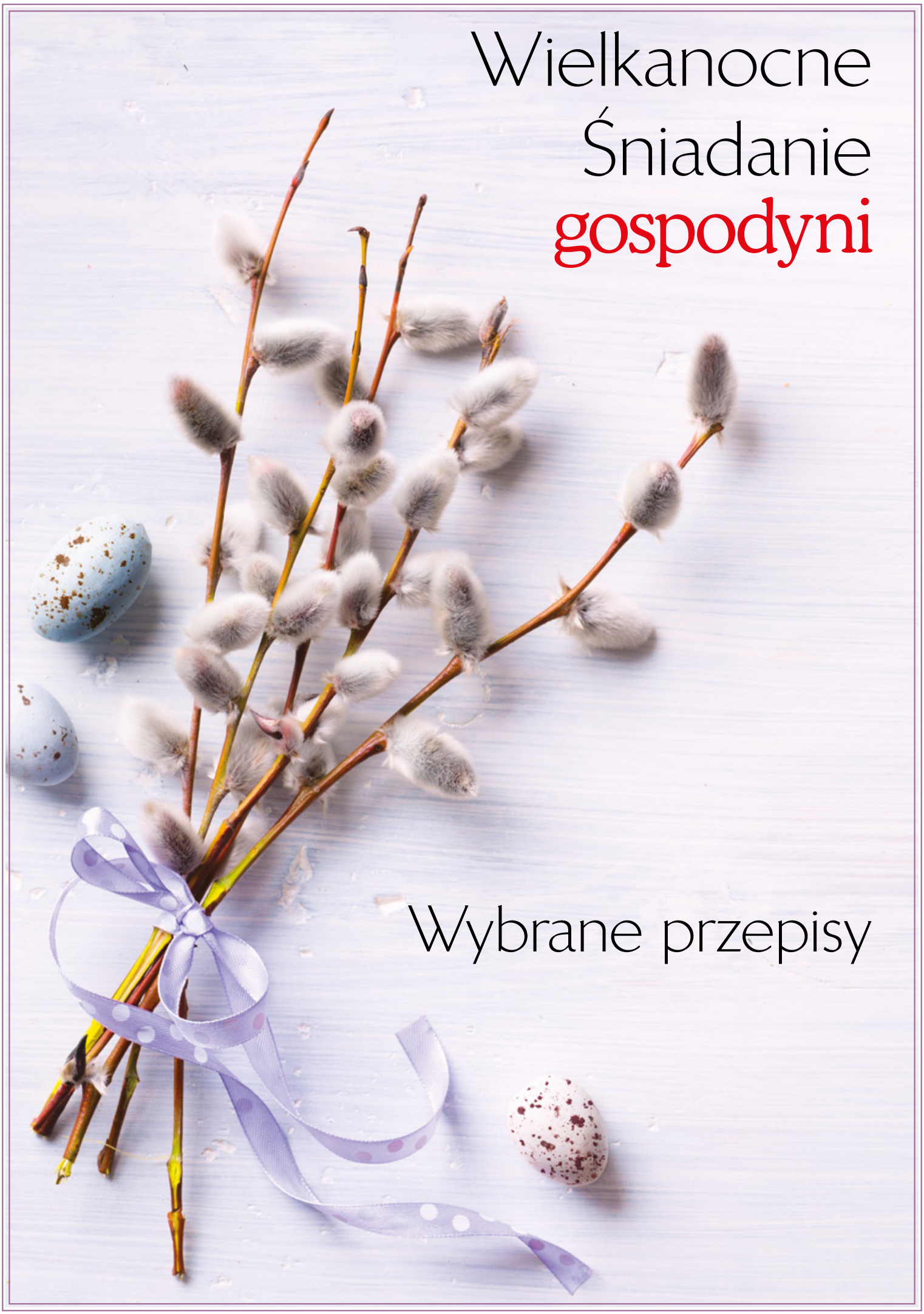
# Wielkanocne Śniadanie gospodyni



## Wybrane przepisy

zdjęcie: Frickl/Wootton King

# Jajka w koszulkach

Lista składników:

- ½ kg mięsa mielonego
- 5 ugotowanych jajek
- 1 surowe jajko
- sól i pieprz
- majeranek

Wykonanie:

Mięso wyrabiamy z surowym jajkiem na gładką masę. Ugotowane i obrane jajka obtaczamy w mięsie, a następnie w bułce tartej, po czym pieczemy ok. 1 godz  w temp. 170–180°C.

