Smaker

Sprawdzone przepisy na

Wielkanoc

Poleca

Ewa Wachowicz

„Ewa gotuje”

Smaker

DROGI SMAKEROWICZU!

Oddajemy w Twoje ręce **wielkanocny e-book**, w którym znajdziesz najpopularniejsze świąteczne przepisy z serwisu Smaker.pl, porady i quizy, a przede wszystkim **niepublikowane dotychczas receptury wielkanocne**! Mamy nadzieję, że wykorzystasz je do przyrządzenia pysznych potraw, które umilą wspólny czas z Twoimi bliskimi.

Jednocześnie, w imieniu całej redakcji, **życzymy Ci spokojnych i rodzinnych świąt Wielkiej Nocy**! Niech w kuchni unosi się przyjemny aromat, a stół wypełniają Twoje ulubione potrawy. Życzymy jak najwięcej uśmiechu bliskich i wspaniałych wspólnych chwil.

REDAKCJA SERWISU SMAKER.PL

Smaker

LEGENDA:

- szybkie danie
- proste danie/dla początkujących
- potrawa wegetariańska
- danie tradycyjne
- nowoczesna potrawa

Podczas czytania naszego wielkanocnego e-booka, przy przepisach, natrafisz na specjalne **symbole**, które pomogą Ci dobrać idealną recepturę dla siebie. Zapoznaj się z powyższą **legendą**, a wszystkie oznaczenia na pewno będą zrozumiałe!

Smaker.pl to serwis dla wszystkich miłośników gotowania i dobrego jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 120 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, Joanna Jagodzińska, Diana Polska-Pękala
Projekt okładki: Julia Mikusek
Skład i łamanie: Joanna Cebulak-Brzykcy / Sylwia Cisowska
Fotografie: 123RF/Picsel/Canva/Andrzej Chmielowski

Smaker

SPIS TREŚCI

ROZDZIAŁ 1: ZUPY

01 Zakwas na żur
02 Żurek na maślance
03 Tradycyjny barszcz biały
04 Zupa chrzanowa
05 Żurek Ewy Wachowicz

ROZDZIAŁ 2: PASZTETY I MIĘSA

06 Wellington
07 Szynka glazurowana
08 Rolada z boczku
09 Schab pieczony
10 Pasztet drobiowy bez pieczenia
11 Pasztet staropolski z królika
12 Klops z jajkiem
13 Pasztet z cukinii
14 Pasztet grzybowy

ROZDZIAŁ 3: SAŁATKI

15 Sałatka chrzanowa
16 Sałatka jarzynowa
17 Sałatka kogucik
18 Sałatka bez majonezu
19 Sałatka mimoza
20 Sałatka zachód słońca
21 Sałatka jajeczna

ROZDZIAŁ 4: PRZEKĄSKI

22 Jajka faszerowane na 3 sposoby
23 Paszteciki wielkanocne
24 Jajka w cieście
25 Galaretki jajka
26 Wielkanocne koreczki
27 Serowe koguciki
28 Jajka koguciki

ROZDZIAŁ 5: DESERY I CIASTA

29 Sernik wiedeński
30 Babka piaskowa
31 Mazurek Ewy Wachowicz
32 Seromakowiec
33 Babka marmurkowa
34 Sernik na zimno
35 Ciasto cytrynowe
36 Bułki króliczki
37 Ciasto z ukrytym królikiem

PORADY

QUIZY

ROZDZIAŁ 1

Zupy

01 ZAKWAS NA ŻUR

01 ZAKWAS NA ŻUR

SKŁADNIKI

- **1 szklanka mąki żytniej razowej typ 2000**
- **1 l wody**
- **6 ząbków czosnku,**
- **2 liście laurowe**
- **Kilka ziaren ziela angielskiego**

WYKONANIE

Przygotuj duży, wyparzony słój lub inne szklane naczynie.

Wsyp do naczynia mąkę, czosnek oraz przyprawy.

Całość zalej letnią, przegotowaną wodą, a następnie dokładnie wymieszaj.

Pozostaw zakwas w ciepłym miejscu około 5 dni.

Gotowy zakwas możesz zlać do butelek, a następnie przechowywać w lodówce.

Porada Ewy Wachowicz: jeśli chcesz, aby zakwas na żur miał delikatniejszy smak, możesz zastąpić całość lub część mąki płatkami owsianymi.

01 ŻUREK NA MAŚLANCE

01 ŻUREK NA MAŚLANCE

SKŁADNIKI

- **Pół litra wody,**
- **litr maślanki,**
- **300 g wędzonych kości wieprzowych,**
- **200 g wędzonego boczku,**
- **200 g kiełbasy,**
- **2 małe cebule,**
- **2 liście laurowe,**
- **3 ząbki czosnku,**
- **1 ziele angielskie,**
- **1 łyżka tartego chrzanu,**
- **suszony majeranek,**
- **szczypta gałki muszkatołowej,**
- **sól,**
- **pieprz.**

WYKONANIE

Wędzone kości zalej wodą, dodaj liście laurowe i ziele angielskie. Gotuj na średnim ogniu przez godzinę.

Czosnek posiekaj na mniejsze kawałki. Cebule i boczek pokrój w kostkę, kiełbasę w plasterki.

Na rozgrzanej patelni przesmaż boczek i kiełbasę, gdy lekko się zrumienią, dodaj cebulę. Całość smaż jeszcze przez 2 minuty.

Do maślanki wlej odrobinę wody spod gotowanych kości i energicznie wymieszaj. Następnie przelej do garnka i zamieszaj.

Do wywaru z kośćmi i maślanką przerzuć boczek, cebule i kiełbasę. Dodaj czosnek i wszystko gotuj przez 7 minut. Po tym czasie zdejmij z ognia, dodaj szczyptę majeranku, gałki muszkatołowej, sól i pieprz. Na sam koniec wmieszaj tarty chrzan, w zależności od stopnia ostrości możesz dodać go więcej.

02 TRADYCYJNY BARSZCZ BIAŁY

02 TRADYCYJNY BARSZCZ BIAŁY

SKŁADNIKI

- **1,5 litra wody,**
- **500 ml zakwasu pszennego,**
- **4 białe kiełbasy parzone lub surowe,**
- **2 łyżki śmietany 18%,**
- **2 marchewki,**
- **1 pietruszka,**
- **ćwiartka selera,**
- **1 por (biała część),**
- **3 liście laurowe,**
- **3 ziela angielskie,**
- **2 ząbki czosnku,**
- **suszony majeranek,**
- **sól,**
- **pieprz.**

WYKONANIE

Do większego garnka wlej wodę. Dodaj umyte i obrane warzywa (marchewkę, pietruszkę, selera, pora) oraz białe kiełbasy. Dodatkowo wrzuć liście laurowe i ziele angielskie. Całość gotuj pod przykryciem na wolnym ogniu przez 40-50 minut.

Po tym czasie wyłów warzywa (nie będą Ci one potrzebne) i kiełbasy (je odłóż na bok). Do wywaru wlej zakwas i zagotuj. Następnie zmniejsz ogień, dopraw solą, pieprzem, wsyp dwie szczypty majeranku i dodaj pokrojony na mniejsze kawałki czosnek.

Śmietanę przełóż do szklanki, wlej do niej kilka łyżek zupy i energicznie wymieszaj, całość przelej do garnka i zamieszaj.

Wyłowioną wcześniej kiełbasę pokrój na grube plastry i wrzuć z powrotem do zupy. Barszcz podawaj z jajkami ugotowanymi na twardo.

03 ZUPA CHRZANOWA

03 ZUPA CHRZANOWA

SKŁADNIKI

- **1,5 litra wody,**
- **200 g wędzonych żeberek,**
- **4 ziemniaki,**
- **3 białe kiełbasy parzone lub surowe,**
- **1 cebula,**
- **1 por (biała część),**
- **1 pietruszka,**
- **ćwiartka selera,**
- **1 łyżka masła klarowanego,**
- **3 ząbki czosnku,**
- **4 łyżki chrzanu ze słoika,**
- **2 łyżki śmietany 18%,**
- **2 liście laurowe,**
- **2 ziarenka ziela angielskiego,**
- **2 łyżeczki majeranku,**
- **sól i pieprz.**

WYKONANIE

Pracę zacznij od przygotowania warzyw. Ziemniaki, pietruszkę i selera obierz i pokrój na mniejsze części.

Cebulę pokrój w piórka, a pora w plasterki. W garnku rozgrzej masło klarowane i przesmaż na nim cebulę oraz pora. Gdy „zwiędną", wlej wodę.

Dorzuć pietruszkę i selera, liście laurowe oraz ziele angielskie. Całość gotuj pod przykryciem przez 15 minut. Po tym czasie dołóż żeberka i białe kiełbasy. Trzymaj na ogniu przez kolejne 10 minut, następnie dodaj ziemniaki i czosnek. Od tego momentu wszystko gotuj przez 30 minut.

Po tym czasie do zupy wmieszaj chrzan, dopraw solą, pieprzem i majerankiem. Na koniec zabiel śmietaną. Żeby się nie zwarzyła, rozmieszaj ją z kilkoma łyżkami wywaru, następnie całość wlej do zupy i zamieszaj.

