kulinarne inspiracje z 5 blogów

Wielkanoc 2014

BLOGI

Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA

Wstęp

Tradycyjnie ZT „Kruszwica" S.A. wraz z serwisem zPierwszegoTloczenia.pl zachęcają do Wielkanocnego gotowania z naszym Świątecznym e-bookiem kulinarnym 2014:)

Autorzy 5-ciu blogów kulinarnych dzielą się pomysłami na świąteczne przysmaki, są to:

- Dorota Bigo z bloga „Superstyler",
- Katarzyna Kusior i Urszula Osadzińska, autorki bloga „Wszędobylskie",
- Agnieszka i Tomasz Krach, prowadzący blog „Na Krachym spodzie",
- Paweł Łukasik i Grzegorz Targosz z bloga „Gotowanie z pasją",
- Dorota Rożańska z bloga „Ugotujmy to".

W wydobywaniu tych wspaniałych smaków, swoją rolę mają oczywiście produkty

ZT „Kruszwica" S.A.: Olej Kujawski z pierwszego tłoczenia, linia Kujawski ze Smakiem i margaryna Palma z Kruszwicy.

Życzymy Smacznych Świąt Wielkanocnych w pięknej, wiosennej atmosferze!

Spis treści

Przystawki

s. 16 Domowe sosy do mięs: majonez, chrzan, pikantny sos cebulowy

s. 18 Galantyna z kurczaka pieczona z bakaliami

s. 20 Marynowana pierś z kaczki na zimno na sałacie

s. 22 Wegetariański pasztet z grzybów

s.24 Dwuwarstwowy pasztet mięsno-warzywny

s. 26 Schab w galarecie z wina przekładany chrzanem

Sałatki

s. 42 Sałatka ziemniaczana ze słonecznikiem

s. 44 Sałatka słoneczna

s. 46 Sałatka z nowalijek

s. 48 Sałatka z trzech kolorów papryki i mortadeli

s. 50 Sałata z grzanką, bekonem, jajkiem, awokado i roszponką

s. 52 Sałatka z gruszkami i bekonem

Zupy

s. 60 Zupa chrzanowa

s. 62 Krem jarzynowy z prażonym słonecznikiem

s. 64 Zielona zupa z ziemniaków, groszku i bazylii

s. 66 Staropolski żur z białą kiełbasą i wędzonym boczkiem oraz jajkami przepiórczymi

s. 68 Zupa z żółtej papryki z zapieczoną grzanką i jajkiem przepiórczym w koszulce

s. 70 Krem z brokułów i sera pleśniowego

Dania główne

s. 74 Polędwiczki z sarny z żurawiną

s. 76 Schab pieczony faszerowany śliwką i jabłkiem

s. 78 Pieczony schab faszerowany wędzoną słoniną z sosem chrzanowo-jajecznym

s. 80 Zapiekanka z kurczaka i warzyw

s. 82 Złocista biała kiełbasa zapiekana z cebulą i czosnkiem

s. 84 Pieczony kurczak z szałwią nadziewany farszem z wątróbek drobiowych z pietruszką

Ciasta

s. 96 Mazurek makowy

s. 98 Sernik wielkanocny na domowym serze

s. 100 Ciasto „Fale Dunaju"

s. 102 Miniserniczki

s. 104 Babka cytrynowa z borówkami i cytrynowym lukrem

s. 106 Babka czekoladowa z kawą i kardamonem

Spis treści

Przystawki

s. 28 Pasta z wędzonej makreli

s. 30 Salsa z wędzonego łososia

s. 32 Jajka z trójkolorowym nadzieniem

s. 34 Kruche babeczki z jajecznicą w posypce ze szczypiorku

s. 36 Pasztet drobiowy w cieście nadziewany jajkami na twardo

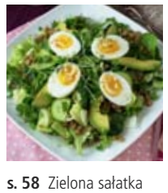
s. 38 Tartaletki orzechowo-gruszkowe

s.40 Wytrawny tort ptysiowy łososiowo-szpinakowy

Sałatki

s. 54 Surówka z cykorii, jajka i kwaśnego jabłka

s. 56 Sałatka z czerwonej kapusty, buraków, białej fasoli i gotowanej kiełbasy z majonezem


s. 58 Zielona sałatka z jajkiem i soczewicą

Zupy

s. 72 Krem z marchwi i pieczonej papryki

Dania główne

s. 86 Schab pieczony faszerowany białą kiełbasą

s. 88 Tarta à la świąteczny żur z białą kiełbasą, jajkiem na twardo i majerankiem

s.90 Dorsz w porach w cieście francuskim

s. 92 Kurczak w piwie

s. 94 Pieczony schab w sosie jabłkowym

Ciasta

s. 108 Babka z herbatą earl grey

s. 110 Mazurek z suszonych śliwek z czekoladą w posypce z płatków migdałowych

s. 112 Bułki drożdżowe z kandyzowanymi owocami

s. 114 Jabłecznik bez pieczenia z karmelem i bitą śmietaną

www.superstyler.pl/kuchnia

Dorota Bigo

Kocha eksperymentować ze wszystkim, co da się zjeść. Nie uznaje zasad, że konkretnych smaków nie da się połączyć, a jeśli rzeczywiście tak jest, to musi przekonać się na własnej skórze. Jeśli mogłaby, mieszkałaby koło meksykańskiego targu, gdzie sprzedają papryczki chili. Pasję do jedzenia łączy z zamiłowaniem do fotografowania, a efekty publikuje na SuperStylerze. Zawodowo zajmuje się e-marketingiem, studiowała w Krakowie, Paryżu i Warszawie, co zaowocowało dyplomem z dziennikarstwa.

Przystawki

s. 16 Domowe sosy do mięs: majonez, chrzan, pikantny sos cebulowy

s. 18 Galantyna z kurczaka pieczona z bakaliami

s. 20 Marynowana pierś z kaczki na zimno na sałacie

s. 22 Wegetariański pasztet z grzybów

Sałatki

s. 42 Sałatka ziemniaczana ze słonecznikiem

Zupy

s. 60 Zupa chrzanowa

Dania główne

s. 74 Polędwiczki z sarny z żurawiną

s. 76 Schab pieczony faszerowany śliwką i jabłkiem

Ciasta

s. 96 Mazurek makowy

s. 98 Sernik wielkanocny na domowym serze

www.wszedobylskie.blogspot.com

Katarzyna Kusior & Urszula Osadzińska

Katarzyna Kusior (Kats)
Mam 34 lata i z zawodu jestem prawnikiem. Obecnie mieszkam w Zakopanem, gdzie staram się korzystać z bliskości gór i poznawać tamtejszy cudowny folklor – uczę się tańczyć w zespole góralskim. Jednak moją największą pasją jest gotowanie, przyjmowanie gości i ich karmienie, czyli to, co według mnie tygryski lubią najbardziej :-). Prowadzenie bloga to dla mnie przede wszystkim dobra zabawa, a zarazem doskonalenie umiejętności. Poza tym blog to świetny pretekst do spotkań z Lulą.

Urszula Osadzińska
Z wykształcenia jestem pedagogiem specjalnym, a na co dzień matką Polką i kurą domową połączoną z pasjonatką fotografii. W myśl zasady, że jemy oczami, staram się jak najlepiej pokazać na zdjęciu to, co wcześniej przygotuje Kats. Sama też chwytam w ręce garnki i gotuję, najchętniej potrawy, które są proste i szybkie w przygotowaniu. Największą frajdą podczas przygotowania zdjęć jest nasza wspólna zabawa oraz wymyślanie ciekawych aranżacji i dekoracji, które często same wykonujemy.

Przystawki

s. 24 Dwuwarstwowy pasztet mięsno-warzywny

s. 26 Schab w galarecie z wina przekładany chrzanem

Sałatki

s. 44 Sałatka słoneczna

s. 46 Sałatka z nowalijek

s. 48 Sałatka z trzech kolorów papryki i mortadeli

Zupy

s. 62 Krem jarzynowy z prażonym słonecznikiem

Dania główne

s. 78 Pieczony schab faszerowany wędzoną słoniną z sosem chrzanowo-jajecznym

s. 80 Zapiekanka z kurczaka i warzyw

Ciasta

s. 100 Ciasto „Fale Dunaju"

s. 102 Miniserniczki

www.nakrachymspodzie.blogspot.com

Agnieszka & Tomasz Krach

Wspólnie z żoną od prawie dwóch lat prowadzimy blog kulinarny Na krachym spodzie. Początkowo robiliśmy to wyłącznie dla siebie, traktując pojawiające się tam przepisy jako swoisty notes. Z czasem projekt urósł, więc zaczęliśmy prezentować go szerszej publiczności. Gotujemy i fotografujemy, bo w ten sposób realizujemy swoje pasje, a pisanie o tym jest już naturalną konsekwencją. Staramy się udowodnić, że przy niewielkim nakładzie sił i środków można urozmaicić swoją codzienną dietę i sprawić, że każdy posiłek będzie czymś wyjątkowym. Bo przecież różnica między przygotowaniem zwykłego obiadu, a czegoś niecodziennego, często sprowadza się po prostu do tego, że trzeba mieć pomysł na to niecodzienne. Sam czas przygotowania jest porównywalny. Mamy ambicję, by nasz blog był miejscem, w którym tego typu niecodzienne pomysły będzie można znaleźć.

Prywatnie jesteśmy małżeństwem wychowującym dwójkę wspaniałych dzieciaków: Zosię i Olka. Od miesiąca mieszkamy w pięknym drewnianym domu na wsi pod Zgierzem i nie możemy doczekać się prawdziwej wiosny, żeby oglądać budzącą się do życia przyrodę. Agnieszka jest anglistką, ja prowadzę niewielką firmę.

Przystawki

s. 28 Pasta z wędzonej makreli

s. 30 Salsa z wędzonego łososia

Sałatki

s. 50 Sałata z grzanką, bekonem, jajkiem, awokado i roszponką

s. 52 Sałatka z gruszkami i bekonem

s. 54 Surówka z cykorii, jajka i kwaśnego jabłka

Zupy

s. 64 Zielona zupa z ziemniaków, groszku i bazylii

Dania główne

s. 82 Złocista biała kiełbasa zapiekana z cebulą i czosnkiem

Ciasta

s. 104 Babka cytrynowa z borówkami i cytrynowym lukrem

s. 106 Babka czekoladowa z kawą i kardamonem

s. 108 Babka z herbatą earl grey

www.gotowaniezpasja.pl

Paweł Łukasik & Grzegorz Targosz

Gotowanie z Pasją to ewenement na rynku polskich blogów kulinarnych, gdyż jest to najprawdopodobniej pierwszy blog prowadzony wyłącznie przez mężczyzn (Pawła i Grześka). Paweł Łukasik odpowiada za gotowanie oraz tworzenie nowych kulinarnych przepisów. Grzegorz Targosz to pasjonat fotografii, który zajmuje się częścią wizualną strony oraz jest twórcą wszystkich zdjęć, które są na niej zamieszczane.

Paweł Łukasik
Z wykształcenia ekonomista. Swój wolny czas od lat dzieli pomiędzy dwie pasje: prowadzenie gier fabularnych z przyjaciółmi (tzw. role-playing game) oraz gotowanie. Na blogu Gotowanie z Pasją odpowiada za gotowanie i tworzenie nowych kulinarnych przepisów.

Grzegorz Targosz
Od wielu lat jego pasją jest fotografia. Absolwent Otwartego Studium Fotografii Politechniki Krakowskiej. Posiada również duże doświadczenie w tworzeniu stron internetowych oraz grafiki komputerowej. Dba o stronę wizualną bloga oraz jest twórcą wszystkich zdjęć.

Przystawki

s. 32 Jajka z trójkolorowym nadzieniem

s. 34 Kruche babeczki z jajecznicą w posypce ze szczypiorku

s. 36 Pasztet drobiowy w cieście nadziewany jajkami na twardo

Sałatki

s. 56 Sałatka z czerwonej kapusty, buraków, białej fasoli i gotowanej kiełbasy z majonezem

Zupy

s. 66 Staropolski żur z białą kiełbasą i wędzonym boczkiem oraz jajkami przepiórczymi

s. 68 Zupa z żółtej papryki z zapieczoną grzanką i jajkiem przepiórczym w koszulce

Dania główne

s. 84 Pieczony kurczak z szałwią nadziewany farszem z wątróbek drobiowych z pietruszką

s. 86 Schab pieczony faszerowany białą kiełbasą

s. 88 Tarta à la świąteczny żur z białą kiełbasą, jajkiem na twardo i majerankiem

Ciasta

s. 110 Mazurek z suszonych śliwek z czekoladą w posypce z płatków migdałowych

www.ugotujmyto.pl

Dorota Rożańska

Na prowadzenie bloga namówiły mnie przyjaciółki, które przez kilka lat powtarzały, że powinnam dzielić się swoją kulinarną pasją z innymi. Z pomocą małżonka, który pomaga mi w sprawach technicznych, dwa lata temu zamieniłam słowa w czyny. Praca nad blogiem to tak naprawdę pełen dodatkowy etat, ale jakimś cudem udaje mi się do dzisiaj godzić to z normalną pracą zawodową.