# Solleier w zalewie cebulowo-kminkowej

Lista składników:

- 10 jaj
- 2 l wody
- 10 ziaren czarnego pieprzu
- 1 opakowanie kminku
- 2 łyżki soli
- 1 ząbek czosnku
- łuski z cebuli

Wykonanie:

Jaja gotujemy na twardo, schładzamy i obtaczamy, żeby skorupki się pokruszyły. Zalewę gotujemy przez 2 min. Jajka układamy w słoiku, na przemian z łuskami cebuli. Wodę z przyprawami, solą i czosnkiem zagotowujemy. Jajka zalewamy zalewą o temp. ok. 50°C. Potrawa jest gotowa po dwóch dniach.

# Szpinakowe naleśniki z twarogiem i łososiem

Lista składników:

Ciasto:
- 1 szklanka mleka
- 1½ szklanki mąki
- 150 g szpinaku
- 3 jajka
- sól
- 2 łyżki oleju.

Farsz:
- 200 g twarogu
- pęczek szczypiorku
- 3 łyżki śmietany
- 100 g łososia wędzonego
- sól, pieprz.

Wykonanie:

Szpinak, jajka, mleko, olej, przyprawy umieszczamy w naczyniu i ucieramy blenderem na jednolitą masę. Dodajemy mąkę. Całość miksujemy, a następnie smażymy naleśniki. Szczypiorek drobno siekamy, dodajemy ser, śmietanę, przyprawy i mieszamy. Na przygotowane naleśniki układamy plasterki łososia, a następnie twaróg. Całość zwijamy. Na koniec kroimy na mniejsze części jak roladę.

# Sałatka z jajkiem i łososiem

Lista składników:

- 100 g łososia wędzonego
- sałata lodowa
- 1 czerwona cebula
- 10 czarnych oliwek
- 1 czerwona papryka
- 2 jajka
- sól, pieprz
- 3 łyżki oliwy z oliwek.

Wykonanie:

Sałatę rwiemy na mniejsze kawałki. Łososia kroimy na mniejsze kawałki. Cebulę kroimy w piórka, a paprykę w paski. Jajka gotujemy na twardo, obieramy i kroimy na ćwiartki. Sól, pieprz mieszamy z oliwą. Wszystkie składniki układamy na głębszym talerzu i polewamy przygotowaną oliwą.

# Pasztet drobiowy z grzybami

Lista składników:

- 2 kg mięsa drobiowego
- 1/2 kg surowego boczku lub podgardla
- 3 cebule • 5 jajek • 2 łyżeczki soli
- świeżo zmielony pieprz
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 2 liście laurowe
- kilka ziaren ziela angielskiego
- tłuszcz do wysmarowania formy
- bułka tarta

Wykonanie:

Mięso wkładamy do dużego garnka. Na spodzie układamy boczek, następnie mięso drobiowe i pokrojoną w pióra cebulę. Zagotowujemy na dużym ogniu z przyprawami, następnie mieszamy i dusimy mięso pod przykryciem na małym ogniu, aż do miękkości (około godziny). Mięso odcedzamy, studzimy i trzykrotnie mielimy. Dodajemy jajka, przyprawy i mieszamy. Przygotowujemy farsz grzybowy. Grzyby gotujemy w osolonej wodzie, odcedzamy i mielimy. Doprawiamy, dodajemy jajka i mieszamy. Masę mięsną (2/3) przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia, wykładamy masę grzybową, a następnie resztę masy mięsnej. Posypujemy bułką tartą. Pieczemy około 80 minut w temperaturze 180°C.

---

# Pasztet wielkanocny

Lista składników:

- 2 kg mięsa wieprzowego, np. łopatki, karkówki
- 1/2 kg surowego boczku lub podgardla
- 3 cebule
- 10 dag wątróbki
- 5 jajek
- 2 łyżeczki soli
- świeżo zmielony pieprz
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej
- tłuszcz do wysmarowania formy
- bułka tarta

Wykonanie:

Mięso kroimy na małe kawałki i wkładamy do dużego garnka. Boczek układamy na spodzie, na nim mięso wieprzowe i cebulę. Zagotowujemy na dużym ogniu z przyprawami, następnie mieszamy i dusimy mięso pod przykryciem na małym ogniu do miękkości przez około półtorej godziny. Pod koniec gotowania dodajemy wątróbkę i gotujemy około 3 minut. Mięso odcedzamy, studzimy i trzykrotnie mielimy. Dodajemy jajka, przyprawy i mieszamy. Przekładamy do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Posypujemy bułką tartą. Pieczemy około 80 minut w temperaturze 180°C.