Przed podaniem wyłów żeberka, kiełbasę, liście laurowe i ziele angielskie. Całość zmiksuj. Podawaj z pokrojoną w plastry białą kiełbasą i ugotowanymi na twardo jajkami.

04 ŻUREK EWY WACHOWICZ

04 ŻUREK EWY WACHOWICZ

SKŁADNIKI

- 6 - białych kiełbas
- zakwas na żur - ile zabierze
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka masła
- 1 kapelusz suszonego prawdziwka
- liść laurowy
- kilka ziaren czarnego pieprzu
- kilka ziaren ziela angielskiego
- 1 łyżka majeranku
- oliwa do smażenia
- jajka przepiórcze
- natka pietruszki

WYKONANIE

Cebulę pokrój w drobną kostkę, zeszklij na maśle w wysokim garnku. Dodaj posiekany czosnek i wszystko razem przesmaż, uważając, by czosnek się nie zrumienił.

Zalej całość wodą (1 ½ - 2 l). Dorzuć kapelusz suszonego prawdziwka oraz pozostałe przyprawy. Dodaj białą kiełbasę, przykryj i zagotuj.

Ugotowaną kiełbasę przełóż na ciepły talerz. Do garnka wlej zakwas na żur – tyle, by zupa była wystarczająco kwaśna i gęsta. Przykryj i zagotuj.

Kiełbasę pokrój w plastry i mocno zrumień na odrobinie oliwy.

Żur przecedź. Przypraw solą i pieprzem. Możesz zabielić śmietaną. Podawaj z kiełbasą i ugotowanym na twardo jajkiem . Na talerzu udekoruj zupę natką pietruszki.

ROZDZIAŁ 2

Pasztety i mięsa

Smaker

05 WELLINGTON

05 WELLINGTON

SKŁADNIKI

- **1,5 środkowej części polędwicy wołowej,**
- **30 dag miękkiego pasztetu z drobiowych wątróbek,**
- **40 dag pieczarek,**
- **50 dag ciasta francuskiego,**
- **jajko,**
- **cebula,**
- **2-3 łyżki posiekanej natki pietruszki,**
- **sól i pieprz,**
- **oliwa,**
- **1-2 łyżki masła klarowanego (do smażenia).**

WYKONANIE

Polędwicę umyj, osusz i oczyść. Obwiąż sznurkiem, aby utrzymała kształt podczas smażenia. Na patelni dobrze rozgrzej oliwę i obsmaż mięso ze wszystkich stron. Przełóż na folię aluminiową, aby ostygło. Gdy będzie chłodne, ciasno owiń je folią i włóż do lodówki na około 15-20 minut.

Na suchą patelnię wsyp pokrojone pieczarki i smaż, mieszając aż do odparowania płynu. Wrzuć jeszcze poszatkowaną cebulę, masło klarowane i trzymaj do zarumienienia. Dołóż roztarty widelcem pasztet, posiekaną natkę i przypraw solą oraz pieprzem. Wymieszaj wszystkie składniki i odstaw farsz do wystygnięcia.

Na sporym płacie ciasta francuskiego rozsmaruj połowę zimnego farszu, zostawiając po bokach około 10 cm marginesu. Na tej warstwie ułóż mięso (po zdjęciu folii i sznurka) i rozsmaruj na nim drugą część farszu. Brzegi ciasta posmaruj roztrzepanym jajkiem. Zawiń mięso w ciasto, odetnij nadmiar ciasta.

Na wierzchu zwiniętego Wellingtona zrób kilka nacięć nożem. Blachę piekarnika wyłóż papierem do pieczenia i przełóż na nią roladę (łączeniem do dołu). Posmaruj roztrzepanym jajkiem. Piecz całość 10 minut w piekarniku rozgrzanym do temp. 200°C, a następnie 30 minut w 180°C. Po tym czasie pozostaw na 10 minut w wyłączonym piekarniku. Przed podaniem pokrój w grube plastry.

06 SZYNKA GLAZUROWANA

06 SZYNKA GLAZUROWANA

SKŁADNIKI

Szynka:

- **1 kg szynki wieprzowej,**
- **1 cebula (pokrojona na ćwiartki),**
- **1 marchewka (pokrojona w słupki),**
- **1 seler naciowy (pokrojony w plasterki),**
- **3 liście laurowe,**
- **szczypta rozkruszonych goździków,**
- **szczypta pieprzu cayenne,**
- **15 g świeżego tymianku,**
- **1 łyżeczka ziaren czarnego pieprzu.**

Glazura:

- **3 łyżki miodu,**
- **3 łyżki musztardy dijon,**
- **szczypta goździków,**
- **2 łyżki startej skórki cytrynowej,**
- **1 łyżka startej skórki pomarańczowej,**
- **sok z 2 pomarańczy (ok. 125 ml).**

WYKONANIE

Na początku przygotuj większy garnek. Szynkę umyj, osusz i przełóż do naczynia. Liście laurowe, ziarna pieprzu, goździki, szczyptę pieprzu cayenne, gałązkę tymianku, plasterki selera naciowego, ćwiartki cebuli oraz marchewkę w słupkach dodaj do garnka. Wszystko zalej zimną wodą tak, aby szynka była całkowicie w niej zanurzona.

Doprowadź do wrzenia, ale wtedy zmniejsz szybko płomień i gotuj jeszcze przez około 20-30 minut. Wyciągnij wędlinę z wywaru, żeby ponacinać ją (musi oddać płyn). Odstaw do wystygnięcia.

W międzyczasie przygotuj glazurę. Do miski wlej miód, sok z pomarańczy i musztardę. Starte skórki cytrynowe i pomarańczowe dodatkowo posiekaj i dodaj do naczynia. Wymieszaj do połączenia.

Nieco przestudzoną szynkę nadziej goździkami oraz wysmaruj glazurą. Wędlinę wstaw do rozgrzanego do 160°C piekarnika (w trybie z termoobiegiem) na około 25-30 minut. Aby miała więcej smaku i aromatu, podczas pieczenia wysmaruj ją jeszcze glazurą.

07 ROLADA Z BOCZKU

07 ROLADA Z BOCZKU

SKŁADNIKI

- **1,5 kg boczku wędzonego,**
- **250 g żurawiny suszonej,**
- **2 łyżeczki chrzanu,**
- **4 łyżeczki musztardy,**
- **2 ząbki czosnku,**
- **sól,**
- **pieprz.**

WYKONANIE

Do rolady najlepiej sprawdzi się cienki kawałek boczku o grubości około 1,5 - 2 cm.

Surowy boczek natrzyj z każdej strony solą i pieprzem. Ząbki czosnku obierz i drobno poszatkuj. Następnie natrzyj nim mięso.

Płat boczku posmaruj musztardą i chrzanem. Posyp żurawiną. Zwiń mięso w rulon i obwiąż sznurkiem.

Roladę z boczku piecz w piekarniku rozgrzanym do 160°C (grzałka góra-dół) przez około 2 godziny. Jeśli nie chcesz, żeby rolada zbytnio się zarumieniła, mięso możesz przykryć folią aluminiową lub zmniejszyć temperaturę i wydłużyć czas pieczenia.

Upieczoną roladę wyciągnij z piekarnika. Po upływie około 20 minut rolada jest gotowa do krojenia.

08 SCHAB PIECZONY

08 SCHAB PIECZONY

SKŁADNIKI

- **1,5 kg schabu,**
- **500 g pieczarek,**
- **100 g suszonej żurawiny,**
- **majeranek,**
- **sól,**
- **pieprz,**
- **2 łyżki masła.**

WYKONANIE

Pieczarki dokładnie umyj, następnie pokrój w drobną kostkę.

Na patelni roztop łyżkę masła, dorzuć pieczarki. Smaż je do całkowitego odparowania wody. Pod koniec smażenia dopraw pieczarki solą i pieprzem. Następnie odstaw na bok do ostygnięcia.

Schab rozetnij w taki sposób, żeby trzymać duży płat mięsa o grubości około 2 cm. Mięso natrzyj solą, pieprzem i majerankiem. Na schab wyłóż wystudzone pieczarki i suszoną żurawinę. Mięso zwiń w rulon. Obwiąż sznurkiem.

Naczynie żaroodporne smaruj masłem. Przełóż do niego zrolowany schab.

Roladę piecz w piekarniku rozgrzanym do 170°C przez około 2 godziny.

Upieczony schab wyciągnij z piekarnika. Odstaw na około 20 minut do przestygnięcia. Po tym czasie rolada jest gotowa do krojenia.

09 PASZTET DROBIOWY BEZ PIECZENIA

09 PASZTET DROBIOWY BEZ PIECZENIA

SKŁADNIKI

- **550 g filetu z kurczaka,**
- **350 g wątróbki drobiowej,**
- **1 duża cebula,**
- **2 ząbki czosnku,**
- **2 małe czerwone papryki,**
- **15 dag masła,**
- **olej do smażenia,**
- **przyprawy: sól, pieprz, tymianek, majeranek.**

WYKONANIE

Cebulę pokrój w piórka, a paprykę w grube paski.

Na odrobinie oleju przesmaż warzywa aż do miękkości. Zdejmij z patelni i odstaw do wystudzenia.

