

KUCHNIA. Wielkanoc na Dolnym Śląsku

# Baba, żurek i mazurek

**Jajka w każdej postaci. Do tego obowiązkowa baba, żurek i mazurek. Idzie wielkanoc.**

## ■ Biała kielbasa w cieście

Białą kielbasę ugotować w wodzie (wodę pozostawić do żuru), wyjąć, ostudzić, natrzeć świeżo utłuczonym czarnym pieprzem i majerankiem. Cienkie kielbaski pozostawić w całości, a grubsze pokroić w dość duże talarki i zawijać w ciasto zrobione według przepisu:

1 kg mąki, 500 ml mleka, 10 dag drożdży, pół szklanki oleju, 3 łyżki kwaśnej śmietany, 2 jajka, sól, cukier

Drożdże rozrobić w niewielkiej ilości mleka i cukru. Dodać pozostałe składniki, wyrobić ciasto, rozwałkować na cienki placek. W zależności od rodzaju kielbasy zawijać paluchy lub kształtować kwadratowe pierożki, posmarować rozmąconym jajkiem i piec w temperaturze 180 °C do czasu aż będą rumiane.

Podawać gorące lub schłodzone, umoczone w chrzanowej chmurce. Pierożki można podawać również z gorącym żurkiem.

## ■ Chrzanowa chmurka

200 ml kremówki ubić, dodać starte na drobnej tarce jajko ugotowane na twardo i łyżkę świeżo utartego chrzanu zakropionego cytryną. Wymieszać delikatnie i schłodzić.

## ■ Żurek

Przygotować zakwas. Mąkę żytnią (6 łyżek) zalać litrem letniej przegotowanej wody, dodać liść laurowy, kawałek chleba i ząbek czosnku. Całość zostawić w kamiennym garnku, w ciepłym miejscu na 4-5 dni. Ugotować wywar z warzyw, podsmażyć na maśle cebulę i czosnek (ząbek), dodać do wywaru. Gotować 5 minut, precedzić. Do czystego wywaru wlać ukiszony żur. Do żuru dodać podsmażony boczek i doprawić śmietaną. Na końcu przyprawić solą, pieprzem

i majerankiem. Żur podawać z gotowanym jajkiem i białą kielbasą.

## ■ Smażonka wielkanocna

Składniki: 30 dag gotowanego, wędzonego boczku, 30 dag gotowanej, wędzonej szynki, 30 dag wiejskiej kielbasy, 30 dag baleronu, 10 jaj ugotowanych na twardo, 10-15 dag chrzanu startego na grubej tarce, ser do smażonki: 50 dag białego sera, 4 żółtka, pół kostki masła, sól, pieprz i kminek do smaku

Przygotować ser – biały ser pokruszyć i wymieszać z żółtkami i masłem na jednolitą masę. Doprawić do smaku. Zapiekać w metalowej misce przez 20-30 minut (na złoty kolor), w temperaturze 180 °C.

Boczek pokroić w dużą kostkę i podsmażyć na oleju, dodać grubo pokrojoną szynkę, kielbasę i baleron, wysmażyć w naczyniu. Do gorącego dodać wiórki chrzanu i pokrojone w ćwiartki jajka. Na końcu wmieszać kostki wcześniej przygotowanego sera. Podawać gorące.

## ■ Jajka faszerowane

Składniki: 6 jajek, 30 dag pieczarek, 2 łyżki oleju, natka pietruszki, pół puszki groszku

Jajka ugotować na twardo, obrać i przekroić na pół, wyjąć żółtka i drobno posiekać. Umyte pieczarki drobno posiekać i przesmażyć na tłuszczu, przyprawić solą i pieprzem, ostudzić. Natkę posiekać i wymieszać z pieczarkami i żółtkami, przyprawić, utrzeć na jednolitą masę i napełnić białka. Ułożyć na liściach sałaty, obsypać groszkiem i polać sosem majonezowo-jogurtowym.

## ■ Pasztet z jajkiem

Składniki: 70 dag łopatki, 70 dag boczku, 30 dag wątroby, 4 jajka, 50 dag marchwi, cebula, ziele angielskie, liść laurowy, pieprz, sól i czosnek do smaku

Mięso ugotować razem z warzywami, pod koniec dodać wątrobę. Ostudzić i zemleć wszystko. Dodać pieprz, sól, czosnek do smaku, 4 żółt-

ka. Wymieszać wszystko, na koniec dodać ubite białko, wyłożyć na dobrze wysmarowaną blachę, na środku ułożyć gotowane jaja, wierzch pasztetu posmarować jajkiem i ozdobić liściem laurowym. Piec ok. 30 minut w temperaturze 180 °C.

## ■ Sos staropolski

Składniki: 3 ugotowane na twardo żółtka, sok z 3 cytryn, 0,25 l gęstej śmietany, 2 łyżki posiekanego szczypiorku, łyżka świeżo utartego chrzanu, sól i cukier do smaku

Żółtka utrzeć z sokiem cytrynowym na gęstą masę. Wymieszać ze śmietaną, dodać posiekany szczypiorek i chrzan, przyprawić. Przygotować na 3 godziny przed podaniem, by sos dojrzał.

## ■ Ćwikta z chrzanem

Składniki: 1 kg buraków ćwikłowych, 2 korzenie chrzanu, łyżka cukru, sok z cytryny i sól do smaku.