# Żurek śląski

Lista składników:

• kości z jednego królika • 3 duże marchewki • 1 pietruszka
• pół selera • 1 liść laurowy • ziele angielskie • sól, pieprz
• majeranek • bazylia • 3 ząbki czosnku • 1,5 kg ziemniaków
• 3 butelki żuru na zakwasie • 2 duże cebule
• 10 dag boczku wędzonego.

Wykonanie:

Gotujemy wywar na kościach i warzywach na wolnym ogniu ok. 30 min. Następnie przecedzamy go, a warzywa kroimy w kostkę. Do wywaru dodajemy żur i obrane cebule (w całości). Następnie dodajemy 1,5 kg ziemniaków pokrojonych w kostkę i ugotowane wcześniej warzywa. Doprawiamy solą, pieprzem, majerankiem, bazylią i czosnkiem przeciśniętym przez praskę. Można również dodać podsmażony wędzony boczek. Gotowym żurem zalewamy na talerzu ugotowane, pokrojone w księżyce jajka

# Małopolska chrzanówka

Lista składników:

• 1 litr maślanki • 200 g kiełbasy swojskiej
• 5–8 łyżek chrzanu • 8 jajek
• 4 łyżki śmietany 18% • 10 ziemniaków
• sól, pieprz.

Wykonanie:

Na oleju podsmażamy kiełbasę pokrojoną w plasterki. Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę i gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Jajka gotujemy na twardo i obieramy. Do garnka wlewamy maślankę i podgrzewamy na małym ogniu. Chrzan obieramy, ścieramy na tarce o małych oczkach i dodajemy do maślanki. Dorzucamy usmażoną kiełbasę. Żółtko z 2 jajek rozcieramy z 2 łyżkami śmietany, dodajemy trochę maślanki, mieszamy, wlewamy do zupy i gotujemy kilka minut. Na koniec dodajemy ziemniaki i doprawiamy solą i pieprzem. Do każdej podanej porcji zupy dodajemy po 1 pokrojonym jajku.

# Biała kiełbaska z cebulką w piwie

Lista składników:

- 1 kg białej kiełbasy
- 4 cebule
- 2 łyżki masła klarowanego
- 1 szkl. piwa
- 3 łyżki miodu.

Wykonanie:

Cebulę kroimy na pół, a następnie w plastry. Masłem smarujemy żaroodporne naczynie do pieczenia, układamy w nim białą kiełbasę. Posypujemy cebulą. Piwo mieszamy z miodem i zalewamy nim kiełbasę. Przykrywamy przykrywką i pieczemy ok. 25 min w temp. 180°C.

# Szynka pieczona

Lista składników:

- kawał surowej szynki bez kości (ok. 2 kg)
- gruby plaster słoniny wędzonej;

na bejcę:
3 łyżki octu balsamicznego • 6 łyżek oleju
- 1/3 szkl. bulionu warzywnego
- 2–3 ząbki czosnku • sól, pieprz
- przyprawy: rozmaryn, 2–3 ziarna roztartego ziela angielskiego, kilka jagód jałowca (także roztartych), pokruszony liść laurowy.

Wykonanie:

Słoninę kroimy w słupki o przekroju ok. 0,5 × 0,5 cm i zamrażamy. Opłukaną i osuszoną szynkę wkładamy na kilka minut do gotującej się wody. Wywar warto zachować, np. do przygotowania zupy. Zanim szynka przestygnie, przygotowujemy bejcę. Ocet mieszamy z przyprawami, dolewamy olej i bulion. Ostudzoną szynkę faszerujemy słupkami zamrożonej słoniny, po czym dokładnie zamaczamy całość w bejcy, nacierając nią mięso ze wszystkich stron. Przykrywamy naczynie i odstawiamy szynkę w chłodne miejsce na całą dobę. Następnego dnia wkładamy mięso do foliowego rękawa do pieczenia lub do żaroodpornego naczynia, zalewamy resztą bejcy i zapiekamy w temp. 200°C przez 1½ godz. (liczymy mniej więcej godzinę na kilogram mięsa). Szynkę możemy podawać na zimno, pokrojoną w plastry.

# Mazurek czekoladowy

Lista składników:

- 150 g mąki pszennej
- 75 g masła
- 50 g cukru
- 2 żółtka
- szczypta soli
- 3 czekolady mleczne z orzechami
- 100 ml śmietany 36%.

