



Żurek w chlebie

SKŁADNIKI NA 4 BOCHENKI CHLEBA:

- 1 kg mąki pszennej
- 2 opakowania drożdży suszonych
- 600 ml wody (3 szklanki)
- 4 łyżki oleju rzepakowego
- 2 łyżeczki soli
- 2 łyżeczki cukru

DODATKI:

- białka z 2 jajek
- ### SKŁADNIKI NA ŻUREK:
- włoszczyzna
 - 25 dag boczku wędzonego
 - 4 białe kiełbasy (najlepiej własnej roboty)
 - majeranek
 - natka pietruszki
 - sól, pieprz

- 3 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 4 ząbki czosnku
- szklanka słodkiej śmietanki
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 1/2 l zakwasu
- woda
- średniej wielkości żeberko wędzone

Mąkę przesiać do miski, zrobić pośrodku dołek, wsypać drożdże, cukier i wlać szklankę ciepłej wody (nie gorącej), wymieszać i pozostawić do wyrośnięcia. Następnie dodać olej, resztę wody i wyrobić ciasto. Wyrobić tak długo, aż będzie miękkie i elastyczne. Zostawić do wyrośnięcia. Gdy ciasto podwoi objętość, ponownie krótko je wyrobić. Podzielić na 4 kawałki, uformować zgrabne kulki i zostawić do wyrośnięcia na godzinę. Następnie piec 50 minut w piekarniku nagrzanym do 180 st. C. Chlebki najlepiej upiec dzień wcześniej. Przed podaniem ścinać czubek, wydrążyć miąższ, w środku wysmarować roztrzepanym białkiem i chwilę zapiekać w 190 st. C. Ten zabieg jest po to, aby chlebek nie przemiękał.

Boczek pokroić w grubszą kostkę i podsmażyć, zalać wodą i gotować. Dodać włoszczyznę, żeberko, ziele angielskie, liście laurowe. W połowie gotowania dodać pokrojoną w grubsze plastry już wcześniej sparzoną kiełbasę. Dodać pół litra zakwasu, czosnek i majeranek. Można zabielić słodką śmietanką. Doprawić solą i pieprzem.

Po ugotowaniu żurku do środka chlebków włożyć białą kiełbasę, pokrojone jajka, wlać gorący żurek i umieścić na płaskim talerzu. Udekorować natką pietruszki.



Wielkanocne śniadanie



Pasztet wielkanocny

SKŁADNIKI NA 2 KEKSÓWKI:

- 1 kg łopatki wieprzowej
- 1 kg wołowiny
- 1 kg wątróbki drobiowej
- 2 marchewki
- 2 pietruszki
- 2 cebule
- 1/2 selera
- 7 ziaren ziela angielskiego
- 2 łyżeczki pieprzu ziarnistego

- 5 liści laurowych
- 2 łyżeczki soli
- 2 czerstwe bułki
- 5 ząbków czosnku
- sól, pieprz biały
- płaska łyżeczka gałki muszkatołowej
- łyżeczka imbiru
- 4 jajka
- woda
- 2 łyżki oleju

Wołowinę pokroić na mniejsze kawałki i włożyć do dużego garnka, zalać wodą i gotować godzinę na małym ogniu. Dodać pokrojone mięso wieprzowe, sól, warzywa i przyprawy. Gotować kolejną godzinę. Pod koniec gotowania dodać wątróbkę. Zostawić do wystygnięcia. Na drugi dzień wyjąć mięso. Bułki namoczyć w wywarze. Wszystko razem (mięso, warzywa i bułki) przemleć dwa razy. Na koniec dodać jajka i wymieszać. Doprawić do smaku. Całość przełożyć do foremek keksowych. Piec około 90 minut w 170 st. C.