Uwielbiam eksperymentować w kuchni, zwłaszcza z pieczeniem chleba i bułek, a kiedy wpadnie mi w ręce jakiś nowy, ciekawy przepis, nie potrafię myśleć o niczym innym. Wciąż szukam nowych inspiracji, czytam, podpatruję innych, a swoje pomysły testuję na rodzinie i znajomych.

Przystawki

s. 38 Tartaletki orzechowo-gruszkowe

s. 40 Wytrawny tort ptysiowy łososiowo-szpinakowy

Sałatki

s. 58 Zielona sałatka z jajkiem i soczewicą

Zupy

s. 70 Krem z brokułów i sera pleśniowego

s. 72 Krem z marchwi i pieczonej papryki

Dania główne

s. 90 Dorsz w porach w cieście francuskim

s. 92 Kurczak w piwie

s. 94 Pieczony schab w sosie jabłkowym

Ciasta

s. 112 Bułki drożdżowe z kandyzowanymi owocami

s. 114 Jabłecznik bez pieczenia z karmelem i bitą śmietaną

Dorota Bigo
www.superstyler.pl/kuchnia

Domowe sosy do mięs: majonez, chrzan, pikantny sos cebulowy

Składniki:

Majonez:

2 żółtka

500 ml oleju Kujawski z pierwszego tłoczenia

2 łyżeczki musztardy dijon

1-2 łyżeczki soku z cytryny

sól

pieprz

Chrzan:

200 g korzenia chrzanu

½ jabłka

1-3 łyżki śmietany 18%

2-3 łyżki soku z cytryny

cukier

Pikantny sos cebulowy:

4 cebule

3 łyżki brązowego cukru

2 łyżeczki octu

woda

sól

pieprz kajeński

Czym byłoby mięsiwo bez sosów? Są wisienką na torcie, ujmując sprawę kulinarnie. Oto propozycje domowych sosów do mięs.

Wykonanie:

Majonez

Do miski wkładamy żółtka, musztardę, sól i pieprz. Mieszamy trzepaczką lub miksujemy do uzyskania jednolitej konsystencji. Dodajemy olej Kujawski po kropli, cały czas mieszając. Na koniec dodajemy sok z cytryny.

Chrzan

Korzeń chrzanu oraz obrane jabłko ścieramy na małych oczkach tarki. Dodajemy śmietanę do uzyskania pożądanej gęstości, następnie sok z cytryny i cukier do smaku.

Pikantny sos cebulowy

Cebulę kroimy na pióra, podsmażamy. Posypujemy cukrem i mieszamy, aż się skarmelizuje. Dolewamy wodę do wysokości cebuli, dodajemy przyprawy. Wszystko blendujemy i w razie potrzeby odparowujemy sos.

Dorota Bigo
www.superstyler.pl/kuchnia

Galantyna z kurczaka pieczona z bakaliami

Składniki:

1,5 kg kurczaka
150 g wątróbki
250 g tłustego boczku
300 g innego mięsa (np. indyka, cielęciny, wieprzowiny)
3 łyżki oleju Kujawski z pierwszego tłoczenia
2 ząbki czosnku
cebula
50 g rodzynek
50 g suszonych moreli
50 g żurawiny
jajko
100 g tartej bułki
słodka papryka
tymianek
sól i pieprz

Galantyna to świetna alternatywa dla pasztetów – można w pyszny sposób pozbyć się resztek mięs, wygląda imponująco na świątecznym stole i jest obłędna w smaku.

Wykonanie:

Kurczaka luzujemy, czyli ostrożnie usuwamy kości. Nacieramy solą, pieprzem i tymiankiem. Na patelni przesmażamy boczek oraz mięso i czosnek. Na oleju Kujawskim smażymy wątróbkę z cebulką. Solimy na sam koniec. Podsmażone mięso z boczkiem i wątróbkę z cebulką mielimy dwukrotnie w maszynce na małych oczkach.

Rodzynki namaczamy w gorącej wodzie, morele kroimy i razem z żurawiną dodajemy do masy mięsnej. Doprawiamy. Dodajemy jajko i połowę bułki, mieszamy, w razie potrzeby dodajemy jeszcze bułkę, aż masa sama będzie spadać z łyżki.

Kurczaka rozkładamy na desce. Tam, gdzie widoczna jest tylko skóra, można położyć mięso delikatnie odcięte z piersi. Do kurczaka wkładamy farsz i zwijamy w rulon, który zawijamy w folię aluminiową posmarowaną olejem Kujawskim. Pieczemy około 2 godz. w piekarniku nagrzanym do 170°C. Po odchyleniu folii skórka powinna być przypieczona.

Galantynę podajemy na zimno pokrojoną w plastry.

Dorota Bigo
www.superstyler.pl/kuchnia

Marynowana pierś z kaczki na zimno na sałacie

Składniki:

500 g piersi z kaczki

50 g rodzynek

4 łyżki miodu

3 ząbki czosnku

łyżeczka octu balsamicznego

3 łyżki oleju Kujawski z pierwszego tłoczenia

sałata roszponka

sól, pieprz

Kaczka od niedawna jest moim ulubionym mięsem. Zawsze wydawało mi się, że jest trudno dostępna oraz że trudno ją przygotować. Zmieniłam zdanie, gdy ją spróbowałam. Kaczka marynowana w miodzie i rodzynkach ma nieco słodkawy, świąteczny smak, a jej delikatne mięso na pewno wyróżni się wśród pasztetów i wędlin.

Wykonanie:

Kaczkę myjemy, ostrym nożem nacinamy skórę w kratkę, solimy i pieprzymy. Smażymy na patelni skórą w dół, aż tłuszcz się wytopi, następnie minutę na drugiej stronie. Kaczkę przekładamy do naczynia żaroodpornego. Do sosu na patelni dodajemy połowę miodu i połowę rodzynek, chwilę gotujemy. Sosem zalewamy piersi.

Pieczemy piersi z kaczki w temperaturze 180°C około pół godziny, następnie wyciągamy z piekarnika i dajemy odpocząć 10 min. Jeszcze ciepłe piersi kroimy na plastry i zanurzamy w marynacie przygotowanej z miodu, oleju Kujawskiego, rodzynek, octu balsamicznego i czosnku. Kaczkę podajemy na zimno na sałacie, w towarzystwie sosu z pieczenia.

Porada:

Do smażenia dobrze jest naciąć skórę kaczki ostrym nożem. Wbijamy końcówkę noża na głębokość około milimetra i tniemy skórkę na ukos w jedną i drugą stronę, aż powstanie kratka.

Dorota Bigo
www.superstyler.pl/kuchnia

Wegetariański pasztet z grzybów

Składniki:

750 g mrożonych grzybów

1 cebula

1 marchewka

3 ząbki czosnku

2 jajka

100 g bułki tartej

2 łyżki oleju Kujawski z pierwszego tłoczenia

2 łyżeczki soli

2 łyżeczki pieprzu

garść majeranku

garść tymianku

W dzieciństwie zdecydowanie wolałam święta Bożego Narodzenia niż Wielkanoc, gdyż kojarzyła mi ona się ze stołem uginającym się od wszelkiego rodzaju mięsiwa. Ja natomiast fanką wędlin i mięs nie byłam. Wychodząc więc naprzeciw osobom, które nie jedzą mięsa lub go nie lubią, proponuję wegetariański pasztet z grzybów.

Wykonanie:

Grzyby gotujemy w osolonym wrzątku do miękkości około 20 min. Na oleju Kujawskim smażymy pokrojoną w pióra cebulę, posiekany czosnek oraz pokrojoną w kostkę marchew. Grzyby oraz przesmażone warzywa mielimy dwukrotnie w maszynce na małych oczkach. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem.

Do masy dodajemy żółtka, przyprawy i połowę bułki tartej, mieszamy.

Z białek ubijamy pianę i delikatnie mieszamy z masą. W razie potrzeby dodajemy jeszcze bułkę tartą – masa powinna mieć konsystencję jak pasztet mięsny, czyli powinna sama spadać z łyżki.

Pasztet pieczemy w 180°C około 1,5 godz. W połowie pieczenia można włączyć termoobieg. Jest gotowy, gdy skórka na górze jest mocno spieczona.

Porada:

Aby pasztet nie opadł, po zakończeniu pieczenia nie otwierajmy piekarnika. Należy go tylko nieco uchylić i włożyć łyżkę drewnianą w szparę tak, aby stygł powoli.

Katarzyna Kusior & Urszula Osadzińska
www.wszedobylskie.blogspot.com

Dwuwarstwowy pasztet mięsno-warzywny

Składniki:

Warstwa warzywna:

1 brokuł
1 kalafior zielony
1 papryka zielona
garść liści bazylii i mięty
2 jajka
sól, pieprz
2 ząbki czosnku
pęczek dymki

Warstwa mięsna:

500 g łopatki wieprzowej
300 g boczku surowego
2 udka z kurczaka
200 g wątróbki drobiowej
1 bułka pszenna
1 duża cebula
sól, pieprz
1 liść laurowy
5 ziaren ziela angielskiego
1 ząbek czosnku
gałka muszkatołowa
4 jajka

Dodatkowo:

2 łyżki margaryny Palma z Kruszwicy
3 duże papryki czerwone

Pasztet to bardzo tradycyjne danie wielkanocne, warto jednak trochę je „podkręcić", dodając warstwę ze swoich ulubionych warzyw. Wpłynie to nie tylko na smak dania, ale także na jego stronę estetyczną.

Wykonanie:

W dużym rondlu rozpuścić margarynę Palmę i włożyć umyte mięso wieprzowe, drobiowe i boczek. Dusić, podlewając delikatnie wodą wraz z solą, pieprzem, zielem angielskim i liściem laurowym, aż do miękkości mięsa. Dołożyć pokrojoną cebulę i wątróbkę. Dusić razem około 7 min.

Mięso przestudzić, obrać z kości i zmielić dwukrotnie wraz z namoczoną bułką pszenną. Dodać jajka oraz do smaku gałkę, sól i pieprz. Wyrobić. Przełożyć do wysmarowanej margaryną formy keksowej. Na warstwie mięsnej ułożyć upieczoną w piekarniku i obraną czerwoną paprykę. Kalafior i brokuł ugotować w osolonej wodzie.

Zmielić dwukrotnie z papryką zieloną. Zioła bardzo drobno posiekać na pastę. Dodać do warzyw, doprawić, wbić jajka i dobrze wyrobić, wyłożyć na poprzednie warstwy. Piec w temperaturze 200°C przez 1,5 godz.

Katarzyna Kusior & Urszula Osadzińska
www.wszedobylskie.blogspot.com

Schab w galarecie z wina przekładany chrzanem

Składniki:

Zalewa:

2 l wody

½ szklanki soli

2 łyżeczki pieprzu

2 łyżeczki pieprzu ziołowego

5 ząbków czosnku

2 liście laurowe

5 ziarenek ziela angielskiego

2 łyżki majonezu

Galareta:

1 l białego wytrawnego wina

6 łyżeczek żelatyny

1 kg schabu

słoiczek chrzanu tartego

Schab do galarety przygotowuję, gotując go w zalewie, ale można oczywiście upiec go w piekarniku, uprzednio nacierając przyprawami według własnego uznania. Dla wielu moich znajomych tak przygotowane mięso jest daniem obowiązkowym w okresie Wielkanocy. Zalewę polecam także do innego rodzaju mięsa. Ugotowane w ten sposób mięso świetnie smakuje na kanapkach.

Wykonanie:

Wszystkie składniki zalewy umieścić w garnku i włożyć do niej umyte mięso. Wstawić na ogień i od chwili zagotowania się zalewy gotować jeszcze przez 15 min. Odstawić w chłodne miejsce na około 24 godz. Kolejnego dnia ponownie gotować mięso w zalewie przez 15 min. od chwili zagotowania się. Mięso wyciągnąć z zalewy, wystudzić i pokroić w cienkie plastry.

Każdy plaster posmarować chrzanem i zawinąć w rulon. Żelatynę rozpuścić w podgrzanym winie. Schab ułożyć w naczyniu warstwami, dla dodania koloru można włożyć plastry pomidora pomiędzy warstwy mięsa. Zalać winem z żelatyną. Schłodzić w lodówce. Podawać z sokiem z cytryny.

Porada:

Podczas podgrzewania wina z żelatyną należy pamiętać, by nie zagotować wywaru, bo galareta się nie zsiądzie.

Agnieszka & Tomasz Krach
www.nakrachymspodzie.blogspot.com

Pasta z wędzonej makreli

Składniki:

200 g wędzonej makreli

4 łyżki oleju Kujawski z pierwszego tłoczenia

4 łyżki śmietany kremówki (36%)

2 łyżeczki musztardy dijon

sok wyciśnięty z połowy cytryny

pęczek koperku

Prosta i smaczna propozycja przygotowana przy założeniu, że nie potrzeba wielu skomplikowanych składników, żeby przygotować smaczny posiłek. Tym razem wystarczy wędzona makrela i kilka dodatków, które idealnie się z nią komponują. Odrobina wysiłku pozwala stworzyć smaczną alternatywę dla gotowych wędlin, w których często jest więcej dodatków niż mięsa. Połączenie intensywnego smaku wędzonej ryby z kwaśnym sokiem z cytryny i ostrą musztardą daje efekt, który powinien zadowolić nawet najbardziej wybredne podniebienia.

