

14 PRZEPISÓW NA WIELKANOC

*Smaczne i
proste*


STOLKAR
SINCE 1989

MENU

Sałatka z tuńczykiem

Babka gotowana

Jajka faszerowane

Kiełbasa biała z chrzanem

Tarta cytrynowa z bezą

Sernik wiedeński

Zimne nóżki w słoiczkach

Kaczka pieczona z kapustą czerwoną

Żurek

Boczek faszerowany

Mazurek

Rolada serowa

Ryba po podhalańsku

Tarteletki z pastą jajeczną

01

*Salatka z
turczykiem*



Salatka z tuńczykiem

Przepis Karoliny

SKŁADNIKI

- 2 x puszka tuńczyka w sosie własnym LISNER
- duży słoik ogórków konserwowych
- średni słoik majonezu
- puszka kukurydzy
- 1,5 torebki białego ryżu



PRZEPIS

Ryż ugotować.

Do miski wrzucić drobno pokrojone ogórki konserwowe, odcedzoną kukurydzę oraz ugotowany i przestudzony ryż. Wymieszać. Tuńczyka odcedzić i podzielić na mniejsze kawałki, dodać do miski. Dodać majonez i wymieszać.

Doprawić solą i pieprzem do smaku.



02

Babka
gotowana



SKŁADNIKI

- 250 g masła lub margaryny
- 5 całych jaj
- 150 g mąki pszennej
- 150 g mąki ziemniaczanej
- 1 szklanka cukru
- sok z połówki cytryny
- 20 ml spirytusu



PRZEPIS

Masło utrzeć z cukrem na puszystą masę. Dodać po kolei 5 całych jaj. Potem stopniowo dodawać naprzemiennie mąkę i mąkę ziemniaczaną. Na koniec dodać sok z cytryny i spirytus.

Formę do babki gotowanej wysmarować masłem i wysypać bułką tartą lub mąką. Przełożyć ciasto do formy i wstawić do garnka z wodą. Wody powinno być do 2/3 formy. Formę obciążyć żeby nie pływata.

Przykryć garnek i gotować. Od momentu zagotowania wody, babkę gotować 1 godz. i 15 min na wolnym ogniu. Po tym czasie wyłączyć grzanie i pozostawić formę w garnku na 15 min.

Otworzyć formę i ostrożnie wyjąć ciasto.
Po przestygnięciu udekorować ciasto ulubioną polewą.



03

*Tajka
fasserowane*



SKŁADNIKI

- 4 jajka
- 4 sztuki rzodkiewki
- 2 łyżeczki szczypiorku
- 1 łyżka majonezu
- sól
- pieprz
- pół łyżeczki musztardy



PRZEPIS

Jaja ugotować na twardo. Obrać z łupinek i pokroić na połówki.

Wyjąć żółtka, (wykorzystać połowę żółtek) dodać do nich majonez i musztardę ucierając na jednolitą masę. Następnie dodać pokrojone drobno rzodkiewki oraz szczypiorek.

Na koniec doprawić do smaku solą oraz pieprzem. Przygotowany farsz włożyć na miejsce żółtek. Na koniec można ładnie przyozdobić według uznania np. pietruszką lub plasterkami rzodkiewki.



04

*Kielbasa biała
z chrzanem*



SKŁADNIKI

- 10 sztuk białej kielbasy parzonej
- 2 sztuki cebuli
- 1 łyżka masła
- 4 łyżki chrzanu
- 200 g śmietany 18%
- 125 ml śmietany 30%
- 1 łyżka majeranku
- sól, pieprz



PRZEPIS

Cebule obrać, pokroić w piórka i podsmażyć na maśle.

Następnie dodać chrzan, majeranek oraz obie śmietanki. Gotować na małym ogniu przez 2 minuty i doprawić solą oraz pieprzem do smaku.

Sos przelać do formy żaroodpornej, na wierzchu ułożyć kielbasy.

Piec przez około 35 minut w temperaturze 180°C.