Biała kiełbasa w cieście

SKŁADNIKI:

- opakowanie ciasta francuskiego
- 2 białe kiełbasy parzone
- chrzan
- mleko do posmarowania ciasta
- natka pietruszki
- czerwona papryka
- czarny sezam

Kiełbasę pokroić w centymetrowe plastry. Ciasto francuskie rozwinąć, wyciąć szklanką kółka, posmarować mlekiem. Na środku kółka zrobić mały kleks z chrzanu, położyć na nim plaster kiełbasy i docisnąć do ciasta. Brzegi ciasta posypać sezamem. Wszystkie kółka z kiełbasą ułożyć w odpowiedniej odległości na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 10 minut w 200 st. C. Przed podaniem udekorować listkiem natki pietruszki i kawałkiem papryki.



Jajka w galarecie

SKŁADNIKI:

- 5 jajek ugotowanych na twardo
- łyżka majonezu
- 10 mniejszych kawałków łosia wędzonego

- 1,5 szklanki wywaru warzywnego
- 2 łyżeczki żelatyny
- 2 łyżki kaparów marynowanych
- natka pietruszki
- cytryna

Jajka obrać, przekroić na pół. Na każdej połowce położyć odrobinę majonezu i wcisnąć w nią plasterkę łosia. Tak przygotowane jajka ułożyć w głębokim półmisku. Z wywaru warzywnego zrobić galaretkę. Żelatynę wsypać do gorącego wywaru i mieszać, aż się rozpuści. Zostawić do wystygnięcia. Jajka zalać gęstniejącą galaretką, udekorować listkami pietruszki i kaparami. Przed podaniem położyć plasterki lub ćwiartki cytryny.

Kaczka z farszem owocowo- warzywnym

SKŁADNIKI:

- kaczka (około 2,5 kg)
- 3 cebule
- marchewka
- 4 gruszki
- 6 jabłek
- 5 łyżek cukru
- po szklance białego wina i bulionu
- 2 łyżki masła
- 4 łyżki soku z cytryny
- 5 łyżek soku z pomarańczy
- 3 łyżki oleju
- 2 łyżki suszonego majeranku
- sól i pieprz
- plastry pomarańczy i natka pietruszki



Cebule, marchew, gruszki, jabłka obrać ze skórki i pokroić na mniejsze kawałki, następnie wymieszać z łyżką majeranku, połową łyżeczki soli, pieprzu, łyżką cukru. Kaczkę umyć, osuszyć. Pozostałym majerankiem, solą, pieprzem natrzeć kaczkę w środku i na zewnątrz. Odstawić na 2 godziny do lodówki. Po tym czasie wypełnić kaczkę połową przygotowanego farszu, spiąć otwory wykałaczką lub związać nicią kuchenną. Brytfankę posmarować olejem, położyć kaczkę, podlać bulionem i winem. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 st. C na 2,5 godziny. W trakcie pieczenia kaczkę skrapiać sokiem z pomarańczy i podlewać sosem z dna brytfanki. Po godzinie zmniejszyć temperaturę do 150 st. C. Na 30 minut przed końcem pieczenia pozostały farsz ułożyć wokół kaczki. Na patelni stopić resztę cukru. Wlać sok z cytryny i energicznie wymieszać. Dodać do tego pozostały sos z dna brytfanki. Na koniec do sosu dorzucić zimne masło. Kaczkę polać przygotowanym sosem, podawać w całości obłożoną upieczonymi owocami i warzywami. Udekorować plasterkami pomarańczy i natką pietruszki.



Świąteczny obiad



De volaille

SKŁADNIKI:

- podwójny filet z kurczaka
- 7 pieczarek
- 4 plastry żółtego sera
- czerwona papryka
- 4 suszone śliwki
- sól, pieprz
- jajko
- cebula
- olej do smażenia
- bułka tarta
- masło do polania

Mięso oczyścić z błon, przekroić na kilka cieńszych plastrów, lekko rozbić, obsypać pieprzem, solą. Pieczarki i cebulę drobno pokroić, przesmażyć na oleju. Delikatnie posypać solą i pieprzem. Paprykę pokroić w paski. Na rozbite plastry mięsa nałożyć po łyżce pieczarek z cebulą, kilka paseczków papryki, kawałki śliwki, plaster sera. Ściśle zawinąć. Obtoczyć w roztrzepanym jajku, następnie w bułce tartej i smażyć ze wszystkich stron na złoty kolor. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym, polać masłem, przykryć. Piec godzinę w 150 st. C. W tym czasie można przygotować ulubioną surówkę. Podawać z ziemniakami.

