

Świąteczne przepisy

Smaker

Droży czytelnicy!

Oddajemy w Wasze ręce bożonarodzeniowy e-book, w którym znajdziecie sprawdzone, świąteczne przepisy przygotowane dla Was przez redakcję serwisu Smaker.pl!

Mamy nadzieję, że wykorzystacie je do przyrządzenia pysznych potraw, które Wam ułilą wspólny czas z bliskimi.

Jednocześnie, w imieniu całej redakcji, życzymy Wam spokojnych, rodzinnych i wyjątkowo smacznych świąt Bożego Narodzenia oraz wszystkiego dobrego w Nowym Roku! Niech w kuchni zawsze unoszą się przyjemne aromaty, a stół wypełniają Wasze ulubione potrawy.

Życzymy Wam jak najwięcej uśmiechu bliskich i wspaniałych wspólnych chwil.

Redakcja serwisu Smaker.pl

Spis treści

Zupy

- 05 [Barszcz czerwony](#)
- 07 [Zupa grzybowa](#)
- 09 [Zupa rybna](#)
- 11 [Zupa migdałowa](#)
- 13 [Krem grzybowy](#)

Mięsa

- 25 [Świąteczna szynka](#)
- 27 [Rolada z indyka](#)
- 29 [Schab ze śliwką](#)
- 31 [Kurczak korzenny](#)
- 33 [Pasztet z żurawiną](#)

Salatki

- 45 [Szuba](#)
- 47 [Salatka Olivier](#)
- 49 [Salatka z kawiozem](#)
- 51 [Salatka z kurczakiem](#)
- 53 [Salatka z tuńczykiem](#)

Ryby

- 15 [Karp smażony](#)
- 17 [Łosoś w kremowym sosie](#)
- 19 [Ryba po grecku](#)
- 21 [Karp po żydowsku](#)
- 23 [Śledzie piernikowe](#)

Przekąski

- 35 [Wigilijne paszteciki](#)
- 37 [Kanapeczki ze śledziem](#)
- 39 [Terrina z łososiem](#)
- 41 [Krokiety do barszczu](#)
- 43 [Kapusta z grochem](#)

Ciasta

- 55 [Piernik z marmoladą](#)
- 57 [Świąteczna rolada](#)
- 59 [Seromakowiec](#)
- 61 [Makowiec zawijany](#)
- 63 [Ciasteczka Linzer](#)





Barszcz czerwony



6 porcji



>60 minut

SKŁADNIKI

- 500 g buraków
- 500 ml zakwasu na barszcz czerwony
- 1 porcja włoszczyzny
- 1 jabłko
- 5-6 suszonych grzybów
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka octu winnego
- kilka liści laurowych i kulek ziela angielskiego
- sól, cukier i pieprz
- suszony majeranek

PRZYGOTOWANIE

1. Grzyby namocz przez noc.
2. Obierz włoszczyznę, umyj i umieść w garnku. Dodaj liście laurowe, ziele angielskie i ugotuj bulion.
3. Obierz buraki, pokrój w słupki i rozłóż na dużej blaszce. Piecz przez 20 minut w temperaturze 200°C.
4. Pieczone buraki włóż do garnka, dodaj grzyby i jabłko pokrojone w ćwiartki. Zalej bulionem, dodaj ocet i gotuj, aż warzywa będą miękkie.
5. Następnie wlej zakwas, dopraw solą, pieprzem, majerankiem i czosnkiem przeciśniętym przez praskę. W razie potrzeby dodaj cukier. Po zagotowaniu odstaw barszcz do przeniknięcia smaków.
6. Przefiltruj barszcz, podgrzej, w razie potrzeby ponownie dopraw i podawaj z uszkami.





Zupa grzybowa



4 porcje



>60 minut

SKŁADNIKI

- 50 g suszonych grzybów
- 2 pory (biała część)
- 1 średniej wielkości seler
- 3 marchewki
- 1/4 niedużej kapusty
- 1 korzeń pietruszki
- 1 duża cebula
- 3 łyżki masła
- 1,5 l bulionu warzywnego
- pieprz, sól
- natka pietruszki
- 250 ml słodkiej śmietanki

PRZYGOTOWANIE

1. Grzyby namocz przez noc w niedużej ilości wody. Zachowaj wodę, w której się moczyły.
2. Grzyby pokrój w cienkie paski. Zachowaj kilka grzybów w całości do dekoracji.
3. Pora pokrój w półplasterki, a cebulę w drobną kostkę. Podsmaż je na maśle w dużym garnku.
4. Pozostałe warzywa obierz i zetrzyj na tarce.
5. Kiedy por i cebula zmiękną, dodaj do nich starte warzywa. Podsmażaj 5 minut i dodaj grzyby.
6. Całość zalej bulionem i wodą, w której moczyły się grzyby.
7. Gotuj na niewielkim ogniu około 30-40 minut. Dopraw solą i pieprzem.
8. Zmiksuj zupę na gładki krem i zabieli śmietaną. Podawaj z grzybami i posiekaną pietruszką.





