Na wielkanocnym stole

„ W środku długiego stołu okrytego obrusem wznosił się dawnym zwyczajem, na postumencie baranek sztucznie wyrobiony z masła, z opartą na nim karmazynowa chorągiewką. Wokół niego na srebrnych półmiskach spoczywały rozmaite mięsiwa przyprawione na zimno, przystrojone zielonymi gałązkami. Dzicze głowy, szynki, kiełbasy, rozmaita zwierzyna, prosie w zębach trzymające jajko i indyk z nadzieniem łosia i cielęca pieczeń. Ponad krańcami stołu, podobny do owego łańcucha odosobnionych warowni ciągnął się długi szereg bab oblanych cukrem cykatą i konfiturami; a przewyborne placki, mazurki, marcepany komunikację pomiędzy niech ułatwiały....” Tak pisał Leon Bonawentura Potocki o „święconym” w Pałacu Potockich w Warszawie w 1839r. Wprawdzie nasze stoły nie wyglądają już tak jak kiedyś, to jednak niektóre tradycje pielęgnujemy bardzo pieczołowicie. Kolorowe pisanki, baranek, zajączek i stół przybrany barwinkiem lub bukszpanem to nieodzowne akcenty tych świąt. Tradycyjnie na Wielkanocnym stole oprócz jajek, szynki, różnego rodzaju wędlin znajdują się baby i mazurki.

Nie tylko tradycyjny żurek

Wielkanocne śniadanie będzie bardziej uroczyste i tradycyjne jeśli najpierw podamy zupę. Zaostrzy nam apetyt i sprawi, że rodzina ze smakiem zje przygotowane przez nas zakąski.

Zupa cebulowa z grzankami

Składniki: 40 dag cebuli, 2 łyżki oleju, 2 dag masła, bulion warzywny, sól, pieprz, gałka muszkatołowa.
Grzanki: 5 kromek bułki,2 dag masła,1 łyżka startego żółtego sera.
Obraną cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć z dodatkiem oleju i masła do chwili, gdy zacznie się lekko złocić. Zalać 6 szklankami wrzącej wody, dodać kostki bulionowe, sól, pieprz i startą gałkę muszkatołową. W zakrytym naczyniu gotować zupę 15 min. po czym przetrzeć przez sito lub zmiksować. Bułkę pokroić w kostkę, wysuszyć na patelni z dodatkiem masła. Gorące grzanki posypać żółtym serem, zalać gorącą zupą i posypać zieloną pietruszką.

Zupa chrzanowa

Składniki: 2 l wywaru z szynki,2-3 ziarna ziela angielskiego, listek laurowy, 2 ząbki czosnku, skrawki wędlin przesmażone na tłuszczu z cebulką,4 jajka, 3 łyżki chrzanu,0,5 l zakwasu.
Ugotować zakwas, pod koniec gotowania dodać chrzan i roztarty czosnek, doprawić przyprawami. Przysmażone z cebulką skrawki wędlin wyłożyć na talerz z ćwiartkami jajek, zalać zupą.

Biały barszcz polski

Składniki: wywar z białej kiełbasy, 4 suszone grzyby, 2 ząbki czosnku, łyżka usmażonego pokrojonego w drobną kostkę boczku, kilka łyżek gęstej śmietany, liść laurowy, kilka ziaren pieprzu, ukwaszony żur żytni, 4 jajka na twardo.
Grzyby umyć i namoczyć. W następnym dniu ugotować, wyjąć z wywaru, posiekać. Wywar z grzybów połączyć z wywarem z kiełbasy i żurem, dodać przyprawy, posiekane grzyby, chwilę razem gotować, zabielić śmietaną. Na talerzach rozłożyć ćwiartki jajek, zalać gorącym barszczem.
Do barszczu można podać ziemniaki okraszone wędzonką lub grzanki usmażone z czosnkiem, względnie pieczywo.

Kiełbasa z czosnkiem

Składniki: 1 kg surowej białek kiełbasy, 1 główka czosnku, olej do wysmarowania formy, liść laurowy, ziele angielskie, ziarnka czarnego pieprzu.
Kiełbasę włożyć do wrzącej wody z dodatkiem przypraw. Trzymać we wrzątku ok. 0,5 godz. nie doprowadzając do zagotowania. Kiełbasę wyjąć, z wody, osączyć i przełożyć do naczynia wysmarowanego tłuszczem, obłożyć ząbkami czosnku. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec aż kiełbasa się zrumieni.