Mięso (filet i wątróbkę) pokrój w kostkę i przesmaż na tej samej patelni, co warzywa. Zostaw do przestudzenia.

Do blendera przełóż warzywa, mięso i czosnek. Dodaj masło oraz przyprawy. Wszystko razem zblenduj.

Masę przełóż do słoików i wstaw do lodówki.

10 PASZTET STAROPOLSKI Z KRÓLIKA

10 PASZTET STAROPOLSKI Z KRÓLIKA

SKŁADNIKI

- **1,2 kg mięsa z królika,**
- **400 g wątróbki wieprzowej,**
- **3 średnie jaja,**
- **300 g słoniny,**
- **2 kajzerki,**
- **2 garści suszonych grzybów,**
- **2 litry bulionu warzywnego,**
- **po pół łyżeczki: papryki słodkiej, papryki ostrej, gałki muszkatołowej i oregano,**
- **pieprz i sól (do smaku).**

WYKONANIE

Mięso z królika pokrój na mniejsze kawałki. Zalej 1,5 litra bulionu i gotuj do miękkości. Wątróbkę i słoninę gotuj w osobnym garnku, całkowicie zalane pozostałą częścią bulionu (w razie potrzeby garnek dopełnij wodą).

Po ugotowaniu mięs odstaw je do wystudzenia. Następnie pokrój na mniejsze kawałki i oddziel od kości. Grzyby zalej gorącym bulionem, w którym gotowałeś królika. Mięso, wątróbkę, namoczone bułki oraz słoninę zmiel dwukrotnie, zmniejszając wielkość oczek w maszynce. Do masy pasztetowej dodaj jaja i przyprawy.

Całość dokładnie wymieszaj i wyłóż do foremki wysmarowanej tłuszczem. Piecz pasztet w 180°C przez około godzinę. Będzie upieczony, gdy zacznie odchodzić od brzegów foremki. Podaj zupełnie wystudzony.

11 KLOPS Z JAJKIEM

11 KLOPS Z JAJKIEM

SKŁADNIKI

- **150 g podgardla,**
- **200 g karkówki,**
- **200 g łopatki,**
- **200 g mięsa drobiowego (np. udek),**
- **100 g wątróbki drobiowej,**
- **4 surowe jaja,**
- **4 jaja ugotowane na twardo,**
- **1 cebula,**
- **1 marchewka,**
- **1 pietruszka,**
- **połówka niedużego selera,**
- **olej do smażenia,**
- **2 liście laurowe,**
- **pół łyżeczki zmielonego ziela angielskiego,**
- **łyżeczka tymianku,**
- **pieprz ziarnisty,**
- **sól i pieprz.**

WYKONANIE

Mięso z kurczaka i wieprzowinę dokładnie pokrój w średniej wielkości kostkę. Obsmaż na patelni na złoty kolor, następnie przełóż do innego garnka. Zalej litrem wody, dodaj liście laurowe, ziarenka pieprzu i gotuj, aż mięso zmięknie.

Na tej samej patelni, na której smażyłeś mięso, podsmaż obrane warzywa (pietruszkę, marchewkę, selera, cebulę, czosnek), pokrojone w grubą kostkę. Dodaj do nich również wątróbkę. Szybko przesmaż.

Wystudzone warzywa i mięso zmiel dwukrotnie na małych oczkach. Do masy dodaj 4 surowe jaja. Dokładnie wymieszaj. Dopraw do smaku.

Formę wysmaruj tłuszczem. Wyłóż na nią połowę masy pasztetowej, następnie na środku ułóż (jedno za drugim) ugotowane, obrane jaja. Na wierzch wyłóż pozostałą masę pasztetową.

Piecz przez 80 minut w 180°C. Podaj dokładnie wystudzony.

12 PASZTET Z CUKINII

12 PASZTET Z CUKINII

SKŁADNIKI

- **3 średniej wielkości cukinie,**
- **300 g pieczarek,**
- **200 g sera żółtego,**
- **100 ml oleju,**
- **2 cebule,**
- **4 jajka,**
- **3 ząbki czosnku,**
- **pół pęczka natki pietruszki,**
- **sól i pieprz.**

WYKONANIE

Cukinię zetrzyj na tarce o grubych oczkach, posól i pozostaw na sitku, aby puściła sok. Następnie dokładnie ją odciśnij.

Cebulę i pieczarki pokrój w drobną kostkę. Podsmaż je na kilku łyżkach oleju, do momentu aż zmiękną i lekko się zrumienią.

Startą cukinię wymieszaj z podsmażonymi pieczarkami, startym serem żółtym, posiekaną natką pietruszki i pozostałymi przyprawami.

Do masy dodaj również żółtka z jajek. Białka ubij osobno na sztywną pianę. Dodaj ją stopniowo do masy warzywnej, delikatnie mieszając.

Piecz przez godzinę w temperaturze 180°C. Podaj na zimno.

13 PASZTET GRZYBOWY

13 PASZTET GRZYBOWY

SKŁADNIKI

- **1 kg świeżych grzybów (możesz wykorzystać mrożone),**
- **2 cebule,**
- **3 ząbki czosnku,**
- **3 jajka na twardo,**
- **4 łyżki śmietany 12%,**
- **2 kromki czerstwego pieczywa razowego,**
- **2 łyżki masła,**
- **łyżeczka tymianku,**
- **szklanka bulionu warzywnego,**
- **3 łyżki posiekanej natki pietruszki,**
- **pół łyżeczki gałki muszkatołowej,**
- **świeży tymianek,**
- **¼ łyżeczki imbiru,**
- **sól i pieprz.**

WYKONANIE

Oczyszczone grzyby pokrój w średniej wielkości kostkę. Zblanszuj przez kilka minut we wrzątku, a następnie dokładnie odcedź. Podsmaż je na maśle, w połowie smażenia dodając posiekaną cebulę i czosnek.

Gdy grzyby lekko się zrumienią, dodaj do nich przyprawy. Podlej bulionem i duś przez kilka minut, pozwalając odparować nadmiarowi płynu.

Grzyby odstaw do wystygnięcia, następnie bardzo drobno je posiekaj. Jeśli zależy Ci na gładszej konsystencji, możesz wykorzystać maszynkę do mielenia.

Do masy grzybowej dodaj posiekane jaja na twardo oraz listki tymianku. Całość wyrabiaj do momentu uzyskania jednolitej masy.

W razie potrzeby dopraw. Podaj na kromkach pieczywa.

ROZDZIAŁ 3

Sałatki

14 SAŁATKA CHRZANOWA

14 SAŁATKA CHRZANOWA

SKŁADNIKI

- **250 g piersi z kurczaka,**
- **5 jajek,**
- **300 g żółtego sera w kawałku,**
- **150 g kukurydzy z puszki,**
- **100 g marynowanej cebulki.**

Przyprawy do kurczaka:
- **pół łyżeczki soli,**
- **pół łyżeczki pieprzu,**
- **pół łyżeczki papryki słodkiej,**
- **pół łyżeczki majeranku.**

Dressing:
- **200 g majonezu,**
- **150 g jogurtu naturalnego,**
- **3-5 łyżek chrzanu,**
- **pół łyżeczki soli,**
- **pół łyżeczki pieprzu.**

Dodatkowo:
- **olej do smażenia,**
- **jajko na twardo do dekoracji,**
- **natka pietruszki do dekoracji.**

WYKONANIE

Kurczaka umyj i osusz papierowym ręcznikiem. Pokrój go w kostkę. Mięso natrzyj przyprawami i odstaw w chłodne miejsce na minimum 30 minut.

Kurczaka podsmaż na oleju do przyrumienienia. Zdejmij z ognia i ostudź. Jajka ugotuj na twardo i pokrój w kostkę. Żółty ser zetrzyj na tarce o grubych oczkach. Kukurydzę i cebulkę odsącz.

Wszystkie składniki umieść w misce i dokładnie wymieszaj. Wszystkie składniki dressingu wymieszaj ze sobą w osobnej miseczce. Zalej dressingiem sałatkę i ponownie wymieszaj.

Sałatkę podawaj po schłodzeniu w lodówce przez kilka godzin, udekorowaną jajkiem na twardo i natką pietruszki.

15 SAŁATKA JARZYNOWA

15 SAŁATKA JARZYNOWA

SKŁADNIKI

- **3 średniej wielkości ziemniaki,**
- **2 marchewki,**
- **1 pietruszka,**
- **3 ogórki kiszone,**
- **4 jajka,**
- **1 mała cebula,**
- **1 małe jabłko,**
- **1 mała puszka groszku konserwowego,**
- **3 łyżki majonezu,**
- **3 łyżki jogurtu naturalnego,**
- **sól,**
- **pieprz.**

WYKONANIE

Jajka ugotuj na twardo i drobno posiekaj. Ogórki kiszone, cebulę i jabłko pokrój dokładnie w kostkę.

Ziemniaki, marchewki i pietruszkę umyj pod bieżącą wodą. Nie obieraj ich ze skórki, ugotuj w lekko osolonej wodzie do miękkości. Bardzo ważne, aby warzywa były miękkie, ale się nie rozpadały podczas krojenia!

Następnie odcedź i pozostaw do ostygnięcia. Obierz ze skórki, a następnie pokrój w kostkę. Przełóż do miski.

