

Propozycja Śniadania Wielkanocnego

Śniadanie wielkanocne to obok wigilijnej kolacji jeden z najważniejszych posiłków w ciągu roku. Jakie potrawy powinny znaleźć się na wielkanocnym stole? Przygotowałyśmy dla was krótki poradnik!



Przepis na żurek wielkanocny z białą kielbasą, chrzanem i jajkiem

Składniki:

- 300 g białej kielbasy
- 1 cebula
- 2 szklanki zakwasu na żur (przepis poniżej)
- 80 g wędzonego boczku
- 2 łyżki tartego chrzanu
- kilka suszonych grzybów
- 2 ugotowane na twardo jajka
- 150 ml śmietany 36%
- 1 łyżka oleju
- 2 łyżeczki majeranku
- pół łyżeczki kminku, sól czosnkowa, pieprz czarny mielony

Zakwas na żurek wielkanocny:

- 3/4 szklanki mąki żytniej
- 2-3 ząbki czosnku,
- 2 szklanki ciepłej przegotowanej wody,
- 1 gruba kromka razowca

Żurek wielkanocny - sposób przygotowania:

Grzyby umyć i moczyć w wodzie około pół godziny. Cebulę przeciąć na pół, zrumienić na patelni z obu stron na złoty kolor, przełożyć do garnka, dodać grzyby i zalać dwoma szklankami wody. Kiedy się zagotuje, dodać kielbasę i boczek. Po 15 minutach wyjąć kielbasę. Wywar gotować kolejne 25 minut. Następnie dodać zakwas przecedzony przez sito, chrzan, majeranek, kminek, pieprz i sól, zagotować, a pod koniec gotowania zabielić śmietaną.

Na talerzach ułożyć pokrojoną w plasterki kielbasę oraz cząstki jajek, zalać gorącą zupą.



Jaja faszerowane z tuńczykiem

Składniki:

- tuńczyk w oleju
- majonez
- kukurydza
- ogórek kiszony
- ugotowany ryż
- pieprz, sól
- jajka ugotowane i ostudzone

Sposób przygotowania:

Żółtka utrzeć z majonezem, rozgniecionym tuńczykiem i pokrojonym ogórkiem kiszonym. dodać kukurydzę i ryż, doprawić pieprzem oraz solą, wypełnić białka jajek.



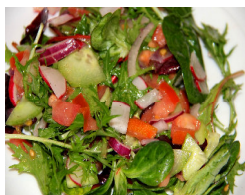
Jaja faszerowane z szynką

Składniki:

- 10 jajek
- słoiczek majonezu
- sól, pieprz
- czerwona papryka
- ogórki kiszone
- 20 dkg chudej szynki
- natka pietruszki

Sposób przygotowania:

Jajka gotujemy na twardo, zalewamy zimną wodą i pozostawiamy do ostygnięcia. Kroimy w drobną kostkę szynkę i ogórki kiszone. Mieszymy je z kilkoma łyżkami majonezu, doprawiamy solą i pieprzem. dla zwolenników ostrzejszych smaków, można do majonezu dodać pół łyżeczki musztardy. Jajka faszerowane z szynką dekorujemy posiekaną natką pietruszki bądź szczypiorkiem.



Salatka wiosenna

4 liście sałaty dokładnie umyć, a następnie porwać na średniej wielkości strzępki. 2 pomidory, 2 ogórki kiszone, 1/3 ogórka zielonego pokroić w kosteczkę. Wszystko ze sobą wymieszać. Do miski dodać ugotowany wcześniej makaron. Dodać soli i pieprzu. Wszystko połączyć sosem włoskim. Wymieszać i odstawić na około 10-15 minut, aż wszystko się „przeżyje”. Można podawać!



Babka na oleju marmurkowa to pomysł na efektowny deser wielkanocny. To białe - czarne ciasto, polane lukrem w piękny sposób będzie przyozdabiać świąteczny stół. A jego delikatny smak połączony z wyrazistym kakao cudownie dopełni smak uroczystego, wielkanocnego obiadu.

Babka na oleju (nie tylko marmurkowa) dzięki tłuszczowi, który może wydawać się nie pasującym do ciasta, będzie wilgotna, a jej jedzenie na pewno okaże się większą przyjemnością.

Składniki:

- 300 g mąki pszennej
- 1 łyżka kakao
- 5 żółtek
- 5 białek
- 2 ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ szklanki oleju
- ½ szklanki wody
- 250 g cukru pudru
- Skórka starta z ½ cytryny

Sposób przygotowania:

Do jednego naczynia wlej olej, wodę, dosyp cukier - całość dokładnie zmiksuj. Dodawaj po jednym żółtku. Wsyp przesianą mąkę i 2 łyżeczki proszku do pieczenia. Dodaj skórkę z cytryny. Z białek i szczypty soli ubij pianę. Delikatnie wymieszaj ją z ciastem.