Wielkanocna szynka z kością

Na Wielkanoc szczególnie godna polecenia jest szynka wędzona z kością. Przed gotowaniem szynkę obmywa się w gorącej wodzie, po czym wkłada na 2-3 godz. do zimnej wody. Jeśli jest bardzo słona to trzeba moczyć dłużej. Następnie wkłada się do wrzącego wywaru z pora, cebuli, 3 pietruszek, 2-3 marchewek, połowy selera, listka laurowego, po kilka ziaren pieprzu i ziela angielskiego.
Szynkę gotuje się pod przykryciem na małym ogniu (tka aby wywar „tylko mrugał”). Czas wrzenia oblicza się następująco: półtorej godziny na pierwszy kilogram mięsa i godzinę na każdy następny. Po upływie tego czasu należy szynkę nakłuć patyczkiem, żeby sprawdzić czy jest miękka. Gdy patyczek wchodzi lekko – szynka jest ugotowana.
Od razu po wyjęciu z gorącego wywaru, szynkę zanurza się w naczyniu z zimną wodą., dzięki czemu mięso zachowa soczystość i aromat. Szybkie schładzanie zapobiega wypływaniu soków. Ugotowaną szynkę kroi się po całkowitym ostygnięciu. Tak przyrządzona szynka najbardziej smakuje z ćwikłą lub chrzanem z dodatkiem jaj na twardo i śmietany.

Warto wiedzieć

Ciasta i mięsiwa świąteczne nadmiernie zakwaszają organizm. Dlatego należy do zimnych mięs podawać sosy, ćwikłę i odpowiednio przyprawiony chrzan.

Ćwikła staropolska

Składniki: 1 kg buraków ćwikłowych, łyżeczka nasion kminku, korzeń chrzanu, kieliszek czerwonego wytrawnego wina, pół szklanki octu winnego, sól, łyżeczka cukru.
Umyte i podgotowane buraki ze skórą upiec w piekarniku, przestudzić, obrać ze skóry, zetrzeć na tarce o grubych oczkach i wymieszać z utartym i sparzonym chrzanem oraz sparzonymi nasionami kminku, solą i cukrem. Zalać octem winnym wymieszanym z winem, przykryć, zostawić na 2-3 dni w chłodnym miejscu. Podawać do wielkanocnych wędlin i mięs na zimno.

Polski sos wielkanocny

Składniki:3-4 ugotowane na twardo żółtka, sok z 3 cytryn,1/4 l gęstej śmietany, 2 pęczki drobno posiekanego szczypiorku, łyżka świeżo utartego chrzanu.

Żółtka utrzeć na jednolitą masę ze świeżo wyciśniętym sokiem z cytryn. Masę rozprowadzić gęstą, niezbyt kwaśną śmietaną. Do sosu dodać posiekany szczypiorek i utarty chrzan, sól i cukier do smaku. Na końcu wmieszać do sosu drobno posiekane białka ugotowanych na twardo jaj. Sos przygotować na 2-3 godz. przed podaniem, by "dojrzał”.

Chrzan z borówkami

Składniki: mały korzeń chrzanu,5 łyżek dżemu z borówek lub galaretki porzeczkowej,2-3 łyżki czerwonego wytrawnego wina, sól, cukier do smaku, ewentualnie łyżeczka soku z cytryny.
Laskę chrzanu zetrzeć drobno na tarce, sparzyć i wymieszać z borówkami na jednolitą masę, dodać sól i cukier, rozprowadzić winem, schłodzić.

Zielony sos

Składniki: 4 jajka, pół cytryny, szklanka gęstej śmietany, sól, szczypta cukru, chrzan, pęczek koperku, pęczek szczypiorku, garść rzeżuchy.
Z ugotowanych na twardo jaj wyjąć żółtka, przetrzeć przez sito i utrzeć z sokiem z cytryny na jednolitą masę. Dodać sól, cukier, rozprowadzić śmietaną. Wymieszać z drobno posiekanym szczypiorkiem, koperkiem i rzeżuchą, dodać posiekane białka. Wstawić na 1-2 godz. do lodówki.

Rolada z boczku czosnkowo-ziołowa

Składniki: 1 kg chudego boczku, łyżeczka soli, 5-6 ząbków czosnku, łyżeczka soli, szczypta pieprzu, majeranku, bazylii, cząbru, mięty i szałwii.
Utarty z solą czosnek zmieszać z ziołami i natrzeć boczek. Następnie mocno zwinąć, obwiązać szpagatem i pozostawić w chłodnym miejscu na noc. W rondlu rozgrzać tłuszcz, zrumienić boczek ze wszystkich stron i podlewając wodą dusić 90 min. pod przykryciem. Upieczoną roladę podawać na zimno z zielonym sosem.