Zupa rybna



4 porcje



30 minut

SKŁADNIKI

- 400 g łososia
- 1,5 l bulionu
- cebula
- 3 ziemniaki
- łyżka masła
- 3 łyżki śmietanki 30%
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- sól
- pieprz
- natka pietruszki

PRZYGOTOWANIE

1. Łososia pokrój na mniejsze części. Cebulę obierz z brązowych łupin i drobno poszatkuj. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę.
2. W garnku roztop łyżkę masła. Cebulę zeszklij na złoty kolor. Dorzuć ziemniaki. Całość smaż przez około 5-7 minut.
3. Do garnka wlej bulion i dodaj przyprawy liście laurowe oraz ziele angielskie. Wywar gotuj przez ok. 15 minut pod przykryciem.
4. Do wywaru dodaj pokrojonego łososia. Zupę gotuj przez kolejne 10 minut. Pod koniec gotowania zupę rybną dopraw solą i pieprzem oraz zapraw słodką śmietanką.
5. Natkę pietruszki oplucz, osusz i drobno poszatkuj.
6. Zupę rybną z łososiem podawaj na gorąco z natką pietruszki.





Zupa migdałowa



4 porcje



35 minut

SKŁADNIKI

- 250 g migdałów
- 1 litr mleka 3,2 %
- łyżka cukru
- 1/2 szklanki ryżu
- garść rodzynek
- prażone płatki migdałów do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

1. Migdały sparz wrzątkiem i obierz ze skórki. Następnie zetrzyj je na tarce i zalej odrobiną mleka. Dodaj cukier. Składniki utrzyj.
2. Ryż ugotuj według instrukcji na opakowaniu.
3. Mleko zagotuj w rondelku.
4. Masę migdałową zalej gorącym mlekiem. Składniki wymieszaj i gotuj ok. 15 minut.
5. Pod koniec do zupy migdałowej dodaj rodzynki i ugotowany ryż.
6. Przed podaniem talerz udekoruj prażonymi płatkami migdałów i tymiankiem.





Krem grzybowy



4 porcje



>60 minut

SKŁADNIKI

- 100 g suszonych grzybów
- 1,5 l bulionu
- łyżka masła
- cebula
- marchewka
- 3 ziemniaki
- łyżka majeranku
- natka pietruszki
- 5 łyżek śmietanki 30%

PRZYGOTOWANIE

1. Suszone grzyby opłucz, następnie przełóż do miski, zalej bulionem i odstaw do namoczenia na całą noc.
2. Na drugi dzień poszatkuj cebulę. W garnku rozgrzej łyżkę masła. Cebulę podsmaż na złoty kolor.
3. Marchewkę obierz, zetrzyj na tarce, dorzuć do garnka i podsmaż przez około 5 minut.
4. Ziemniaki obierz, pokrój w kostkę i dodaj do garnka. Wsyp majeranek. Składniki podsmażaj ok. 3-4 minut.
5. Składniki w garnku zalej bulionem z namoczonymi grzybami. Zupę gotuj przez około 20 minut. W trakcie gotowania dopraw zupę solą i pieprzem.
6. Natkę pietruszki poszatkuj, dodaj do zupy razem ze śmietanką 30%. Wywar zmiksuj na gładki krem.





Karp smażony



4 porcje



30 minut

SKŁADNIKI

- 1 tusza karpia
- 1 cytryna
- 1 łyżka soli
- 6 łyżek bułki tartej
- 3 łyżki mąki
- 3 łyżki masła klarowanego do smażenia

PRZYGOTOWANIE

1. Zdejmij łuski z tuszy i dokładnie umyj mięso. Osusz rybę. Odetnij głowę, ogon oraz płetwy.
2. Pokrój tuszę na dzwonka o szerokości ok. 3 centymetrów.
3. Natrzyj każde dzwonko solą. Umieść je w głębokim naczyniu szklanym lub ceramicznym.
4. Wyciśnij sok z cytryny i polej nim ryby. Odstaw naczynie na pół godziny.
5. Panieruj rybę kolejno w mące, jajku i bułce tartej.
6. Karpia smaż na dobrze rozgrzanej patelni na złoty kolor z obu stron.





Łosoś w kremowym sosie



3 porcje



25 minut

SKŁADNIKI

- 400 g fileta z łososia
- 200 ml śmietany 30%
- 200 ml białego wina
- 200 ml wywaru rybnego
- 100 g mrożonych liści szczawiu
- 2 szalotki
- 1-2 łyżeczki soku z cytryny
- sól, biały pieprz
- masło klarowane

PRZYGOTOWANIE

1. Łososia podziel na 3 kawałki, Oprószyć z obu stron solą.
2. Rozmrożony szczaw pokrój w paski.
3. Obierz i drobno posiekaj szalotki.
4. Podsmaż szalotki na maśle, po czym wlej na patelnię wino. Poczekaj, aż sos się zredukuje.
5. Dodaj wywar i ponownie zredukuje.
6. Dodaj śmietanę. Zagotuj. Dodaj na patelnię liście szczawiu i zdejmij ją z palnika. Dopraw sos solą, pieprzem i sokiem z cytryny.
7. Na drugiej patelni obsmaż łososia z obu stron.
8. Rozlej sos na głębokie talerze. Do każdego nałóż po kawałku ryby. Serwuj natychmiast po przygotowaniu dania.





