

# Tradycyjne wielkanocne potrawy i przepisy ;)



Żurek



- Do dużego garnka wlać 2 litry wody, dodać wołowinę, 1 łyżeczkę soli i zagotować. Gotować pod przykryciem przez ok. 1 i 1/2 godziny.
- Dodać marchewkę, pietruszkę, pora, selera oraz opaloną na palniku cebulę, gotować przez ok. 30 minut pod przykryciem.
- Dodać boczek, podziurkowaną widelcem białą kielbasę, zupę spróbować i doprawić solą. Gotować przez ok. 15 minut na małym ogniu pod przykryciem.
- Dodać wędzoną kielbasę, obrany czosnek (1 ząbek można rozgnieść), liść laurowy, ziele angielskie, pieprz czarny, pieprz ziółowy, majeranek, otręby, chrzan, sok z cytryny lub ocet. Gotować przez ok. 5 minut.
- Śmietankę wymieszać z 2 łyżkami wody oraz z mąką. Następnie dodać do zupy i delikatnie zagotować.

Biała kielbasa



- Piekarnik nagrzać do **180 stopni C**. Do naczynia żaroodpornego włożyć kielbasę. Cebulę obrać, przekroić na połówki i pokroić na plasterki, dodać do kielbasy.
- Składniki zalewy wymieszać w miseczce: wino lub piwo, musztardę, sos sojowy, miód, majeranek i zmielony pieprz. Polać po kielbasie, następnie posypać pokrojonym w kosteczkę boczkiem.
- Naczynie przykryć (folią aluminiową lub pokrywą) i piec przez **45 minut**, następnie zdjęć przykrycie i piec jeszcze przez kolejne **45 minut**.
- W razie potrzeby na koniec można ustawić funkcję grilla

i zrumienić kielbasę piekąc ją przez kilka dodatkowych minut.

## Mazurek



### Spód

- Piekarnik nagrzać do **180 stopni C**. Formę o wymiarach **20 x 30 cm** posmarować masłem i wyłożyć papierem do pieczenia.
- Zagnieść **ciasto kruche**: na stolnicę wsypać mąkę, dodać cukier puder i proszek do pieczenia. Dodać zimne masło pokrojone w kosteczkę i siekać składniki na drobną kruszonkę. Dodać żółtka lub jajko i połączyć składniki w jednolite ciasto. Uformować z niego gładką kulę.

spodzie blaszki. Ugnieść palcami na równy placek. Podziurkować widelcem. Wstawić do piekarnika i piec na złoty kolor przez ok. **20 minut**.

### Masa kajmakowa

- Do porządnego rondelka z grubym dnem wlać mleko skondensowane, dodać miód i masło. Gotować przez około 8 - 10 minut na bardzo małym ogniu, mieszając co chwilę drewnianą łyżką. Masa zgęstnieje i zmieni kolor na jasny brąz. Masa dodatkowo jeszcze zastygnie po jej ostudzeniu.

### Polewa czekoladowa

- Do rondelka z grubym dnem włożyć pokrojone na kawałki masło i czekoladę połamaną na kosteczki, roztopić na małym ogniu, ciągle mieszając. Wymieszać z likierem kawowym i ostudzić.
- Na upieczonym spodzie mazurka rozsmarować masę kajmakową, rozłożyć orzechy i polać polewą czekoladową. Po zastygnięciu (około 30 - 60 minut).

## Przepis na tarta

### cytrynowa lub bezowa

#### Spód



- Formę na tartę o średnicy **ok. 24 cm** wysmarować grubo 1 - 2 łyżkami masła. Mąkę połączyć z cukrem i solą, dodać pokrojone na kawałeczki masło i zmiksować mikserem (mieszadłem) aż powstaną drobne okruszki ciasta (lub rozcierać ciasto palcami), dodać żółtko i wodę i dalej miksować lub zagniatą ręką łącząc składniki w jednolite i gładkie ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na 1 godzinę.

• Ciasto rozwałkować pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia, wyłożyć ciastem formę (dno i boki), papier odkleić, przyciąć wystające brzegi ciasta. Spód ponakłuwać widelcem i wstawić do lodówki na czas nagrzania piekarnika do **190 stopni C** (góra i dół bez termoobiegu).

- Ciasto (spód i boki) okryć folią aluminiową, na spód wysypać suchą fasolę, ryż lub inne obciążenie np. kawałki jabłek. Piec przez **15 minut**, następnie zdjąć obciążenie i folię i piec jeszcze przez około **13 minut** na złoty kolor.

### Krem cytrynowy

- Wycisnąć sok z cytryny i pomarańczy i przecedzić przez sitko. Wlać do garnka, dodać wodę, skórkę z cytryny, mąkę ziemniaczaną, cukier. Wymieszać i zagotować (masa powinna zgęstnieć).
- Odstawić z ognia i do gorącej masy dodać pokrojone na kawałeczki masło. Mieszać energicznie aż się roztopi i połączy z masą.
- Następnie dodać jajko i żółtka i szybko wymieszać (masa powinna być już gęsta, jeśli nie jest, można ją podgrzewać na małym ogniu mieszając aż do zgęstnienia). Na powierzchni masy położyć kawałek folii spożywczej, to zabezpieczy ją przed wysuszeniem i utworzeniem kożucha).

### Beza

- Piekarnik nagrzać do **180 stopni C** (góra i dół bez termoobiegu). Białka wlać do miski i ubić mikserem na pianę. Następnie dodawać po łyżce cukier cały czas ubijając (nie wolno zmniejszać ilości cukru, bo beza może się nie udać). Ubijać białka jeszcze przez 2 - 3 minuty, pod koniec dodając mąkę ziemniaczaną.
- Na kruchym spodzie (może być ostudzony lub gorący) wyłożyć krem, wyrównać powierzchnię a następnie wyłożyć pianę z białek (musi przylegać do masy cytrynowej, kilka łyżek można wyłożyć "fantazyjnie").
- Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez **20 minut** aż beza będzie z wierzchu chrupiąca i lekko zrumieniona. Wyjąć i dokładnie ostudzić.

Smacznego i...