Do gotowanych warzyw dodaj przygotowane wcześniej jajka, ogórki cebulę, jabłko oraz odsączony z zalewy groszek.

Majonez zmieszaj z jogurtem naturalnym, dopraw do smaku solą i pieprzem. Tak przygotowany dodaj do miski z warzywami. Dokładnie wszystko wymieszaj. Sałatkę podawaj schłodzoną

16 SAŁATKA KOGUCIK

16 SAŁATKA KOGUCIK

SKŁADNIKI

- **3 duże ziemniaki,**
- **3 marchewki,**
- **1 korzeń pietruszki,**
- **4 ogórki konserwowe,**
- **1 por,**
- **100 g kukurydzy z puszki,**
- **100 g żółtego serca,**
- **3 jajka,**
- **25 g chrzanu,**
- **25 g majonezu,**
- **2 szczypty soli,**
- **2 szczypty pieprzu.**

Dekoracja:

- **1 papryka czerwona,**
- **1 papryka zielona,**
- **1 czerwona cebula,**
- **1 oliwka czarna,**
- **1 mała kulka mozzarelli,**
- **1 natka pietruszki,**
- **2 wykałaczki.**

WYKONANIE

Ziemniaki, marchewkę i korzeń pietruszki obierz i ugotuj do miękkości. Jajka ugotuj na twardo. Wszystkie warzywa i jajka pokrój w bardzo drobną kostkę i włóż do miski sałatkowej. Dodaj kukurydzę.

Przygotuj sos: połącz ze sobą chrzan, majonez, sól i pieprz. Dodaj do pokrojonych warzyw i dokładnie wymieszaj. Wszystkie składniki muszą być dokładnie oblepione sosem.

Przełóż sałatkę do głębokiego talerza i dobrze „uklep", by uzyskać górkę. Na szczycie, po jednej stronie, uformuj mniejsze wybrzuszenie, które będzie stanowiło głowę kurki.

Żółty ser zetrzyj na tarce o małych oczkach. Dokładnie posyp sałatkę, przykrywając wszystkie składniki.

Z czerwonej papryki wytnij ostrym nożem dziób, wole, grzebień oraz 3 zaokrąglone paski na ogon. Takie same paski wytnij z zielonej papryki i czerwonej cebuli. Z czerwonej cebuli odkrój jednej talarek i podziel go na pół - to będą skrzydła. Wszystkie elementy dekoracji umieść na sałatce (jak na zdjęciu).

Z małej kulki mozzarelli odkrój 2 plastry. Oliwkę podziel na pół. Za pomocą wykałaczki nadziej najpierw plaster sera, a następnie połowę oliwki tak, by wykałaczka nie przebiła skórki. Powtórz czynność z drugim okiem. Wbij delikatnie wykałaczki w sałatkę kurkę, kończąc formowanie. Miskę udekoruj całymi liśćmi i gałązkami natki pietruszki.

17 SAŁATKA BEZ MAJONEZU

17 SAŁATKA BEZ MAJONEZU

SKŁADNIKI

- **1 ogórek szklarniowy,**
- **3 jajka,**
- **2 cebule dymki,**
- **150 g sera typu feta,**
- **pół pęczka szczypioru,**
- **pół pęczka koperku,**
- **3 łyżki kwaśnej śmietany (12%),**
- **1 łyżka jogurtu naturalnego,**
- **1 łyżeczka musztardy,**
- **pół łyżeczki płynnego miodu,**
- **1 łyżeczka soku z cytryny,**
- **sól i pieprz (do smaku).**

WYKONANIE

Umyj ogórek. Nie obieraj go ze skórki. Pokrój na cienkie plasterki i oprósz solą. Odłóż na kilkanaście minut. Następnie oczyść ręcznikiem papierowym z nadmiaru wody i soli.

Ugotuj jajka na twardo (około 8 minut od momentu zagotowania się wody), potem ostudź w zimniej wodzie i obierz. Białka pokrój w kosteczkę, żółtka - rozkrusz.

Pokrój cebulę w kosteczkę. Rozkrusz na kawałki ser. Posiekaj drobno szczypiorek oraz koperek.

Wymieszaj w misce wszystkie składniki sałatki. W osobnym naczyniu połącz śmietanę, jogurt, musztardę, miód oraz sok z cytryny. Dodaj sos do sałatki i dopraw ją do smaku solą i pieprzem.

18 SAŁATKA MIMOZA

18 SAŁATKA MIMOZA

SKŁADNIKI

- **6 jajek,**
- **4 ziemniaki,**
- **3 marchewki,**
- **2-3 puszki tuńczyka w zalewie,**
- **200 g żółtego sera,**
- **1 cebula,**
- **sól,**
- **pieprz,**
- **2-3 łyżki jogurtu greckiego,**
- **3 łyżki majonezu.**

WYKONANIE

Z podanego przepisu otrzymasz 6 porcji tej pysznej sałatki. Sałatkę serwuj w pucharkach z szerokim dnem.

Marchewki i ziemniaki wyszczotkuj. Włóż do osolonego wrzątku i gotuj do miękkości. Ugotowane warzywa odstaw do wystudzenia i pokrój w kostkę. Jajka ugotuj na twardo. Następnie odstaw do ostygnięcia. Cebulę obierz z brązowych łupin, potem pokrój w drobną kostkę i posól.

Przestudzone jajka obierz ze skorupek, przetnij na pół. Białka oddziel od żółtek. Białka zetrzyj na tarce o grubych oczkach, żółtka na małych.

Tuńczyka odlej z zalewy. Ser zetrzyj na tarce na dużych oczkach. Do miseczki przełóż jogurt naturalny i majonez. Dopraw do smaku solą i pieprzem. Składniki wymieszaj.

Na dno pucharków wyłóż rozdrobnionego tuńczyka, którego następnie posmaruj cienką warstwą sosu. Na wierzch wyłóż cebulę, kolejno: starte białka, pokrojone marchewki i ziemniaki. Warzywa posmaruj kolejną warstwą sosu. Na górę wyłóż warstwę żółtek, którą przykryj ostatnią warstwą sosu i posyp serem.

Sałatkę przed podaniem schładzaj przez minimum 2 godziny w lodówce.

19 SAŁATKA ZACHÓD SŁOŃCA

19 SAŁATKA ZACHÓD SŁOŃCA

SKŁADNIKI

- **300 g wędzonego fileta z kurczaka (opcjonalnie wędliny z piersi drobiowej),**
- **3 jajka,**
- **2 buraki,**
- **2 większe ziemniaki,**
- **1-2 marchewki,**
- **1 cebula czerwona,**
- **100 g żółtego, twardego sera,**
- **2 ząbki czosnku,**
- **100 ml majonezu,**
- **sól i pieprz (do smaku),**
- **świeży koperek i listki bazylii (do dekoracji).**

WYKONANIE

Ugotuj w mundurkach buraki, marchewkę, ziemniaki, a następnie ostudź, obierz warzywa i zetrzyj na tarce o dużych oczkach (każde oddzielnie). Podobnie zrób z żółtym serem. Ugotuj jajka na twardo, obierz, zetrzyj (jak warzywa). Możesz oddzielić białka od żółtek dla większego kontrastu kolorystycznego. Obierz cebulę i drobno poszatkuj. Zdejmij skórę z kurczaka (jeśli używasz wędzonego) i pokrój w kostkę.

Wymieszaj majonez z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, odrobiną soli i pieprzu. Jeśli preferujesz lżejsze sałatki, zmieszaj albo zastąp majonez jogurtem. Przygotuj tortownicę o średnicy około 20 cm lub dużą salaterkę o prostych krawędziach. Na dno naczynia ułóż kawałki kurczaka i polej cienką strużką majonezu. Następnie ułóż starte ziemniaki, posiekaną cebulę, marchewkę, żółty ser, jajka, a na koniec buraczki. Oddzielaj poszczególne warstwy sałatki małą ilością majonezu lub smaruj majonezowym sosem, co kilka warstw.

Wstaw sałatkę do lodówki na około 2 godziny, a przed podaniem udekoruj posiekanym koperkiem i listkami bazylii.

20 SAŁATKA JAJECZNA

20 SAŁATKA JAJECZNA

SKŁADNIKI

- **6 jaj ugotowanych na twardo,**
- **3 średniej wielkości ziemniaki, ugotowane w mundurkach,**
- **3-4 ogórki konserwowe,**
- **1 średniej wielkości cebula czerwona,**
- **2 łyżki majonezu,**
- **2 łyżki jogurtu naturalnego,**
- **1 łyżeczka chrzanu,**
- **pół pęczka koperku,**
- **pół pęczka szczypiorku,**
- **pieprz i sól (do smaku).**

WYKONANIE

Ugotowane i przestudzone jajka dokładnie obierz ze skorupek. Pokrój w niezbyt drobną kostkę i włóż do sporej miski.

Ugotowane ziemniaki obierz ze skórek, pokrój w kostkę (mniej więcej tej samej wielkości, co kostki jajek) i dodaj do miski.

Ogórki konserwowe również pokrój w kostkę (może być nieco drobniejsza niż poprzednia) i przełóż do miski.