Wykonanie:

Z podanych składników zagniatamy gładkie ciasto. Wkładamy je do lodówki na godzinę. Foremkę wykładamy papierem do pieczenia. Ciasto wyjmujemy z lodówki, rozwałkowujemy i przekładamy do blaszki. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180°C i pieczemy około 20 minut na złoty kolor. Odstawiamy do przestudzenia. Przygotowujemy masę. Śmietanę przelewamy do garnka, podgrzewamy, dodajemy połamane czekolady i mieszamy, aż się roztopią i połączą. Masę wykładamy na ciasto i odstawiamy w zimne miejsce, żeby masa zgęstniała.

# Sernik w polewie owocowej

Lista składników na spód tortownicy o śr. ok. 23 cm:

- 1 opakowanie (ok.250 g) kruchych ciasteczek
- 1/2 kostki masła.

Masa serowa:

- 1 kg tłustego, dobrze zmielonego sera
- 1/2 szkl. cukru pudru (ewentualnie)
- 1 opakowanie budyniu waniliowego lub śmietankowego
- 1 torebka cukru waniliowego
- 3 jaja • 1/4 kostki masła • 1 tabliczka białej czekolady.

Polewa:

- konfitura lub gotowa frużelina wiśniowa lub jagodowa

Wykonanie:

Ciasteczka kruszymy w malakserze. Łączymy z masłem. Wylepiamy nimi spód i boki tortownicy o średnicy 23 – 25 cm. Tortownicę owijamy folią aluminiową (ma to zapobiec wypływaniu masła). Piekarnik nagrzewamy do temp. 180°C. Wstawiamy tortownicę i podpiekamy spód przez 10 min, po czym wyjmujemy z piekarnika. Ser miksujemy z budyniem, cukrem i cukrem waniliowym. Miksując, dodajemy jaja (jedno po drugim) i masło. Na końcu dodajemy do masy czekoladę. Wlewamy na podpieczony spód, a na wierzchu układamy owoce. Zmniejszamy temperaturę piekarnika do 175°C i pieczemy sernik 45 – 50 min. Gdyby za szybko się rumienił, należy wierzch przykryć folią aluminiową. Po upieczeniu wyłączamy piekarnik, uchylamy lekko drzwiczki i zostawiamy sernik do całkowitego wystygnięcia. Zimny przekładamy do lodówki i chłodzimy go przez 4 – 6 godz.

# Śląska babka majonezowa

Lista składników:

• 5 jajek • 3 szklanki mąki pszennej • 1 szklanka cukru
• 3/4 szklanki mąki ziemniaczanej •2 łyżki proszku do pieczenia •2 łyżeczki aromatu cytrynowego
• 4 duże łyżki majonezu.
Lukier:
• 3 łyżki soku z pomarańczy •cukier puder

Wykonanie:

Białka ubić na sztywno, dodać cukier, a następnie po jednym żółtku. Dodać aromat cytrynowy oraz majonez, wymieszać. Na końcu dodać wymieszane obie mąki z proszkiem do pieczenia. Ciasto przełożyć do foremki. Piec 50 min w temperaturze 180°C. Po ostudzeniu polać lukrem. Sok z pomarańczy wymieszać z cukrem pudrem, dodawać cukier puder, aż masa zgęstnieje. Polać babkę i posypać grubym cukrem.

# Babka orzechowa z żurawiną

Lista składników:

• 80 g nierozdrobnionych orzechów laskowych
• 125 g mielonych orzechów laskowych
• 125 g suszonej żurawiny • 250 g miękkiego masła
• 200 g cukru •szczypta soli •4 jajka •300 g mąki
• 3 łyżeczki proszku do pieczenia • 120 ml mleka
• 3 łyżki cukru pudru.

Wykonanie:

Orzechy laskowe grubo siekamy. Odkładamy na później do przybrania po 1,5 łyżki orzechów i żurawiny. Masło z cukrem i solą ucieramy na puszystą masę. Rozbijamy jajka i dodajemy do masy w jednominutowych odstępach, cały czas ubijając. Mieszamy mąkę z proszkiem do pieczenia i orzechami, dodajemy do ciasta naprzemiennie z mlekiem. Dodajemy żurawinę. Przekładamy ciasto do dobrze natłuszczonej formy do pieczenia babki (o 22 cm) i wyrównujemy powierzchnię. Pieczemy ciasto na dolnej półce w piekarniku nagrzanym do 180°C (z termoobiegiem 160°C) przez 60–65 min. Po upieczeniu pozostawiamy na krótko w formie, a następnie wyjmujemy i odstawiamy do ostygnięcia. Oprószamy babkę cukrem pudrem i ostrożnie obsypujemy ją orzechami i żurawiną. Podajemy wedle upodobania, np. z bitą śmietaną.