASZTET WIELKANOCNY Z JAJKIEM

Składniki

- 500 g łopatki wieprzowej
- 500 g szynki wieprzowej
- 300 g podgardla wieprzowego
- 300 g wątróbki wieprzowej
- 500 g boczku
- 100 g suszonych grzybów
- 5 jajek
- 100 ml słodkiej śmietany 30%
- włoszczyzna: 2 marchewki, 1 pietruszka, ½ niedużego selera
- 2 cebule
- 2 czerstwe bułki pszenne
- ziele angielskie, liść laurowy
- sól, czarny pieprz, gałka muskatołowa

Namocz grzyby co najmniej kilka godzin przed przygotowaniem pasztetu. Obierz i pokrój na kawałki włoszczyznę. Mięso obsmaż na smalcu tak, by się zarumieniło (krótko, na dużym ogniu). Obsmażone mięso, grzyby, włoszczyznę, a także ziele angielskie i liść laurowy (po kilka sztuk) przełóż do garnka i zalej zimną wodą tak, by wszystkie składniki znalazły się tuż pod jej powierzchnią. Duś je na małym ogniu do miękkości. Dodaj do garnka oczyszczoną wątróbkę i gotuj jeszcze kwadrans. Cebulę pokrój w pióra i podsmaż na patelni na złocisty kolor. Bułki namocz w wywarze z mięsa. Wszystkie składniki zmiel starannie w maszynce do mięsa z sitkiem o drobnych otworach. Dodaj do nich żółtka, śmietanę i wyrób na gładką masę. Białka ubij na sztywną pianę. Delikatnie wymieszaj ją z mięsną masą, uprzednio dodając sól, gałkę muskatołową i świeżo zmielony pieprz. Przełóż masę do natłuszczonych i przyprószonych bułką tartą foremek keksowych. Dla uzyskania na wielkanocnym stole spektakularnego efektu możesz zatopić w masie kilka ugotowanych na twardo i obranych ze skorupki jajek. Piecz wielkanocny pasztet w nagrzanym do 160°C piekarniku przez 90 minut. Smacznego

Przepis na żurek tradycyjny wielkanocny z jajem!!!

Podane proporcje powinny wystarczyć na 8-12 porcji.

- 5 litrów bulionu
- 1 litr zakwasu żytniego
- 7 białych kiełbas (surowe)
- 400 g boczku
- 2 duża cebula
- 4 łyżeczki chrzanu
- 4 ząbki czosnku
- 4 łyżki śmietany 30% lub 36%
- suszony, starty majeranek
- sól i pieprz do smaku
- do podania koniecznie ugotowane na twardo jajka!!!

Przygotowanie żurku

1. Zaczynam od pogrzenia bulionu.
2. Na patelni podsmażam pokrojony w kosteczkę boczek, a kiedy zacznie się z niego wytapiać tłuszcz, dodaję posiekaną w kostkę cebulę i smażę na średnim ogniu, aż boczek i cebula ładnie się zrumienią.
3. Do gorącego bulionu dodaję zawartość patelni, a także białą kiełbasę w całości i gotuję wywar na małym ogniu przez ok. 30-40 minut do czasu, aż zyska wyraźny mięsny smak i aromat.
4. Do tak przygotowanej bazy dodaję zakwas (dobrze rozmieszany). Na początek jedynie połowę, żeby żurek nie wyszedł zbyt kwaśny. W razie potrzeby dolewaj zakwas do uzyskania pożądanego smaku.
5. Następnie do garnka dodaję rozgnieciony lekko ząbek czosnku, dwie małe łyżeczki chrzanu i przede wszystkim majeranek. Majeranek w ilości mniej więcej jednej łyżki stołowej w trakcie dodawania do zupy mocno rozcieram w dłoniach, dzięki czemu uwalnia się bardzo dużo aromatów. Majeranku w żurku nigdy za wiele :)
6. Zupę gotuję w ten sposób jeszcze przez kilka minut na niewielkim ogniu, a na sam koniec, już po zdjęciu garnka z ognia, dodaję śmietanę. Pamiętaj o tym, że trzeba ją koniecznie zahartować kilkoma łyżkami gorącego żuru, a dopiero potem wlewać do garnka.
7. Przed podaniem kroję kiełbasę w plasterki, a zupę doprawiam solą i pieprzem do smaku.

Smacznego!!!

Rolada Serowa Z Jajkiem

Masa serowa.

-5 jaj

- 300 g sera żółtego popartego drobno

- 6 łyżek majonezu

Wszystkie składniki wymieszać i wlać na blaszkę 30 x 30 cm . Wyłożona papierem do pieczenia piec 20 minut na 200 stopni ciasto schłodzić.

Masa mięsna

600-800 g mielonego

2 jaja

sól

pieprz

czosnek mielony

bułka tarta

Wszystkie składniki mieszany i nakładamy na upieczone ciasto

Jajka do rolady

6 sztuk gotujemy na twardo i układamy na roladę.

