Smaker.pl

Poczuj magię świąt!

12 wigilijnych potraw

Spis treści

Wstęp **4**

Kalendarz świątecznych przygotowań **5**

Zupy **7**

Zakwas buraczany 8

Barszcz czerwony na zakwasie 9

Wigilijne uszka z farszem grzybowym 10

Kremowa zupa grzybowa 4

Zupa rybna 5

Przystawki **7**

Świąteczna kapusta z grochem 8

Sałatka śledziowo buraczana 9

Łazanki z kapustą i grzybami 11

Ryby **13**

Karp po żydowsku 14

Ryba po grecku 4

Kilka sposobów na śledzia 6

Desery **9**

Kutia 10

Błyskawiczny piernik z konfiturą 11

Keks 12

Jadalne prezenty **14**

Kandyzowane mandarynki 15

Czekoladowe łyżeczki 16

Ekspresowe pierniczki 17

Smaker.pl serwis miłośników jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 30 tysięcy przepisów użytkowników oraz kulinarne tematy specjalne pełne ciekawostek, ciekawe konkursy z atrakcyjnymi nagrodami i forum, gdzie porozmawiasz o gotowaniu i nie tylko. Ponadto na czacie spotkasz się ze znanymi kucharzami.

Redaktor serwisu Smaker.pl: Joanna Jagodzińska, Sylwia Cisowska

Autor tekstów: Sylwia Cisowska

Projekt okładki: Anna Dukat

Skład i łamanie: Joanna Jagodzińska, Sylwia Cisowska

Nadzór nad całością: Andrzej Potocki

Fotografie: 123rf.com

Copyright Smaker.pl 2014

Wstęp

Drodzy czytelnicy!

W tym roku po raz kolejny oddajemy w Wasze ręce świąteczny ebook przygotowany przez zespół Smaker.pl. Tym razem chcielibyśmy zaprezentować Wam tradycyjne przepisy, bez których trudno wyobrazić sobie święta Bożego Narodzenia. Ich smak z pewnością znacie jeszcze z dzieciństwa, ale czy pamiętacie jak je przygotować?

Na naszych bożonarodzeniowych stołach niepodzielnie rządzą ryby, grzyby i kapusty pod różnymi postaciami. Dlatego też w tegorocznym ebooku Smakera znajdziecie kilkanaście pomysłów na to w jaki sposób zaserwować je Waszym bliskim. Ponad to wybraliśmy również popularne przepisy na świąteczne zupy i desery, które najchętniej podajemy podczas Wigilii. Ponieważ święta to czas prezentów, zadbaliśmy również abyście w tym poradniku znaleźli kilka pomysłow na proste, jadalne upominki, które możecie wykonać własnoręcznie. Ich przygotowanie nie zajmie Wam dużo czasu, a taki prezent z pewnością wywoła uśmiech na twarzy obdarowywanej osoby.

Dodatkowo zadbaliśmy również o to, abyście bez stresu przeszli przez okres przedświątecznych przygotowań. W dalszej części ebooka znajdziecie kalendarz, dzięki któremu z łatwością zorganizujecie swój czas i nie przegapicie żadnego obowiązku. Ponadto w każdym rozdziale zamieściliśmy ciekawostki i porady, ułatwiające przygotowanie wybranych potraw.

Mamy nadzieję, że Wasze święta upłyną pod znakiem spokoju, radości i rodzinnych spotkań, a Nowy Rok będzie obfitował w same sukcesy – nie tylko te kulinarne.

Wesołych Świąt!

Redakcja Smaker.pl

Kalendarz świątecznych przygotowań

8 Grudnia	Zaczynamy planować świąteczne menu, a na jego podstawie tworzymy listę zakupów. Przeglądamy zapasy.
9 Grudnia	Robimy domowy makaron np. na łazanki – suszymy i zamykamy w szczelnym pojemniku
10 Grudnia	Kupujemy trwałe produkty (np. mąkę, cukier, słodycze), które bez problemu dotrwają do świąt. Peklujemy mięsa. Przygotowujemy przyprawę do piernika.
11 Grudnia	Pieczemy świąteczne pierniczki i zostawiamy w szczelnych pojemnikach, aby zmiękły.
12 Grudnia	Przygotowujemy i mrozimy masę makową
13 Grudnia	Przygotowujemy masę na pasztety (mrozimy przed upieczeniem)
14 Grudnia	Wstawiamy zakwas na barszcz
15 Grudnia	Kupujemy mrożone ryby
16 Grudnia	Gotujemy i zamrażamy bulion rybny. Zbieramy pianę z zakwasu buraczanego.
17 Grudnia	Możemy już przygotować i zamrozić pierogi oraz uszka.
18 Grudnia	Przygotowujemy paszteciki i krokiety, które również można zamrozić
19 Grudnia	Przygotowujemy kandyzowane mandarynki i skórki z cytrusów
20 Grudnia	Namaczamy śledzie. Przygotowujemy kompot z suszu.
21 Grudnia	Przygotowujemy różne rodzaje śledzi. Lukrujemy pierniczki. Marynujemy mięsa. Rozmrażamy masę makową.
22 Grudnia	Pieczemy świąteczne ciasta bez kremów takie jak pierniki, makowce i keksy
23 Grudnia	Robimy ostatnie świąteczne zakupy produktów nietrwałych. Przygotowujemy kutię. Gotujemy kapustę oraz barszcz wigilijny. Oczyszczamy i porcjujemy ryby. Wieczorem rozmrażamy wcześniej przygotowane produkty.
24 Grudnia	Smażymy ryby, przygotowujemy sałatki, gotujemy zupę grzybową i rybną. Pieczemy mięsa i pasztety. **Cieszymy się świętami i odpoczywamy!**