Udka naciąć głęboko nożem w kilku miejscach, natrzeć solą i miodem, ułożyć w naczyniu żaroodpornym. Wymieszać razem konfiturę z pomarańczy, sok z cytryny, sos tabasco i wino, polać udka. Zostawić na 2 godziny w chłodnym miejscu, aby się zamarynowało. Następnie całość wstawić do piekarnika. Piec około 40 minut w 200 st. C. W połowie pieczenia przykryć mięso, by zbyt się nie przypiekło. Podawać z ulubioną surówką i ziemniakami.

SKŁADNIKI:

- 7 udek kurczaka
- 3 łyżki sosu tabasco
- 2 ząbki czosnku
- 3 łyżki konfitury z pomarańczy
- sok z połowy cytryny
- 2 łyżki miodu
- szklanka słodkiego czerwonego wina
- sól, pieprz



Stodko- udka



pikantne



Wołowina z warzywami

SKŁADNIKI:

- 60 dag wołowiny
- puszka zielonego groszku
- zielona i czerwona papryka
- 3 ziemniaki
- cebula
- papryczka chili
- szklanka piwa
- olej do smażenia
- sól i pieprz
- 3 łyżki sezamu
- oliwa do polania

Wołowinę pokroić na cienkie paski, posolić i oprószyć pieprzem. Podsmażyć w głębokim oleju. W naczyniu żaroodpornym ułożyć plastry ziemniaków, delikatnie polać oliwą, oprószyć solą i pieprzem. Na ziemniaki położyć kotlety wołowe, przykrywając je podsmażoną cebulą. Następnie rozłożyć umyte warzywa i groszek. Wszystko podlać 3 szklankami wody, doprawić solą i pieprzem. Po wierzchu posypać sezamem, przykryć. Piec 90 minut w 170 st. C. Podawać w całości w naczyniu żaroodpornym.



SKŁADNIKI:

- 1 kg schabu bez kości
- 25 dag włoszczyzny
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki bułki tartej
- 3 łyżki powideł śliwkowych
- 1/2 szklanki wytrawnego czerwonego wina
- 2 łyżki tłuszczu
- łyżka masła
- 4 łyżki miodu
- 4 goździki
- sól, pieprz

Schab obgotować w małej ilości wody z dodatkiem drobno pokrojonej włoszczyzny. Następnie wyjąć z wywaru. Osuszyć ręcznikiem papierowym. Powidła śliwkowe wymieszać z wywarem. Schab zrumienić z dwóch stron na rozgrzanym tłuszczu. Przełożyć do drugiego rondla, posmarować miodem, oprószyć bułką tartą. Dodać masło, goździki, wywar z mięsa z powidłami. Doprawić solą i pieprzem. Dusić godzinę. Sos zagęścić mąką, wlać wino. Wszystko razem dusić jeszcze 30 minut. Schab podawać na półmisku pokrojony na porcje. Pocać przygotowanym sosem. Obłożyć ugotowanymi warzywami.

Karczek z owocami

SKŁADNIKI:

- 1 kg karczku
- 2 jabłka
- kilka suszonych śliwek i gruszek
- łyżka smalcu
- sól, pieprz
- kilka ząbków czosnku

Duszona rolada z indyka



SKŁADNIKI:

- 1,5 kg filetu z indyka
- 3 łyżki musztardy
- żółta i zielona papryka
- mała cukinia
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- kilka plasterków żółtego sera
- sól, pieprz
- 5-6 łyżek oleju
- cebula
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 3 łyżki mąki
- 2 łyżki śmietany 18%
- 8 pieczarek

Mięso rozkroić tak, by powstał jeden duży płat. Rozbić i posmarować musztardą. Ułożyć na nim pokrojone w paski papryki oraz cukinię. Na to położyć plastry żółtego sera oraz natkę pietruszki. Ciasno zwinąć, spiąć wykałaczkami lub związać nicią kuchenną. Obsypać mąką i obsmażyć na oleju z każdej strony. Przełożyć do dużego garnka, dodać pokrojoną cebulę i resztę składników. Podlać 3-4 szklankami wody i dusić 30-40 minut. Mięso wyjąć z sosu i przełożyć na półmisek. Pokroić w grubsze plastry. Sos zmiksować i dodać do niego śmietanę.