Zwijamy roladę z jajami i pieczemy 45 minut na 180 stopni.

Dodatkowo sos

1 ogórek świeży bez nasion drobno pokrojony

4 rzodkiewki drobno pokrojone

Koper pokroić drobno

Szczypiorek pokroić drobno

Jogurt gęsty 5 łyżek

Majonez 2 łyżki

Pieprz

Sól

Wymieszać składniki.

Smacznego!!

Jajka po szkocku

4 jaja ugotowane na twardo

Pół kg mięsa mielonego + Cebula, pieprz, sól, natka pietruszki, łyżeczka musztardy, jajo

Mąka, jajo, bułka tarta do panierowania

Mielone wyrobić z posiekaną 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 na zimno z sosami, np. tatarskim lub czosnkowym.

Sos czosnkowy:

4 łyżki śmietany

2 łyżki majonezu

2 ząbki czosnku

Posiekany koperek

Sól, pieprz

Sos tatarski:

Majonez 1 szklanka

Korniszony 2 sztuk

Marynowane grzyby 5 sztuk

Jogurt naturalny 3 łyżki

Chrzan, Musztarda, cukier, sól, pieprz do smaku

ZUPA CHRZANOŁA

- 2 pory
- 2 korzenie pietruszki
- 2 małe ziemniaki
- 0,5 selera
- 2 l. wody
- 200 ml kremówki
- 200 g wędzonego boczku

Przyprawy: 1 tygiółka majeranku, 1 zielek wrota, 1 liść laurowy, 2 ziarna ziela angielskiego, 4 ziarna czarnego pieprzu, 4 tygiły tartego chrzanu, sól, pieprz.
• Dodatkowo: jajko na twardo, szczyptęk.

Boczek pokroj' u drobno kostę, wruci na patelnię i smaży przez kilka minut do chrupkości. Wtedy ^(opiecz z ziemniakami) sęgnij' z patelni. Warynę ^(opiecz z ziemniakami) obierz dobrze, pokroj', przysmaż na patelni na tł. smażył mę boczku. Po kilku minutach przetoż smażone warynę do garnka. Tę je uolę, dodaj' majerankę, liść laurowy, ziele angielskie i pieprz. Wtedy użygnij' ziele angielskie i liść laurowy, dodaj' obrane i pokrojone u kostkę ^{ziemniaki} warynę. Gotuj' około 20 minut, po czym zmiknij' zupę blenderem. Do zupy dodaj' śmietankę i chrzan, wymieszaj' i pomownie zmiknij', dopraw' i doprowad do smaku. Do zupy dodaj' jajko na twardo i kawałki boczku. Uolekuj' ~~zmiknionym~~ pokrojonym szczyptękiem.

KOTLETY JAJECZNE Z SOSEM

Składniki:

1. Jajka
2. Szczypiorek
3. Koper
4. Pietruszka
5. Bułka tarta
6. Sól i pieprz
7. Czosnek



Wykonanie

Jajka ugotować na twardo posiekać drobno dodać, szczypiorek i pietruszkę pokroić drobno, do tego dodać 1 jajko surowe. Bułkę tartą namoczoną, sól i pieprz, czosnek, wszystko razem wyrobić i formować kotleciki obtoczyć w bułce i smażyć na maśle.

Przygotowanie sosu

Składniki:

1. Rzodkiewka
2. Świeży ogórek
3. Chrzan
4. Jogurt grecki
5. Majonez,
6. Szczypiorek

Wykonanie

Rzodkiewkę i ogórka zetrzeć na drobno następnie dodać pokrojony szczypiorek, jogurt, majonez, chrzan, sól i pieprz. Wszystkie składniki wymieszać.

Marchewka z ciasta francuskiego

Składniki:

1. Ciasto francuskie
2. Jajka 4 szt.
3. Szczypiorek
4. Pęczek szczypiorku
5. Majonez
6. Koperek
7. Przyprawy- sól, pieprz

Przygotowanie:

Z ciasta upiec rurki. Z jajek zrobić pastę. Następnie rurki wypełnić pastą jajeczną. Koperek ustroić jak nać marchewki.



Naleśnikowe roladki z jajkiem i awokado

Składniki:

- 1 dojrzałe awokado
- 3 jajka ugotowane na twardo
- 3 ogórki konserwowe
- pół cebuli czerwonej
- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżeczka musztardy dijon
- 2 łyżki jogurtu greckiego
- garść kopru
- garść cebuli dymki
- sól i pieprz do smaku



Wykonanie:

Usmaż delikatnego naleśnika z zatopionym w cieście jadalnym bratkiem, a następnie wypełnij go kremowym farszem z dojrzałego awokado, trzech jajek na twardo, ogórków konserwowych, czerwonej cebuli, majonezu, musztardy dijon, jogurtu greckiego oraz świeżego koperku i dymki, doprawionym solą i pieprzem do smaku.

Smacznego!