Drobniej posiekaj czerwoną cebulę i również wrzuć do miski z pozostałymi składnikami. Posiekaj drobno szczypiorek i koperek. Dołóż do miski, zostawiając nieco zieleniny do ozdoby sałatki.

Wymieszaj łyżką składniki w misce. Do osobnego naczynia przełóż majonez, jogurt i chrzan. Połącz je ze sobą.

Sos zmieszaj ze składnikami sałatki. Następnie dopraw ją solą i pieprzem. Możesz też zrobić to po kilku godzinach, gdy smaki wszystkich składników „przegryzą" się ze sobą.

Sałatkę przechowuj w szczelnie zamkniętym pojemniku w lodówce. Podaj na drugi dzień po przygotowaniu.

ROZDZIAŁ 4

Przekąski

21 JAJKA FASZEROWANE NA 3 SPOSOBY

21 JAJKA FASZEROWANE SZYNKĄ I SZCZYPIORKIEM

SKŁADNIKI

- **5 jajek,**
- **3 łyżeczki chrzanu,**
- **1 łyżka majonezu,**
- **3 rzodkiewki,**
- **50 g szynki,**
- **garść szczypiorku,**
- **sól i pieprz.**

WYKONANIE

Jajka ugotuj na twardo. Kiedy przestygną, przekrój je na pół i wyjmij z nich żółtka.

Szynkę, rzodkiewki i szczypiorek bardzo drobno posiekaj. Do miseczki dodaj chrzan, majonez oraz żółtka i wymieszaj wszystko na gładką masę.

Wrzuć wszystkie posiekane składniki. Następnie ponownie wymieszaj, dopraw solą i pieprzem do smaku.

Nałóż grubą warstwę masy na połówki jajek, posyp szczypiorkiem do dekoracji.

21 JAJKA FASZEROWANE SERKIEM ŚMIETANKOWYM I ŁOSOSIEM

SKŁADNIKI

- **5 jajek,**
- **80 g wędzonego łososia,**
- **50 g serka śmietankowego,**
- **garść koperku,**
- **sól i pieprz.**

WYKONANIE

Jajka ugotuj na twardo. Kiedy ostygną, wyjmij z nich żółtka i przełóż do miseczki.

Następnie dodaj serek śmietankowy, możesz także użyć czosnkowego, ziołowego lub chrzanowego. Połącz z żółtkiem.

Łososia i koperek bardzo drobno posiekaj, dorzuć do miski, dopraw solą i pieprzem. Dokładnie wymieszaj.

Wyłóż farsz na połówki jajek, udekoruj małymi kawałkami ryby i odrobiną koperku.

21 JAJKA FASZEROWANE AWOKADO

SKŁADNIKI

- **5 jajek,**
- **1 nieduże awokado,**
- **2 suszone pomidory,**
- **pół czerwonej cebuli,**
- **1-2 ząbki czosnku,**
- **garść świeżej kolendry,**
- **połówka limonki,**
- **sól i pieprz.**

WYKONANIE

Jajka ugotuj na twardo. Kiedy przestygną, wyjmij z nich żółtka i przełóż je do miski.

Awokado wydrąż, dodaj do żółtek i rozgnieć widelcem na idealnie gładką masę. Dorzuć pokrojone drobno pomidory suszone, cebulę czerwoną, kolendrę oraz czosnek przeciśnięty przez praskę. Dopraw jeszcze solą i pieprzem, połącz wszystkie składniki.

Wciśnij odrobinę soku z limonki. Masę wyłóż na połówki jajek, każdą porcję udekoruj odrobiną zieleniny.

22 PASZTECIKI WIELKANOCNE

22 PASZTECIKI WIELKANOCNE

SKŁADNIKI

Ciasto:

- **260 g mąki pszennej,**
- **40 g masła,**
- **100 ml mleka,**
- **1 jajko,**
- **5 g suchych drożdży instant,**
- **2 łyżeczki cukru,**
- **1 szczypta soli.**

Farsz:

- **250 g mięsa drobiowego z rosołu,**
- **1 cebula,**
- **1 ząbek czosnku,**
- **pół łyżeczki pieprzu,**
- **pół łyżeczki majeranku,**
- **1/8 łyżeczki gałki muszkatołowej,**
- **25 g suszonej żurawiny.**

Dodatkowo:

- **1 żółtko do smarowania,**
- **2 łyżki mleka do smarowania.**

WYKONANIE

Przygotuj ciasto: drożdże wymieszaj z ciepłym mlekiem. W dużej misce rozetrzyj mąkę z masłem i dodaj mleko. Zagnieć całość na gładkie i elastyczne ciasto. Przykryj ciasto ściereczką i pozostaw do urośnięcia na około godzinę.

Przygotuj farsz: mięso z rosołu zblenduj. Jeśli nie dysponujesz kurczakiem rosołowym, możesz ugotować mięso specjalnie w niewielkiej ilości bulionu. Cebulę bardzo drobno posiekaj i podsmaż na patelni razem z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Ją także zblenduj. Żurawinę posiekaj drobno i dodaj do pozostałych składników farszu. Dobrze zagnieć i dopraw do smaku, by był wyrazisty.

Przygotuj paszteciki: ciasto rozwałkuj na stolnicy na grubość około 2-3 mm. Wykrój kółka, a na środek każdego nałóż po łyżce farszu. Zlep brzegi, tworząc nieco spłaszczoną kulkę, będącą grzbietem królika. Z pozostałości ulep uszy, noski, ogonki. Przytwierdzaj je do głównej kulki za pomocą kilku kropel zimnej wody. Gotowe króliczki odkładaj na blaszce do pieczenia wyłożonej papierem.

W miseczce rozbełtaj żółtko w mleku. Mieszaniną posmaruj delikatnie króliczki. Piekarnik nastaw na 180°C. Piecz paszteciki wielkanocne przez 15 minut, do ładnego zrumienienia. Podawaj na ciepło lub zimno.

23 JAJKA W CIEŚCIE

23 JAJKA W CIEŚCIE

SKŁADNIKI

Na ciasto:

- **200 g mąki żytniej (typu 2000),**
- **200 g mąki żytniej 720,**
- **250 ml letniej wody,**
- **10 g drożdży instant,**
- **30 g otrębów pszennych,**
- **1 łyżeczka soli,**
- **2 łyżeczki cukru,**
- **1 łyżka oliwy lub oleju rzepakowego.**

Dodatkowo:

- **8-10 jajek ugotowanych na twardo.**

WYKONANIE

Przygotuj ciasto. Wodę podgrzej, aby była ciepła, ale nie gorąca (nie powinna parzyć Cię w dłonie). Mąkę przesyp do dużej miski, posól i dodaj cukier. Wsyp również drożdże z otrębami pszennymi i wymieszaj. Dodaj ciepłą wodę i zacznij mieszać. Po chwili wlej tłuszcz i dalej wyrabiaj ciasto. Powinno wchłonąć tłuszcz. Uformuj kulę, przykryj ścierką i odstaw do wyrośnięcia na około godzinę.

W tym czasie możesz ugotować jajka na twardo, obrać je i pozostawić w całości.

Ciasto ponownie wyrób rękoma i podziel na tyle części, ile masz jajek. Rozwałkuj każdy placek, a następnie owiń nim ugotowane jajko. Zlep brzegi. Wykładaj każdą kulkę na blachę (wyłożoną papierem do pieczenia). Odstaw na 10-15 minut do drugiego wyrośnięcia.

Rozgrzej piekarnik do 190°C (bez termoobiegu). Piecz jajka w cieście przez około 25 minut. Zostaw do przestygnięcia. Tak podane ciasto chlebowe z jajkiem dobrze smakuje z sosem tatarskim, czosnkowym albo ketchupem.

24 GALARETKI JAJKA

24 GALARETKI JAJKA

SKŁADNIKI

- **12 jajek,**
- **4 łyżki groszku konserwowego,**
- **10 g żelatyny,**
- **około 500 ml wody,**
- **1 podwójny filet z piersi kurczaka,**
- **1 marchewka,**
- **1 pietruszka,**
- **1/4 korzenia selera,**
- **1/4 pora,**
- **1 cebula,**
- **3 listki laurowe,**
- **6 ziaren ziela angielskiego,**
- **sól i pieprz (do smaku).**

WYKONANIE

Zrób w skorupkach jajek (u ich podstawy) otwory o średnicy około centymetra. Uważaj, by skorupki przy tym nie popękały. Przez otwory wylej zawartość jajek do miski i przygotuj z nich ciasto albo jajecznicę. Skorupki sparz wrzącą wodą, koniecznie z dodatkiem sody oczyszczonej. Następnie ostrożnie usuń (z pomocą małej łyżeczki) błonki z ich wnętrza. Ułóż tak przygotowane skorupki otworami do góry (najlepiej w pojemniku na jajka).

Opłucz filet z kurczaka, oczyść z błonek i chrząstek. Włóż do zimnej wody. Do wody włóż także obrane warzywa korzeniowe, kawałek pora, opaloną nad palnikiem cebulę oraz listki laurowe i ziele angielskie. Zagotuj wodę. Gotuj na wolnym ogniu przez około 40 minut - do miękkości kurczaka. Pod koniec gotowania dopraw do smaku solą i pieprzem.