Doprawić solą i pieprzem do smaku. Pieczarki podsmażyć, wymieszać z sosem. Pokrojoną w plastry roladę podawać na półmisku polaną sosem i posypaną natką pietruszki.

Schab w sosie



Mięso natrzeć przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Oprószyć według uznania solą i pieprzem. Pozostawić na noc w lodówce. Następnie włożyć mięso w rękaw do pieczenia i obłożyć owocami. Na wierzchu położyć smalec. Zamknąć rękaw i włożyć do piekarnika nagrzanego do 200 st. C na 20 minut. Potem zmniejszyć temperaturę do 160 st. C i piec jeszcze około 60 minut.





Czekoladowy orzechowiec

SKŁADNIKI:

- szklanka mąki
- szklanka cukru
- 2 gorzkie czekolady
- 4 jajka (oddzielić białka i żółtka)
- 25 dag masła
- 20 dag orzechów włoskich
- 20 dag orzechów laskowych
- łyżeczka proszku do pieczenia
- polewa czekoladowa
- owoce kandyzowane
- płatki migdałowe

Czekoladę i masło rozpuścić w garnku. Do miski wsypać mąkę z proszkiem do pieczenia, wymieszać. Dodać rozpuszczoną masę czekoladowo-maślaną, wymieszać. Dodać drobno posiekane orzechy. Mieszając, dodawać żółtka. Powstanie jednolita masa. Białka ubić ze szczyptą soli. Ubite białka dodać do masy i ręcznie wymieszać. Gotową masę przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec około 40 minut w 180 st. C. Po wystygnięciu ciasto poleać polewą czekoladową, udekorować płatkami migdałowymi i kandyzowanymi owocami.

Ciasta wielkanocne

Szarlotka z budyniem

SKŁADNIKI:

- 8 jajek
- szklanka cukru
- 2 szklanki mąki
- szklanka oleju
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 6 jabłek
- 3 budynie śmietankowe lub waniliowe
- 1 l mleka

KRUSZONKA:

- 150 g wiórków kokosowych
- 5 łyżek mąki ziemniaczanej
- 3/4 szklanki mąki pszennej
- 4 łyżki cukru
- kostka masła

Białka oddzielić od żółtek i ubić z cukrem. Ubijając, dodawać po jednym żółtku. Stopniowo dodawać olej oraz przesianą przez sitko mąkę z proszkiem do pieczenia. Wymieszać. Ciasto wylać na blaszkę posmarowaną tłuszczem lub wyłożoną papierem do pieczenia. Jabłka umyć, obrać, pokroić w ósemki. Ułożyć gęsto na cieście. Wstawić do piekarnika i piec 20 minut w 180 st. C.

W tym czasie ugotować 3 budynie w litrze mleka. Jeśli budynie są bez cukru, to można dodać cukier według uznania. Gotowy budyń wylać na podpieczone ciasto. Składniki na kruszonkę połączyć i pokruszyć po budynie. Włożyć ponownie do piekarnika i piec jeszcze około 30 minut. Ciasto kroić zimne, poczekać, aż budyń zastygnie.



Babka piaskowa

SKŁADNIKI:

- 5 dag masła
- 4 jajka
- szklanka cukru
- szklanka mąki pszennej
- 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- aromat waniliowy
- tłuszcz do natłuszczenia formy

Jajka z cukrem utrzeć mikserem na puszystą masę, dodać masło (temperatura pokojowa). Powoli dalej miksować, dodając obie mąki przesiane przez sitko.

Dodać proszek do pieczenia i aromat waniliowy. Formę na babkę dokładnie wysmarować tłuszczem i posypać mąką. Ciasto wylać do formy i piec godzinę w 170 st. C. Udekorować według uznania.