Żeby babka na oleju marmurkowa wyszła perfekcyjna, należy odłożyć ¼ ciasta. Dodać do niej kakao i pozostałą ¼ łyżeczki proszku do pieczenia. Formę na babę wysmaruj masłem, obsyp bułką tartą.

Wlewaj do niej na przemian raz jasne, raz ciemne ciasto.

Babka na oleju marmurkowa powinna ok. 50 minut spędzić w piecu nagrzanym do 160 stopni. Gotowe ciasto polej lukrem.



Babka drożdżowa ŁATWA

Królowa wielkanocnego stołu. Jeśli dotąd na waszym królowała rzadko, to pewnie dlatego, że bałyście się drożdżowego ciasta. Niesłusznie! Bo nie takie ciasto drożdżowe straszne, jak je malują. Ta łatwa babka drożdżowa może być dobrym wstępem do serdecznej przyjaźni z tym typem wypieków.

Ta łatwa babka drożdżowa zawsze wychodzi, pięknie rośnie, jest **puszysta**, miękka, pachnąca. Właściwie nie wymaga dodatków. Wystarczą rodzynki. W bogatszej wersji można dodać do niej inne bakalie i polukrować. A co najlepsze - tego ciasta nie trzeba wyrabiać **ręcznie!** Wystarczy mikser z końcówką - hakiem. On zrobi całą (najcięższą) robotę. Tobie wystarczy delektowanie się cudownym wypiekiem!

Łatwa babka drożdżowa - składniki:

- 20 g drożdży
- 300 g mąki
- 120 g cukru
- pół szklanki ciepłego mleka
- 80 g masła (wcześniej roztopić i ostudzić)
- 2 żółtka
- 1 jajko
- dowolne bakalie - rodzynki, morele, orzechy (ok. pół szklanki)

Sposób przygotowania:

Najpierw przygotować rozczyń z drożdży, mleka, łyżki cukru i 3 łyżek mąki. Rozetrzeć, odstawić na 15 minut. Do rozczyń dodać resztę mąki i cukru oraz jajko z żółtkami. Miksować w mikserze (najlepiej z końcówką-hakiem do wyrabiania). Powoli dolewać masło. Wyrabiać około 5-7 minut. Odstawić do wyrośnięcia w ciepłe miejsce na około 1-2 godziny.

Kiedy ciasto podwoi swoją objętość, ponownie je wyrobić, dodać bakalie i znów wyrobić. Ciasto na babkę drożdżową przełożyć do formy z kominem wysmarowanej masłem i oprószonej bułką tartą. W formie znów odstawić babkę do wyrośnięcia na około pół godziny.

Następnie piec w 170 st. C około 30 minut (sprawdzić patyczkiem). Po upływie tego czasu ciasto zostawić w piekarniku do wystygnięcia (uchylić drzwiczki).

Ta łatwa babka drożdżowa będzie świetnie prezentowała się polukrowana lub po prostu oprószona cukrem pudrem.



Pasztet wieprzowy: przepis tradycyjny

Jedną z przystawek, bez której nie wyobrażamy sobie wielkanocnego stołu jest pasztet wieprzowy. Przepis na niego najlepiej gdy pochodzi z rodzinnego zeszytu z recepturami. Nie każda ma jednak szczęście posiadać taką **skarbnicę kulinarną wiedzy** w kuchennej szufladzie, dlatego z chęcią dzielimy się z wami naszymi przepisami na pasztet wieprzowy. Wybierzcie ten, który odpowiada wam najbardziej.

Pasztet wieprzowy - przepis na przystawkę

Składniki:

- 6 jajek;

- 750 g mielonej wieprzowiny;
- pęczek pietruszki;
- pół łyżeczki gałki muskatołowej;
- pół łyżeczki pieprzu cayenne;
- sól;
- pieprz;

Na ciasto:

- 250 g mąki;
- 150 g masła;
- łyżeczka soli;

Sposób przygotowania:

Masło kroimy i wyrabiamy z mąką i solą. Po chwili dolewamy 100 ml zimnej wody. Kiedy ciasto zacznie odchodzić od ręki, owijamy je folią i chowamy do lodówki na pół godziny.

Mieszamy mięso z posiekaną pietruszką i przyprawami. 5 jajek gotujemy na twardo.

Wyjęte z lodówki ciasto rozwałkujemy na prostokąt grubości około 4 mm. Połowę farszu układamy na środku, wzdłuż ciasta. Na nim układamy w rzędzie ugotowane jajka i przykrywamy je drugą połową farszu.