05

Tarta cytrynowa
z perą



Tarta cytrynowa z bezą

Przepis Michała

SKŁADNIKI

Ciasto:

150 g mąki (typ 405)

40 g cukru

3 szczypty soli

125 g masła

Nadzienie:

3 sztuki cytryny

3 jajka (wielkość M)

160 g cukru

10 g cukru waniliowego

30 g mąki (typ 405)

Beza:

4 białka kurze

szczypta soli

120 g cukru



PRZEPIS

Do pojemnika miksującego wsypać mąkę, cukier, sól i schłodzone masło podzielone na kawałki. Wyrabiać, około 2 minuty. Przełożyć ciasto do formy i palcami wylepić nim dno i 2/3 brzegu. Piec spód 15 minut w piekarniku.

Podpieczony spód studzić 20 minut. Zmniejszyć temperaturę piekarnika do 180°C.

Cytryny opłukać gorącą wodą i osuszyć. Zetrzeć skórkę z 2 cytryn. Ze wszystkich cytryn wycisnąć sok (potrzebne będzie 125 ml soku).

Do pojemnika miksującego włożyć jajka, cukier, cukier waniliowy. Mieszać 1 minutę z dużą mocą. Dodać mąkę i mieszać 30 sekund z dużą mocą. Masę zgarnąć łyżką ze ścianek na dno pojemnika, dodać 125 ml soku z cytryny oraz startą skórkę. Dokładnie wymieszać. Nałożyć tę masę na spód z kruchego ciasta. Piec 15 minut. Upieczoną tartę studzić 10 minut.

Do pojemnika miksującego, wlać białka, dodać sól. Ubijać sztywną pianę. Po 4 minutach do ubijanej piany wsypać stopniowo cukier. Pianę nałożyć na krem cytrynowy i piec jeszcze 10 minut. Uważać, żeby beza za bardzo się przypiekła. Ostudzić tartę w formie.

RADA

Aby beza miała „malowniczy” wygląd, porcje piany kłaść łyżką na kremie cytrynowym, następnie przeciągnąć grzbietem łyżki tak, aby porcje piany połączyły się ze sobą.



06

*Sernik
wiedeński*



SKŁADNIKI

- 1 kg sera białego
- 8 sztuk jajka
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 200 g cukru
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 125 g masła
- szczypta soli morskiej
- 150 g czekolady gorzkiej
- 120 ml śmietanka 30%



PRZEPIS

Dno tortownicy (średnica 26 cm) wyłożyć papierem do pieczenia, boki wysmarować masłem. Ser zmielić trzy razy. Masło roztopić i ostudzić. Białka oddzielić od żółtek.

Żółtka utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym na puszystą jasną masę. Stale miksując dodawać stopniowo ser i proszek budyniowy. Następnie dodać masło i zmiksować do połączenia.

Białka ubić na sztywno ze szczyptą soli. Masę białkową dodać do masy serowej i delikatnie wymieszać. Przełożyć do tortownicy.

Piec w piekarniku nagrzanym do 170 stopni ok. 60 minut do tzw. suchego patyczka. Po tym czasie sernik zostawić w piekarniku przy uchylonych drzwiczkach jeszcze 30 minut. Następnie ostudzić na blacie i schłodzić w lodówce przez noc.

Polewa czekoladowa:

Czekoladę drobno posiekać. Umieścić w miseczce, dodać śmietankę i podgrzewać w kąpieli wodnej aż czekolada się rozpuści i składniki się połączą. Polewę czekoladową ostudzić, gdy zacznie gęstnieć posmarować sernik.

Sernik przechowywać w lodówce, podawać w temperaturze pokojowej.



07

*“zimne nóżki”
w słoiczkach*



Przepis Doroty

SKŁADNIKI

- podwójna pierś lub 2 uda kurczaka
- warzywa na wywar: por, korzeń pietruszki, 2 marchewki, kawałek selera, mała cebula, 2-3 ząbki czosnku,
- liście laurowe, ziele angielskie
- mała puszka kukurydzy i groszku lub mieszanka dwu-trzy składnikowa,
- 2-3 jajka ugotowane na twardo
- woda, żelatyna



PRZEPIS

W garnku umieścić kawałki z kurczaka, zalać 1-1,5 l wody, ustawić na średniej mocy palnika i zagotować pod przykryciem. Gdy woda zacznie się gotować, zmniejszyć moc palnika i usunąć szumowiny i ewentualny tłuszcz.