Ryba po grecku



6 porcji



45 minut

SKŁADNIKI

- 800 g filetów białej ryby
- 60 g mąki pszennej
- 1 łyżka przyprawy do ryby
- 500 g marchewki
- 1 mały por
- 150 g korzeni pietruszki
- 100 g selera
- 1/2 łyżeczki cukru
- 3 łyżki koncentratu pomidorowego
- 3-4 ziela angielskie
- 3 liście laurowe
- słodka papryka w proszku
- sól i pieprz
- olej roślinny

PRZYGOTOWANIE

1. Rybę skrop sokiem z cytryny oraz oprósz mieszaną przypraw.
2. Rybę smaż na złoty kolor z obu stron.
3. Marchew, pietruszkę i selera zetrzyj na tarce. Pora pokrój w półplasterki.
4. W garnku podsmaż warzywa wraz z liściem laurowym i zielem angielskim
5. Gdy warzywa się zrumienią, dodaj do nich 250 ml wody i duś, aż wszystko zmięknie.
6. Następnie dodaj koncentrat i pozostałe przyprawy. Duś 10-15 minut.
7. Na półmiskę wyłóż porcję warzyw, na nie usmażoną rybę i przykryj pozostałym farszem. Odstaw do lodówki, aby całość przegryzła się przez kilka godzin.





Karp po żydowsku



6 porcji



60 minut

SKŁADNIKI

- 1,5 kg karpia
- 1 marchewka
- 1 korzeń pietruszki
- 1 cebula
- 1 mały kawałek selera
- 3 liście laurowe
- 5 kulek ziela angielskiego
- 2 l wody
- 3 łyżki żelatyny
- sól, pieprz
- 2 łyżki soku cytrynowego
- 50 g rodzynek
- 50 g płatków migdałowych
- 1 cytryna

PRZYGOTOWANIE

1. Karpia oczyścić i wypatroszyć. Usunąć łuski, wnętrzności oraz oczy. Następnie oprószyć go solą i pieprzem oraz skrop sokiem z cytryny.
2. Do dużej patelni włożyć obrane i umyte: warzywa, liść laurowy i ziele angielskie. Wleć na patelnię wodę i gotuj przez 20 minut.
3. Do bulionu przełóż rybę i gotuj na małym ogniu przez 20 minut. Następnie przełóż ją na półmisek.
4. Bulion przecedź przez sito. Marchewkę i pietruszkę pokrój w plasterki i ułóż wokół ryby.
5. W 3 łyżkach bulionu rozprowadź żelatynę. Przelej ją do pozostałego wywaru. Ciepłym bulionem zalej rybę.
6. Karpia posyp rodzynekami i płatkami migdałowymi. Włóż danie do lodówki do całkowitego zastygnięcia.





Śledzie piernikowe



4 porcje



25 minut

SKŁADNIKI

- 4 solone płaty śledziowe
- 4 cebule szalotki
- 1,5 łyżeczki cynamonu
- 1 łyżeczka suszonego imbiru
- 1 łyżeczka gorczycy
- 0,5 łyżeczki kardamonu
- 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 8 ziaren ziela angielskiego
- 8 goździków
- 2 liście laurowe
- 1 gwiazdka anyżu
- pieprz do smaku
- olej rzepakowy

PRZYGOTOWANIE

1. Płaty śledziowe namocz w wodzie. Po ok. 3 godzinach odsącz je, osusz i pokrój na kawałki o długości ok. 2 cm, a następnie oprószyć pieprzem.
2. Szalotkę pokrój w bardzo cienkie półtalarki. Wszystkie przyprawy (poza liśćmi laurowymi i anyżem) wymieszaj razem w jednej miseczce.
3. Śledzie obtocz w mieszance przypraw.
4. Przygotuj słoik i układaj w nim naprzemiennie śledzie i cebulę.
5. Na wierzch połóż liście laurowe i anyż, a następnie zalej całość olejem.
6. Słoik zamknij szczelnie nakrętką i wstaw do lodówki na minimum jeden dzień.