Buraki upiec w piekarniku lub ugotować na parze, ostudzić, obrać ze skórki i zetrzeć na drobnej tarce. Połączyć ze świeżo utartym chrzanem, doprawić i dokładnie wymieszać. Ćwiktę należy przyrządzać kilka dni przed podaniem, aby się dobrze przegryzła.

## ■ Pascha

Składniki: 1 kg niekwaśnego białego sera, 15 dag masła, 8 żółtek, 35 dag cukru, 5 dag rodzyneków sparzonych i zalanych kieliszkiem koniaku, po 5 dag łuskanych orzechów włoskich i migdałów, po 3 łyżki daktyli, fig i skórki pomarańczowej, cukier waniliowy

Ser przepuścić dwukrotnie przez maszynkę. W makutrze utrzeć masło z cukrem i żółtkami. Do dobrze utartej masy dodawać po łyżce sera i posiekane bakalie. Utrzeć na jednolitą masę. Uartą paschę zawinąć w lniąną ściereczkę, nadając jej kształt stożka, włożyć na noc do lodówki. Przed podaniem ułożyć w salaterce i przybrać.

### ■ *Baba doskonała*

**Składniki:** 50 dag mąki, 8 żółtek, 8 dag drożdży, ¾ szklanki topionego masła  
¾ szklanki cukru pudru, szklanka ciepłego mleka, cukier waniliowy, posiekana skórka pomarańczowa, 5 dag rodzynek  
**Lukier:** szklanka cukru pudru, 2 łyżki wody, sok z połowy cytryny, odrobina aromatu pomarańczowego

Pamiętajmy, że 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 zaczyn, utarte żółtka, posiekaną skórkę pomarańczową i wyrabiać ciasto. Gdy ciasto już nie lepi się do rąk, wlać ciepły tłuszcz, wyrabiać jeszcze przez chwilę aż tłuszcz zostanie wchłonięty przez ciasto. Dodać sparzone i oprószone mąką rodzynek, 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 rozgrzanego do 170 °C 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 babę polukrować.

### ■ *Mazurek*

**Składniki ciasta:** kostka masła, szklanka miodu, łyżka proszku do pieczenia, łyżeczka sody, łyżeczka cynamonu, 3 całe jajka, mąki tyle, ile przyjmie ciasto (około 1 kg)

Wsypać mąkę na stolnicę i zrobić w niej dołek. Wbić do niego jajka, dodać miód i proszek, sodę i cynamon. Masło posiekać z mąką. Zagnieść ciasto i podzielić je na 3 części. Każdą część rozwałkować na pergaminie i przełożyć na blaszkę. Piec każdy placek ok. 15 minut w temperaturze 200 °C. Wystudzić.

**Składniki masy:** 500 ml mleka, 6 łyżek kaszy manny, kostka masła, szklanka cukru, cukier waniliowy oraz wiórki kokosowe

Mleko zagotować z cukrem, wsypać kaszę mannę, mieszać na wolnym

ogniu, aż zgęstnieje. Wystudzić. Do masy dodać rozrztarte masło, dodać cukier waniliowy i połączyć. Placek przełożyć masą i powidłami własnej roboty. Wierzch oblać masą czekoladową.

**Składniki masy czekoladowej:** 2 łyżki kakao, łyżka masła, łyżka cukru, łyżka wody.

Wszystkie składniki zagotować na lekkim ogniu, ciągle mieszając. Po wystygnięciu rozprowadzić na wierzchu ciasta i posypać wiórkami kokosowymi.

Ewa Wróbel, AgS, Fot DODR



### OGŁOSZENIE



ŁÓDZKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO zs. w Bratoszewicach  
**Oddział w PIOTRKOWIE TRYBUNALSKIM**

organizuje

## XII PIOTRKOWSKIE TARGI OGRODNICZE

## PAMIĘTAJMY O OGRODACH

**30 kwietnia 2017 r.**

Pod patronatem





**W ofercie targowej:**

- Nasiona, sadzonki, cebule
- Rośliny rabatowe, balkonowe, doniczkowe
- Szkółkarstwo, drzewa i krzewy ozdobne oraz owocowe
- Projektowanie ogrodów
- Meble ogrodowe, mała architektura
- Narzędzia i sprzęt ogrodniczy

**A ponadto w programie:**

- Prezentacja rękodziela ludowego
- Kiermasze, konkursy, wydawnictwa
- Doradztwo fachowe: pozyskiwanie środków w ramach działalności Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich 2014-2020, nowe technologie produkcji...
- Występy zespołów

**Patronat medialny:**



**Standardy LOOR zs. w Bratoszewicach**



**Partner regionalny**



**MIEJSCE TARGOWE:**

**PIOTRKÓW TRYBUNALSKI**  
ul. Kasztelańska 9 (zamek w Bykach)  
tel. 44 646 10 47, 646 10 48, fax 646 10 73  
e-mail: targipt@lodr-bratoszewice.pl  
e-mail: piotrkow.tribunalski@lodr-bratoszewice.pl  
www.lodr-bratoszewice.pl

serdecznie zapraszamy

godz. 8<sup>00</sup>-16<sup>00</sup> WSTĘP BEZPŁATNY