Wykonanie:

Przed wymieszaniem wszystkich składników makrelę należy oczyścić z ości i skóry. Następnie miksujemy razem rybę z wszystkimi – oprócz koperku – dodatkami. Na koniec siekamy koperek i już bez użycia miksera mieszamy z gotową pastą. Idealnie smakuje podana na grzance lub bagietce.

Porada:

Wybór świeżej makreli ma kluczowe znaczenie dla smaku potrawy. Świeża makrela powinna pachnieć dymem, bez żadnej kwaśnej nuty. Warto zwrócić uwagę na kolor mięsa przy kręgosłupie – jeśli jest czerwone, to znak, że ryba jest nieświeża.

Agnieszka & Tomasz Krach
www.nakrachymspodzie.blogspot.com

Salsa z wędzonego łososia

Składniki:

100 g wędzonego łososia

pęczek szczypiorku

4 plasterki cytryny

2 łyżki oleju Kujawski z pierwszego tłoczenia

¼ łyżeczki białego octu winnego

Oto przepis w kategorii „Prostota przede wszystkim", czyli taki, jakie lubimy najbardziej. Tylko trzy główne składniki (plus przyprawy oczywiście) i niczego więcej nie potrzeba, a efekt gwarantowany! Idealne do świeżego białego pieczywa, na przykład w drugi dzień świąt, kiedy lekko przejedzeni po pierwszym dniu szukamy lekkiej odmiany.

Wykonanie:

Łososia kroimy w drobną kostkę, szczypiorek drobno siekamy. Cytrynę – oczywiście wcześniej obraną ze skórki – również kroimy w grubą kostkę. Polewamy olejem i octem i dokładnie mieszamy. To wszystko!

Porada:

Wiecie, że z cytryny przekrojonej wzdłuż, a nie w poprzek, można wycisnąć ręcznie zdecydowanie więcej soku? Metoda sprawdzona empirycznie, ale oczywiście możecie sprawdzić sami, robiąc proste doświadczenie.

Paweł Łukasik & Grzegorz Targosz
www.gotowaniezpasja.pl

Jajka z trójkolorowym nadzieniem

Składniki:

Farsz czerwony:

2 jajka

2 łyżki tłustego sera twarogowego

łyżka śmietany 18%

łyżka przecieru pomidorowego

5 kropli tabasco

sól, pieprz

Farsz żółty:

2 jajka

2 łyżki tłustego sera twarogowego

łyżka śmietany 18%

łyżka tartego sera żółtego

½ łyżeczki curry

sól, pieprz

Farsz zielony:

2 jajka

2 łyżki tłustego sera twarogowego

łyżka śmietany 18%

łyżka posiekanego szczypiorku

łyżka posiekanej natki pietruszki

sól, pieprz

Jajka, którymi dzielimy się składając życzenia, nie muszą być zawsze takie same. Stąd pomysł na trójkolorowy farsz. Każdy kolor odpowiada za inny smak i każdy przygotowuje się w ciągu przysłowiowej sekundy. Oczywiście dla bezpieczeństwa i zachowania tradycji część jajek możemy zostawić bez żadnych modyfikacji, aby zwolennicy tradycji też znaleźli coś dla siebie na świątecznym stole.

Wykonanie:

Gotować jajka w osolonej wodzie przez 9 min. Przelać zimną wodą, obrać ze skorupek, przekroić na połówki i wyciągnąć żółtka (można je wykorzystać w innym przepisie).

Farsz czerwony: wymieszać twaróg ze śmietaną, przecierem pomidorowym, tabasco i doprawić odrobiną soli i pieprzu, a następnie dokładnie wymieszać. Nakładać łyżeczką na jajka w miejsce żółtka.

Farsz żółty: wymieszać twaróg ze śmietaną, żółtym serem utartym na drobnych oczkach oraz curry i doprawić odrobiną soli i pieprzu, a następnie dokładnie wymieszać. Nakładać łyżeczką na jajka w miejsce żółtka.

Farsz zielony: wymieszać twaróg ze śmietaną, posiekanymi ziołami oraz doprawić odrobiną soli i pieprzu, a następnie dokładnie wymieszać. Nakładać łyżeczką na jajka w miejsce żółtka.

Paweł Łukasik & Grzegorz Targosz
www.gotowaniezpasja.pl

Kruche babeczki z jajecznicą w posypce ze szczypiorku

Składniki:

Składniki na ciasto:

125 g margaryny Palma z Kruszwicy

250 g mąki pszennej

1 żółtko

2 łyżki zimnej wody

szczypta soli

szczypta gałki muszkatołowej

Składniki na farsz:

16 jajek

2 łyżki margaryny Palma z Kruszwicy

garść szczypiorku (lub rzeżuchy)

sól, pieprz

Jajecznica jest naszym klasycznym polskim śniadaniem, a jajko symbolem nowego życia wszechobecnym podczas świąt wielkanocnych. Dlatego nie trzeba było długo szukać pomysłu, jak oddać w tym daniu wielkanocny klimat. Tak powstała wersja jajecznicy zainspirowana mazurkiem, czyli podawana w kruchych babeczkach. Jest to ciekawa przekąska, prezentująca klasyczną jajecznicę w wielkanocnym klimacie.

Wykonanie:

Zimną margarynę poszatkować, dodać mąkę, szczyptę soli, szczyptę gałki muszkatołowej, żółtko i dwie łyżki zimnej wody, a następnie wymieszać, wyrobić kulę, zawinąć w folię i wstawić do lodówki na ok. 45 min. Rozwałkować ciasto, nałożyć na małe foremki (ok. 16 sztuk), ponakłuwać widelcem i piec ok. 10-15 min. na złoty kolor w piekarniku nagrzanym do 180°C. Następnie ostudzić i wyciągnąć z foremek.
Przygotować farsz. Podgrzać margarynę Palmę, dodać roztrzepane jajka, doprawić solą i pieprzem i smażyć, aż się zetną. Napełnić babeczki jajecznicą i posypać posiekanym szczypiorkiem.

Porada:

„Codzienny" szczypiorek możemy z powodzeniem zastąpić rzeżuchą, która jest symbolem nowego życia.

Paweł Łukasik & Grzegorz Targosz
www.gotowaniezpasja.pl

Pasztet drobiowy w cieście nadziewany jajkami na twardo

Składniki:

500 g filetów z piersi kurczaka

500 g filetów z podudzia indyka

500 g mrożonego groszku

250 g mąki pszennej

150 g margaryny Palma z Kruszwicy

500 ml bulionu warzywnego

9 jajek

½ szklanki śmietany 18%

100 g twardego sera żółtego

2 łyżki oliwy

1 łyżka masła

sól, pieprz

Wielkanoc to ważne święto dla polskiej tradycji, ale jest to też czas, gdy w kuchni i przy świątecznym stole spotykają się pokolenia. Dzięki połączeniu tradycji naszych babć z nowoczesnością wnucząt powstają nowe wersje znanych dań. Takim daniem jest pasztet, ale zapieczony w cieście. Zamiast tradycyjnie, można podać go z ćwikłą.

Wykonanie:

Margarynę Palmę pokroić, dodać mąkę, szczyptę soli, żółtko i dwie łyżki zimnej wody, a następnie wyrobić, zawinąć w folię i wstawić do lodówki na 45 min. Mięso pokroić i zmielić, wymieszać ze startym serem, śmietaną, mrożonym groszkiem oraz dwoma białkami z jajek i doprawić solą oraz pieprzem.

Ugotować na twardo 6 jajek w osolonej wodzie, ostudzić i obrać ze skorupek. Masę mięsną ułożyć w natłuszczonej podłużnej brytfance, następnie ułożyć jajka i na nich drugą porcję mięsa. Wstawić do pieczenia na 40 min. w temperaturze 180°C, ostudzić i wyciągnąć z brytfanki.

Rozwałkować ciasto, ułożyć upieczony pasztet, przykryć ciastem i zalepić, a następnie posmarować dwoma roztrzepanymi żółtkami. Wykroić otwór w cieście, aby mogła uchodzić para wodna, a następnie piec ok. 30 min. w temperaturze 180°C do zapieczenia się ciasta. Ułożyć pasztet na półmisku i podawać pokrojony na ciepło lub na zimno.

Dorota Rożańska
www.ugotujmyto.pl

Tartaletki orzechowo-gruszkowe

Składniki:

200 g mąki pszennej

100 g margaryny Palma z Kruszwicy

1 żółtko

szczypta soli

1-2 łyżki wody

Farsz:

3-4 dojrzałe gruszki

2 łyżki miodu

2 łyżki octu balsamicznego

150 ml śmietany kremówki

jajko

garść orzechów włoskich

50 g sera pleśniowego

zioła prowansalskie

sól, pieprz

Tartaletki to idealna przekąska dla miłośników gruszek i orzechów oraz sera pleśniowego, który można też zastąpić innym ulubionym serem. Pyszna, elegancka przekąska, która powinna zachwycić najbardziej wybrednych gości.

Wykonanie:

Z mąki, Palmy, żółtka i soli zagnieść ciasto, ewentualnie dodając 1-2 łyżki wody. Owinąć ciasto folią, wstawić do lodówki na 30 min.

Każdą gruszkę podzielić na 8 części. Smażyć na rozgrzanej patelni grillowej po 2-3 min. z każdej strony. Dolać miód i ocet, wymieszać i potrzymać chwilę, aż wszystko się wchłonie. Wystudzić.

Ciasto podzielić na kilka części. Kawałki rozwałkować i wylepić foremki, dociskając ciasto i ścinając nadmiar. Ciasto w foremkach nakłuć widelcem, wyłożyć folią i obciążyć suchym grochem lub kulkami ceramicznymi do pieczenia. Wyłożyć foremki na blachę. Piec w piekarniku nagrzanym do 190°C przez 15 min., następnie ściągnąć folię z kulkami i dopiekać kolejne 15 min. Ostudzić.

Na każdą foremkę wyłożyć gruszki i pokruszyć trochę sera. Wymieszać śmietanę z jajkiem, ziołami, solą i pieprzem i wlać do foremek do ¾ wysokości. Wierzch posypać posiekanymi orzechami. Zapiekać w temp. 190°C ok. 20-25 min.

Porada:

Kruche ciasto dobrze się wałkuje między dwoma kawałkami folii.

Dorota Rożańska
www:ugotujmyto.pl

Wytrawny tort ptysiowy łososiowo-szpinakowy

Składniki:

Ciasto (forma o śr. 20 cm):

szklanka mąki

szklanka mleka

100 g margaryny Palma z Kruszwicy

szczypta soli

3 jajka

Warstwa szpinakowa:

200 g świeżego szpinaku

3 ząbki czosnku

2 łyżki masła

250 g mascarpone

1 łyżka serka kremowego

sól, pieprz

sok z cytryny

Warstwa chrzanowa:

200 g serka kremowego (o temp. pokojowej)

mały słoiczek chrzanu

Warstwa łososiowa:

200 g wędzonego łososia

skórka otarta z 1 cytryny

sok z połowy cytryny

koperek

2 łyżki serka kremowego

pieprz mielony

300 ml śmietany kremówki

Nietypowa przystawka, torcik na wytrawnie – goście z pewnością będą zachwyceni.

Wykonanie:

Zagotować posolone mleko z Palmą. Odstawić i mieszając dodać mąkę. Wstawić z powrotem na bardzo mały ogień i chwilę mieszać, aż ciasto zrobi się szkliste. Przestudzić. Lekko ciepłą masę zmiksować, dodając roztrzepane jajka. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia i narysować dwa okręgi o średnicy 20 cm. Wypełnić je ciastem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220°C. Piec 20 min., zmniejszyć temperaturę do 180°C i piec 10 min.

Warstwa szpinakowa:

Na patelni rozgrzać masło. Dodać pokrojony czosnek i dusić 2-3 min. na małym ogniu. Dodać szpinak i dusić jeszcze 2-3 min., aż szpinak zwiotczeje. Doprawić solą i pieprzem. Dobrze odcisnąć. Ostudzony szpinak zmiksować z mascarpone i serkiem kremowym, dodając sok z cytryny.

Warstwa chrzanowa:

Serek wymieszać dodając chrzan w ilości zależnej od upodobań.

Warstwa łososiowa:

Zmiksować łososia, sok, skórkę, koperek, serek i pieprz na jednolity mus. Ubić śmietanę (nie za sztywno) i połączyć ją delikatnie z musem.

Całość wstawić do lodówki na kilka godzin.

Dorota Bigo
www.superstyler.pl/kuchnia

Sałatka ziemniaczana ze słonecznikiem

Składniki:

1 kg ziemniaków

pęczek rzodkiewki

pęczek szczypiorku

25 g mieszanych kiełków

70 g łuskanego słonecznika

1 saszetka (30 ml) oleju Kujawski z czosnkiem

sól i pieprz

Domownicy w święta większość czasu spędzają przy stole. Pasztety, wędliny, jaja, sałatkę jarzynową na majonezie i żur je się prawie cały dzień z przerwą na mazurek i sernik. W efekcie wesołej i rodzinnej atmosferze towarzyszy uczucie przejedzenia. Zaproponowałam więc niedawno lekkie odchudzenie świątecznego stołu, przy okazji wprowadzające świeże, wiosenne warzywa do menu wielkanocnego. Od tego czasu sałatka ziemniaczana ze słonecznikiem towarzyszy nam w każde święta, a ziemniaki z chrupiącymi dodatkami wszystkim przypadły do gustu. Dodatkową zaletą sałatki jest to, że jest naprawdę szybka w przygotowaniu.