Pieczeń cielęca na dziko

Składniki: 1 kg cielęciny bez kości, ¾ szklanki 6% octu winnego, łyżka zmiażdżonych ziaren jałowca, 5 dag słoniny, 3 ząbki czosnku, 2 łyżki

oleju, sól, pieprz.
Umyte mięso natrzeć solą, pieprzem , czosnkiem i jałowcem, ułożyć w kamiennym garnku. Do octu wlać szklankę wody, zagotować i gorącym polać mięso. Przykryć garnek i odstawić w chłodne miejsce na 2 dni. Co jakiś czas mięso obracać, aby równomiernie się zamarynowało. Następnie wyjąć mięso z marynaty, naszpikować pokrojoną w słupki słoniną, lekko posmarować oliwą, włożyć do rękawa foliowego. Wlać 2-3 łyżki wody, szczelnie zacisnąć końce rękawa, nakłuć igłą folię w kilku miejscach, ułożyć na blasze i wstawić do gorącego piekarnika. Piec ok. 75 min. Pieczeń można podawać na gorąco i zimno.

Pieczeń rzymska

Składniki: 75 dag mielonego mięsa wieprzowo – wołowego, 25 dag chudego wędzonego boczku, 2 cebule, czerstwa bułka,2 jajka, gałka muszkatołowa, pół pęczka natki pietruszki, po pół łyżeczki papryki i majeranku, sól i pieprz do smaku, 4 jajka ugotowane na twardo.
Pokrojony w kostkę boczek wytopić na patelni. Skwarki wyjąć, a na tłuszczu zeszklić drobno pokrojoną cebulę, wsypać posiekaną pietruszkę i jeszcze chwilę smażyć mieszając. Odstawić do ostygnięcia. Do mięsa dodać namoczoną i odciśnięta bułkę, jajka, przyprawy i wyrobić na pulchną masę. Dodać cebulę i boczek- wymieszać. Napełnić masą podłużną formę wysmarowaną tłuszczem, wcisnąć w środek obrane jajka. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C. Piec do chwili zrumienienia brzegów i powierzchni.
Podawać na gorąco lub na zimno.

Rolada praska

Składniki:0,5 kg sałatki żydowskiej, 6-8 plastrów szynki konserwowej (prostokątne plastry), 2 jajka na twardo, ogórek konserwowy, czerwona papryka, zielona pietruszka do dekoracji.
Sałatka: 6 ugotowanych ziemniaków, 4 ugotowane jajka, 1 duża, drobno posiekana cebula, sól, grubo zmielony pieprz naturalny, majonez. Ziemniaki i jajka pokroić w kostkę i wymieszać z cebulę, przyprawami i majonezem.
Małe porcje sałatki kłaść na plaster szynki i zwijać w rulon zabezpieczając końce plasterkiem ogórka. Ruloniki ułożyć na prostokątnym, głębszym półmisku, udekorować ćwiartkami jajka, paskami czerwonej papryki i gałązkami pietruszki. Zalać przygotowaną na wywarze z jarzyn ostudzoną galaretka (ilość żelatyny wg

przepisu na opakowaniu).

Jajka z sosem chrzanowym

Składniki:6 jajek, 15 dag szynki, ½ pęczka szczypiorku, mały słoik tartego chrzanu, ½ słoika majonezu, sól, liście sałaty.
Ugotowane jajka wystudzić, obrać i pokroić wzdłuż, wyjąć żółtka. Szynkę drobno posiekać, dodać do żółtek, wymieszać lekko rozgniatając. Szczypiorek posiekać i połączyć z masą. Dodać do smaku chrzan i majonez., ewentualnie doprawić solą Wszystko dokładnie wymieszać. Napełnić połówki jajek, ułożyć na liściach sałaty, udekorować majonezem.

Ach te baby!