Wyłów mięso i marchewki. Resztę warzyw wykorzystaj do innych celów (np. do sałatki). Uzyskany bulion przecedź przez gazę (ma stać się klarowny). Połącz gorący bulion (powinno być go około 400 ml) z żelatyną i dokładnie wymieszaj. Pokrój drobno kurczaka i marchewkę. Opłucz groszek z zalewy.

Do każdej ze skorupek włóż po kilka kosteczek kurczaka i marchewki oraz kilka ziarenek groszku - mniej więcej do 2/3 wysokości skorupki. Nalej do skorupek bulion z żelatyną (do pełna). Tak przygotowane galaretki wstaw do lodówki na kilka godzin. Po tym czasie ostrożnie zdejmij z nich skorupki.

25 WIELKANOCNE KORECZKI

25 WIELKANOCNE KORECZKI

SKŁADNIKI

- **Połówka bagietki,**
- **120 g sera camembert,**
- **6 plastrów szynki,**
- **3 jajka,**
- **masło,**
- **garść sałaty.**

WYKONANIE

Zacznij od ugotowania jajek na twardo. Kiedy przestygną, pokrój je w plastry.

Bagietkę pokrój na równe kromki - powinno wyjść 12 sztuk.

Każdą kromkę posmaruj odrobiną masła, ułóż sałatę, plasterek sera camembert, po pół plasterka szynki oraz kawałek jajka. Wbij wykałaczkę.

26 SEROWE KOGUCIKI

26 SEROWE KOGUCIKI

SKŁADNIKI

- **10 solonych herbatników,**
- **100 g sera białego półtłustego,**
- **100 g serka śmietankowego,**
- **50 g sera feta,**
- **100 g żółtego sera,**
- **1 marchewka,**
- **20 ziaren czarnego pieprzu,**
- **3 liście sałaty,**
- **pęczek natki pietruszki,**
- **2 szczypty czarnego pieprzu.**

WYKONANIE

Podane składniki wystarczą na przygotowanie 10 wielkanocnych przekąsek kurczaczków.

Marchewkę obierz, ugotuj i wystudź. Na półmisku rozłóż liście sałaty. Na nich rozmieść obok siebie herbatniki.

Trzy rodzaje sera (wszystkie, oprócz sera żółtego) bardzo dobrze ze sobą wymieszaj. Dodaj czarny pieprz do smaku. Uformuj niewielkie kulki o średnicy mniejszej niż krótszy bok herbatnika. Jeśli masa zbyt bardzo klei się do rąk, włóż ją na pół godziny do lodówki.

Żółty ser zetrzyj na tarce o małych oczkach. Kulki obtocz we wiórkach serowych i połóż na środku herbatnika (jedna kulka na jednym herbatniku).

Marchewkę pokrój w plasterki i wytnij z nich: dzioby, grzebyki i wola. Udekoruj kulki, tworząc kurczaczki. Ziarenka czarnego pieprzu będą oczami. Półmisek udekoruj dodatkowo liśćmi i gałązkami natki pietruszki.

27 JAJKA KOGUTKI

27 JAJKA KOGUTKI

SKŁADNIKI

- **5 jajek,**
- **30 g parmezanu,**
- **1 ząbek czosnku,**
- **2 łyżki majonezu,**
- **pół łyżeczki curry (przyprawy w proszku),**
- **sól i biały pieprz (do smaku),**
- **10 ziarenek pieprzu (do dekoracji),**
- **do dekoracji: kawałek ugotowanej marchewki (opcjonalnie czerwonej papryki).**

WYKONANIE

Jajka w temperaturze pokojowej włóż do rondelka z ciepłą wodą. Zagotuj. Gotuj 8-10 minut od chwili, gdy woda zacznie wrzeć.

Lekko przestudzone jajka obierz ze skorupek. Przekrój każde w poprzek (mniej więcej na pół). Ostrożnie (by nie uszkodzić białka) wyjmij żółtka. Małym nożykiem powycinaj ząbki na brzegach połówek białek.

Rozgnieć żółtka widelcem. Połącz je jeszcze z majonezem, startym na tarce o drobnych oczkach parmezanem, przeciśniętym przez praskę czosnkiem i curry. Wymieszaj na jednolitą masę. Dopraw do smaku solą, białym pieprzem. Uformuj z powstałej masy 5 jednakowych kulek.

Włóż powstałe kulki pomiędzy połówki białek. Zrób „kogutkom" oczy z ziarenek pieprzu i dzióbki z marchewki lub czerwonej papryki. Tak przygotowane jajka przechowuj w lodówce.

ROZDZIAŁ 5

Ciasta i desery

Smaker

28 SERNIK WIEDEŃSKI

28 SERNIK WIEDEŃSKI

SKŁADNIKI

- **1 kg twarogu z wiaderka,**
- **8 jajek,**
- **1 szklanka drobnego cukru do wypieków,**
- **2 łyżeczki cukru z wanilią,**
- **120 g masła,**
- **3 łyżki skrobi ziemniaczanej,**
- **masa kajmakowa w puszcze (do dekoracji).**

WYKONANIE

Wszystkie składniki do przygotowania sernika wyciągnij z lodówki minimum 2 godziny przed przystąpieniem do pracy. Na początku masło roztop w rondelku i ostaw do wystudzenia.

Białka oddziel od żółtek i ubij na sztywną pianę. Żółtka miksuj z cukrem i cukrem z prawdziwą wanilią. Dodaj po łyżce twarogu z wiaderka, skrobię ziemniaczaną i roztopione, przestudzone masło. Składniki krótko miksuj.

Białka przełóż do masy twarogowej. Składniki połącz drewnianą łyżką. Ciasto przelej do tortownicy (o średnicy 24 cm) wyścielonej papierem do pieczenia.

Piekarnik rozgrzej do 170 stopni (grzałka góra-dół). Na dół piekarnika wstaw naczynie wypełnione wodą. Sernik początkowo piecz w piekarniku rozgrzanym do 170°C przez około 25 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 160°C i piecz przez kolejne 60 minut.

Upieczony sernik zostaw w piekarniku, koniecznie z uchylonymi drzwiczkami. Po upływie około 20 minut wyjmij ciasto i studź na blacie. Wystudzony sernik wstaw do lodówki. Schładzaj przez minimum 2-3 godziny (najlepiej przez całą noc). Po tym czasie ciasto udekoruj polewą kajmakową. Ciasto ponownie wstaw do lodówki do schłodzenia.

29 BABKA PIASKOWA

29 BABKA PIASKOWA

SKŁADNIKI

Składniki na ciasto:

- **200 g mąki pszennej tortowej,**
- **80 g mąki ziemniaczanej,**
- **4 jajka (o rozmiarze M lub L),**
- **200 g roztopionego i ostudzonego masła,**
- **200 g drobnego cukru,**
- **1 łyżeczka proszku do pieczenia,**
- **60 g rodzynek sułtańskich,**
- **sok z połówki cytryny.**

Dodatkowo:

- **margaryna (do wysmarowania formy),**
- **bułka tarta lub kasza manna (do podsypania formy),**
- **2 łyżki cukru pudru do dekoracji.**

WYKONANIE

Do miski przesiej obie mąki i proszek do pieczeni. Dodaj cukier, jajka i sok z cytryny. Miksuj na średnich obrotach, do momentu połączenia się składników.

Zmniejsz obroty do minimum i powoli dolewaj masło. Kiedy ciasto i tłuszcz się połączą, wsyp rodzynki i delikatnie je rozprowadź.

Piekarnik nastaw na 180°C. Foremkę wysmaruj margaryną i posyp bułką tartą. Przełóż do niej ciasto i wstaw do pieczenia na około 40 minut lub do suchego patyczka.

Po wyjęciu z piekarnika ostudź babkę. Następnie posyp ją cukrem pudrem. Wilgotną babkę piaskową można podawać także oblaną polewą czekoladową.

30 MAZUREK STAROPOLSKI

30 MAZUREK EWY WACHOWICZ

SKŁADNIKI

Ciasto kruche:

- **200 g mąki**
- **100 g masła**
- **szczypta soli**
- **2 łyżki cukru pudru**
- **1 żółtko**
- **2 łyżki wody**

Masa kajmakowa:

- **2 puszki mleka słodzonego (lub gotowy kajmak w puszce)**

Do dekoracji:

- **Konfitura żurawinowa lub powidła**
- **Orzechy, migdały, skórka pomarańczowa**