Świąteczna szynka



5-6 porcji



>60 minut

SKŁADNIKI

- 1,5 kg szynki wieprzowej

Solanka:

- 5 ząbków czosnku
- cebula
- 4 liście laurowe
- 5 ziarenek ziela angielskiego
- 5 goździków
- laska cynamonu
- 15 ziarenek czarnego pieprzu
- 4 płaskie łyżki soli

Marynata:

- 3 ząbki czosnku
- 3 łyżki oleju
- 5 łyżek musztardy miodowej
- łyżka majeranku
- sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Zaczynij od przygotowania solanki. Do dużej miski wlej ok. 1,5 l – 2 l wody. Dodaj pokrojoną cebulę, posiekany czosnek, zioła i przyprawy. Całość wymieszaj. Szynkę włóż do solanki na 48 godzin. Mięso przechowuj w lodówce.
2. Przygotuj marynatę. Czosnek posiekaj w drobną kostkę, dodaj olej, musztardę, zioła i przyprawy. Składniki wymieszaj.
3. Szynkę wyjmij z solanki, dokładnie osusz. Natrzyj marynatą. Mięso odstaw do lodówki na około 4 godziny.
4. Piekarnik rozgrzej do 200 stopni. Szynkę piecz początkowo przez 45 minut, następnie zmniejsz temperaturę do 150 stopni i piecz mięso przez kolejną godzinę.





Rolada z indyka



4 porcje



60 minut

SKŁADNIKI

- 1 kg fileta z indyka
- 8 plasterów boczku
- 300 g pieczarek
- cebula
- łyżka masła
- sól
- pieprz
- natka pietruszki

PRZYGOTOWANIE

1. Filet z indyka rozkrój wzdłuż, żeby powstał prostokąt. Mięso rozbij delikatnie tłuczkiem. Oprósź z dwóch stron solą i pieprzem.
2. Cebulę pokrój w drobną kostkę. Podsmaż na maśle na złoty kolor.
3. Pieczarki umyj, pokrój w kostkę i przerzuć na patelnię. Smaż do momentu odparowania wody. Dopraw farsz solą i pieprzem.
4. Natkę pietruszki oplucz, osusz, drobno poszatkuj, dodaj do pieczarkowego farszu. Składniki wymieszaj.
5. Farsz wyłóż na rozbitym filecie z indyka. Mięso zwin w rolę. Owiń boczkiem.
6. Roladę z indyka przełóż do brytfanki. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez około 40 minut.





Schab ze śliwką



5-6 porcji



>60 minut

SKŁADNIKI

- 1 kg schabu
- 250 g suszonych śliwek
- 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki majeranku
- 2 łyżki cząbrku
- sól
- pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Schab oplucz i osusz. W środku zrób nacięcie (kieszonkę na śliwki).
2. W miseczce wymieszaj oliwę z ziołami i przyprawami.
3. Część ziołowej marynaty rozsmaruj w naciętej kieszonce. Do środka włóż suszone śliwki.
4. Schab z zewnątrz natrzyj solą i pieprzem. Obtocz w marynacie. Odstaw na całą noc do lodówki.
5. Na drugi dzień obsmaż schab na patelni z rozgrzanym olejem (po 2-3 minuty z każdej strony).
6. Piekarnik rozgrzej do 180 stopni, Mięso przełóż do brytfanki. Na spód naczynia wlej pół szklanki wody. Schab ze śliwką piecz przez 45 minut pod przykryciem, następnie zdejmij pokrywę i piecz mięso przez kolejne 15 minut.





Kurczak korzenny



4-5 porcji



>60 minut

SKŁADNIKI

- 1 kurczak
- 4 łyżki soli
- 4 łyżki cukru białego
- 2 ząbki czosnku
- pół cebuli
- 1 pomarańcza
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 1 gwiazdka anyżu
- 3-4 ziarna kardamonu
- 2 goździki
- 1 mała laska cynamonu
- 1 pomarańcza (z dobrze wyszorowaną skórką)
- duży pojemnik na żywność

PRZYGOTOWANIE

1. Do dużego garnka wrzucić sól, cukier, ziele angielskie, liście laurowe, anyż, kardamon, goździki, cynamon, czosnek i cebulę.
2. Zalej 3 litrami wody i zagotuj. Wywar odstaw do wystudzenia.
3. Kurczaka oczyścić i umyć. Przełożyć do pojemnika. Zalej wywarem korzennym (aby był całkowicie przykryty) i dodaj pokrojone w plastry pomarańcze. Szczelnie zamknij i wstaw do lodówki na min. 12 godzin.
4. Wyciągnij mięso z marynaty na godzinę przed pieczeniem. Osusz i przełóż na blachę, piersią do dołu.
5. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 220 stopni C na 20 min. Odwróć kurczaka na drugą stronę i od teraz piecz w 200 stopniach przez 40 min. Powinien być zarumieniony.