Dodać umyte i pokrojone warzywa oraz przyprawy. Ponownie przykryć garnek i doprowadzić do wrzenia. Następnie przykręcić moc i pozwolić bulionowi na delikatne pykanie przez godzinę. Po tym czasie odcedzić bulion i odmierzyć litr, w razie potrzeby uzupełnić wrzątkiem.

Do wywaru wsypać ok. 3 łyżki żelatyny (zgodnie z przepisem na opakowaniu). Mieszać do całkowitego rozpuszczenia żelatyny, odstawić. Ugotowaną pierś z kurczaka pokroić na kosteczkę. Do galaretki można wykorzystać ugotowaną marchewkę. Jajka ugotowane na twardo pokroić na grube plasterki. Do naczynek układać składniki wg uznania, np. warstwami: marchewkę, kurczaka, groszek, kukurydze i jajko, każdą zalewać przestudzonym bulionem z żelatyną.

Włożyć do lodówki i studzić kilka godzin lub całą noc.

Rada: Na wielkanocny stół można przygotować wydmuszki z jajek, zalewać warzywa bulionem, a przed podaniem obrać ze skorupki.



08

*Kaczka pieczona
z kapustą czerwoną*



SKŁADNIKI

- 1 sztuka kaczki tusza
- 2 sztuki jabłek
- 200 g śliwek suszonych
- 1 sztuka cytryny
- 150 ml półwytrawnego wina czerwonego
- sól, pieprz, majeranek



PRZEPIS

Kaczkę w całości umyć i osuszyć, natrzeć przyprawami. W międzyczasie ugotować w winie śliwki suszone.

Jabłka pokroić na ćwiartki (półksiężyce) i mocno skropić sokiem z cytryny.

W jedno naczynie wrzucić wcześniej przygotowane śliwki i jabłka, wymieszać. Tak powstał farsz do kaczki. Jeśli farszu jest za dużo można ułożyć w naczyniu obok kaczki.

Napełnić kaczkę farszem i odstawić do lodówki na min. 24 h przed upieczeniem.

Pieczenie trwa tyle godzin ile waży tuszka, czyli ok. 3,5 h w 180 stopniach.

Najlepiej dla idealnego upieczenia, aby mięso kaczki nie było wysuszone, należy wstawić do piekarnika pojemnik z wodą.



Przepis Joanny

SKŁADNIKI

- 1 sztuka kapusty czerwonej
- kilka sztuk ziela angielskiego
- kilka sztuk ziela angielskiego
- 1 łyżka soli
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 250 g rodzynek
- 20 ml tłuszczu z kaczki lub oleju
- 2 łyżki mąki
- 150 ml wina półwytrawnego czerwonego



PRZEPIS

Kapustę poszatkować a następnie wrzucić do naczynia i zalać gorącą wodą. Po kilku minutach odsączyć kapustę, wrzucić do garnka i zalać wodą na $\frac{3}{4}$ objętości kapusty. Dodać przyprawy: ziele angielskie, sól, liść laurowy. Gotować do chwili aż kapusta jest miękka. Równocześnie wrzucić rodzynki do naczynia i zalać wrzątkiem, po kilku minutach odsączyć i dorzucić rodzynki do gotującej się kapusty.

Jeśli kapusta i rodzynki są miękkie to przygotować tzw. zasmażkę (finał). Wcześniej wykrojony tłuszcz z kaczki smażyć na patelni, dodać do niego mąkę cięgle mieszając, aż mąka i tłuszcz nabiorą koloru brązowego.

Następnie dolać wino cięgle mieszając aż uzyskasz jednolitą masę. Kolejnym krokiem jest dodanie zasmażki do kapusty. Do smaku doprawić potrawę dodając cukier, ocet jabłkowy, a jeśli ktoś lubi winny smak, można wlać wino czerwone wytrwane/półwytrwane.

Ilość przypraw dodawanych na końcu zależy od Twoich preferencji smakowych.