Zupy

Wigilijną kolację koniecznie rozpocznijmy od zupy. Barszcz, zupa rybna oraz zupa grzybowa odzwierciedlają bogactwo polskiej kuchni, wyciągając z niej to co najlepsze.

Chociaż na polskich stołach możemy znaleźć je nie tylko w okresie bożonarodzeniowym, to jednak w czasie świąt nabierają one niezwykłego i wyjątkowego smaku. Własnoręcznie przygotowany zakwas buraczany, suszone grzyby oraz wspaniałe ryby są właśnie tym, co ze świętami kojarzy nam się najbardziej.

Zakwas buraczany

- **1 kg czerwonych buraków**
- **3 ząbki czosnku**
- **1 listek laurowy**
- **3-4 ziarenka pieprzu**
- **ok. 3 szklanki ciepłej wody**
- **łyżeczka soli**

Buraki dokładnie wyszorować i odciąć od nich twarde końce. Możemy je również obrać ze skórki. Następnie buraki należy pokroić w kostkę i przełożyć do naczynia, w którym przygotujemy zakwas – najlepiej sprawdzi się wykonane z kamionki. Do buraków dodajemy wszystkie przyprawy. Całość zalewamy wodą z solą, tak aby całkowicie przykryła warzywa.

Naczynie zamykamy i odstawiamy w ciepłe miejsce. Po upływie 2 dni zbieramy pianę, zgromadzoną na jego powierzchni. Zakwas powinien kisić się od 5 do 10 dni. Po przecedzeniu możemy wykorzystać go do przygotowania tradycyjnego barszczu.

Jak przyśpieszyć proces kiszenia buraków?

Przygotowanie zakwasu trwa długo, jednak możemy przyśpieszyć ten proces.

Wystarczy, że:

- do zalewy dodamy łyżkę serwatki lub kwasu z ogórków kiszonych

- na wierzchu buraczków ułożymy piętkę od chleba na zakwasie

Barszcz czerwony na zakwasie

- **1 kg buraków**
- **1 nieduży seler**
- **2 pietruszki**
- **2 marchewki**
- **1 cebula**
- **3 ząbki czosnku**
- **5 ziaren ziela angielskiego**
- **4 liście laurowe**
- **3 łyżki suszonych grzybów**
- **0,5 litra zakwasu z buraków**
- **1,25 litra wody**
- **Łyżeczka majeranku**
- **Sól, pieprz**

Cebulę opalamy na ogniu. Marchewkę, seler i pietruszkę obieramy, kroimy w duże kawałki, układamy w garnku, razem z cebulą. Całość zalewamy wodą i gotujemy na niewielkim ogniu przez ok. 45 minut.

Buraki obieramy i kroimy w kostkę. Grzyby zalewamy wrzątkiem i odstawiamy do namoczenia. Następnie dodajemy je do wywaru jarzynowego razem z burakami i czosnkiem. Gotujemy około 20 minut.

Barszcz doprawiamy zielem angielskim, ziołami oraz solą i pieprzem. Dodajemy również zakwas buraczany. Całość podgrzewamy na niewielkim ogniu przez ok. 15 minut, nie pozwalając, aby barszcz się zagotował. Podajemy razem z uszkami.

Więcej przepisów na barszcz czerwony znajdziesz w serwisie Smaker.pl → KLIKNIJ!

Wigilijne uszka z farszem grzybowym

Ciasto (na ok. 40 uszek):

- **300g mąki pszennej**
- **200 ml wody**

Farsz:

- **40 g suszonych grzybów**
- **150 g kiszonej kapusty**
- **2 duże cebule**
- **1 marchewka**
- **1 liść laurowy i liść laurowy**
- **Sól, pieprz**
- **olej**

Grzyby namoczyć w wodzie przez noc. Następnie gotujemy je razem z obraną marchewką, liściem laurowym i zielem angielskim przez około godzinę (w razie potrzeby dolewamy wody). Odcedzamy i pozostawiamy do wystudzenia.

Kapustę płukamy dwukrotnie. Zalewamy ją wodą i gotujemy przez ok. 50 minut, aż zupełnie zmięknie. Po ugotowaniu odcedzamy ją i studzimy.