Pasztet z żurawiną



5 porcji



> 60 minut

SKŁADNIKI

- 500 g udek z kurczaka i łopatki
- 300 g karkówki
- 200 g drobiowej wątróbki
- 100 g surowego boczku
- 2 jajka
- 2 małe cebule
- opakowanie włoszczyzny
- kilka suszonych grzybów
- 2 liście laurowe
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 2 ziarna pieprzu
- mielona gałka muszkatołowa
- mielony imbir
- sól, pieprz
- 300 g żurawiny
- 150 g drobnego cukru
- 100 ml soku z pomarańczy

Smaker

PRZYGOTOWANIE

1. Mięso, z wyjątkiem wątróbki, przelóż do dużego garnka. Dodaj boczek, warzywa oraz przyprawy i zalej wodą do wysokości mięsa. Gotuj do miękkości.
2. Zeszklij cebulę i krótko przesmaż wątróbkę. Zmiel ją razem z mięsem na gładką masę. Dodaj 2 żółtka i szklankę wywaru. Przypraw do smaku solą, pieprzem, gałką muszkatołową i suszonym imbirem. Wszystko dokładnie wymieszaj.
3. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie połącz z mięsną masą.
4. Pasztet przelóż do foremki, piecz przez 90 minut w 200 stopniach.
5. Przygotuj sos. Do garnuszka wlej sok i podgrzewaj wraz z cukrem na małym ogniu. Gdy cukier się rozpuści, dodaj żurawinę. Całość gotuj przez 10 minut. Odstaw do wystygnięcia.





Wigilijne paszteciki



50 porcji



> 60 minut

SKŁADNIKI

- 500 g mąki pszennej
- 25 g świeżych drożdży
- 250 ml mleka
- 60 ml oleju
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli
- 3 łyżeczki cukru
- kapusta z grzybami
- jajko do posmarowania pasztecików

PRZYGOTOWANIE

1. Podgrzej mleko w rondelku, następnie dodaj drożdże, cukier i wymieszaj całość, odstaw.
2. W misce umieść mąkę, mleko z drożdżami, jajko, olej i sól. Wyrabiaj ciasto, aż składniki idealnie się połączą.
3. Miszkę z ciastem nakryj ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na około godzinę.
4. Po tym czasie wyrabiaj ciasto na podsypnym mąką blacie, podziel je na dwie części. Rozwałkuj pierwszą połówkę, podziel ją na pół, na jeden brzeg nałóż kapustę z grzybami. Nakryj farsz pozostałą połówką ciasta. Zawiń w rulon, pokrój go w mniejsze kawałki, tworząc paszteciki.
5. Paszteciki ułóż na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmaruj je jajkiem. Piecz w 200 stopniach grzanie góra-dół przez ok. 25 min.





Kanapeczki ze śledziem



4 porcje



15 minut

SKŁADNIKI

- 4 filety śledziowe
- ewentualnie mleko do namoczenia śledzi
- bagietka
- mała cebulka
- 5 marynowanych buraczków
- zielone oliwki bez pestek
- wykalaczki
- natka pietruszki

PRZYGOTOWANIE

1. Buraczki odsącz z zalewy i drobno posiekaj lub utrzyj na tarce o małych oczkach. Cebulę obierz i poszatkuj na małą kostkę. Wymieszaj razem i ulóż na pokrojonej na kromki bagietce.
2. Śledzie odsącz z oleju lub namocz w mleku (jeśli kupowałeś świeże płyty). Pokrój na większe plastry i ulóż na środku każdej kanapki.
3. Na śledziu połóż oliwkę i przekłuj ją wykalaczką, aby kanapeczka utrzymała kształt.
4. Udekoruj natką pietruszki.





Terrina z łososia



6 porcji



30 minut

SKŁADNIKI

- 500 g wędzonego łososia
- 300 g śmietankowego serka
- 180 g ogórka
- 1 łyżeczka otartej skórki z cytryny
- świeżo mielony pieprz
- koperek do ozdoby

PRZYGOTOWANIE

1. Ogórka dokładnie umyj i pokrój w drobną kostkę.
2. Keksówkę o wymiarach 25 × 10 cm wyłóż folią spożywczą, zadbaj o to, aby jej boki wystawały poza formę.
3. Plastry łososia ułóż w poprzek keksówki, powinny zakrywać jej spód oraz boki.
4. Pozostałą część wędzonego łososia posiekaj na mniejsze kawałki. Połącz wraz z serkiem i ogórkiem. Masę dopraw zmielonym pieprzem oraz skórką z cytryny, przenieś do foremki i wyrównaj z góry.
5. Kawałki ryby i część folii spożywczej, która wystaje poza keksówkę, zawiń do środka.
6. Terrinę włóż do lodówki na co najmniej 12 godzin. Schłodzoną wyjmij spodem do góry i pokrój na kawałki ostrym nożem. Przyozdób koperkiem.





Krokiety do barszczu



15 porcji



50 minut

SKŁADNIKI

Naleśniki:

- 400 ml mleka
- 100 ml wody gazowanej
- 400g mąki pszennej
- 2 jajka
- 2 łyżki oleju
- szczypta soli

Farsz:

- 1 kg kapusty kiszzonej
- 120 g suszonych grzybów
- 4 pieczarki
- cebula
- ziele angielskie i liść laurowy
- sól i pieprz

Panierka:

- 2 jajka
- bułka tarta
- olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE

1. Wszystkie składniki na naleśniki umieść w misce, zmiksuj na gładką masę. Odstaw na chwilę, po czym usmaż naleśniki na patelni.
2. Grzyby namocz przez kilka godzin w wodzie, gotuj je przez 10 min. Następnie drobno posiekaj.
3. Kapustę odsącz z soku, pokrój drobno, przełóż ją do garnka, dolej wody i zagotuj.
4. Na patelni rozgrzej odrobinę oleju, dodaj pokrojoną drobno cebulę i pieczarki, podsmaż na złoty kolor. Przełóż je do garnka z kapustą, dodaj także suszone grzyby. Wrzuć liść laurowy i kilka kulek ziela angielskiego, dopraw solą i pieprzem. Wszystko wymieszaj.
5. Naleśniki nafaszeruj, zawiń w krokiety, obtocz w jajku i bułce, a następnie usmaż na oleju na złoty kolor.