09

zurek



SKŁADNIKI

- 800 g wędzonego boczku
- 1 kg surowej białej kiełbasy
- 1000 ml żuru (żurku, zakwasu) z butelki
- 1 opakowanie suszonego majeranku
- 1 ząbek czosnku
- śmietanka 30% (do zup i sosów)
- 1 mały słoik chrzanu
- jajka
- cebula

**PRZEPIS**

Bulion warzywny zagotować z dodatkiem pokrojonego na 2 - 3 części boczku. Gotować przez ok. 20 minut.

Dodać surową białą kiełbasę, zmniejszyć ogień i gotować na wolnym ogniu przez ok. 20 minut. Dodać żur i gotować przez ok. 10 minut. W międzyczasie dodać majeranek oraz czosnek przygotowany w następujący sposób: nieobrany czosnek położyć na małej patelni i prażyć go przez ok. 10 minut, następnie delikatnie rozgnieść.

Zupę odstawić z ognia. Dodać śmietanę i doprawić w razie potrzeby solą oraz pieprzem. Wyjąć kiełbasę z zupy, pokroić ją na plasterki, włożyć z powrotem do garnka z zupą. Kilka plasterków kiełbasy podsmażyć na patelni z cebulką. Żurek podawać z ugotowanym jajkiem i pieczywem.

WSKAZÓWKI: Zupę można doprawić chrzanem. Można dodać ugotowaną w bulionie marchewkę pokrojoną na plasterki. Do smaku również można podsmażyć, pokrojony w małą kostkę boczek.



10

*Boczek
faszerowany*



SKŁADNIKI

- 1,5 kg boczku surowego
- 2-3 cebule
- 3-4 ząbki czosnku
- przyprawy: sól, pieprz, majeranek, czosnek granulowany, przyprawa w płynie



PRZEPIS

Cebulę pokroić w drobną kostkę, dodać czosnek wyciśnięty przez praskę, sól, pieprz, majeranek i odrobinę przyprawy w płynie. Następnie wymieszać i nagnieść lekko cebulę, zostawić na godzinę aby zmiękła.

Boczek oczyścić z ewentualnych chrząstek, skórę i nadmiar tłuszczu odciąć i zostawić do wyłożenia brytfanki. Mięso rozklepać na cieńszy płat, ułatwi to wytopienie tłuszczu i zwinięcie w roladę.

Boczek natrzeć solą, pieprzem i majerankiem z dwóch stron oraz czosnkiem granulowanym od zewnętrznej strony. Gotową cebulę wyłożyć na mięsie i zwinąć w roladę, związać sznurkiem, a końce spiąć wykałaczką.

Boczek piec w temperaturze 180 stopni bez termoobiegu (przyjmując zasadę, ile waży tyle się piecze, przy wadze 1,5 kg - 1,5 godziny). Zaleca się zamknąć brytfankę na początku pieczenia, a w międzyczasie obracać roladę, aby jednakowo się przrumieniła.

Odstawić do całkowitego ostudzenia.



11

*Mazurek
bakaliowy*



SKŁADNIKI

CIASTO

2,5 szkl.mąki
2 żółtka
1/3 kostki masła
1 łyżka kwaśnej
śmietanki 18%
1/3 szkl.cukru
1 łyżeczka proszku
do pieczenia

POLEWA

2 gorzkie czekolady
4 łyżki masła
4 łyżki mleka
4 łyżki cukru pudru

BAKALIE

1 słoik wiśni
drelowanych w
kompcie
1 słoik powideł
śliwkowych
orzechy włoskie
orzechy nerkowce
śliwki suszone
migdały całe
migdały płátky
lub inne według smaku



PRZEPIS

Mąkę i proszek do pieczenia przesiać do miski. Dodać pozostałe składniki na ciasto i wyrobić na miękką masę. Odstawić do lodówki na 2 godziny.

W tym czasie przygotować formę (np. tortownicę szer. 30cm), wyłożyć papierem. Następnie wyłożyć schłodzone ciasto na blaszkę, lekko podnieść brzegi i nakłuć widelcem. Piec w temperaturze 180 stopni bez termoobiegu, około 40 minut. Wystudzić.