Wykonanie:

Ziemniaki kroimy w kostkę, gotujemy i studzimy. Rzodkiewkę kroimy na ósemki, szczypior siekamy, kiełki płuczemy i zostawiamy do odcieknięcia.

Wszystkie składniki mieszamy w misce, doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy olej Kujawski i gotowe!

Katarzyna Kusior & Urszula Osadzińska
www.wszedobylskie.blogspot.com

Sałatka słoneczna

Składniki:

1 melon

1 podwójna pierś z kurczaka

1 ogórek zielony

opakowanie mieszanki sałat np. z roszponką

kilka bratków

1 grejpfrut czerwony

4-5 łyżek musztardy francuskiej (ziarnistej)

1 saszetka (30 ml) oleju Kujawski z czosnkiem

sól

pieprz biały

pieprz czarny

słodka papryka

Sałatkę o takiej nazwie jadłam kilka miesięcy temu w mojej ulubionej restauracji w Zakopanem. Od tego czasu w mojej kuchni powstało kilka wariacji na jej temat. Dzisiaj polecam tę najbardziej wiosenną – z dodatkiem kwiatów. Najważniejszą rolę odgrywa jednak lekki sos, który nie jest typowym winegretem: olej jest w nim tylko małym dodatkiem i spoiwem, a nie głównym składnikiem.

Wykonanie:

Mięso umyć, osuszyć i oczyścić. Natrzeć solą, pieprzem i papryką, polać jedną łyżką oleju i upiec na patelni grillowej. W tym czasie pokroić melona i ogórka. Przygotować sok. Do miseczki włożyć musztardę, sok wyciśnięty z połowy grejpfruta, sól, pieprz biały i pozostały olej. Wymieszać i spróbować. W zależności od upodobań można dodać sok z drugiej połowy grejpfruta. Sałaty mieszamy z kilkoma łyżkami sosu.

Wykładamy na talerz, na sałacie układamy melona, ogórki i wystudzonego, pokrojonego kurczaka. Polewamy odrobiną sosu. Na wierzchu układamy kwiaty. Podajemy resztę sosu w oddzielnym naczyniu.

Porada:

Jeżeli do potraw do lub dekoracji ciast używamy kwiatów, to wybierajmy tylko te jadalne, na przykład bratki, róże i nagietki.

Katarzyna Kusior & Urszula Osadzińska
www.wszedobylskie.blogspot.com

Sałatka z nowalijek

Składniki:

1 pęczek rzodkiewki

1 pęczek dymki

500 g pomidorów (można użyć koktajlowych)

1 duży ogórek zielony

opakowanie sera mozzarella

główka ulubionej sałaty lub opakowanie mieszanki sałat

kilka łyżek oleju Kujawski z czosnkiem

łyżka soku z cytryny

Wiosna to czas porządków, zwiększenia aktywności fizycznej i zmiany diety na lżejszą. Sałatki to jedno z najlepszych niskokalorycznych rozwiązań o tej porze roku, zwłaszcza że po zimie każdy z nas tęskni za smakiem warzyw innych niż korzeniowe, jak marchewka, seler i ziemniaki.

Wykonanie:

Wszystkie warzywa dokładnie umyć. Pokroić je na podobnej wielkości kawałki i ułożyć na talerzu, posypując kawałkami sera. Z oleju, soku z cytryny i przypraw przygotować sos, którym polewamy warzywa. Jeśli chcemy podać sałatkę gościom, warto zadbać o ciekawy sposób podania np. w wydrążonym ogórku.

Sałatkę można urozmaicić, dodając do sosu sok z pomarańczy lub łyżkę musztardy dobrej jakości. Ser można zamienić na inny produkt proteinowy np. na jajko ugotowane na twardo lub w koszulce.

Porada:

Chociaż skórka ogórka jest jadalna, o tej porze roku najlepiej dodać do sałatki to warzywo obrane przed pokrojeniem. Wczesną wiosną na rynku nie są dostępne ogórki uprawiane w Polsce, a na tych sprowadzanych znajduje się bardzo dużo konserwantów, mających zapobiec psuciu się warzyw w czasie transportu. Z tego powodu najlepiej je obrać.

Katarzyna Kusior & Urszula Osadzińska
www.wszedobylskie.blogspot.com

Sałatka z trzech kolorów papryki i mortadeli

Składniki:

1 papryka czerwona

1 papryka żółta

1 papryka zielona lub pomarańczowa

300 g dobrej jakości mortadeli lub szynki konserwowej

2 pomidory

1 cebula czerwona

150 g sera żółtego

1 saszetka (30 ml) oleju Kujawski z czosnkiem

sól, pieprz

kilka kropli białego octu winnego

Przepis na tę sałatkę dostałam od taty, który został nią poczęstowany przez jednego ze swoich klientów i tak mu zasmakowała, że poprosił o jej przygotowanie w domu. Od tego czasu dość często gości ona na naszym stole.

Wykonanie:

Papryki dokładnie umyć i po wycięciu gniazd nasiennych pokroić na cienkie paski, podobnie pokroić wędlinę. Cebulę i pomidory pokroić w drobną kostkę, a ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Wszystkie składniki wymieszać. Z oleju, octu i przypraw przygotować sos, który dodać do sałatki. Wymieszać i podawać. Jeśli zależy nam na ładnej prezentacji dania, warto sałatkę ułożyć warstwowo, kierując się kolorystyką.

Porada:

Jeśli wśród naszych gości są dzieci, osoby starsze lub osoby mające problemy z układem trawiennym, warto sparzyć wrzącą wodą pomidory, a następnie obrać je ze skórki.

Agnieszka & Tomasz Krach
www.nakrachymspodzie.blogspot.com

Sałata z grzanką, boczkiem, jajkiem, awokado i roszponką

Składniki:

2 jaja

kilka plastrów wędzonego boczku usmażonego „na chrupko"

4 kromki chleba

1 awokado

4 garści sałaty roszponki

szalotka pokrojona w drobną kostkę

łyżka czerwonego octu winnego

1 saszetka (30 ml) oleju Kujawski z czosnkiem

szczypta soli

łyżeczka musztardy francuskiej

Dzięki takiej sałatce można sprawić, że święta wielkanocne będą inne niż zwykle. W końcu to nie wigilia, na którą za każdym razem przygotowujemy te same potrawy. W Wielkanoc można eksperymentować, a jedyny obligatoryjny składnik to jaja.

Wykonanie:

Wędzony boczek smażymy „na chrupko". Kromki chleba smarujemy tłuszczem ze smażenia boczku i zrumieniamy je na patelni, a następnie kroimy w długie słupki. Awokado kroimy w plastry, doprawiamy solą, pieprzem oraz skrapiamy sokiem z cytryny.

Przygotowujemy dressing: mieszamy posiekaną szalotkę, ocet winny i sól. Odstawiamy na 5 min., żeby smaki się przeniknęły, a po tym czasie dodajemy do niego musztardę i olej rzepakowy z czosnkiem. Przed podaniem ponownie wstawiamy obrane jajka na ogień na około 1 min., aby je podgrzać – oczywiście w wodzie... :)
Roszponkę wykładamy do dużej misy, polewamy dressingiem i mieszamy. Rozkładamy ją na dwa talerze, dodajemy plastry usmażonego boczku, awokado, tosty i na końcu jajko.

Porada:

Aby ugotować jajka tak, żeby miały ścięte białko, a ciągle lejące się żółtko, wystarczy zalać jajka zimną wodą i zagotować – od tego momentu gotujemy przez 3 min. Zdejmujemy z ognia, wstawiamy garnek do miski z zimną wodą i czekamy do całkowitego wystudzenia.

Agnieszka & Tomasz Krach
www.nakrachymspodzie.blogspot.com

Sałatka z gruszkami i bekonem

Składniki:

4 cienkie plastry boczku
2 garści rukoli
2 gruszki
8 orzechów włoskich
garść tartego parmezanu
3 łyżki oleju z orzechów włoskich
łyżka soku z cytryny
łyżka płynnego miodu
łyżeczka musztardy dijon

Ta sałatka to naszym zdaniem idealny przykład właściwego łączenia smaków. Rukola, gruszki i orzechy to połączenie tak naturalne, że chyba nikomu nie trzeba go przedstawiać. Do tego plastry chrupiącego, przesmażonego wędzonego boczku, a wszystko przełamane dipem przygotowanym na bazie oleju z orzechów włoskich. Nic dodać, nic ująć!

Wykonanie:

Boczek podsmażamy na chrupko na patelni grillowej, a następnie odsączamy nadmiar tłuszczu na papierowych ręcznikach. Przygotowujemy dip, mieszając ze sobą olej, sok z cytryny, miód i musztardę. Najprościej zrobić to w niedużym słoiku, który można zakręcić i nie pochlapać przy okazji całej kuchni.

Na talerzu rozkładamy liście rukoli, na nich podsmażony boczek i pokrojone na ćwiartki gruszki. Całość posypujemy posiekanymi orzechami i parmezanem. Tuż przed podaniem skrapiamy dipem.

Agnieszka & Tomasz Krach
www.nakrachymspodzie.blogspot.com

Surówka z cykorii, jajka i kwaśnego jabłka

Składniki:

2 jasne cykorie

2 jajka ugotowane na twardo

1 kwaśne jabłko

garść orzechów włoskich

100 ml śmietany kremówki (36%)

łyżka ostrej musztardy

łyżeczka białego octu balsamicznego

Nie zawsze wiedzieliśmy o tym, jak istotny jest kolor przy wyborze cykorii. Nieraz zdarzyło się, że trafialiśmy na gorzką, przez co niezbyt często gościła na naszym stole, aż w końcu trafiliśmy na informację o tym, jakie cykorie kupować i to był moment przełomowy. Od tego czasu jemy ją regularnie, na przykład w takim wydaniu, jak to opisane poniżej. Cykoria, oprócz tego, że jest smaczna, wygląda też bardzo ładnie. Naturalne łódeczki jej liści aż proszą się o wypełnienie farszem!

Wykonanie:

Cykorię płuczemy i układamy na talerzach pojedyncze liście. Ugotowane jaja kroimy na ćwiartki i rozkładamy na liściach cykorii. Jabłko obieramy, kroimy w drobną kostkę i układamy obok jajek. Całość posypujemy posiekanymi orzechami. Na bazie śmietany przygotowujemy dip, dodając do niej ocet, musztardę, sól i pieprz i intensywnie ubijając trzepaczką. Gotowym sosem polewamy surówkę.

Porada:

Kupując cykorię warto zwrócić uwagę na jej kolor. Im bardziej jest zielona, tym bardziej gorzka w smaku. Cykorie należy kupować tak jasne, jak to tylko możliwe.

Paweł Łukasik & Grzegorz Targosz
www.gotowaniezpasja.pl

Sałatka z czerwonej kapusty, buraków, białej fasoli i gotowanej kiełbasy z majonezem

Składniki:

½ główki niedużej kapusty czerwonej

4 ugotowane buraki

200 g białej kiełbasy

puszka drobnej białej fasoli

1 saszetka (30 ml) oleju Kujawski z czosnkiem

8 łyżek majonezu

½ cytryny

pęczek koperku

sól, pieprz

Święta obfitują w jedzenie, więc warto też zadbać, aby na naszym stole znalazły się też lżejsze dania. Do takich z pewnością należą sałatki. Typowo świątecznym akcentem jest w tej sałatce biała kiełbasa.

Wykonanie:

Usunąć z kapusty pierwsze liście oraz głąb, drobno poszatkować a następnie wrzucić do osolonego wrzątku i gotować 2 min. Odcedzić dokładnie zblanszowaną kapustę i dodać sok wyciśnięty z połowy cytryny. Zetrzeć ugotowane buraki na tarce o dużych oczkach.

Obgotować kiełbasę przez 3 min., odcedzić i ostudzić, a następnie pokroić w kostkę. Odcedzić fasolę, przepłukać i pozostawić do ocieknięcia. Kapustę wymieszać z utartymi burakami oraz olejem Kujawskim z czosnkiem i doprawić solą oraz pieprzem do smaku. Układać po jednej porcji na talerzyku, posypać fasolą i kiełbasą, a następnie nałożyć po kleksie majonezu i udekorować posiekanym koperkiem.

Porada:

Należy pamiętać o dodaniu soku z cytryny po ugotowaniu do kapusty czerwonej, gdyż tym sposobem przywrócimy jej piękny purpurowy kolor.

Dorota Rożańska
www.ugotujmyto.pl

Zielona sałatka z jajkiem i soczewicą

Lubię wiosnę, kiedy robi się zielono dookoła, stąd też pomysł na sałatkę właśnie w tym kolorze, kolorze wiosny... Sałatka z dodatkiem zielonej soczewicy, zielonego groszku, awokado i ogórka. Podstawą sosu do sałatki jest olej Kujawski z czosnkiem, z dodatkiem soku z cytryny i pieprzu.