Kapusta z grochem



4-5 porcji



>60 minut

SKŁADNIKI

- 250 g żółtego grochu łuskanego (w całości)
- 500 g kapusty kiszzonej z marchewką (waga po odcisnięciu soku)
- 2 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- duża cebula
- 90 g masła 82%
- sól i czarny pieprz
- łyżeczka majeranku suszonego

PRZYGOTOWANIE

1. Wypłucz groch, zalej wodą i zostaw na noc. Kolejnego przepłucz i zalej świeżą wodą. Posól i gotuj do miękkości, czasem mieszając i dodając wodę w razie potrzeby.
2. Kapustę odsącz i poszatkuj. Przelóż do garnka i zalej gorącą wodą. Dodaj liście laurowe i ziele angielskie. Gotuj ok. godzinę do miękkości. Ocedź.
3. Masło rozpuść na patelni, a cebulę obierz i pokrój w drobną kostkę. Zeszkluj na rozgrzanym maśle.
4. Do nowego garnka przełóż gotową kapustę i cebulę. Smaż ok. 5 min., mieszając.
5. Dopraw jeszcze solą, pieprzem i majerankiem do smaku. Na końcu dosyp groch i smaż kolejne 5 min., mieszając. Podawaj ciepło, przechowuj w lodówce. Najlepiej smakuje po 2-3 dniach.





Szuba



6 porcji



30 minut

SKŁADNIKI

- 400 g filetów z śledzia
- 6 jajek
- 7 ziemniaków
- 6 marchewek
- 3 buraki
- 1 cebula
- 400 g majonezu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka pieprzu
- 1/2 pęczka natki pietruszki

PRZYGOTOWANIE

1. Filety odsącz i pokrój w drobną kostkę. Jajka ugotuj na twardo, a potem rozdrobnij. Ugotowane ziemniaki pokrój w drobną kostkę.
2. Marchewki także ugotuj i pokrój w kostkę podobnej wielkości. Buraki ugotuj lub upiecz do miękkości w skórkach. Obierz je i drobno pokrój. Cebulę obierz i posiekaj, a następnie przelej wrzącą wodą. Dodaj ją do śledzi i wymieszaj.
3. W dużej salaterce umieszczaj kolejno: 1/2 ziemniaków, majonez, 1/2 śledzi, majonez, jajka, majonez, 1/2 marchewki, majonez, 1/2 buraków, majonez, 1/2 ziemniaków, majonez, 1/2 śledzi, majonez, 1/2 marchewki, majonez, 1/2 buraków, majonez.
4. Sałatkę podawaj po schłodzeniu (w lodówce), udekorowaną natką pietruszki.





Sałatka Olivier



4 porcje



30 minut

SKŁADNIKI

- 4 ogórki kiszzone
- 3 jajka
- 2 marchewki
- 2 ziemniaki
- 60 g wędzonego kurczaka
- 70 g groszku konserwowego
- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżka musztardy
- sól
- pieprz
- kilka listków pietruszki

PRZYGOTOWANIE

1. Warzywa ugotuj do miękkości, następnie obierz i pokrój w kostkę.
2. Groszek konserwowy odcedź z zalewy i opłucz na sitku pod bieżącą wodą.
3. Ogórki kiszzone i kurczaka pokrój na mniejsze kawałki.
4. Jajka ugotuj na twardo i posiekaj w kostkę.
5. Wszystkie warzywa wraz z mięsem przełóż do miski. Całość dopraw do smaku solą oraz pieprzem, wymieszaj z majonezem i łyżką musztardy.
6. Sałatkę serwuj schłodzoną i przyozdobioną listkami pietruszki.





Sałatka z kawiozem



6 porcji



25 minut

SKŁADNIKI

- 6 jajek
- 200 g paluszków krabowych
- 100 g pieczarek marynowanych
- 1 czerwona papryka
- 1 czerwona cebula
- 4 łyżki kawiuru
- garść koperku
- 4 łyżki majonezu
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka ugotuj na twardo. Kiedy wystygną, usuń z nich żółtka. Białka pokrój w drobną kostkę, dodaj do nich majonez, sól, pieprz oraz posiekany koperek. Wszystko wymieszaj. Żółtka rozkrusz w miseczce.
2. Wszystkie składniki pokrój w mniej więcej taką samą drobną kostkę. Przygotuj miskę lub naczynie, w której będziesz układać warstwy sałatki.
3. Na dnie miski umieść pokrojone paluszki krabowe, następnie dodaj, posiekaną paprykę, pieczarki i cebulę, na koniec wyłóż masę z białej jaj i majonezu. Wierzch sałatki posyp rozkruszonymi żółtkami.
4. Sałatkę udekoruj kawiozem, paluszkami krabowymi pokrojonym w plastry oraz koperkiem.