DEKORACJA

Wystudzone ciasto przelać na duży płaski talerz. Najpierw delikatnie nasączyć ciasto sokiem od wiśni, następnie posmarować powidłem.

Na powidła ułożyć bakalie: wiśnie, orzechy, śliwkę suszoną, migdały.

WYKONANIE POLEWY

Czekolady, masło, mleko i cukier puder rozpuścić w rondlu na niewielkim ogniu ciągle mieszając, żeby uniknąć przypalenia. Powinna mieć konsystencję gęstej śmietany. Jeżeli będzie za gęsta lub za rzadka to odpowiednio dodać mleka lub cukru pudru. Rozpuszczoną gorącą polewą wylać na przygotowanego mazurka z bakaliami.

Następnie udekorować (w miarę szybko bo polewa szybko stygnie).

Górze posypać płatkami migdałów lub kokosem.



12

Rolada serowa



SKŁADNIKI

- 3 jaja
- 3 łyżki majonezu
- 350 g sera tartego
- sól i pieprz
- 0,5 kg pieczarek
- cebula
- 1 duża pierś kurczaka
- sól, pieprz, słodka papryka



PRZEPIS

Jajka, majonez i ser wymieszać, przelać na blachę wyłożoną pergaminem. Piec 20 minut w 180 stopniach C.

Cebulę podsmażyć, dodać pokrojone pieczarki. Wszystko razem podsmażyć na większej mocy palnika.

W trakcie podpiekania spodu przygotować pierś z kurczaka (można też zrobić to wcześniej). Filet oczyścić z żyłek i chrząstek i pokrój w cienkie plasterki.

Tak przygotowane mięso obsypać przepisami: po pół płaskiej łyżeczki soli i pieprzu; płaska łyżeczka słodkiej papryki. Plastry surowej pierś z kurczaka w przyprawach rozłożyć po całej powierzchni jeszcze gorącego spodu serowego, na to pieczarki, zwinąć jak roladę.

Piec w 180 stopni C, ok 1 godziny.



13

*Ryba po
podhalańsku*





SKŁADNIKI

- 800 g filetów z ryby
- 4 ziemniaki
- kawałek selera
- 2 duże marchewki
- 1 duża cebula
- 2 ząbki czosnku
- 70 g suszonych śliwek
- 2 łyżki śmietany
- 150 ml passaty pomidorowej
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- 2 łyżki mąki
- 2 łyżki masła
- 40 ml oleju
- sól, pieprz

PRZEPIS

Śliwki moczyć, odsączyć i pokroić w paski.

Filety umyć, osuszyć, oprószyć solą, pieprzem i mąką. Usmażyć na oleju z obu stron na złoty kolor.

Jarzyny obrać, marchew i ziemniaki pokroić w plastry, selera w kostkę, a cebulę w półplasterki.

Smażyć na łyżce oleju, pod koniec dodać masło i pokrojone śliwki.

Na jarzynach ułożyć rybę i zalać potrawę sokiem pomidorowym wymieszany ze śmietaną, posiekany czosnkiem, solą i pieprzem. Zapiekać przez 20-25 minut w nagrzanym do 180°C piekarniku - aż ziemniaki będą miękkie.



14

Tarteletki z
pastą jajeczną



Tarteletki z pastą jajeczną

Przepis Michała



SKŁADNIKI

- 30 dag mąki
- 20 dag masła
- 2 żółtka
- sól
- pieprz
- 150 g żółtego sera, np. gouda
- 4 jajka
- 2 łyżki majonezu
- garść rzeżuchy + do ozdoby
- sól, pieprz

PRZEPIS

Przesiać mąkę, dodać sól, pieprz. Masło z mąką posiekać na proszek, dodać żółtka, szybko zagnieść.

Schłodzić w lodówce 30 minut. Wylepić foremki.

Piekarnik rozgrzać do 220 °C. Wstawić babeczki, zmniejszyć temperaturę do 200°C i upiec na złoto.

Jajka ugotować na twardo. Ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Rzeżuchę posiekać.

Jajka, ser, rzeżuchę połączyć, dodać majonez, doprawić solą i pieprzem.

Masą nadziewać korpusy babeczek.