Tarta z jajkiem i białą kielbasą

Składniki na kruche ciasto:

- 200g mąki pszennej (najlepiej krupczatki)
- pół kostki masła (100g)
- duże jajko
- pół łyżeczki soli
- 1-2 łyżki śmietany 18%

Składniki na nadzienie:

- 1 opakowanie (400g) kielbasy białej z szynki Kurpiowskie Specjały od ZM Pekpol
- 3 cebule
- 3 ząbki czosnku
- 3 jajka ugotowane na twardo
- 2 łyżki oleju
- sól
- pieprz

Składniki na sos:

- 75g kwaśnej śmietany
- 2 jajka
- 1-2 łyżki chrzanu
- 250g mascarpone
- 2 łyżki świeżych posiekanych ziół (np. natki pietruszki, szczypiorku)
- sól
- pieprz

Sposób przygotowania:

TARTA:

1. Mąkę wymieszać z solą i dodać zimne masło w kawałkach. Posiekać całość nożem lub zmiksować w robocie, aż powstanie taki mokry piasek. Dodać jajko, zagnieść ponownie. W razie gdyby ciasto się nie kleiło dodawać stopniowo śmietanę. Włożyć ciasto do lodówki na 30 minut.
2. Nagrząć piekarnik do 200 st.C
3. Wyjąć ciasto z lodówki i je rozwałkować. Wykleić nim formę na tartę. Ponakłować ciasto widelcem, aby nie wyrosło. Na wierzchu ciasta położyć papier do pieczenia i obciążyć je fasolą lub grochem.
4. Tartę włożyć do piekarnika na 15 minut, (powinna się lekko zezłocić) po tym czasie wyjąć tartę z piekarnika i ostrożnie zdjąć fasolę/groch i papier do pieczenia.
5. Po wyjęciu zmniejsz temperaturę piekarnika do 180 stopni.

Nadzienie:

1. Cebule kroimy w kostkę a białą kielbasę w plasterki.
2. Na patelni rozgrzewamy olej i wrzucamy pokrojaną cebulę, którą należy zeszklić, następnie wrzucamy do cebuli kielbasę i smażymy do jej zarumienienia. Na koniec dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek, smażymy jeszcze chwilę i doprawiamy solą i pieprzem.

Sos:

1. Do miski wbijamy jajka, dodajemy śmietanę, mascarpone i chrzan.

2. Pokroić zioła, dodać do masy jajecznej i doprawić solą i pieprzem, dobrze wymieszać.

Po przygotowaniu wszystkiego bierzemy upieczoną tartę na którą wykładamy podsmażone nadzienie, które zalewamy masą jajeczną.

Tartę wkładamy do piekarnika na ok. 10 minut (180 stopni).

Po tym czasie wyjmujemy z piekarnika i wkładamy do masy plasterki jajek. Tartę ponownie wstawiamy do piekarnika i zapiekamy jeszcze ok. 20-25 minut.

Na koniec pamiętaj!

Przed podaniem posypujemy świeżo posiekanymi ziołami!

Można podawać na ciepło lub zimno!

Smacznego!

• PRZEPIS KASZUBSKI •

JAYO Z MAYONEZEM,

KOSOSEM, FILET Z

ANCHOIS, KAWIOREM

CZARNYM I CZERWONYM

(ULUBIONY PRZEPIS
MARYNARZY)

Salatka z makaronem ryzowym

Składniki:

- 6 szt. jajek
- 200g makaronu ryżowego
- 200g szyszki konserwowej
- 150g twarogu sera
- puszka kukurydzy
- 4 szt. ogórka konserwowego
- pęczek rzodkiewki
- majonez
- musztarda
- por
- sól i pieprz.

Makaron gotujemy. Studzimy.

Jajka gotujemy na twardo.

Wszystkie składniki kroimy w kosteczkę,
ser ścieraemy na tarce.

Wszystkie składniki mieszamy, dodajemy
do smaku sól, pieprz i musztardę.

Dodajemy majonez.

Smacznego! 

Roladki "Wielkanocne"

Składniki:

Mięso mielone

Jajka

Ser żółty

Szynka, lub boczek wędzony

Przyprawy: sól, pieprz, rosnele, szczypiór

Sos chrzanowy:

Majonez - 100g

Chrzan - 50g

Śmietana 18% - 100g

Musztarda - 1 łyżeczka

Sól - 0,5g + pieprz - 0,5g + celerek 0,5g + kwasu cytry 2g

Sposób przygotowania:

Mięso mielone włożyć do miski, przyprawić przyprawami: sól, pieprz, rosnele, majeranek, mielone wyrobić

Następnie uformować kulke, rozłożyć na dłoni, posypać ser żółty zmieszany ze szczypiorem, położyć ugotowane jajko, uformować roladkę która owijamy szynką lub boczkiem wędzonym. Układaemy w żaroodpornym naczyniu. Pieczemy w 180-200°C około 60 min

Gmacnego