Sałátka z kurczakiem



5 porcji



30 minut

SKŁADNIKI

- 2 piersi z kurczaka
- 200 g kukurydzy z puszki
- 100 g żółtego sera
- 1 duży ogórek zielony
- 2 łyżki majonezu
- 1 łyżka jogurtu greckiego
- sól i pieprz
- oliwa z oliwek
- czosnek suszony
- plastry ogórka zielonego do dekoracji

PRZYGOTOWANIE

1. Pierś z kurczaka przypraw solą, pieprzem i czosnkiem suszonym. Usmaż na oliwie z oliwek na złoty kolor. Kiedy mięso przestygnie, posiekaj je w paski. Możesz też porwać mięso widelcem.
2. Ogórka zielonego zetrzyj na tarce i odsącz z niego wodę. Odlej zalewę z kukurydzy. Ser zetrzyj na tarce.
3. Kurczaka, ogórka, ser i kukurydżę umieść w misce, dodaj majonez, jogurt grecki, sól i pieprz. Wszystko wymieszaj.
4. Sałatkę przełóż do szklanek, udekoruj plastrem ogórka.





Sałatka z tuńczykiem



4 porcje



30 minut

SKŁADNIKI

- 500 g tuńczyka
- 220 g kukurydzy konserwowej
- 200 g żółtego sera
- 150 g kiszzonego ogórka
- 1 cebula
- 4 łyżki majonezu
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku
- sól
- pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Majonez wymieszaj z jogurtem naturalnym.
2. Jajka ugotuj na twardo. Białka oddziel od żółtek. Do osobnych misek zetrzyj na grubych oczkach białka, a na drobnych żółtka.
3. Tuńczyka i kukurydżę odsącz z zalewy. Cebulę drobno posiekaj, a ogórka pokrój w kostkę. Żółty ser zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
4. W salaterce układaj warstwowo składniki. Pomiędzy warstwami wykładaj porcje sosu majonezowego.
5. Na wierzchu sałatki ułóż starte żółtka i posyp posiekanym szczypiorkiem.
6. Sałatka najlepiej smakuje po schłodzeniu.





Piernik z marmoladą



>6 porcji



>60 minut

SKŁADNIKI

- 300 g mąki pszennej
- 2 łyżki przyprawy do piernika
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki sody oczyszczonej
- 120 g cukru
- 3 jajka
- 200 g miodu
- 150 g masła
- 5 łyżek śmietany 18%
- słoiczek domowej marmolady
- 150 g gorzkiej czekolady
- 5 łyżek mleka

PRZYGOTOWANIE

1. Do miski przesiej mąkę. Dodaj przyprawę do piernika, sodę oczyszczoną i kakao. Składniki wymieszaj.
2. Do osobnej miski przełóż miękkie masło. Miksuj na puszystą masę. Do masła dodawaj stopniowo cukier, następnie po jednym żółtku jaj.
3. Zmniejsz obroty miksera. Dodawaj kolejno miód, śmietanę i suche składniki. Całość zmiksuj do połączenia.
4. Białka ubij na puszystą pianę. Dodaj do ciasta. Składniki wymieszaj drewnianą łyżką.
5. Ciasto przelej do kwadratowej formy 20 x 20cm. Piernik piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez godzinę.
6. Przystudzony piernik przekrój na pół, przełóż marmoladą. Udekoruj polewą z gorzkiej czekolady i mleka.





Świąteczna rolada



10 porcji



> 60 minut

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 4 jajka
- 100 g cukru
- 120 g mąki
- łyżeczka proszku do pieczenia
- kakao gorzkie

Krem:

- 250 ml śmietanki 36%
- łyżka cukru pudru
- łyżka kakao
- śmietanfix/śnieżka
- ulubione powidlą

Polewa czekoladowa:

- 250 g ciemnej czekolady
- 250 g śmietanki 36%
- 50 g masła 82%

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka ubij z cukrem na puszystą pianę. Dodaj przesianą mąkę i proszek do pieczenia. Zmiksuj.
2. Ciasto przelej na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piecz przez 20 minut w 180 stopniach. Wyjmij i przełóż na nowy arkusz papieru, oprószony lekko kakaem. Zwiń szybko w rulon i odstaw na godzinę.
3. Śmietankę ubij na sztywno. Wsyp pozostałe składniki. Zmiksuj.
4. Ciasto rozwiń, usuń papier, posmaruj powidłami, a potem kremem. Zwiń roladę i wstaw do lodówki na godzinę.
5. Czekoladę i masło rozpuść w rondlu na małym ogniu. Zalej śmietanką i mieszaj do połączenia. Odstaw do wystudzenia i chłodną wstaw do lodówki na godzinę. Rozsmaruj dokładnie na stężalym cieście. Widelcem uformuj wzór kory drzewa.