Baba doskonała

Składniki: ½ kg mąki, 8 żółtek, 8 dag drożdży, ¾ szklanki topionego masła ¾ szklanki cukru pudru, ok. 1 szklanki ciepłego mleka, cukier waniliowy, posiekana skórka pomarańczowa, 5 dag rodzynek.
Lukier: 1 szklanka cukru pudru, 2 łyżki wody, sok z ½ cytryny, odrobina aromatu pomarańczowego.
(wszystkie składniki ciasta drożdżowego powinny być ogrzane)
Przesiać mąkę do miski. Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku dodając łyżkę mąki i łyżeczkę cukru, wymieszać i postawić w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Utrzeć żółtka z cukrem i cukrem waniliowym. Do mąki dodać wyrośnięty rozczyn, utarte żółtka, posiekaną skórkę pomarańczową i wyrabiać ciasto. Gdy ciasto już nie lepi się do rąk wlać ciepły tłuszcz, wyrabiać jeszcze chwilę aż tłuszcz zostanie wchłonięty przez ciasto. Dodać sparzone i oproszone mąką rodzynki, wymieszać i odstawić do wyrośnięcia. Wyrośnięte ciasto jeszcze raz lekko zagnieść i nałożyć do foremki z kominkiem do 1/2 wysokości, odstawić do ponownego wyrośnięcia. Gdy foremka wypełni się ciastem do 3/4 wysokości wstawić do piekarnika (170 st.) i piec ok. 30 minut. Sprawdzić patyczkiem, czy upieczone - jeśli jest suchy to tak. Na lukier utrzeć razem cukier puder z wodą. sokiem cytrynowym i aromatem. Lekko ostudzoną babkę wyjąć i polukrować.

Włoska baba puchowa

Składniki: 6 jajek,25 dag margaryny, 2 szklanki cukru, 2 szklanki mąki ziemniaczanej,
6 łyżek mąki pszennej, 6 łyżek oleju, 2 płaskie łyżki proszku do pieczenia, 1 łyżka octu.
Margarynę utrzeć z cukrem na puszystą masę, po czym wbijać kolejno jajka i dokładnie ubijać. Do utartej masy wsypać mąkę ziemniaczaną wymieszaną z pszenną i proszkiem do pieczenia., wlać olej, a na końcu ocet.
Dokładnie wymieszać i wlać ciasto do sporej formy wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec 40-50 min. w tem. 175 stopni C. W czasie pieczenia nie otwierać piekarnika.
Po upieczeniu posypać cukrem pudrem.

Babka włoska z kremem

Składniki: 6 jajek, 6 sztuk budyniu śmietankowego bez cukru., szklanka cukru, 3 czubate łyżki mąki ziemniaczanej, mały proszek do pieczenia, łyżka octu.
Białka ubić z cukrem na pianę, dodać żółtka. Budynie wymieszać z przesianą mąką i proszkiem do pieczenia, dodać do ciasta i delikatnie wymieszać. Na końcu dodać ocet.
Wysmarować tłuszczem tylko spód blaszki (bez boków) i wyłożyć papierem. Przełożyć ciasto na dużą blaszkę i piec ok. 30 min. w temperaturze 170 – 180 stopni C.
Krem kawowy: 4 jajka, 25 dag cukru, 1 cukier waniliowy, 2 kostki masła lub margaryny, 5 dag kawy.
Jajka ubić na parze z cukrem i cukrem waniliowym, ostudzić. Kawę zaparzyć kilkoma łyżkami wrzątku (napar powinien być esencjonalny) przecedzić i ostudzić. Margarynę utrzeć i dodawać ostudzoną masę jajeczną. Na końcu dodać napar z kawy.

Po wystudzeniu placka zdjąć wierzchnią skórkę i przekroić ciasto na 4 części. Każdą z części przekroić na 2 blaty (nożem lub nitką). Wyjdą 2 ciasta(składające się z 4 placków) każdą z 4 części przełożyć kremem. Boki i górę posmarować kremem. Polać polewą czekoladową.

Babka marmurkowa z amaretto

Składniki: 4 jajka, szklanka cukru, kostka masła, 2 szklanki mąki, łyżeczka proszku do pieczenia, cukier waniliowy, 4 łyżki kakao.
Dodatki: 4 łyżki likieru amaretto, tłuszcz, cukier puder
Jaja ubić z cukrem na puszystą białą masę. Rozetrzeć masło, dodać po łyżce ubitą masę jajeczną, wciąż ucierając. Wsypać mąkę wymieszaną z proszkiem do pieczenia i cukier waniliowy. Dobrze wymieszać. Formę natłuścić i wlać do niej połowę ciasta. Do reszty ciasta wsypać kakao, dodać amaretto, wymieszać, wlać do formy na warstwę białego ciasta. Lekko zamieszać widelcem, aby powstał marmurkowy wzór.
Ciasto wstawić do nagrzanego do190 stopni C piekarnika i piec 45 min, wyjąć. Ciepłą babkę posypać cukrem pudrem

- Udostępnij
- Drukuj
- PDF

Data publikacji
04.07.2013