WYKONANIE

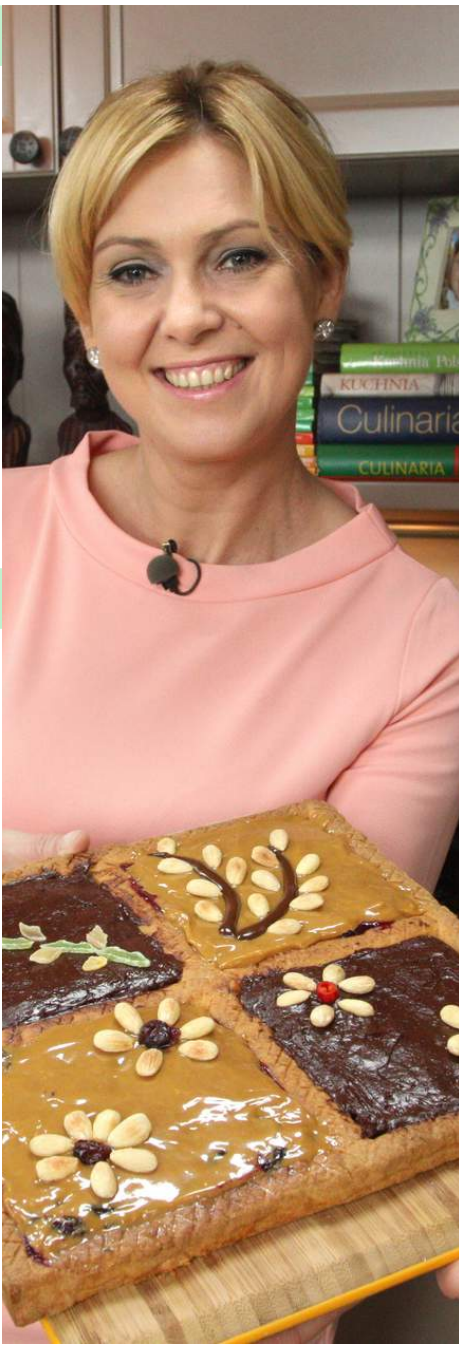
Mąkę przesiej na stolnicę z cukrem pudrem. Dodaj zimne masło, posól i wysiekaj. Zrób kopczyk, w kopczyku dołeczek. Wybij żółtko. Dolej 2 łyżki lodowatej wody. Posiekaj nożem. Wyrób. Włóż do zamykanego pojemnika i na 20 minut wstaw do zamrażalnika.

Schłodzone ciasto rozwałkuj i wyklej nim spód i boki formy na tartę (26 cm średnicy) Nakłuj widelcem. Przykryj papierem do pieczenia i obciąż kulkami ceramicznymi lub fasolą.

Piecz przez 15 minut w temperaturze 180 stopni. Po tym czasie usuń papier z obciążeniem i piecz jeszcze przez 15-20 minut, na złoty kolor.

Zamknięte mleko w puszce zalej wodą (puszki mają być całkowicie zanurzone) i gotuj na małym ogniu 3-3,5 godziny. Wystudź.

Upieczony spód posmaruj kwaśną konfiturą i masą kajmakową. Udekoruj bakaliami wedle uznania.



31 SEROMAKOWIEC

31 SEROMAKOWIEC

SKŁADNIKI

Masa makowa:

- **400 g maku suchego zmielonego,**
- **70 g rodzynków,**
- **2-3 garście posiekanych orzechów włoskich,**
- **150 g cukru,**
- **20 g masła,**
- **2 jajka,**
- **4 łyżki miodu,**
- **szczypta soli,**
- **opcjonalnie kilka kropel aromatu migdałowego.**

Masa serowa:

- **1 kg półtłustego białego sera lub twarogu z wiaderka,**
- **180 g cukru,**
- **5 jajek,**
- **100 g masła,**
- **2 łyżki mąki ziemniaczanej,**
- **2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej,**
- **szczypta soli.**

WYKONANIE

Zacznij od przygotowania masy makowej: wsyp suchy zmielony mak do miski. Następnie zalej go gorącą wodą, nieco ponad jego powierzchnię. Zamieszaj dokładnie i odstaw do całkowitego ostygnięcia.

Rodzynki także zalej gorącą wodą i odstaw na kilkanaście minut. Pozbądź się nadmiaru wody z maku, a następnie osusz rodzynki papierowymi ręcznikami. Oddziel białka od żółtek. Utrzyj cukier z żółtkami, a następnie dodaj mak, rodzynki, aromat, miód i masło. Połącz składniki. Na koniec ubij białka z odrobiną soli na sztywną pianę i wymieszaj delikatnie razem z masą makową.

Teraz czas na masę serową: utrzyj masło z cukrem na puszystą masę i stopniowo dodawaj po jednym żółtku. Nie przerywając ucierania, mniejszymi porcjami dodawaj zmielony dwukrotnie ser lub twaróg z wiaderka. Ubij białka z odrobiną soli na sztywną pianę. Do masy wsyp mąkę ziemniaczaną, skórkę pomarańczową oraz ubite białka, delikatnie mieszając (do połączenia składników).

Wyłóż formę papierem do pieczenia. Dodawaj masę makową i serową naprzemiennie, według uznania. Piecz seromakowiec w piekarniku w 170°C (tryb góra-dół) przez około godzinę. Po wyłączeniu piekarnika uchyl drzwi i pozostaw ciasto do całkowitego ostygnięcia, po czym włóż je do lodówki na całą noc. Udekoruj cukrem pudrem.

32 BABKA MARMURKOWA

32 BABKA MARMURKOWA

SKŁADNIKI

- **300 g mąki pszennej,**
- **400 g cukru,**
- **3 łyżki kakao,**
- **3 łyżki dodatkowej mąki,**
- **1 łyżeczka proszku do pieczenia,**
- **pół łyżeczki soli,**
- **150 g roztopionego masła,**
- **3 duże jajka,**
- **200 ml mleka,**
- **1 łyżeczka ekstraktu waniliowego,**
- **masło (do natłuszczenia formy),**
- **bułka tarta (do posypania formy).**

WYKONANIE

W dużej misce umieść mąkę, cukier, proszek do pieczenia i sól. Dodaj masło i jajka. Miksuj na niskich obrotach przez około minutę, do całkowitego połączenia składników.

Następnie dodaj mleko i ekstrakt waniliowy. Ponownie miksuj przez minutę.

Ciasto podziel na dwie części: do jednej wsyp dodatkowe 3 łyżki mąki, do drugiej - 3 łyżki kakao. Obie części dokładnie wymieszaj, do połączenia składników.

Formę do babki o średnicy 20 cm posmaruj masłem i posyp bułką tartą. Wlewaj naprzemiennie po 3 łyżki ciemnej masy i 3 łyżki jasnej masy, do momentu wyczerpania ciasta.

Wstaw foremkę do piekarnika nagrzanego do 180°C i piecz przez około 60 minut lub do suchego patyczka. Po wyjęciu z piekarnika wyjmij ciasto z blachy i ostudź na ruszcie.

Babka marmurkowa najlepiej smakuje ze świeżymi owocami.

33 SERNIK NA ZIMNO

33 SERNIK NA ZIMNO

SKŁADNIKI

Spód:

- **200 g herbatników maślanych,**
- **65 g masła.**

Żelka malinowa:

- **700 g mrożonych malin,**
- **50 g cukru,**
- **8 łyżek żelatyny.**

Masa serowa:

- **750 g śmietankowego serka,**
- **300 ml śmietanki kremówki,**
- **100 g cukry pudru,**
- **1 łyżka soku z cytryny,**
- **4 łyżeczki żelatyny.**

WYKONANIE

Dno tortownicy oraz brzegi wyłóż papierem do pieczenia. Przygotuj spód: herbatniki dokładnie rozdrobnij za pomocą blendera, najpierw na niskich, później na wysokich obrotach. Gdy będą pokruszone, dodaj do nich roztopione, lekko przestudzone masło. Całość dokładnie ze sobą wymieszaj. Gotową masę przełóż do tortownicy i za pomocą palców dociśnij do dna. Włóż do lodówki.

Zrób żelkę malinową: żelatynę zalej gorącą wodą (wystarczy około 6 łyżek). Energicznie mieszaj do momentu, aż się rozpuści. Maliny przełóż do garnka, podgrzewaj wraz z cukrem. Gdy puszczą sok, a słodzik się rozpuści, zblenduj. Dodaj żelatynę i starannie wymieszaj. Odstaw do przestudzenia.

Na herbatnikowy spód wylej żelkę (pozostaw około pół szklanki do dekoracji wierzchu ciasta). Za pomocą łyżki wyrównaj masę i ponownie wstaw tortownicę do lodówki.

Czas na masę serową: żelatynę przygotuj w ten sam sposób, co na żelkę - zalej ją gorącą wodą i mieszaj, aż się rozpuści. Schłodzoną śmietankę przelej do garnka. Zacznij ubijać wraz z cukrem. Pod sam koniec dodaj ser i żelatynę. Całość miksuj do momentu uzyskania puszystej masy.

Warstwę serową wylej na malinową żelkę. Ponownie, za pomocą łyżki, wyrównaj wierzch, wstaw do lodówki na 30 minut. Po upływie czasu wyciągnij i na wierzch ciasta wyłóż resztę malinowego purée. Ponownie odstaw do lodówki do stężenia. Przed podaniem każdy z kawałków sernika na zimno udekoruj malinami.

34 CIASTO CYTRYNOWE

34 CIASTO CYTRYNOWE

SKŁADNIKI

Ciasto:

- 320 g mąki pszennej,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- pół łyżeczki sody oczyszczonej,
- 1/4 łyżeczki soli,
- 60 g masła,
- 125 ml oliwy z oliwek,
- 350 g cukru,
- 3 jajka,
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego,
- 200 ml maślanki,
- 2 łyżki skórki cytrynowej,
- 50 ml soku z cytryny,

Krem cytrynowy:

- 120 g masła,
- 250 g mascarpone,
- 1 łyżka skórki cytrynowej,
- 500 g cukru pudru,
- 5 łyżek soku z cytryny,
- 1-2 krople żółtego barwnika (opcjonalnie).