Składniki:

Sałatka:

mieszanka zielonych sałat

½ awokado

2 jajka ugotowane na twardo

szklanka ugotowanej zielonej soczewicy

½ szklanki groszku (z puszki lub rozmrożonego)

kilka plasterków ogórka

szczypiorek i/lub rzeżucha

Sos:

1 saszetka (30 ml) oleju Kujawski z czosnkiem

2 łyżeczki soku z cytryny

sól, pieprz

Wykonanie:

Na duży talerz lub salaterkę wyłożyć wymieszane sałaty. Dodać – dobrze odsączone – soczewicę i groszek. Lekko wymieszać. Dodać pokrojone w plasterki awokado i przekrojone na połówki plasterki ogórka. Posypać pokrojonym szczypiorkiem i/lub rzeżuchą. Na wierzchu ułożyć połówki jajka.

Wszystkie składniki na sos wymieszać i polać sałatkę.

Porada:

Soczewicę włożyć do rondelka (do zimnej wody) i gotować na większym ogniu około 10 min., następnie zmniejszyć ogień i pod przykryciem gotować jeszcze 15-20 min., aż będzie miękka.

Dorota Bigo
www.superstyler.pl/kuchnia

Zupa chrzanowa

Składniki:

2 świeże korzenie chrzanu

2-3 białe kiełbasy

200 g surowego boczku

włoszczyzna

100 g śmietany 18%

6 jaj ugotowanych na twardo

3 łyżki mąki

liście laurowe

ziele angielskie

3 ząbki czosnku

majeranek

sól, pieprz

Zupa chrzanowa jest pyszną alternatywą dla żurku, który gości w większości domów w okresie świąt wielkanocnych. Spróbujcie podać ją domownikom, a na pewno docenią wielkanocną odmianę, która jest popularna tylko w niektórych regionach Polski.

Wykonanie:

Boczek, kiełbasę, włoszczyznę oraz przyprawy zalewamy 2 litrami wody. Chrzan obieramy i ścieramy na najmniejszych oczkach tarki. Po ok. 1,5 godz., kiedy wywar będzie aromatyczny, łyżką cedzakową wyciągamy mięso, warzywa oraz przyprawy. Dodajemy starty chrzan. Na początku około ¾, później można dodać więcej, w zależności od tego, jak ostry smak chcemy uzyskać.

Boczek kroimy w małą kostkę, podsmażamy na patelni na skwarki. Dodajemy do zupy, zostawiając nieco do przybrania.

Aby zupa była gęsta, w osobnym naczyniu można rozprowadzić w odrobinie zupy 3 łyżki mąki. Następnie należy dodać ją do całości i zagotować.

Śmietanę rozprowadzamy razem zupą w kubeczku, dodajemy do zupy, mieszamy. Zupę podajemy z gotowanym jajem, możemy przybrać pietruszką i boczkiem. W wersji dla łasuchów można podać ją również z przysmażoną białą kiełbasą lub ziemniakami.

Porada:

Aby nie płakać przy tarciu chrzanu, warto włożyć obrane korzenie na pół godziny do zamrażarki. Wyciągnąć zaraz przed tarciem.

Katarzyna Kusior & Urszula Osadzińska
www.wszedobylskie.blogspot.com

Krem jarzynowy z prażonym słonecznikiem

Składniki:

3 marchewki
2 korzenie pietruszki
1 cebula
½ pora
2 ząbki czosnku
1 seler
4 średnie ziemniaki
50 g słonecznika łuskanego
1 l bulionu warzywnego
olej Kujawski z czosnkiem i bazylią
łyżka śmietany
½ łyżeczki curry
½ łyżeczki kurkumy
½ łyżeczki gałki muszkatołowej
sól, pieprz

Jestem wielką wielbicielką zup wszelkiego rodzaju, dlatego namawiam do przygotowania jarzynowej zupy-krem z prażonym słonecznikiem. Przygotowanie tej zupy jest proste i szybkie, a dodatek przypraw nadaje jej lekko ostrego smaku. Dodatkowo wyrazisty smak wydobędziemy poprzez podsmażenie warzyw na patelni przed dodaniem do bulionu. Idealna na wielkanocny obiad zamiast tradycyjnego rosołu.

Wykonanie:

Wszystkie warzywa umyć, obrać i pokroić w kostkę. Na rozgrzaną patelnię wlać odrobinę oleju Kujawskiego z czosnkiem i bazylią. Na początek podsmażyć pora, cebulę i czosnek. Następnie dodać pozostałe warzywa.

Całość smażyć do lekkiego zarumienienia. Do garnka wlać bulion i dodać do niego warzywa. Doprawić curry, kurkumą i gałką muszkatołową oraz solą i pieprzem według uznania. Całość gotować tak długo, aż warzywa będą miękkie. Dodać śmietanę. Na koniec całość zmiksować.

Na suchej patelni uprażyć słonecznik. Przed podaniem zupy posypać ją słonecznikiem i pokropić Kujawskim z czosnkiem i bazylią.

Agnieszka & Tomasz Krach
www.nakrachymspodzie.blogspot.com

Zielona zupa z ziemniaków, groszku i bazylii

Składniki:

500 g mrożonego zielonego groszku

1 l bulionu drobiowego

1 cebula

4 ziemniaki

100 ml płynnej śmietany kremówki 30%

pęczek świeżej bazylii

łyżka soku z cytryny

Na zewnątrz wiosna powoli dochodzi do głosu, warto więc i na świątecznym stole zadbać o jakiś zielony akcent. Taką funkcję z powodzeniem spełni zupa z mrożonego zielonego groszku. Banalnie prosta w przygotowaniu, ale wcale nie banalna w smaku.

Wykonanie:

Cebulę siekamy w kostkę i szklimy na łyżce masła i łyżce oliwy. Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę i dodajemy do cebuli. Podsmażamy wszystko przez chwilę, a potem solimy, dodajemy bulion i gotujemy do miękkości ziemniaków. Dodajemy groszek i gotujemy na małym ogniu, aż groszek będzie miękki. Dodajemy listki bazylii, gotujemy jeszcze 2 min., a następnie miksujemy całość ręcznym blenderem. Skrapiamy sokiem z cytryny do smaku i przecedzamy przez sitko. Na koniec zabielamy całość śmietaną i doprawiamy solą i pieprzem, jeśli jest taka potrzeba.

Porada:

Ciekawostką w przygotowaniu tej zupy jest fakt, że zielony groszek z powodzeniem można dodać w postaci zamrożonej, świetnie rozmrozi się w trakcie gotowania, co pozwala zaoszczędzić sporo czasu.

Paweł Łukasik & Grzegorz Targosz
www.gotowaniezpasja.pl

Staropolski żur z białą kiełbasą i wędzonym boczkiem oraz jajkami przepiórczymi

Składniki:

2 marchewki

½ selera

1 pietruszka

1 por

3 cebule

200 g białej kiełbasy

200 g wędzonego boczku

0,5 l zakwasu na żur

2 łyżki oleju Kujawskiego z czosnkiem

8 jajek przepiórczych

2 liście laurowe

4 ziarna ziela angielskiego

garść listków świeżego majeranku

sól, pieprz

Świąteczny obiad nie może się obyć bez żurku, ale żeby ten klasyczny przepis, który jest filarem świąt, odpowiednio unowocześnić, zamieniliśmy jajka kurze na jajka przepiórcze. Niby drobna zmiana, ale przepiórcze jajka nadadzą zupie ciekawy wygląd, który uzupełnimy listkami świeżego majeranku.

Wykonanie:

Obrać seler, marchewkę i pietruszkę, a następnie pokroić na mniejsze kawałki. Jedną cebulę obrać i opalić nad palnikiem. Usunąć zieloną część pora, białą część umyć i osuszyć. Warzywa włożyć do garnka, dodać opaloną cebulę, liście laurowe i ziele angielskie, a następnie zalać 2 litrami wody i gotować na wolnym ogniu 2 godz. Po tym czasie wywar odcedzić i doprawić solą i pieprzem.

Boczek i kiełbasę pokroić w kostkę, a następnie przesmażyć na łyżce oleju z czosnkiem. Oczyścić cebulę, pokroić w kostkę i podsmażyć na reszcie oleju czosnkowego aż do zeszklenia.

Podsmażony boczek, kiełbasę oraz cebulę dodać do bulionu warzywnego, dodać zakwas na żur i gotować ok. 30 min. Ugotować jajka przepiórcze w osolonej wodzie przez 4 min. od momentu zagotowania wody. Przelać zimną wodą, aby szybko je ostudzić. Obrać jajka ugotowane na twardo i przekroić na połówki lub ćwiartki.

Zupę udekorować przepiórczymi jajkami oraz listkami świeżego majeranku.

Paweł Łukasik & Grzegorz Targosz
www.gotowaniezpasja.pl

Zupa z żółtej papryki z zapieczoną grzanką i jajkiem przepiórczym w koszulce

W wielu domach na świątecznym stole gości zupa chrzanowa. Proponujemy zastąpić ją czymś innym, ale z zachowaniem tego samego koloru. Uatrakcyjnimy ją wyśmienitą grzanką podsmażoną na maśle z jajkiem przepiórczym w koszulce, z którego po przekrojeniu pięknie wypłynie półpłynne żółtko.

Składniki:

3 średnie żółte papryki

2 szalotki

ząbek czosnku

800 ml bulionu warzywnego

2 łyżki musztardy

100 ml śmietany 18%

½ bagietki

2 łyżki masła

4 jajka przepiórcze

¼ szklanki octu spirytusowego

sól, pieprz do smaku

Wykonanie:

Oczyścić paprykę z nasion i pokroić w kostkę. Poszatkować drobno cebule oraz czosnek, zeszklić wraz z papryką na łyżce masła, a następnie wlać bulion. Gotować 15 min. Dodać musztardę i zmiksować. Do zupy dodać śmietanę i podgrzać, a następnie doprawić solą i pieprzem do smaku.

Pokroić bagietkę na ukośne kromki, rozgrzać resztę masła i usmażyć na rumiano grzanki.

Zagotować wodę z octem i ok. 1 łyżką soli. Gotującą się wodę zamieszać tak, aby zaczęła wirować. Do wirującej wody wlać ostrożnie jajko i gotować przez ok. 1 min. W tym czasie ostrożnie mieszać wodę, aby powoli wirowała. Jajka wyjąć łyżką cedzakową, uważać, aby nie przebić żółtka. Powtórzyć czynności z pozostałymi jajkami. Podać zupę z grzanką ułożoną na wierzchu, a na niej ułożyć jajko przepiórcze w koszulce.

Porada:

Aby ułatwić sobie gotowanie jajka w koszulce, zamiast wbijać je bezpośrednio do wody, należy je wcześniej wbić do naczynia, np. kieliszka czy małej filiżanki i dopiero z niego wlewać do wrzątku.

Dorota Rożańska
www:ugotujmyto.pl

Krem z brokułów i sera pleśniowego

Składniki:

2 brokuły

3 białe części pora

3 ząbki czosnku

600-800 ml bulionu

150 g ulubionego sera pleśniowego

3-4 łyżki oleju Kujawski z czosnkiem

1-2 łyżki masła

szczypta cukru

pieprz mielony, sól

Kolejna propozycja dla miłośników zup-kremów – tym razem brokuły w nowej odsłonie. Połączenie z serem pleśniowym nadaje tej potrawie dość mocny i charakterystyczny smak i zapach, który z pewnością zadowoli wielu smakoszy.

Wykonanie:

Pora opłukać i pokroić w półplasterki.

Rozgrzać masło z dodatkiem oleju Kujawskiego z czosnkiem i na małym ogniu dusić pora do miękkości przez ok. 10-15 min., doprawić mielonym pieprzem i solą. Dodać opłukane i pokrojone na mniejsze kawałki brokuły i zalać gorącym bulionem. Gotować na małym ogniu, aż brokuły będą miękkie, ale nie rozgotowane. Zmiksować.

Do gorącej, ale nie wrzącej zupy, dodać rozdrobniony ser i mieszać, aż się rozpuści.

Dorota Rożańska
www:ugotujmyto.pl

Krem z marchwi i pieczonej papryki

Składniki:

4 papryki (czerwone lub pomarańczowe)

1 kg marchwi

1 czerwona cebula

100 g masła

½ łyżeczki kminu mielonego

szczypta gałki muszkatołowej

szczypta cynamonu

szczypta imbiru

szczypta pieprzu kajeńskiego

½ łyżeczki papryki

500-600 ml bulionu

sól, pieprz

olej Kujawski z czosnkiem do skropienia

orzeszki piniowe do dekoracji (opcjonalnie)

Miłośnicy zup-kremów koniecznie powinni spróbować kremu z marchwi i pieczonej papryki. Krem jest lekko słodki, a do tego aromatyczny, korzenny. Doprawienie go szczyptą pieprzu kajeńskiego dodaje mu odrobiny pikanterii, powoduje, że krem nabiera wyjątkowego, niepowtarzalnego smaku.

Wykonanie:

Paprykę umyć, osuszyć i położyć na blasze. Skropić olejem i wstawić do piekarnika nagrzanego do 220°C na około 30 min. Podczas pieczenia odwracać ją kilka razy, żeby opiekła się ze wszystkich stron. Po wyjęciu przykryć blaszkę folią i ściereczką. Zostawić do przestudzenia, a następnie ściągnąć z papryki skórkę i oczyścić z nasion.

Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Na patelni rozpuścić masło i 2-3 min. podsmażać cebulę, następnie dodać obraną i pokrojoną w kostkę marchew. Dodać przyprawy i dusić wszystko około 10-15 min. Dodać obraną paprykę. Następnie dolać gorący bulion i gotować wszystko, aż marchewka będzie miękka. Zmiksować. Podawać posypane uprażonymi orzeszkami piniowymi i polane kilkoma kroplami oleju Kujawskiego z czosnkiem.

Dorota Bigo
www.superstyler.pl/kuchnia

Polędwiczki z sarny z żurawiną

Składniki:

500 g polędwiczek z sarny

50 g żurawiny

½ jabłka

1 łyżka brązowego cukru

sól

pieprz

świeży tymianek

ziemniaki do podania

Zwykle w szale gotowania, pieczenia i smażenia skupiamy się na wielkanocnym śniadaniu. U mnie śniadanie je się przez całą Wielką Niedzielę. Dopiero w poniedziałek mama przygotowuje obiad – zwykle również uroczysty, ponieważ przyjeżdża w odwiedziny dalsza rodzina. Zawsze jest w stanie czymś ich zaskoczyć – tym razem na stole zagości wielkanocna sarna.

Wykonanie:

Mięso płuczemy i osuszamy. Nacieramy pieprzem i tymiankiem.

Na mocno rozgrzany tłuszcz wkładamy polędwiczki i obsmażamy je po kilka sekund z każdej strony. Następnie mięso solimy, zmniejszamy ogień i dusimy do miękkości około 20-30 min. W tym czasie jabłko kroimy w kosteczkę.

Gotowe polędwiczki odkładamy na talerz. Sos po polędwiczkach zlewamy do garnka, dodajemy jabłko i żurawinę oraz cukier. Podgrzewamy, aż cukier się rozpuści, a jabłko zmięknie.

Podajemy z kuleczkami z ziemniaków.

Porada:

Surowe polędwiczki dobrze jest zostawić na noc w zsiadłym mleku, aby mięso skruszało. Na tę ilość mięsa potrzebujemy ok. 400 g zsiadłego mleka.

Dorota Bigo
www.superstyler.pl/kuchnia

Schab pieczony faszerowany śliwką i jabłkiem

Składniki:

1 kg schabu
100 g suszonych śliwek
100 g suszonych jabłek
4 ząbki czosnku
30 ml octu jabłkowego
tymianek
sól, pieprz
4 łyżki oleju Kujawski z pierwszego tłoczenia
1 łyżka śmietany 18%

Schab to tradycyjna potrawa na polskich stołach. Ja postanowiłam nafaszerować go suszonym jabłkiem i śliwką, aby nadać mu nieco słodyczy.

Wykonanie:

W misce mieszamy olej Kujawski, ocet, pokrojony w plastry czosnek i tymianek oraz sól i pieprz. Wkładamy schab do marynaty i zostawiamy na pół godziny. Po tym czasie szerokim nożem robimy w schabie dziurę uważając, aby go nie przeciąć. Do otworu wkładamy śliwki przy jednym boku, jabłka po drugiej stronie, upychamy ciasno. Smarujemy schab marynatą i obsmażamy na patelni po 1 min. z każdej strony.

Wkładamy schab do naczynia żaroodpornego, wlewamy tłuszcz ze smażenia i dodajemy nieco wody. Schab pieczemy 2 godz. w piekarniku nagrzanym do 180°C pod przykryciem. Pokrywkę można zdjąć chwilę przed końcem pieczenia. Wyciągamy schab i dajemy mu odpocząć przed pokrojeniem.

Zlewamy pozostałości po pieczeniu do garnka, doprawiamy tymiankiem i w razie potrzeby solą i pieprzem. Dodajemy śmietanę i przecieramy przez sitko śliwki i jabłka, które wypadły ze schabu. Odparowujemy.

Schab można podać z ziemniakami i sałatą z pomidorami.

Porada:

Schab na ciepło kroimy w grube plastry i podajemy na obiad. Jest on też wyśmienity na zimno – można pokroić go i podawać jako dodatek do chleba.

Katarzyna Kusior & Urszula Osadzińska
www.wszedobylskie.blogspot.com

Pieczony schab faszerowany wędzoną słoniną z sosem chrzanowo-jajecznym

Składniki:

1 kg schabu bez kości
150 g wędzonej słoniny
2 papryki czerwone
sól, pieprz
słodka papryka
2 jajka
2 łyżki kwaśnej śmietany
5 łyżek startego chrzanu

Pieczony schab to jeden z żelaznych elementów w menu świątecznym w wielu polskich domach. Według starego przepisu, aby zapobiec wysuszeniu mięsa, należy je nafaszerować kawałkami słoniny lub owinąć w plastry boczku. Postanowiłam jeszcze wzbogacić smak, a także kolorystykę dania, dokładając czerwoną paprykę. Efekt był wyśmienity!

Wykonanie:

Schab myjemy, osuszamy i nacinamy wzdłuż dwukrotnie, nie rozcinając do końca. Mięso nacieramy przyprawami, również w nacięciach. Odstawiamy mięso, a w tym czasie przygotowujemy farsz.

Słoninę kroimy na cienkie plastry. Paprykę myjemy i wkładamy do rozgrzanego do 200°C piekarnika, przełączamy na funkcję grillowania. Obracamy paprykę kilkakrotnie, aby skórka była delikatnie czarna z każdej strony. Po upieczeniu wkładamy do plastikowej miski i przykrywamy szczelnie folią spożywczą. Po około 10 min. obieramy papryki i kroimy wzdłuż na cztery części.

Do jednej kieszeni wkładamy paprykę, a do drugiej plastry słoniny. Mocno związujemy mięso i wkładamy na blasze do piekarnika nagrzanego do 200°C na około 75 min.

Jajka gotujemy na twardo i po wystudzeniu kroimy w drobną kostkę, dodajemy śmietanę, chrzan i ewentualnie sól i sok z cytryny do smaku.

Katarzyna Kusior & Urszula Osadzińska
www.wszedobylskie.blogspot.com

Zapiekanka z kurczaka i warzyw

Składniki:

1 podwójna pierś z kurczaka
500 g pieczarek
1 duży por
1 kg marchewek
3 łyżki majonezu
sól, pieprz
ostra papryka
curry
łyżka oleju

To jedno z moich ulubionych dań obiadowych. W wydaniu świątecznym przygotowuję dla każdego oddzielną porcję w małym naczyniu do zapiekania, co pozwala na piękną prezentację dania.

Wykonanie:

Mięso umyć i dokładnie oczyścić. Natrzeć przyprawą curry i ułożyć na dnie naczynia żaroodpornego.

Na oleju przesmażyć obrane uprzednio i pokrojone w ćwiartki pieczarki. Przyprawić je solą i pieprzem, a następnie wyłożyć na mięso. Kolejną warstwę stanowi posiekany por. Na koniec wyłożyć startą na grubych oczkach marchewkę. Posypać solą, pieprzem i papryką. Posmarować cienką warstwą majonezu.

Piec w piekarniku w 180°C przez około 70 min. Zapiekanka świetnie smakuje podana z ryżem ugotowanym na sypko.

Porada:

Przygotowując to danie możemy dodać warzywa według własnego uznania, na przykład paprykę. Trzeba jednak zawsze pamiętać o warstwie marchewki, która pięknie wygląda, a soki w niej zawarte nawilżają suche filety z kurczaka.

Agnieszka & Tomasz Krach
www.nakrachymspodzie.blogspot.com

Złocista biała kiełbasa zapiekana z cebulą i czosnkiem

Składniki:

1 kg dobrej białej kiełbasy

1 nieduża cebula

3 ząbki czosnku

2 łyżki oleju Kujawski z pierwszego tłoczenia

Biała kiełbasa jest chyba tak samo obowiązkowa na wielkanocnym stole, jak karp na wigilijnym. Za karpiem nie przepadam, ale za to kiełbasę lubię bardzo, zwłaszcza przygotowaną tak, jak tutaj: w piekarniku z cebulą i czosnkiem. Podana z dobrą musztardą samodzielnie wystarcza jako danie główne. W moim domu rodzinnym białą kiełbasę w Wielkanoc jadło się właśnie tak przygotowaną i z radością zabrałem ten przepis wyprowadzając się od rodziców.

Wykonanie:

Cebulę kroimy w talarki, a czosnek w plasterki. Piekarnik nagrzewamy do temperatury 180°C.

Kiełbasę dosyć ciasno układamy w naczyniu żaroodpornym tak, aby wypełniła je w całości. Jeśli zostanie zbyt dużo miejsca po bokach, to kiełbasa wyjdzie za sucha. Chodzi o to, żeby wierzchnia skórka zrobiła się chrupiąca, a po bokach pozostała delikatna i wilgotna. Tak ułożoną kiełbasę smarujemy z wierzchu Kujawskim i rozkładamy na niej cebulę i czosnek.

Wkładamy do piekarnika i zapiekamy około 20 min., aż wierzchnia skórka nabierze stosownej barwy.

Paweł Łukasik & Grzegorz Targosz
www.gotowaniezpasja.pl

Pieczony kurczak z szałwią nadziewany farszem z wątróbek drobiowych z pietruszką

Składniki:

1 kura o wadze ok. 1,2-1,4 kg

10 listków szałwii

250 ml bulionu drobiowego

½ wątróbki drobiowej

2 łyżki bułki tartej

1 jajko

pęczek natki pietruszki

2 łyżki koniaku

2 łyżki oleju Kujawskiego z pierwszego tłoczenia

łyżeczka słodkiej papryki w proszku

sól, pieprz

Głównym atrybutem świąt Wielkiej Nocy od wieków jest jajko. Symbolizuje początek nowego życia i odrodzenie. Ponieważ do dzisiaj nie ustalono, co było pierwsze: czy kura, czy jajko, tym razem decydujemy się na kurę i to ona będzie głównym składnikiem tego pysznego dania.

Wykonanie:

Oczyścić wątróbkę i usmażyć na łyżce oleju Kujawskiego, ostudzić, a następnie zmielić. Poszatkować pietruszkę i dodać do wątróbki, następnie dodać koniak, jajko, bułkę tartą i doprawić solą i pieprzem. Dokładnie wyrobić. Resztę oleju wymieszać z papryką, doprawić solą i pieprzem.

Umyć i osuszyć kurczaka. Oddzielić delikatnie skórę od mięsa i wsunąć pod spód listki szałwii. Napełnić kurczaka farszem z wątróbki oraz natrzeć na zewnątrz olejem z przyprawami. Piec w brytfance z bulionem około 1,5 godz. w temperaturze 200°C, od czasu do czasu podlewając wytworzonym bulionem.

Paweł Łukasik & Grzegorz Targosz
www.gotowaniezpasja.pl

Schab pieczony faszerowany białą kiełbasą

Składniki:

1,5 kg schabu bez kości

5 łyżek oleju Kujawski z pierwszego tłoczenia

300 g białej kiełbasy (ok. 2 pęta)

2 ząbki czosnku

2 łyżki świeżego majeranku

2 łyżeczki słodkiej papryki

sól, pieprz

Czym można nafaszerować schab na Wielkanoc? Oczywiście wybór padł na kiełbasę – białą kiełbasę, którą zajadamy się standardowo podczas tych świąt jako wkładką do żurku. Tym razem jej część, zamiast do zupy, trafiła do drugiego dania jako świąteczne wypełnienie pysznego pieczonego schabu.

Wykonanie:

Obgotować białą kiełbasę przez 3 min., a następnie wyjąć i ostudzić. Zrobić w mięsie kieszonkę, a następnie do wsadzić do niej ugotowaną kiełbasę. Obrać czosnek i rozetrzeć, wymieszać z dwiema łyżkami oleju, posiekanym majerankiem, słodką papryką i szczyptą soli oraz pieprzu. Wysmarować mięso zaprawą i odstawić do lodówki na minimum 2 godz.

Rozgrzać resztę oleju i obsmażyć mięso na Kujawskim z każdej strony, a następnie przełożyć do wysmarowanej oliwą brytfanki i piec przez 1 godz. w temperaturze 190°C, co jakiś czas podlewając sokami z pieczenia lub niewielką ilością wody. Podawać pokrojone w plastry.

Paweł Łukasik & Grzegorz Targosz
www.gotowaniezpasja.pl

Tarta à la świąteczny żur z białą kiełbasą, jajkiem na twardo i majerankiem

Składniki:

Ciasto:

125 g margaryny Palma z Kruszwicy

250 g mąki pszennej

1 żółtko

2 łyżki zimnej wody

szczypta soli

Nadzienie:

200 g białej kiełbasy

2 łyżki margaryny Palma z Kruszwicy

2 łyżki mąki

¾ szklanki zakwasu na żurek

2 ząbki czosnku

200 g śmietany 18%

6 jajek

1 białko jajka

łyżka suszonego majeranku

garść świeżego majeranku

sól, grubo zmielony pieprz

Klasyka świątecznych zup podana jako tarta to naszym zdaniem idealny pomysł, aby tradycyjny przepis zamienić w nowoczesne danie, zachowując jego wyjątkowość i smak.