Walek farszu oraz brzegi ciasta smarujemy rozmąconym surowym jajkiem. Zawijamy boki z obu stron ku górze i zlepiamy je nad farszem. Miejsce zlepiania kształtujemy w dowolną dekoracyjną formę. Owijamy nasmarowaną masłem folią do pieczenia i wstawiamy na godzinę do piekarnika rozgrzanego do 180 stopni.



Mazurek czekoladowy na kruchym cieście

Mazurek to obok żurku i jajek to obowiązkowa potrawa na Wielkanoc. Cienki i kruchy ze słodkim lukrem lub masą i przyozdobiony migdałami powinien rozplýwać się w ustach. Oczywiście najłatwiej go kupić, jednak najlepszy jest ten domowy, własnoręcznie robiony. Jak go wykonać? Zobacz przepis na wielkanocny mazurek czekoladowy na kruchym cieście.

Składniki:

Ciasto

- 30-40 dag mąki
- 20 dag masła
- 2 żółtka
- 10 dag cukru pudru
- cukier wanilinowy

Masa czekoladowa

- 30 dag kremówek
- 30 dag gorzkiej czekolady
- 5 dag miodu
- 5 dag masła

Przygotowanie:

Na stolnicę przesiej mąkę i dodaj pokrojone na małe kawałki masło. Wsyp cukier i połącz składniki. Następnie

dorzuć żółtka i wyrób ciasto rękami na gładką masę. Zawień ciasto w folię i wstaw do lodówki na pół godziny. Po wyjęciu ciasta, rozwałkuj je na stolnicy posypując mąką. Wykrój odpowiedni kształt do formy mazurka. Z pozostającego ciasta uformuj brzegi. Nakłuj całość widelcem. Piecz ok. 15 minut w 180 stopniach. Kremówkę zagotuj z miodem. Dodaj masło i pokruszoną czekoladę. Mieszaj do połączenia składników. Rozsmaruj masę na wystudzonym mazurku. Udekoruj według uznania.



Klasyczna chałka drożdżowa

Przygotowanie chałki zajmuje trochę czasu, ale mimo to zdołamy ją podać na śniadanie prosto z piekarnika. Wystarczy przygotować ciasto poprzedniego dnia wieczorem, włożyć do dużej miski i nakryć folią spożywczą, żeby rosło w lodówce przez noc.

ilość porcji: 10

- 500 g mąki i jeszcze trochę do posypania blatu
- 1 szklanka mleka
- 80 g cukru
- 42 g drożdży
- 80 g miękkiego masła

- 1/2 łyżeczki soli
- 1 jajko
- 50 g sułtanek
- skórka otarta z 1 cytryny
- 1 żółtko do posmarowania

Sposób przygotowania

Przygotowanie: 30min Gotowanie: 35min. › +1godz. wyrastanie › Gotowe w: 2godz.5min.

1. Wsypać mąkę do miski, ale część odłożyć na bok. Zrobić wgłębienie na środku mąki. Rozrobić drożdże w 2 łyżkach mleka podgrzanego do temperatury pokojowej z dodatkiem łyżeczki cukru. Wlać do mąki i przysypać odłożoną mąką.
2. Przykryć miskę ściereczką i odstawić na 15 minut w ciepłe miejsce. Gdy w miejscach, gdzie mąka przykrywa zaczyn, pojawią się pęknięcia – dodać resztę mleka, resztę cukru, masło, sól oraz jajko.
3. Wyrobić całość mikserem na gładkie ciasto. Przełożyć na posypany mąką blat, zagniatą energicznie przez 10 minut, aż stanie się elastyczne i nie będzie się kleić. Uformować kulę, włożyć z powrotem do miski, przykryć ściereczką i odstawić na 30 minut w ciepłe miejsce do wyrośnięcia.
4. Namoczyć sułtany w letniej wodzie, a gdy zmiękną – odsączyć. Wyłożyć ciasto na posypany mąką blat i zagnieść, dodając sułtany, skórkę cytryny.
5. Wyłożyć blachę papierem do pieczenia. Podzielić ciasto na trzy równe części, utoczyć z nich wałki jednakowej długości i zapleść je w warkocz. Końce wałków skleić razem i lekko zagiąć pod spód warkocza. Ułożyć chałkę na blasze i przykryć na 20 minut ściereczką.
6. Nagrząć piekarnik do 200°C. Rozbełtać żółtko z 2 łyżkami wody. Posmarować chałkę. Piec w nagrzanym piekarniku przez około 35 minut. Jeśli chałka będzie zbyt ciemnieć z wierzchu, przykryć ją kawałkiem folii aluminiowej.

Dobra rada

Należy zwrócić uwagę, czy drożdże są naprawdę świeże. Jeśli są zszarzałe lub wysuszone i kruche, ciasto nie będzie rosło.