Grzyby siekamy bardzo drobno. Warzywa ścieramy na tarce o drobnych oczkach. Pokrojoną w kostkę cebulę szklimy na niewielkiej ilości oleju. Dodajemy sól i pieprz, a następnie dokładnie mieszamy farsz.

Z wody i mąki zagniatamy ciasto. Składniki powinny się ze sobą dokładnie połączyć tworząc gładkie i elastyczne ciasto. W razie potrzeby podsypujemy ciasto mąką lub dodajemy niewielką ilość wody. Ciasto wyrabiamy jeszcze przez ok. 10 minut, aby było dobrze napowietrzone. Przykrywamy je wilgotną ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce na ok. 20 minut.

Ciasto dzielimy na cztery części. Każdą rozwałkowujemy dosyć cienko na stolnicy oprószonej mąką. Przy pomocy szklanki wykrawamy z niego kółka. Na środek każdego krążka wykładamy łyżeczkę farszu. Ciasto składamy na pół i dokładnie sklejamy brzegi. Uszka formujemy poprzez „zlepienie na palcu" dwóch końców oraz wywinięcie brzegów.

Uszka wrzucamy partiami do osolonej, gotującej się wody. Po wypłynięciu na wierzch gotujemy je jeszcze przez ok. minutę. Podajemy z barszczem czerwonym.

Aby ciasto na pierogi łatwiej się wyrabiało i było bardziej elastyczne do jego wykonania wykorzystajcie gorącą wodę. Możecie również dodać do niego ok. 30 ml roztopionego masła.

Zaczaruj święta dla twojego dziecka!

interia MAM DZIECKO

>>

Kremowa zupa grzybowa

- **35 g suszonych grzybów leśnych**
- **4 ziemniaki**
- **1 porcja włoszczyzny**
- **1 cebula**
- **2 ząbki czosnku**
- **3 ziarenka ziela angielskiego**
- **2 litry wody**
- **Liść laurowy**
- **100 ml śmietany kremówki**
- **2 łyżki masła**
- **natka pietruszki**

Grzyby zalewamy zimną wodą i namaczamy przez noc. Włoszczyznę i ziemniaki dokładnie obieramy. Zalewamy 2 litrami wody, dodajemy namoczone grzyby, przyprawy i gotujemy na średnim ogniu przez około 60 minut.

Do wywaru dodajemy podsmażoną na maśle cebulę z czosnkiem i gotujemy kolejne 10 minut. Wyławiamy ziele angielskie, liść laurowy, marchewkę oraz kilka grzybków do dekoracji. Zupę zdejmujemy z ognia, zabielamy śmietaną, a następnie miksujemy na gładki krem. Zupę możemy podawać z łazankami, grzankami lub samodzielnie. Przyozdobioną grzybami i posiekaną natką pietruszki.

Zupa rybna

- **2 głowy karpi lub innych ryb + ogony**
- **3 filety z ryby o białym mięsie (np. dorsz)**
- **1 duża cebula**
- **2 marchewki**
- **1 por**
- **1 pietruszka**
- **1 nieduży seler**
- **3 liście laurowe**
- **4 ziarenka ziela angielskiego**
- **Sól, pieprz**

Dokładnie umyte głowy rybne wrzucamy do gotującej się i osolonej wody (ok półtorej litra). Dodajemy do niej również, przyprawy, obrane warzywa oraz cebulę opaloną nad ogniem. Wywar gotujemy na niewielkim ogniu do momentu aż warzywa zupełnie zmiękną.

Z zupy wyławiamy rybie głowy. Filety kroimy na niezbyt duże kawałki i wrzucamy je do wywaru. Gotujemy ok. 7 minut, doprawiamy solą i pieprzem. Podajemy posypaną koperkiem.

Aby wywar nie był gorzki, ryby nie mogą mieć łusek, skrzeli ani oczu.

Przystawki

Tradycyjne, świąteczne menu pełne jest smakowitych dań, które doskonale sprawdzają się w roli przystawek.

Ponieważ są one bardzo sycące nic nie stoi na przeszkodzie, aby funkcjonowały jako samodzielne dania. Zgodnie z polskim zwyczajem wigilijne przystawki są postne i bardzo często pojawiają się w nich śledzie, kapusta oraz grzyby, które zimą od zawsze były łatwo dostępne.

Świąteczna kapusta z grochem

- **1 kg kiszonej kapusty**
- **0,5 kg łuskanego grochu**
- **2 duże cebule**
- **3 łyżki masła**
- **2 liście laurowe**
- **3 ziarenka ziela angielskiego**
- **Sól, pieprz**

Kapustę gotujemy do miękkości w niewielkiej ilości osolonej wody razem z liśćmi laurowymi i zielem angielskim.

Groch płuczemy kilkukrotnie. Jeśli mamy czas możemy namoczyć go przez całą noc. Zalewamy wodą, aby ta przykryła go na ok. 2 cm. Gotujemy do momentu aż groch zupełnie zmięknie i będzie się rozpadać. Niektóre ziarenka powinny być w dalszym ciągu widoczne. W razie potrzeby podlewamy go wodą, często mieszamy aby się nie przypalił. Cebulę, pokrojoną w drobną kostkę, rumienimy na maśle.