Wykonanie:

Zimną margarynę Palmę poszatkować, dodać pozostałe składniki i wyrobić kulę, zawinąć w folię i wstawić do lodówki na ok. 45 min. Po tym czasie ciasto rozwałkować i włożyć do formy. Piec przykryte folią aluminiową i obciążone fasolą w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 15 min.

Obgotować białą kiełbasę we wrzątku przez ok. 3 min., wystudzić i pokroić w kostkę. Rozgrzać Palmę, dodać mąkę i wymieszać, aby powstała zasmażka, dodać zimny zakwas żurkowy i przeciśnięty przez prasę czosnek. Wymieszać śmietanę, 2 jajka, białko i suszony majeranek z masą żurkową oraz doprawić solą i pieprzem.

Ugotować na twardo 4 jajka w osolonej wodzie przez 9 min. od momentu zagotowania wody. Przelać jajka zimną wodą, aby ostygły, obrać i przekroić na ćwiartki.

Gdy ciasto się podpiecze, ułożyć kiełbasę i zalać masą, na górze ułożyć jajka, a następnie piec ok. 35 min. Przed podaniem udekorować świeżym majerankiem.

Porada:

Białko jajka użytego do ciasta zostawić i wykorzystać do zalewy jajeczno-śmietanowej.

Dorota Rożańska
www:ugotujmyto.pl

Dorsz w porach w cieście francuskim

Składniki:

500 g filetów z dorsza

2-3 białe części pora

3-4 łyżki masła

2 op. ciasta francuskiego

cytryna

koper (świeży lub mrożony)

jajko

2-3 łyżki oleju Kujawskiego z czosnkiem

sól, pieprz

Jeśli domownicy narzekają, że wciąż przygotowujecie to samo rybne danie, wypróbujcie dorsza z porem w cieście francuskim. Zadowolenie rodzinki i gości gwarantowane.

Wykonanie:

Z cytryny zetrzeć skórkę i odstawić. Sokiem skropić rybę i lekko ją posolić i posypać pieprzem. Odstawić na pół godziny do lodówki.

Białe części pora oczyścić, opłukać i pokroić w półplasterki. Na patelni rozgrzać masło i dodać por. Dusić na małym ogniu 10-15 min. często mieszając, aż por zrobi się miękki. Odstawić do przestudzenia. Doprawić solą i pieprzem, dodać startą skórkę cytryny i posiekany koperek, wymieszać.

Na blaszce rozłożyć papier do pieczenia, a na nim jeden arkusz ciasta francuskiego (jeżeli mamy ciasto w bloku, to należy je najpierw rozwałkować). Na ciasto wykładamy dorsza. Rybę smarujemy Kujawskim z czosnkiem.
Na dorsza wykładamy przestudzone pory. Drugi arkusz ciasta francuskiego nacinamy w środkowej części tak, aby nacięcia nie były dłuższe niż szerokość ryby. Ciastem przykrywamy rybę lekko je dociskając, aby dobrze przylegało. Nadmiar ciasta odcinamy, zostawiając tylko 2-3 cm brzegu. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200°C i pieczemy około 30 min.

Porada:

Ciasto francuskie należy wyjąć z lodówki około 15 min. wcześniej, żeby nabrało temperatury. Dzięki łatwiej będzie je formować.

Dorota Rożańska
www:ugotujmyto.pl

Kurczak w piwie

Składniki:

1 kg podudzi z kurczaka
łyżka papryki
łyżka mielonego pieprzu
łyżka ziół prowansalskich
1-2 łyżek mąki
400-500 ml ulubionego piwa ciemnego
2 cebule
4 marchewki
olej Kujawski z pierwszego tłoczenia
3-4 ziarna ziela angielskiego
3-4 ziarna jałowca
2 liście laurowe
150-200 ml śmietany kremówki
sól, pieprz

Wyjątkowo aromatyczne połączenie ziół, przypraw i ulubionego piwa z mięsem z kurczaka z pewnością uatrakcyjni świąteczne menu i zadowoli wielu biesiadników.

Wykonanie:

Mąkę, paprykę, zioła prowansalskie, sól i pieprz wymieszać. Kurczaka opłukać, osuszyć i opanierować w mieszance. Obsmażyć kilka minut z każdej strony ma oleju Kujawskim. Przełożyć do większego rondelka.

Na patelni obsmażyć również pokrojoną w kostkę cebulę i marchewkę. Smażyć kilka minut, aż zrobią się lekko szkliste. Przełożyć do rondelka z kurczakiem. Dodać ziele angielskie, jałowiec, liście laurowe. Dolać piwo. Dusić na małym ogniu przez około godzinę, aż kurczak będzie miękki. Doprawić śmietanką. Jeśli sos jest za rzadki, można wyjąć kurczaka i jeszcze go zredukować, dłużej gotując albo zagęścić 1-2 łyżkami mąki ziemniaczanej rozrobionej z 1/3 szklanki zimnej wody.

Dorota Rożańska
www:ugotujmyto.pl

Pieczony schab w sosie jabłkowym

Składniki:

1 kg schabu
cebula
500 g jabłek
sok z 1 pomarańczy
2 ząbki czosnku
łyżka cukru (opcjonalnie)
sól, pieprz
rozmaryn
2-3 łyżki oleju Kujawskiego z czosnkiem

Zamiast tradycyjnej panierki lub często dodawanych śliwek proponuję wypróbować schab z jabłkami. Okazuje się, że komponuje się równie pomyślnie, a smak jabłek doskonale współgra z rozpływającym się w ustach mięsem.

Wykonanie:

Oczyszczony z błon, opłukany i osuszony schab posolić, posypać pieprzem i polać olejem Kujawskim z czosnkiem. Cebulę i jabłka obrać i pokroić w kostkę. Czosnek obrać i pokroić w plasterki. Cebulę, jabłka i czosnek wymieszać w misce, dodając sok z pomarańczy, sól, pieprz i rozmaryn.

Mięso przełożyć do worka do pieczenia. Dodać jabłkową mieszankę, szczelnie zamknąć worek. Przełożyć do żaroodpornego naczynia i wstawić do piekarnika nagrzanego do temperatury 180-190°C. Po 20 min. obrócić woreczek ze schabem tak, aby warstwa górna znalazła się na spodzie. Zapiekać kolejne 20 min. i znowu odwrócić i zapiekać jeszcze 20 min. Przed końcem można rozciąć worek, aby mięso lekko się zrumieniło. Po wyjęciu, jeśli sos jest za rzadki, przełożyć go do rondelka (bez mięsa) i gotować na małym ogniu 5-10 min., aby odparował. Jeśli jabłka są zbyt kwaśne, dodać cukier. Sos można zmiksować.

Porada:

Mięso po doprawieniu można – szczelnie zamknięte – wstawić na noc do lodówki. Godzinę przed pieczeniem mięso wyjąć z lodówki i zostawić w temperaturze pokojowej.

Dorota Bigo
www.superstyler.pl/kuchnia

Mazurek makowy

Składniki:

Ciasto:

200 g mąki pszennej

150 g margaryny Palma z Kruszwicy

75 g cukru pudru

2 żółtka

Masa makowa:

4 jajka

120 g cukru

¾ szklanki maku, sparzonego i zmielonego

płaska łyżeczka proszku do pieczenia

25 g ulubionych bakalii

migdały do ozdobienia

Polewa:

100 g margaryny Palma z Kruszwicy

3 łyżki kakao

¼ szklanki cukru

2 łyżki mleka

Mazurek makowy to popisowy przepis mojej babci. Nie wiem, jak przekonałam ją, aby zdradziła mi swój sekret, ale udało się. Jest on tak pyszny, że postanowiłam nie chować go w szufladzie, ale podzielić się nim z innymi.

Wykonanie:

Mąkę, pokrojoną Palmę, cukier puder i 2 żółtka zagniatamy i odstawiamy ciasto na pół godziny do lodówki.

Na blachę wysmarowaną Palmą i obsypaną bułką tartą wykładamy ciasto, nakłuwamy widelcem i pieczemy, aż nieco zbrązowieje (ok. 10-15 min.).

4 żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy mak i mąkę z proszkiem do pieczenia. Ubijamy pianę z białek i dodajemy do masy makowej. Na koniec dosypujemy bakalie. Masę wykładamy na ciasto i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 150°C około 30 min. W rondelku rozpuszczamy Palmę, dodajemy kakao, cukier i mleko. Podgrzewamy, aż składniki połączą się, a cukier rozpuści.

Lekko przestudzoną polewę wylewamy na mazurek, ozdabiamy migdałami i wkładamy do lodówki.

Porada:

Jeśli nie posiadamy młynka do maku, możemy kupić masę makową i odcisnąć z niej nadmiar wody. Jeśli jest słodzona, należy zmniejszyć ilość cukru w masie makowej.

Dorota Bigo
www.superstyler.pl/kuchnia

Sernik wielkanocny na domowym serze

Składniki:

2 l mleka 3,2%

800 g śmietany 18%

6 jaj

2 opakowania cukru waniliowego

kostka margaryny Palma z Kruszwicy

szklanka cukru

2 czubate łyżki kakao

sok z 1 cytryny

50 g rodzynek

opakowanie biszkoptów

Nie jestem fanką serników – naprawdę. Jednak sernik mojej mamy z samodzielnie robionego sera smakuje zupełnie inaczej niż te, które robimy na twarogu kupionym w sklepie. Jest delikatny, kremowy i po prostu… trzeba spróbować! Moja mama nazywa go „sernikiem niesernikowatym", bo przypada do gustu nawet takim sernikowym niejadkom, jak ja.

Wykonanie:

Do dużego garnka wlewamy mleko, śmietanę, roztrzepane jaja i dodajemy cukier waniliowy. To wszystko gotujemy na małym ogniu, co jakiś czas mieszając, tak długo, aż powstanie ser. Po odchyleniu sera pod spodem powinna być przezroczysta „woda". Zbieramy powstały ser na sitko i zostawiamy na całą noc, aby odciekł. Można go przykryć, aby nie wysechł na powierzchni.

Ser mielimy w maszynce dwa razy. Margarynę Palmę ucieramy z cukrem na jednolitą masę. Dodajemy powoli ser, stale miksując. Na koniec dodajemy sok z cytryny. Masę dzielimy na dwie części – do jednej dodajemy kakao, do drugiej rodzynki (lub inne ulubione bakalie). Układamy biszkopty, na nich ciemną masę, na górze jasną masę. Wierzch posypujemy kakao. Wkładamy do lodówki na co najmniej pół godziny.

Porada:

Mieszając ser, oddzielajmy go tylko delikatnie od dna i ścianek – w efekcie będzie mniej rozdrobniony i łatwiej będzie go zebrać.

Katarzyna Kusior & Urszula Osadzińska
www.wszedobylskie.blogspot.com

Ciasto „Fale Dunaju"

Składniki:

Ciasto:

kostka margaryny Palma z Kruszwicy

szklanka cukru

5 jajek

2 szklanki mąki

2 łyżeczki proszku do pieczenia

2 łyżki kakao

2 łyżki mleka

5 dużych jabłek

Krem:

0,5 l mleka

kostka masła

budyń waniliowy słodzony

6 łyżek cukru

50 ml rumu

Dekoracja:

2 czekolady gorzkie

2 łyżki oleju lub margaryny

2 opakowania czekoladek typu „kocie języczki"

W czasie mojego dzieciństwa był to bardzo popularny przepis, który obecnie został niesłusznie zapomniany. Postanowiłam go troszkę odświeżyć i – jak przystało na święta – podać w formie eleganckiego tortu.

Wykonanie:

Umyć jajka i oddzielić białka od żółtek. Margarynę utrzeć z cukrem, dodając po jednym żółtku. Następnie dodawać stopniowo mąkę, cały czas miksując ciasto. Na koniec połączyć masę z uprzednio ubitą pianą z białek.

Ciasto podzielić na dwie równe części. Jedną przełożyć do tortownicy, a do drugiej dodać kakao oraz mleko i tak przygotowane wylać na jasne ciasto. Obrane i pozbawione gniazd nasiennych jabłka podzielić na ósemki i układać na cieście, lekko je wgniatając. Ciasto piec w 170°C przez 40 min.

W czasie stygnięcia ciasta przygotować krem budyniowy. Budyń przygotować zgodnie z przepisem dodając dodatkowo cukier. Masło ucierać z rumem, dodając stopniowo wystudzony budyń. Krem wyłożyć na wystudzone ciasto. Ciasto schłodzić. Czekoladę rozpuścić z tłuszczem w mikrofalówce lub w kąpieli wodnej. Wylać na schłodzone ciasto, a następnie obłożyć je czekoladkami.

Katarzyna Kusior & Urszula Osadzińska
www.wszedobylskie.blogspot.com

Miniserniczki

Składniki:

250 g zmielonego twarogu

250 g mascarpone

½ szklanki cukru pudru

łyżka mąki pszennej

1 jajko

100 g herbatników

50 g gorzkiej czekolady

100 g margaryny Palma z Kruszwicy

Wielkanoc to dla wielu z nas zapach pieczonego sernika. Jednak przygotowanie tradycyjnego sernika jest czasochłonne, a wielokrotnie z ciasta wychodzi zakalec. Dlatego, pozostając w tematyce świątecznej, warto wypróbować alternatywę w postaci miniserniczków, które wyjdą nawet kulinarnym laikom.