Polewa cytrynowa:

- 300 ml wody,
- 50 ml soku z cytryny,
- 100 g cukru,
- 1 łyżka żelatyny,
- 2 krople barwnika spożywczego.

Dodatkowo:

- 100 ml śmietanki 36% (do dekoracji),
- 50 g białej czekolady (do dekoracji),
- plasterki kandyzowanej cytryny (do dekoracji).

34 CIASTO CYTRYNOWE

WYKONANIE

Przygotuj ciasto: masło roztop i ostudź do temperatury pokojowej. W dużej misce wymieszaj mąkę, proszek do pieczenia, sodę i sól. W osobnej misce wymieszaj masło, oliwę i cukier. Dodaj jajka i ubij wszystko razem przez 1-2 minuty. Dołóż wanilię, maślankę, skórkę i sok z cytryny. Wymieszaj do połączenia składników. Wsyp mieszankę mąki i zmiksuj do uzyskania jednolitej konsystencji.

Tortownicę o średnicy 20 cm wyłóż papierem do pieczenia. Przelej do niej ciasto i piecz w temperaturze 180°C przez około 30 minut lub do suchego patyczka. Ciasto wyjmij i ostudź, a następnie podziel je na 3 blaty.

Przygotuj krem: w misce utrzyj miękkie masło na puch. Dodawaj po łyżce mascarpone i skórkę z cytryny, cały czas ucierając. Krem powinien mieć gładką konsystencję. Dodaj cukier puder i ubijaj całość przez kolejną minutę. Wlej jeszcze sok z cytryny oraz barwnik. Miksuj przez kolejne 2 minuty.

Przygotuj polewę cytrynową: w garnuszku wymieszaj ze sobą wodę, sok z cytryny, cukier. Podgrzewaj do rozpuszczenia cukru. Dodaj żelatynę i dobrze wymieszaj. Wlej barwnik spożywczy. Odstaw na bok do momentu, aż glazura zacznie tężeć.

Złóż ciasto: na jednym blacie ciasta rozłóż 1/3 kremu, przykryj kolejnym blatem, ponownie rozłóż 1/3 kremu. Przykryj ostatnim blatem ciasta. Boki pokryj pozostałym kremem. Na wierzchu rozlej tężejącą już glazurę. Ciasto włóż do lodówki do stężenia polewy.

Brzegi ciasta cytrynowego udekoruj tartą białą czekoladą, a na wierzchu rozłóż kleksy ubitej śmietanki. Przed podaniem udekoruj plasterkami cytryny.

35 BUŁKI KRÓLICZKI

35 BUŁKI KRÓLICZKI

SKŁADNIKI

- **500 g mąki pszennej,**
- **3 dag świeżych drożdży,**
- **150 ml ciepłego mleka,**
- **pół szklanki cukru oraz 1 łyżka cukru,**
- **szczypta soli,**
- **2 jajka,**
- **75 g masła miękkiego,**
- **2 łyżeczki ekstraktu waniliowego,**
- **garść suszonej żurawiny,**
- **żółtko do posmarowania ciasta.**

WYKONANIE

Przygotuj zaczyn drożdżowy. W ciepłym, ale nie wrzącym mleku, rozpuść łyżkę cukru wraz z drożdżami. Odstaw, aby drożdże zaczęły pracować.

Przygotuj głębszą miskę. Przesiej mąkę, wsyp pół szklanki cukru. Dodaj sól, przemieszaj. Dołóż jeszcze roztopione masło, jajka, ekstrakt waniliowy, żurawinę i zaczyn drożdżowy. Wymieszaj, a potem wyrabiaj około 10 minut do powstania elastycznego ciasta.

Odstaw aż do momentu, gdy ciasto podwoi swoją objętość. Wówczas zagnieć jeszcze raz. Z ciasta uformuj grubsze wałeczki, złóż je na pół i zapleć (tak jak na zdjęciu).

Zostaw na 10 minut do wyrośnięcia. Przed pieczeniem wysmaruj jeszcze roztrzepanym żółtkiem. Piecz około 20-30 minut w 180°C.

36 CIASTO Z UKRYTYM KRÓLIKIEM

36 CIASTO Z UKRYTYM KRÓLIKIEM

SKŁADNIKI

Ciasto czekoladowe:

- 100 g masła,
- 200 g cukru,
- 4 duże jajka,
- 200 g mąki,
- 50 g kakao w proszku,
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 2 łyżki mleka.

Ciasto waniliowe:

- 100 g masła,
- 200 g cukru,
- 4 duże jajka,
- 200 g mąki,
- 40 g mąki ziemniaczanej,
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego,
- 2 łyżki mleka.

Lukier:

- 100 g cukru pudru,
- 5 łyżek soku z cytryny.

Dodatkowo:

- posypka (do dekoracji).

36 CIASTO Z UKRYTYM KRÓLIKIEM

WYKONANIE

Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Przygotuj ciasto czekoladowe: utrzyj masło wraz z cukrem na puszystą masę. Dodawaj po jednym jajku, za każdym razem mieszając. Wsyp przesiane: mąkę, proszek do pieczenia i kakao. Za pomocą szpatułki połącz wszystkie składniki, dodając mleko.

Piekarnik rozgrzej do temperatury 160°C. Keksówkę o wymiarach 30x11 cm wyłóż papierem do pieczenia. Wlej masę do środka i wyrównaj. Piecz przez 50-60 minut lub do suchego patyczka.

Ciasto ostudź i pokrój na plastry o grubości około 1-2 cm. Z każdego plasterka wykrój kształt króliczka za pomocą foremki.

Przygotuj ciasto waniliowe: utrzyj masło wraz z cukrem na puszystą masę. Dodawaj po jednym jajku, za każdym razem mieszając. Wsyp przesiane: mąkę, proszek do pieczenia i skrobię. Za pomocą szpatułki połącz wszystkie składniki, dodając mleko oraz ekstrakt waniliowy.

Upiecz babkę: keksówkę ponownie wyłóż papierem do pieczenia. Nałóż cienką warstwę surowego ciasta waniliowego. Na wierzchu ułóż pionowo plastry-króliczki. Przykryj je pozostałą częścią ciasta białego, upychając je także na brzegi. Białe ciasto nie musi dobrze przykrywać ciasta czekoladowego. Proste ciasto wielkanocne piecz w temperaturze 160°C przez około 45 minut lub do suchego patyczka.

Przygotuj lukier: w miseczce wymieszaj cukier puder z sokiem z cytryny, na jednolitą masę. Wylej ją na ciasto. Posyp dowolną posypką.

RATUJEMY ŚWIĄTECZNE CIASTO!

Podczas pieczenia świątecznych słodkości coś może pójść nie tak. Na szczęście na wszystko jest sposób:

- **babka wielkanocna** nie będzie sucha, jeśli na każdy kilogram mąki użyty do ciasta, dodasz pół startego jabłka,
- **sernik** będzie puszysty i nie popęka, jeśli składniki zmiksujesz krótko i tylko do ich połączenia,
- jeśli **śmietana nie chce się ubić**, trzeba zmniejszyć obroty miksera i dopiero stopniowo je zwiększać.

DOMOWY MAJONEZ W 3 KROKACH

Majonez ze sklepu jest coraz droższy. **Przygotuj własny ze składników, które i tak wykorzystasz do świątecznych ciast:**

- Jajko wbij do wysokiego słoika, dodaj łyżeczkę musztardy i łyżkę soku z cytryny.
- Końcówkę blendera ręcznego włóż na dno słoika i ubijaj przez około 15 sekund. Powoli podnieść końcówkę do góry i cienkim strumieniem wlej część oleju roślinnego i ponownie zanurz blender w słoiku.
- Powtórz czynność aż do wyczerpania oleju (łącznie 350 ml) i uzyskania idealnej konsystencji majonezu.

SAŁATKA, KTÓRA POSTOI DŁUŻEJ

Chcesz, aby Twoja **sałatka jarzynowa była pyszna także drugiego dnia świąt?** Zastosuj kilka prostych trików:

- **zrezygnuj z dodawania do niej jajek i cebuli, które psują się najszybciej,**
- **nie dodawaj majonezu od razu do pokrojonych składników.** Możesz to zrobić tuż przed podaniem sałatki gościom - wtedy termin ważności przekąski znacznie się wydłuży,
- jeśli przygotowujesz sałatkę jarzynową na kilka dni, podziel ugotowane i pokrojone warzywa na równe porcje i majonez dodawaj tylko do tej, którą w danym dniu podajesz bliskim!

QUIZY

Podczas świątecznego odpoczynku **zapraszamy Cię do wspólnej zabawy**!

Rozwiąż z bliskimi quizy o Wielkanocy!
Kliknij obrazek, żeby przenieść się do testu.

CO SYMBOLIZUJĄ PRODUKTY W KOSZYCZKU?

CZY ZNASZ TE TRADYCYJNE POTRAWY WIELKANOCNE?

ŁAMIGŁÓWKA WIELKANOCNA NA SPOSTRZEGAWCZOŚĆ

Zapraszamy na

Smaker