Odcedzoną kapustę mieszamy z grochem i cebulą. Doprawiamy solą i pieprzem i dokładnie mieszamy.

[Więcej wigilijnych przepisów znajdziesz w książkach kucharskich użytkowników portalu Smaker.pl → KLIKNIJ!]

A co z resztkami?

Nadmiar kapusty z grochem możemy przechować w słoikach.

Wystarczy, że gorącą kapustę przełożymy do wygotowanych słoików, następnie dokładnie zakręcimy i pozostawimy do ostygnięcia.

Tak przygotowane słoiki mogą stać w lodówce nawet kilka tygodni.

Sałatka śledziowo buraczana

- **4 nieduże buraczki**
- **4 płaty śledziowe typu matjas w oleju**
- **2 łyżeczki startego chrzanu**
- **4 łyżki majonezu**
- **2 jajka ugotowane na twardo**
- **Łyżeczka miodu**
- **Koperek**
- **Sól, biały pieprz**

Buraki owijamy w folię aluminiową i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 60 minut (do momentu aż będą miękkie). Po wystudzeniu obieramy je ze skórki i kroimy w centymetrową kostkę. Śledzie również drobno kroimy. Dodajemy posiekaną cebulkę i koperek.

Łączymy majonez z chrzanem i miodem, tworząc dressing. Polewamy nim sałatkę i dokładnie mieszamy. Sałatkę dekorujemy majonezem, jajkiem startym na drobnych oczkach oraz koperkiem.

Szukasz innych pomysłów na sałatki? KLIKNIJ TUTAJ!

STYL.PL

Jak gwiazdy spędzają święta?

DOWIEDZ SIĘ »

Łazanki z kapustą i grzybami

- **250 g makaronu łazanka**
- **500 g kiszonej kapusty**
- **60 g suszonych grzybów**
- **2 średniej wielkości cebule**
- **2 łyżki masła**
- **Liść laurowy**
- **3 ziarenka ziela angielskiego**
- **Pieprz i sól**

Kapustę przed ugotowaniem drobno kroimy. Zalewamy ją wodą, tak aby kapusta była lekko przykryta. Gotujemy do miękkości z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego. Następnie dokładnie odcedzamy.

Grzyby namaczamy przez noc, a następnie gotujemy w lekko osolonej wodzie. Zachowujemy część wywaru, w którym się gotowały. Grzyby kroimy w cienkie paseczki. Drobno posiekaną cebulę podsmażamy na maśle. Dodajemy do niej grzyby oraz kapustę. W razie potrzeby podlewamy wywarem, w którym gotowały się grzyby. Dokładnie mieszamy.

W osolonej wodzie gotujemy makaron przez ok. 8 minut. Po odcedzeniu mieszamy go z kapustą.

Jak pozbyć się zapachu gotowanej kapusty?

Aby pozbyć się charakterystycznego zapachu gotowanej kapusty z naszego domu, wystarczy, że dodamy do niej kromkę czerstwego lub razowego chleba.

Podobny efekt da również dodanie do garnka natki pietruszki, cytryny lub mleka.

Ryby

Chyba mało kto wyobraża sobie wigilijną kolację bez chociażby jednej, rybnej potrawy? Bezapelacyjnie to właśnie one, w najróżniejszych formach, królują na naszych świątecznych stołach. Polskie gospodynie wręcz wyspecjalizowały się w ich przyrządzaniu, przez co karpie i śledzie to niemal obowiązkowa pozycja podczas Bożego Narodzenia. W ostatnich latach Polacy coraz chętniej decydują się również na inne gatunki ryb – takie jak szczupaki, jesiotry, dorsze i pstrągi. Jest to dobry znak, pokazujący, iż znów chętnie korzystamy z bogactw oferowanych nam przez nasze rzeki, jeziora i morze.

Karp po żydowsku

- **6 dzwonków z karpia**
- **2 duże cebule**
- **100 g rodzynek**
- **100 g płatków migdałowych**
- **Sól, pieprz**
- **Głowy i ogony z 2-3 karpi**
- **2 marchewki**
- **Połówka niedużego selera**
- **1 pietruszka**
- **2 cebule**
- **3 liście laurowe**
- **4 ziarna ziela angielskiego**
- **Ok. 1,5 l wody**
- **5 łyżeczek żelatyny**

Rodzynki i migdały namaczamy w niewielkiej ilości ciepłej wody. Zostawiamy na ok. 2 godziny.

Oczyszczone dzwonka karpia płuczemy i oprószamy solą. Z głów i ogonów przygotowujemy wywar, gotując je w wodzie razem z przyprawami oraz obranymi i pokrojonymi w średniej wielkości kostkę. Bulion powinien gotować się na niedużym ogniu przez około 1,5 godziny – nie powinien intensywnie wrzeć. Ugotowany wywar powinniśmy dokładnie odcedzić, najlepiej przy użyciu gazy.

Do czystego bulionu dodajemy dzwonka karpia i gotujemy przez kolejne 15-20 minut na niewielkim ogniu. Po tym czasie wyjmujemy rybę z wywaru i układamy ją na półmisku do serwowania. Z bulionu przyrządzamy galaretę. Dodajemy do niego żelatynę rozpuszczoną w 5 łyżkach chłodnej wody i rozmieszanej w jednej szklance wywaru. Wlewamy ją powoli cały czas mieszając.

Na samym końcu do wywaru dodajemy namoczone rodzynki i migdały. Doprowadzamy do wrzenia, a następnie pozostawiamy do ostygnięcia. Chłodną galaretą zalewamy dzwonka karpia. Pozostawiamy w chłodnym miejscu do całkowitego stężenia galarety. Dekorujemy rodzynkami i migdałami.

Więcej pomysłów na świątecznego karpia znajdziesz w serwisie Smaker.pl → KLIKNIJ

Jak walczyć z zapachem ryby?

Aromat ryb nie utrzyma się na naszych deskach i naczyniach jeśli przed ich użyciem natrzemy je lekko octem lub sokiem c cytryny.
Nasze dłonie nie będą pachnieć rybą jeśli wetrzemy w nie mieloną gorczycę.

Zapachu smażonej ryby pozbędziemy się wkładając do oleju pokrojonego na części ziemniaka.

Karp straci swój „mulisty" posmak jeśli noc spędzi w chłodnym miejscu obłożony obficie plasterkami cebuli. Podobnie skutkuje również namoczenie go przez kilka godzin w mleku lub w mieszance wody, octu i soku z cytryny.

Ryba po grecku

- **900 g filerów z białej ryby (np. dorsza lub mintaja)**
- **0,5 kg marchewki**
- **25 dag pietruszki**
- **25 dag selera**
- **1 duża cebula**
- **150 g koncentratu pomidorowego**
- **2 liście laurowe**
- **3 ziarenka ziela angielskiego**
- **1 łyżeczka słodkiej papryki**
- **Pieprz, sól**
- **Sok z połówki cytryny**
- **Olej do smażenia**
- **Mąką, bułka tarta oraz jajko do panierowania**

Marchew, seler i pietruszkę ścieramy na tarce o grubych oczkach. Warzywa zalewamy wodą, solimy i gotujemy przez ok. 15 minut razem z liściem laurowym i zielem angielskim.

Ryby bardzo dokładnie osuszamy papierowymi ręcznikami. Kroimy na mniejsze kawałki, oprószamy solą i mąką a następnie panierujemy w jajku i bułce tartej. Kawałki ryby smażymy na rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Wykładamy na półmisku do serwowania.

Cebulę kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na złoty kolor. W połowie szklanki wywaru, w którym gotowały się warzywa, rozpuszczamy koncentrat pomidorowy. Dodajemy go do ugotowanych warzyw razem z cebulą. Dokładnie mieszamy i ponownie doprowadzamy do wrzenia. Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Ugotowane warzywa wykładamy na usmażoną rybę. Odstawiamy na kilka godzin, aby aromaty się ze sobą połączyły.

Na co zwracać uwagę, kupując mrożone ryby?

Jeśli decydujemy się na zakup mrożonych ryb powinniśmy przede wszystkim zwrócić uwagę na to jak gruba warstwa lodu się na niej znajduje. Tzw. glazury nie powinno być więcej niż 10%, dlatego też uważnie czytajmy informacje o kupowanym produkcie.

Zwracajmy również uwagę na stan glazury. Jeśli jest przejrzysta i jednakowej grubości na całej długości ryby możemy być pewni, iż była ona przechowywana w odpowiednich warunkach

interia KOBIETA

Kilka sposobów na śledzia

Śledzie z cebulką – Około 5 filetów śledziowych moczymy w zimnej wodzie przez kilka godzin, zmieniając często wodę. Każdy filet kroimy na 5-6 kawałków. Przekładamy je do słoika, dodajemy 2 listki laurowe, kilka ziarenek pieprzu oraz kilka ziarenek ziela angielskiego. Całość zalewamy olejem roślinnym. Słoik dokładnie zakręcamy i odstawiamy w chłodne miejsce na 3 dni. Przed podaniem śledzie skrapiamy delikatnie sokiem z cytryny i posypujemy drobno posiekaną cebulką.

Śledzie w śmietanie – 0,5 kg filetów śledziowych kroimy w niezbyt dużą kostkę. Dodajemy do nich drobno posiekaną cebulę oraz 2 korniszony pokrojone w kostkę. Z dwóch 3 łyżek majonezu i z 3 łyżek gęstej śmietany oraz soku z cytryny tworzymy sos. Doprawiamy solą i pieprzem. Całość dokładnie mieszamy.

Śledzie z żurawiną – 5 filetów śledziowych namaczamy przez kilka godzin w zimnej wodzie. Następnie kroimy je w centymetrowe paski. 1 dużą cebulę kroimy w drobną kostkę. Solimy ją i skrapiamy delikatnie sokiem z cytryny, aby zmiękła. W dużym słoiku układamy warstwę śledzi, warstwę cebuli oraz warstwę żurawiny. Czynność tę powtarzamy do momentu aż wypełnimy słoik. Śledzie zalewamy olejem, szczelnie zakręcamy i pozostawiamy do zamarynowania na co najmniej jeden – dwa dni.

Śledzie w zalewie pomidorowo-octowej – Aby przygotować to danie będziemy potrzebować ok. 0,5 kilograma filetów śledziowych. Każdy z nich kroimy na trzy kawałki. W tym samym czasie przygotowujemy zalewę, łącząc ze sobą szklankę oleju, szklankę octu i szklankę wody. Dodajemy do niej 3 łyżki przecieru pomidorowego, 2 listki laurowe oraz dwa ziarenka ziela angielskiego. Tak przygotowaną zalewę, mieszając doprowadzamy do wrzenia. Dodajemy do niej śledzie i gotujemy jeszcze 4 minuty. Ryby przekładamy do słoików, układając je na zmianę z cebulą pokrojoną w piórka. Całość zalewamy marynatą i odstawiamy w chłodne miejsce na 2-3 dni.

Śledzie korzenne – 6 filetów śledziowych kroimy na kawałki. 2 średniej wielkości cebule kroimy w cienkie półplasterki, następnie zalewamy na kilka chwil wrzątkiem. Szybko odcedzamy. W moździerzu ucieramy 4 goździki, 2 liście laurowe, 4 ziarenka ziela angielskiego, pół łyżeczki imbiru, pół łyżeczki cynamonu, pół łyżeczki kminu rzymskiego oraz 1 łyżeczkę mielonego kardamonu. Śledzie i cebulę posypujemy mieszanką przypraw. Skrapiamy je marynatą powstałą z połączenia 6 łyżek oleju , 5 łyżek soku z cytryny i 1 łyżeczki miodu. Dokładnie mieszamy i przekładamy do słoika. Śledzie są gotowe po 1-2 dniach marynowania.

Śledzie po kaszubsku – 0,5 kg płatów śledziowych namoczyć w wodzie przez 3 godziny, zmieniając wodę kilkukrotnie. Osuszoną rybę kroimy na kawałki szerokości 3-4 cm. 3 cebule kroimy w cienkie plasterki i podsmażamy na 3 łyżkach masła. Do cebuli dodajemy 150 g przecieru pomidorowego, 4 łyżki octu winnego, oraz 3 łyżki oleju. Sos pozostawiamy do przestudzenia. Następnie mieszamy go ze śledziami. Pozostawiamy na kilka godzin do zamarynowania.

Śledzie w sosie curry – 5-6 namoczonych i opłukanych płatów śledziowych kroimy na kawałki. 2 średniej wielkości cebule kroimy w grubą kostkę, parzymy wrzątkiem, a po odsączeniu skrapiamy sokiem z połówki cytryny. 4 łyżki śmietany łączymy z 4 łyżkami majonezu. Dodajemy do nich 2 łyżeczki przyprawy curry. Doprawiamy solą i pieprzem. Śledzie polewamy sosem i dokładnie mieszamy razem z cebulą. Pozostawiamy w chłodnym miejscu na kilka godzin.

Śledzie z grzybami – 30 g suszonych grzybów namaczamy przez całą noc w niedużej ilości wody. 0,5 kg płatów śledziowych moczymy przez 2-3 godziny, kilkukrotnie zmieniając wodę. Osuszamy je i kroimy w paseczki. Średniej wielkości cebulę kroimy w cienkie półplasterki. Namoczone grzyby kroimy niezbyt drobno, mieszamy je z cebulą, śledziami oraz dwoma ogórkami kiszonymi, pokrojonymi w kostkę. Śledzie przekładamy do słoika i zalewamy olejem. Są gotowe po 1-2 dniach marynowania.

Jakie przepisy na śledzie polecają użytkownicy Smaker.pl? Sprawdź!
KLIKNIJ TUTAJ!

Desery

Czym byłyby święta bez naszych ukochanych słodkości? Wśród bożonarodzeniowych wypieków od zawsze niepodzielnie króluje piernik. Ten tradycyjny, staropolski przygotowuje się nawet 6 tygodni, jednak efekt wart jest oczekiwania.

Na naszych stołach równie często pojawiają się różnego rodzaju korzenne ciasteczka, makowce oraz keksy. Jak się okazuje desery to również pole do popisu dla różnego rodzaju kuchni regionalnych. Co innego zjemy w Małopolsce, a co innego spotkamy na stołach na Śląsku lub Podlasiu. Jednak jedno jest pewne – zawsze będzie słodko i pysznie.

Kutia

- **1 szklanka ziaren pszenicy**
- **1 szklanka mielonego maku**
- **1/3 szklanki cukru pudru**
- **3 łyżki miodu**
- **60 g rodzynek**
- **60 g migdałów**
- **Kilka kropel ekstraktu migdałowego**
- **100 ml słodkiej śmietanki**

Pszenicę dokładnie oczyszczamy, płuczemy i zalewamy wrzącą wodą. Pozostawiamy do namoczenia przez noc. Następnego dnia zalewamy ją świeżą wodą i gotujemy na średnim ogniu przez ok. 3 godziny, do momentu aż pszenica będzie miękka.

Miód rozpuszczamy w niewielkim garnuszku razem z cukrem pudrem i ekstraktem migdałowym. Dokładnie mieszamy je ze zmielonym makiem, pszenicą i śmietanką. Dodajemy również namoczone rodzynki oraz posiekane migdały. Wstawiamy do lodówki na 2-3 godziny.

Jak dobrze zmielić mak?

Przygotowując kutię możecie wykorzystać gotowy, zmielony mak, który bez trudu znajdziecie w sklepach. Jeśli jednak chcecie go samodzielnie zmielić najpierw dokładnie go wypłuczcie na gęstym sicie, a następnie zalejcie dużą ilością wrzątku. Odstawcie go na ok. 2 godziny, aby spęczniał. Po ponownym odsączeniu zalej go wodą i gotuj pod przykryciem około 40 minut.

Po bardzo dokładnym odsączeniu możesz przystąpić do mielenia. Najlepiej robić to maszynką o bardzo gęstym sicie. Dobrze sprawdzi się również dwukrotne mielenie.

Błyskawiczny piernik z konfiturą

- **1,5 szklanki mąki pszennej**
- **200 g płynnego miodu**
- **125 g miękkiego masła**
- **Pół szklanki cukru**
- **3 jajka**
- **1,5 łyżki przyprawy do piernika**
- **3 łyżki śmietany**
- **1,5 łyżeczki sody oczyszczonej**
- **2 łyżki kakao**
- **600 g ulubionej konfitury do przełożenia.**
- **Polewa czekoladowa**
- **Garść orzechów włoskich**

Wszystkie suche składniki (mąkę, kakao, sodę oczyszczoną oraz przyprawę do piernika) łączymy ze sobą i przesiewamy, aby pozbyć się zbędnych grudek.

Masło ucieramy z cukrem, do momentu otrzymania jasnego i puszystego kremu. Następnie stopniowo dodajemy do nich po jednym żółtku z jajka, nieustannie ucierając. Do masy dodajemy również miód, śmietanę oraz partiami suche składniki. Całość wyrabiamy do momentu uzyskania jednolitej konsystencji. W osobnym naczyniu ubijamy na sztywno białka. Dzielimy je na trzy części i delikatnie łączymy z ciastem.

Ciasto przelewamy do formy wysmarowanej masłem i pieczemy przez ok 60 minut w temperaturze 165 stopni. Gdy piernik całkowicie wystygnie przekrajamy go na trzy blaty. Smarujemy obficie ulubioną konfiturą i ponownie składamy. Dekorujemy polewą czekoladową i pokruszonymi orzechami włoskimi.

Domowa przyprawa do piernika

Przyprawę do piernika możecie zrobić sami w domu. Wystarczy, że w moździerzu lub młynku do kawy zmielicie:

- *Pół łyżeczki goździków*
- *4 łyżeczek cynamonu*
- *4 ziarenka ziela angielskiego*
- *2 łyżeczki mielonego imbiru*
- *1 łyżeczka mielonego kardamonu*
- *1 gwiazdka anyżu*
- *2 łyżeczki gałki muszkatołowej*
- *Pół łyżeczki czarnego pieprzu*

Keks

- **500 g różnego typu bakalii (kandyzowane owoce, orzechy, żurawina, rodzynki, kandyzowane skórki z owoców itd.)**
- **1 szklanka cukru pudru**
- **250 g miękkiego masła**
- **5 jajek**
- **Łyżka proszku do pieczenia**
- **250 g mąki pszennej**
- **1 łyżka ekstraktu z wanilii**

Masło ucieramy z cukrem pudrem do momentu uzyskania puszystej i jasnej masy. Stopniowo dodajemy do niej po jednym żółtku. Następnie zaczynamy stopniowo dodawać przesianą mąkę, proszek do pieczenia oraz ekstrakt waniliowy.

Białka ubijamy na sztywno. Dzielimy je na trzy części i stopniowo dodajemy je do ciasta bardzo delikatnie mieszając je szpatułką. Na samym końcu dodajemy rozdrobnione bakalie , zostawiając trochę do dekoracji.

Ciasto przekładamy do wysmarowanej masłem i oprószonej mąką keksówki. Pieczemy przez 30 minut w temperaturze 180 stopni. Po ostudzeniu ciasto dekorujemy lukrem i pozostałymi bakaliami.

Wolisz upiec makowiec?

Tego i innych przepisów na ciasta szukaj na Smaker.pl → KLIKNIJ!

Porada:

Aby bakalie w keksie nie opadły na dno, przed dodaniem ich do ciasta oprószcie je delikatnie mąką.

Keks można przechowywać nawet kilka dni jeśli zawiniemy go w lnianą ściereczkę.

Jadalne prezenty

Boże Narodzenie to również czas prezentów. Nie muszą być to drogie podarunki, które zrujnują nasz budżet. Nasi bliscy i znajomi z pewnością ucieszą się z drobnych upominków, które wykonamy własnoręcznie z myślą o nich.

A jako że nie od dziś wiadomo, iż droga do serca wiedzie przez żołądek polecamy Wam zrobienie jadalnych prezentów. Słoiczek domowych konfitur lub paczuszka ciasteczek z pewnością wywołają uśmiech na twarzy Waszych bliskich.

Kandyzowane mandarynki

- **0,5 kg mandarynek**
- **2 szklanki cukru**
- **1,5 szklanki wody**
- **1 laska wanilii**
- **8 goździków**

Cukier, wanilię i goździki zalewamy wodą, a następnie gotujemy do momentu aż cukier zupełnie się rozpuści i uzyskamy lekki syrop.

Mandarynki myjemy w gorącej wodzie, dokładnie szorując skórkę. Kroimy je na niezbyt grube plasterki, a następnie przekładamy do syropu cukrowego i gotujemy na niewielkim ogniu przez ok. 15 minut. Pod koniec gotowania usuwamy laskę wanilii.

Kandyzowane mandarynki są doskonałym dodatkiem do herbaty, grzanego wina lub do ciasta.

Mandarynki delikatnie przekładamy do wyparzonych słoiczków. Zalewamy syropem cukrowym, zakręcamy i pasteryzujemy ok. 10 minut.

Czekoladowe łyżeczki

- **Patyczki lub plastikowe łyżeczki**
- **Silikonowa foremka do kostek lodu**
- **300 g czekolady (mogą być różne rodzaje)**
- **Kolorowe posypki**
- **Płatki chili**
- **Pokruszone orzechy**
- **Kandyzowane owoce**
- **Skórka starta z pomarańczy**
- **Kandyzowany imbir**
- **Małe pianki marshmallows**

Każdy rodzaj czekolady roztapiamy osobno w kąpieli wodnej. Niektóre dodatki (takie jak np. skórki z cytrusów lub różnego rodzaju ekstrakty smakowe) możemy dodać do czekolady już na tym etapie.

Roztopioną czekoladę przelewamy do foremek na lód, które wcześniej zmroziliśmy przez pół godziny w zamrażalce. Na wierzchu każdej kostki układamy ulubione dodatki. Gdy czekolada zacznie lekko tężeć w każdą kostkę wkładamy plastikową łyżeczkę lub patyczek. Pozostawiamy w chłodnym miejscu do całkowitego stężenia.

Łyżeczki zapakowane w celofan będą słodkim upominkiem, który z pewnością ucieszy każdego. Włożone do ciepłego mleka stworzą pyszną, gorącą czekoladę.

Ekspresowe pierniczki

- **2 łyżki kakao**
- **400 g mąki**
- **2 jajka**
- **100 g cukru**
- **100 g roztopionego masła**
- **100 g płynnego miodu**
- **1,5 łyżki przyprawy do piernika**
- **Łyżeczka proszku do pieczenia**

Wszystkie składniki na pierniczki wystarczy dokładnie ze sobą, wyrabiając na gładką, lekko klejącą się masę. Ciasto rozwałkowujemy na grubość ok. 0,5 centymetra, podsypując je niewielką ilością mąki.

Z ciasta wykrajamy różne wzory pierniczków. Z resztek ciasta ponownie zagniatamy ciasto i powtarzamy wcześniejsze czynności. Ciasteczka wykładamy na blaszkę, wyłożoną papierem. Pieczemy przez 10 minut w temperaturze 180 stopni.

Pierniczki studzimy na kratce, a następnie dekorujemy lukrem.

Jak przygotować pierniczki z witrażykiem?

Jeśli chcecie przygotować pięknie wyglądające na choince pierniczki z cukrowym środkiem przypominającym witraż, wystarczy przed ich upieczeniem jeden trik.

Na środku każdego z ciasteczek należy wyciąć dowolny kształt. Następnie każdą dziurkę należy posypać lekko pokruszonymi, kolorowymi landrynkami.

Podczas pieczenia cukier się roztopi, a po zastygnięciu stworzy kolorową taflę.

Więcej przepisów na świąteczne ciasteczka znajdziecie na Smaker.pl

→ KLIKNIJ!

Jak przygotować lukier do pierniczków?

Pierniczki tradycyjnie przyozdabiamy lukrem. Wystarczy zmiksować ze sobą ***2 białka oraz 2,5 szklanki cukru pudru****, a uzyskamy lukier, którym będziemy mogli stworzyć nawet najbardziej fantazyjne wzory.*

Lukier możemy zabarwić barwnikami spożywczymi lub np. sokami owocowymi.

Więcej świątecznych inspiracji i sprawdzonych przepisów szukaj na Smaker.pl!