Wykonanie:

Rozgrzać piekarnik do 175°C. Ser biały i mascarpone połączyć mikserem z cukrem, mąką i jajkiem. Margarynę Palmę rozpuścić razem z czekoladą, następnie dodać do pokruszonych wcześniej herbatników, dokładnie wymieszać. Przygotować formę do muffinek, wyłożyć papilotkami. Spód wyłożyć herbatnikami, a na to wyłożyć masę serową do ok. ¾ wysokości formy. Ja użyłam foremek silikonowych i postąpiłam w odwrotnej kolejności, czyli najpierw wyłożyłam masę serową, a na nią ułożyłam herbatniki tak, by zachować kształt kwiatka.

Włożyć do rozgrzanego wcześniej piekarnika, zmieniając temperaturę na 120°C i piec przez 35 min. Można podawać z dowolnym musem owocowym.

Porada:

Aby ser pozostał biały po upieczeniu, do masy serowej lepiej dodać samo białko.

Agnieszka & Tomasz Krach
www.nakrachymspodzie.blogspot.com

Babka cytrynowa z borówkami i cytrynowym lukrem

Składniki:

Ciasto:

180 g margaryny Palma z Kruszwicy

130 g cukru pudru

120 g mąki

3 duże jaja

70 g mielonych migdałów

2 łyżeczki proszku do pieczenia

skórka otarta z dwóch cytryn

sok wyciśnięty z połowy cytryny

Polewa:

240 g konfitury z moreli

60 ml soku z cytryny

Nie jest to klasyczna babka, bo upiekliśmy ją bez drożdży, niemniej jednak ciekawa i warta zaprezentowania. Dodatek soku i skórki z cytryny sprawia, że ciasto jest świeże i orzeźwiające w smaku, a przez to całkowicie zaskakuje.

Wykonanie:

Formę babki (śr. 20 cm, wys. 7,5 cm) smarujemy margaryną i posypujemy mąką. Mąkę mieszamy w misce z migdałami i proszkiem do pieczenia, a w drugiej misce ubijamy mikserem margarynę z cukrem. Stopniowo dodajemy składniki suche, cały czas mieszając, a na koniec, jedno po drugim, jajka. Jako ostatni etap dodajemy skórkę i sok z cytryny. Wyskrobujemy ciasto z miski (to nie będzie lejąca masa) do foremki i pieczemy w 180°C przez około 40 min.

Przygotowujemy glazurę: w rondelku mieszamy konfiturę i sok z cytryny, a następnie zagotowujemy wszystko i redukujemy o połowę, od czasu do czasu mieszając. Na koniec glazurę przecieramy przez sitko tak, żeby nie było żadnych elementów twardych. Lekko przestudzoną glazurą polewamy babkę i dekorujemy kandyzowaną skórką z cytryny.

Porada:

Kluczem do właściwego wykonania większości ciast jest temperatura używanych składników. Wszystko, czego używacie, musi mieć temperaturę pokojową, oznacza to konieczność wyjęcia z lodówki, na przykład jajek, minimum dwie godziny przed pieczeniem.

Agnieszka & Tomasz Krach
www.nakrachymspodzie.blogspot.com

Babka czekoladowa z kawą i kardamonem

Składniki:

115 g mąki

150 g cukru

40 g kakao

2 ziarenka kardamonu zgniecione w moździerzu

1½ łyżeczki proszku do pieczenia

łyżeczka sody

2 szczypty soli

2 jajka

150 śmietany kremówki 30%

70 ml oleju Kujawski z pierwszego tłoczenia

110 ml świeżo zaparzonej kawy

Na polewę:

100 g gorzkiej czekolady

25 g masła

30 ml kremówki 30%

1 ziarenko kardamonu

kandyzowana skórka cytrynowa do przybrania

Święta wielkanocne coraz bliżej, czas więc zacząć wymyślać pyszne potrawy, które przy ich okazji przygotujemy i zjemy. Na pierwszy ogień idzie czekoladowa babka z kawą i kardamonem. Kardamon, jak wiadomo, świetnie pasuje zarówno do czekolady, jak i do kawy. A że ostatnio często mamy na niego ochotę, nie ma się co dziwić, że i w tej babce gra pierwsze skrzypce.

Wykonanie:

Piekarnik rozgrzewamy do 180°C, foremkę do babki o średnicy 21 cm i wysokości 8 cm smarujemy masłem i posypujemy kaszą manną lub mąką.

Suche składniki ciasta przesiewamy i mieszamy w misie. W osobnej misce przez minutę miksujemy jajka, dodajemy śmietanę, olej i mieszamy, aż wszystko się połączy. Następnie wlewamy masę do składników suchych i miksujemy do połączenia się. Na koniec wlewamy gorącą kawę i znowu mieszamy. Wylewamy do foremki. Pieczemy około 45 min. do prawie suchego patyczka.

W tym czasie przygotowujemy polewę. Czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej, dodajemy masło i kremówkę. Mieszamy i studzimy. Po całkowitym wystudzeniu wyjmujemy babkę z formy i polewamy polewą.

Agnieszka & Tomasz Krach
www.nakrachymspodzie.blogspot.com

Babka z herbatą earl grey

Składniki:

2 saszetki herbaty earl grey, rozprute i wysypane

2 łyżeczki proszku do pieczenia

150 g margaryny Palma z Kruszwicy

3 jaja

200 g cukru

60 ml maślanki

250 g czerwonych porzeczek (mogą być mrożone)

300 g mąki

szklanka cukru pudru

2-3 łyżki wody

Nigdzie nie jest powiedziane, że babka musi koniecznie mieć kształt babki – my w ramach walki z utartymi schematami wybraliśmy formę prostokątną, ale w zasadzie można tu puścić wodze fantazji. W tym przepisie jest jeszcze jeden element, który daleki jest od standardów. Mam na myśli dodawanie do ciasta herbaty – zarówno w postaci naparu, jak i liści. Nie ma się jednak czego obawiać: w produkcie finalnym występuje smak herbaty earl grey, ale liście są niewyczuwalne.

Wykonanie:

Herbatę zalewamy 300 ml wrzącej wody i studzimy. Mąkę mieszamy z proszkiem do pieczenia. W oddzielnej misce ucieramy margarynę z cukrem, dodajemy po jednym jajku i miksujemy. Dodajemy zimną herbatę (razem z fusami), a następnie mąkę z proszkiem, cały czas mieszając. Na koniec dodajemy maślankę i mieszamy do połączenia składników. Wrzucamy porzeczki i delikatnie mieszamy tak, żeby nie zniszczyć owoców.

Foremkę (27 cm na 9 cm) smarujemy margaryną i obsypujemy mąką. Ciasto wylewamy do foremki i pieczemy w 180°C do suchego patyczka (około 1 godz.).
Gdy ciasto się piecze, przygotowujemy lukier: rozprowadzamy cukier puder w 2 łyżkach wody. Gotowe ciasto polewamy lukrem i dekorujemy porzeczkami.

Paweł Łukasik & Grzegorz Targosz
www.gotowaniezpasja.pl

Mazurek z suszonych śliwek z czekoladą w posypce z płatków migdałowych

Składniki:

Ciasto:

125 g margaryny Palma z Kruszwicy

250 g mąki pszennej

1 żółtko

2 łyżki zimnej wody

½ łyżeczki gałki muszkatołowej

szczypta soli

Nadzienie:

300 g powideł śliwkowych

150 g suszonych śliwek bez pestek

100 g gorzkiej czekolady

50 g płatków migdałowych

sól

Ten tradycyjny słodki placek gości na polskich świątecznych stołach od wieków. Zasada jest prosta: ciasto na jeden palec, a dodatków i bakalii ile się tylko chce!

Wykonanie:

Ciasto:

Zimną margarynę Palmę poszatkować, dodać pozostałe składniki i wyrobić kulę, zawinąć w folię i wstawić do lodówki na ok. 45 min. Po tym czasie ciasto rozwałkować i włożyć do formy. Piec przykryte folią aluminiową i obciążone fasolą w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 15 min. Zdjąć folię i podpiec jeszcze kilka minut, a następnie dodać nadzienie.

Nadzienie:

Płatki migdałowe uprażyć na suchej patelni, aż się zarumienią. Połamać drobno czekoladę i rozpuścić w kąpieli wodnej. Pokroić drobno śliwki suszone. Podgrzać na patelni powidła śliwkowe, dodać śliwki i podgrzewać przez około 5 min., a następnie zdjąć z ognia i połączyć z czekoladą oraz szczyptą soli. Wylać masę na podpieczony spód i zapiekać w temperaturze 180°C przez 15 min. Wyjąć i jeszcze gorący mazurek posypać płatkami migdałowymi. Podawać po wystudzeniu.

Porada:

Ciasto przed zapieczeniem można nakłuć widelcem w kilku miejscach, aby para mogła przez nie uchodzić i ciasto się nie wybrzuszyło.

Dorota Rożańska
www:ugotujmyto.pl

Bułki drożdżowe z kandyzowanymi owocami

Słodkie bułeczki drożdżowe doskonale sprawdzą się zarówno jako szybkie śniadanie, jak i popołudniowa przekąska do kawy czy herbaty. A do tego są niezwykle proste w przygotowaniu!

Składniki:

300 g mąki pszennej
125 ml letniego mleka
60 g masła
2 łyżeczki drożdży instant
4 łyżki cukru
1 jajko
1 żółtko
kilka kropli esencji waniliowej
szczypta soli
150-200 g owoców/skórek kandyzowanych
kilka łyżek rozpuszczonego masła

Wykonanie:

Do 2-3 łyżek ciepłego mleka dodać łyżkę cukru, łyżkę mąki i drożdże. Wymieszać i zostawić na około 10 min. Mąkę przesiać do większej miski. Dodać pozostałe składniki (oprócz owoców/skórek) oraz wyrośnięte drożdże. Wyrabiać ciasto około 15 min. Dodać pokrojone owoce lub skórki i całość wyrobić, aż połączą się z ciastem. Przełożyć wyrobione ciasto do miski lekko wysmarowanej olejem. Przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości.

Po wyrośnięciu odgazować ciasto, uderzając w nie pięścią i uformować 6-8 małych kulek. Ułożyć je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Przykryć i odstawić do wyrośnięcia na około 1 godz. Bułki posmarować rozpuszczonym masłem i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C. Piec ok. 30 min. Studzić na kratce. Polukrować.

Porada:

Najlepiej zrobić lukier cytrynowy. Do miski wsypać 1 szklankę cukru pudru, wcisnąć sok z połowy cytryny i wymieszać. Dodać odrobinę gorącej wody i mieszać do uzyskania odpowiedniej konsystencji. Jeśli lukier jest za rzadki, dodać więcej cukru pudru, a jeśli jest za gęsty – więcej wody.

Dorota Rożańska
www:ugotujmyto.pl

Jabłecznik bez pieczenia z karmelem i bitą śmietaną

Czy jabłka i karmel to zgrana para? Okazuje się, że to para idealna, zwłaszcza w połączeniu z ciasteczkowym spodem i karmelowo-serowo-śmietankową masą. Zapraszam na jabłecznik bez pieczenia.

Składniki:

2 kg jabłek

3-4 łyżki masła

łyżeczka cynamonu

szczypta zmielonych goździków i gałki muszkatołowej

2 galaretki cytrynowe

400 g herbatników z mąki pełnoziarnistej

200 g margaryny Palma z Kruszwicy

2 puszki masy karmelowej

200 g serka mascarpone

20 g żelatyny

600 g śmietany kremówki

Wykonanie:

Ciastka drobno rozkruszyć. Dodać rozpuszczoną Palmę i dobrze wymieszać. Wyłożyć spód foremki i dobrze docisnąć. Wstawić na minimum pół godziny do lodówki. Po wyjęciu rozsmarować na wierzchu karmel z 1 puszki. Jabłka obrać i zetrzeć na tarce. W rondelku rozpuścić masło i uprażyć jabłka mieszając i doprawiając przyprawami. Dosypać galaretki i dobrze wymieszać. Przestudzone jabłka wyłożyć na spód z ciastek i karmelu. Zostawić do stężenia.

Żelatynę zalać 7 łyżkami zimnej wody i zostawić na kilka minut do napęcznienia. Dodać do niej pół szklanki gorącej wody i wymieszać do rozpuszczenia.
Mascarpone (w temp. pokojowej) wymieszać z karmelem z drugiej puszki.

Dodawać po trochu – ciągle mieszając – przestudzoną żelatynę. Dobrze schłodzoną śmietanę ubić i po trochu wymieszać z masą karmelową. Wyłożyć na wystudzone jabłka i wstawić do lodówki na minimum kilka godzin. Posypać zmielonymi orzechami lub uprażonymi płatkami migdałowymi.

Porada:

Ciasto można przygotować również na spodzie biszkoptowym.

Dziękujemy

za wybór naszego E-booka.

Do każdej potrawy dodaj odrobinę życzliwości
oraz szczyptę miłości,
a bukiet świątecznych smaków oczaruje Twoich gości!

Życzymy ciepłych i wiosennych Świąt Wielkanocnych!

BLOGI
Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA