

KUCHNIA. Boże Narodzenie

Od karpia do barszczu

To jedyny taki wieczór w roku. Zasiadamy do stołu, kiedy na niebie pojawi się pierwsza gwiazda. Obowiązkowo próbujemy wszystkich dwunastu potraw. Nie pamiętamy o krzywdach, dzielimy się opłatkiem i życzymy sobie nawzajem wszystkiego, co najlepsze. Dla ułatwienia wigilijnych prac kuchennych publikujemy kilka przepisów na wigilijne, słone i słodkie dania.

■ Rolada szpinakowa z łososiem

450 g mrożonego szpinaku, 200 g wędzonego łososia, 2 serki chrzanowe, 2 łyżki masła, duży ząbek czosnku, 4 duże jaja, sól i pieprz do smaku

Na patelni roztopić 2 łyżki masła i zamrozić szpinak. Podgrzewać na małym ogniu, aż odparuje woda. Doprawić wyciśniętym czosnkiem, solą i pieprzem, ostudzić. Następnie dodać 4 żółtka i wymieszać. Białka ubić ze szczyptą soli i delikatnie wymieszać z masą szpinakową. Rozsmarować na blasze wyłożonej warstwą papieru do pieczenia. Piec przez 15 minut w temperaturze 180 °C.

Przestudzoną roladę zwinąć, następnie posmarować serkiem chrzanowy. Ułożyć plastry łososia, zwinąć. Gotową roladę zawinąć w folię spożywczą (tylko folia przezroczysta) i wstawić na noc do lodówki.

■ Sernik z rosą

Kruche ciasto:

2 szklanki mąki, pół szklanki cukru, 8 dkg masła, jajko, łyżeczka proszku do pieczenia, 3 łyżki kwaśnej śmietany, 3 łyżki oleju
Ciasto zagnieść i wyłożyć na blachę wyłożoną papierem.

Masa serowa:

1 kg sera, 6 żółtek, do półtorej szklanki cukru, 3-4 łyżki śmietany, 3-4 łyżki oleju, pół litra mleka, 2 budynie waniliowe lub śmietankowe

Do utartego, zmielnego sera dodać 6 żółtek, cukier, następnie olej i śmietanę. Utrzeć. Do utartej masy dodać 2 budynie rozpuszczone w mleku.

Dodać do masy. Masa ma być rzadka (lejąca).

Na ciasto wylać masę serową, dodać osączone brzoskwinie, żurawinę, rodzynki, skórkę pomarańczową. Piec przez godzinę w temperaturze 170-180 °C.

Piana:

Ubić pianę z 6 białek, dodać 6 łyżek cukru.

Ubitą pianę wyłożyć na ciepły sernik i zapiekać jeszcze przez około 20 minut aż się zarumieni.

Sernik zostawić w piekarniku na noc, do wystygnięcia. Później trzymać w chłodnym miejscu, żeby stężał

■ Zupa z karpia milickiego

karp (ok. 1½ kg), 40 dag włoszczyzny, liść laurowy, ziele angielskie, przyprawa typu vegeta, sos sojowy, duża cebula, ząbek czosnku, pieprz ziarnisty i mielony, sól, 50 ml wytrawnego białego wina, pęczek natki pietruszki, 2 łyżki soku z cytryny, 2 l wody



Sprawionego karpia odfiletować. Okrawki po filetowaniu zalać zimną wodą, dodać przyprawy i gotować na wolnym ogniu przez godzinę. Odcedzić.

Do bulionu dodać pokrojoną w paski włoszczyznę. Pokrojoną w kostkę cebulę i zmiądzdżony ząbek czosnku podsmażyć na oleju na złoto i dodać do bulionu. Zagotować. Filety z karpia udusić na oleju, dodać do zupy. Całość doprawić winem, sokiem z cytryny, sosem sojowym i pieprzem. Przed podaniem obficie posypać natką pietruszki.

■ Wykwintny barszcz czerwony

1 kg buraków ćwikłowych, 3 łyżki miodu, 10 suszonych śliwek, cytryna, sól i pieprz do smaku

Buraki wyszorować szczoteczką, ugotować w łupinach, ostudzić, obrać i zetrzeć na grubej tarce jarzynowej. Zalać litrem wody i powoli podgrzewać, doprowadzając do wrzenia. Gotować na wolnym ogniu przez

■ Kutia

Po szklance maku i pszenicy, po pół szklanki cukru pudru i miodu, 20 dag orzechów, po 10 dag migdałów i rodzynków, suszone morele, figi i daktyle, szklanka mleka, utarta skórka z cytryny. Namoczoną poprzedniego dnia pszenicę ugotować i odcedzić. Mak zalać wrzącym mlekiem, zagotować i kilka razy zemleć. Połączyć mak z ugotowaną pszenicą, dodać pozostałe składniki, dokładnie wymieszać i pozostawić w chłodnym miejscu do następnego dnia.

Podawać w salaterce obłożoną łąmańcami.

ok. 10 minut. Dodać 3 łyżki soku z cytryny lub lekko zakwasić octem.

Odstawić do ostygnięcia i dla nabrania koloru, przecedzić. Śliwki umyć, namoczyć i ugotować w niewielkiej ilości wody tak, aby powstała szklanka wywaru śliwkowego. Połączyć wywar śliwkowy z wywarem z buraków. Zagotować, dodać miód i przyprawić do smaku. Podawać gorący do pasztecików lub kapusty z grzybami.

■ Pierogi smażone z kapustą i grzybami

Ciasto: 50 dag mąki, 2 jajka (2 żółtka i 1 białko), pół kostki masła, 5 dag drożdży, pół szklanki ciepłego mleka, woda, sól

Farsz: 30 dag pieczarek, 30 dag kiszzonej kapusty, 2 cebule

Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku. Ze składników wyrobić ciasto pierogowe. Przygotować farsz – pokrojone pieczarki, kiszoną kapustę i posiekaną cebulę udusić z przyprawami. Całość zemleć w maszynce, przyprawić do smaku solą, pieprzem, dodać ubite białko jajka i wyrobić. Rozwałkować ciasto, wycinać krążki, nadziewać farszem, ulepić pierogi. Smażyć na patelni w głębokim tłuszczu.

■ Kruche pierogi z kapustą i grzybami

Ciasto: 40 dag mąki, 20 dag masła, jajko i żółtko, 1/3 szklanki śmietany, szczypta proszku do pieczenia i sól

Na stolnicy posiekać mąkę i masło, dodać jajka, śmietanę i wymieszać końcem noża. Skleić ciasto rękoma.

Farsz: 50 dag kiszzonej kapusty, 20 dag pieczarek albo 2 dag suszonych grzybów, 2 łyżki oleju, cebula, szczypta nasion kopru, pieprz

Suszone grzyby namoczyć i pokroić. Na oleju zeszklić cebulę i podsmażyć grzyby. Dodać kapustę i razem podusić, a pod koniec odparować, doprawić do smaku.

Ciasto rozwałkować i pokroić w kwadraty o boku ok. 4 cm Rozłożyć przestudzone nadzienie, zlepić brzegi, składając kwadrat po przekątnej. Pierogi ułożyć na blasze, posma-

rować białkiem, posypać kminkiem. Piec przez 15–20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 °C.

■ Karp po żydowsku

Około 1 kg karpia, 50 dag cebuli, 2–3 marchewki, 5 dag rodzynków, liść laurowy, po 6 ziaren ziela angielskiego i pieprzu prawdziwego, 1,5 łyżeczki żelatyny (na 500 ml wywaru), łyżeczka grubo zmielonego pieprzu, cukier i sól do smaku

Karpia sprawić i podzielić na dzwonka. Cebulę i marchew obrać, pokroić w plasterki i wraz z głową ugotować w 1,5 l posolonej wody, a następnie odcedzić. Do gotującego się wywaru włożyć rybę, liść laurowy, ziele angielskie oraz pieprz i gotować na wolnym ogniu przez 30 minut. Dzwonka wyjąć, ostudzić, usunąć części kręgosłupa i ułożyć na półmisku. Żelatynę namoczyć w 3 łyżkach zimnej wody. Wywar przecedzić, odmierzyć 2 szklanki, dodać rodzynki, przyprawić solą, cukrem i grubo zmielonym pieprzem, zagotować. Do gorącego wywaru dodać żelatynę, wymieszać i ostudzić. Karpia przybrać krążkami marchewki z wywaru, zalać przestudzoną galareta i wstawić na trzy godziny do lodówki. Podawać z cytryną, majonezem lub z chrzanem ze śmietaną.

■ Karp po milicku smażony z cebulą

1 karp, 4 duże cebule, łyżeczka przypraw zmielonych w moździerzu

(liście laurowe, ziarna czarnego pieprzu, kilka ziaren kolendry, ziele angielskie), kostka masła, oliwa do smażenia, mąka jajko, bułka tarta

Oczyszczoną rybę pokroić w dzwonka, a cebulę w cienkie krążki. Karpia natrzeć przyprawami i ułożyć na przemian z cebulą w kamiennym garnku lub innym naczyniu. Naczynie przykryć i zostawić do następnego dnia w chłodnym miejscu.

Na godzinę przed podaniem każde dzwonko panierować w mące, bułce tartej i jajku. Smażyć na mocno rozgrzanym oleju, rumieniąc rybę po obu stronach. Usmażone kawałki włożyć do osobnego rondla, na każdym kawałku karpia położyć kawałek masła, przykryć i zostawić w ciepłym miejscu. Na tłuszczu pozostałym ze smażenia usmażyć krążki cebuli, którymi była przełożona ryba.

Karpia podawać obłożonego podsmażoną cebulą.

■ Łamańce

2½ szklanki mąki, pół szklanki cukru, 15 dag masła, 2 żółtka, szczypta soli

Posiekać masło z mąką, dodać żółtka i cukier – zagnieść ciasto i wstawić na godzinę do lodówki. Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto, pokroić na wąskie, długie prostokąty, układać na wysmarowanej tłuszczem blasze i piec na złoty kolor.

Urszula Kozaczuk, Agnieszka Rybarska, Ewa Wróbel, DODR. Fot. DODR



Karp króluje na wigilijnym stole