Seromakowiec



10 porcji



> 60 minut

SKŁADNIKI

Spód:

- 250 g herbatników
- 100 g masła

Masa serowa:

- 1 kg twarogu w wiaderku
- 4 jajka
- 160 g cukru
- 1 op. cukru wanilinowego
- 2 op. budyniu waniliowego
- 120 ml śmietanki 30%

Masa makowa:

- 850 masy makowej
- 1 jajko
- 3 łyżki kaszy manny
- 150 g bakalii

Do dekoracji:

- orzechy włoskie

PRZYGOTOWANIE

1. Herbatniki rozkrusz na piasek, dodaj do nich roztopione masło. Uformuj spód w wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy.
2. Do masy makowej, dodaj jajko, kaszę mannę i bakalie, wszystko wymieszaj, przełóż ją na herbatniki.
3. Cztery jajka zmiksuj z cukrem pudrem i z cukrem wanilinowym.
4. Do masy dodawaj twaróg, cały czas miksując na wolnych obrotach, wsyp budyni i wlej śmietankę. Połącz wszystkie składniki, aby powstała jednolita masa.
5. Przełóż masę serową na mak i równo rozprowadź. Wstaw ciasto do piekarnika, na dnie umieść blachę z wrzącą wodą.
6. Piecz przez godzinę w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.
7. Ciasto udekoruj orzechami włoskimi.





Makowiec zawijany



8 porcji



>60 minut

SKŁADNIKI

- 1 puszka masy makowej z bakaliami
- 250 g mąki
- 100 ml ciepłego mleka
- 20 g drożdży
- 80 g mała
- 60 g cukru
- 3 żółtka
- 1 białko
- 1 łyżeczka esencji waniliowej

PRZYGOTOWANIE

1. Masło rozpuść w rondelku. Drożdże wkrusz do miski i wymieszaj z łyżeczką cukru. Zalej 50 ml letniego mleka, wsyp 2 łyżki mąki i wymieszaj. Odstaw w ciepłe miejsce.
2. Żółtka utrzyj z cukrem na puszystą masę, dodaj esencję waniliową.
3. Mąkę przesiej do miski, wlej zaczyn, utarte żółtka, mleko i masło. Wyrabiaj ok. 5-10 minut.
4. Ciasto w misce przykryj ściereką i odstaw na godzinę w ciepłe miejsce.
5. Po tym czasie rozwałkuj ciasto na grubość około 5 mm. Posmaruj białkiem, wyłóż na nie masę makową i zwiń w rulon.
6. Wyłóż roladę na blachę z papierem do pieczenia i odstaw na 20 minut do ponownego wyrośnięcia.
7. Piecz w 180 stopniach Celsjusza przez 40 minut. Podawaj polaną lukrem i posypaną bakaliami.





Ciasteczka Linzer



10 porcji



60 minut

SKŁADNIKI

- 100 g mielonych migdałów
- 300 g mąki pszennej
- 120 g drobnego cukru
- 200 g masła
- szczypta soli
- łyżeczka cynamonu
- 2 żółtka
- otarta skórka z cytryny
- otarta skórka z pomarańczy
- 200 g domowej konfitury
- cukier puder

PRZYGOTOWANIE

1. W misce połącz zmielone migdały z mąką, cukrem, miękkim masłem, szczyptą soli, cynamonem, żółtkami oraz otartą skórką z cytrusów. Zagnieć gładkie, jednolite ciasto.
2. Ciasto owiń folią i wstaw na godzinę do lodówki.
3. Schłodzone ciasto wyciągnij z lodówki, podziel na 3 części. Każdą z nich rozwałkuj kolejno na placek o grubości około 3-4 mm. Wykrawaj ciasteczka. W połowie ciasteczek zrób małe okienka.
4. Ciasteczka piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni przez około 10 minut.
5. Przestudzone ciasteczka przełóż domową konfiturą. Udekoruj cukrem pudrem.

Więcej przepisów na każdą
okazję znajdziesz w serwisie

Smaker

Smaker.pl to serwis dla wszystkich miłośników gotowania i dobrego jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 100 tysięcy przepisów i filmów, pokazujących krok po kroku, jak przygotować zaskakujące i smaczne potrawy. W serwisie możesz także przeczytać artykuły pełne ciekawostek, porad oraz interesujących faktów na temat kulinariów i żywienia.

Teksty: Joanna Cebulak-Brzykcy, Sylwia Cisowska, Anna Hutek-Brzezinka,
Joanna Jagodzińska, Diana Polska-Pękala

Projekt okładki: Sylwia Cisowska

Skład i łamanie: Sylwia Cisowska

Fotografie: 123RF/Picxel