KGHM
POLSKA MIEDŹ

WIELKANOC Z KGHM

WYJĄTKOWE PRZEPISY RODZINY POLSKIEJ MIEDZI

Szanowni Państwo,

oddajemy w Państwa ręce wyjątkową i pierwszą w historii KGHM publikację stworzoną przez Pracowników. Zbiór przepisów kulinarnych przygotowanych przez Rodzinę Polskiej Miedzi. Zaprosiliśmy naszych Pracowników do podzielenia się przepisami na domowe potrawy świąteczne, które każdego roku goszczą na Ich stołach wielkanocnych. Dzięki zaangażowaniu załogi powstał niezwykły zestaw dań stanowiący dowód nie tylko przywiązania i kultywowania rodzinnych tradycji, ale też bogactwa i różnorodności zwyczajów Zagłębia Miedziowego. Przepisy, które Państwu prezentujemy zostały opracowane m.in. przez górników, hutników, przeróbkarzy i przedstawicieli innych zawodów w KGHM. To zaszczytni następcy generacji pionierów Dolnego Śląska – odkrywców jednego z największych na świecie złóż miedzi, którzy od ponad 60. lat tworzą historię Zagłębia Miedziowego. W naszej publikacji nie mogło zatem zabraknąć przepisu na słynne na Dolnym Śląsku pierogi – ulubione danie geologa i ojca Polskiej Miedzi, prof. Jana Wyżykowskiego.

Mamy nadzieję, że zebrane - w tę piękną publikację przepisy - staną się inspiracją do przygotowania i spróbowania tych świątecznych potraw. Zachęcamy do wspólnego gotowania i spędzenia świątecznego czasu z osobami, które są dla Państwa najbliższe, z przyjaciółmi i rodziną.

Życzymy, aby dzięki naszej książce smaki z Państwa dzieciństwa przeplatały się z nowymi doznaniami kulinarnymi, które będą zainspirowane wielkanocnymi recepturami Rodziny KGHM.

Przepisy zebrane w niniejszej publikacji zostały nadesłane na konkurs organizowany przez KGHM Polska Miedź S.A., w którym główną nagrodą dla autorów były warsztaty gotowania z mistrzem - Karolem Okrasą.

SPIS TREŚCI

TRADYCJE

Pierogi „Jaśki" - ulubione danie Jana Wyżykowskiego 12

Pisanki 15
Lilla Zendran, ZG Rudna

ŚWIĘCONKA/SMAŻONKA

Święconka 20
Barbara Ostręga, Huta Miedzi Legnica

Wielkanocna święconka 23
Wojciech Jarema, ZG Polkowice-Sieroszowice

Smażonka 25
Natalia Ossowska-Czekajło, Centrala

Wielkanocna wędzonka z chrzanem babci Mili 26
Bogusława Żabczak, ZG Rudna

PRZEKĄSKI

Chleb na zakwasie wg przepisu babuni z Zakopanego 32
Paulina Adamus, Huta Miedzi Głogów

Pasta chrzanowa 35
Adam Pisarski, ZG Rudna

Wielkanocny ser z chrzanem 36
Paulina Gregor, Centrala

Ogórkowe keto rolsy 39
Joanna Konkolska-Kula, ZG Rudna

Wielkanocna jajecznica 40
Łukasz Pierzchało, Centrala

Jajka faszerowane 42
Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny

Wiosenne jajka w majonezie z bobem 45
Aleksandra Paulska, Centrala

Pasztet z kaszą jęczmienną 47
Anna Matuszewska, Huta Miedzi Cedynia

Placuszki z cukinii z łososiem 48
Monika Polewczyk, ZG Lubin

Wielkanocna kuchnia łemkowska, czyli jajko z chrzanem 50
Natalia Dydak, Centrala

Sałatka z tuńczykiem na krakersach 53
Gabriela Jednorał, Centrala

ZUPY

Tradycyjny barszcz wielkanocny na serwatce 58
Paweł Ragan, Huta Miedzi Głogów

Różowy barszcz wielkanocny 60
Anna Mikoda, Huta Miedzi Cedynia

Barszcz biały na kwaśnym mleku 62
Sławomir Ferenc, ZG Rudna

Barszcz biały 65
Łukasz Szachniewicz, ZG Rudna

Żurek wielododatkowy 67
Jan Smolarczyk, Huta Miedzi Legnica

Żurek wielkanocny „na bogato” 68
Agnieszka Maćkowiak, ZG Rudna

Żurek wg receptury babci 70
Karolina Borkowska, Huta Miedzi Cedynia

DANIA GŁÓWNE

Pieczeń „Zając” zawsze na naszym stole wielkanocnym 76
Piotr Linkowski, Zakłady Wzbogacania Rud

Nie tak tradycyjny bigos 78
Wiesław Kachnowicz, Huta Miedzi Głogów. Przepis córki - Oli Kachnowicz

Schab faszerowany w galarecie 81
Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny

Czarny bigos z b(e)zikiem 82
Aleksandra Paulska, Centrala

Makaron wielkanocny 85
Paulina Pojasek-Gałka, Huta Miedzi Głogów

Wiosenna rolada drobiowa 87
Aneta Trojanowska, Centrala

NA SŁODKO

Koszyczek, który możesz zjeść 92
Katarzyna Jaszczyszyn, ZG Rudna

Mazurek chałwowy 94
Joanna Gołaska-Bugaj, Zakład Hydrotechniczny

Cynamonki 97
Dariusz Płatek, ZG Rudna

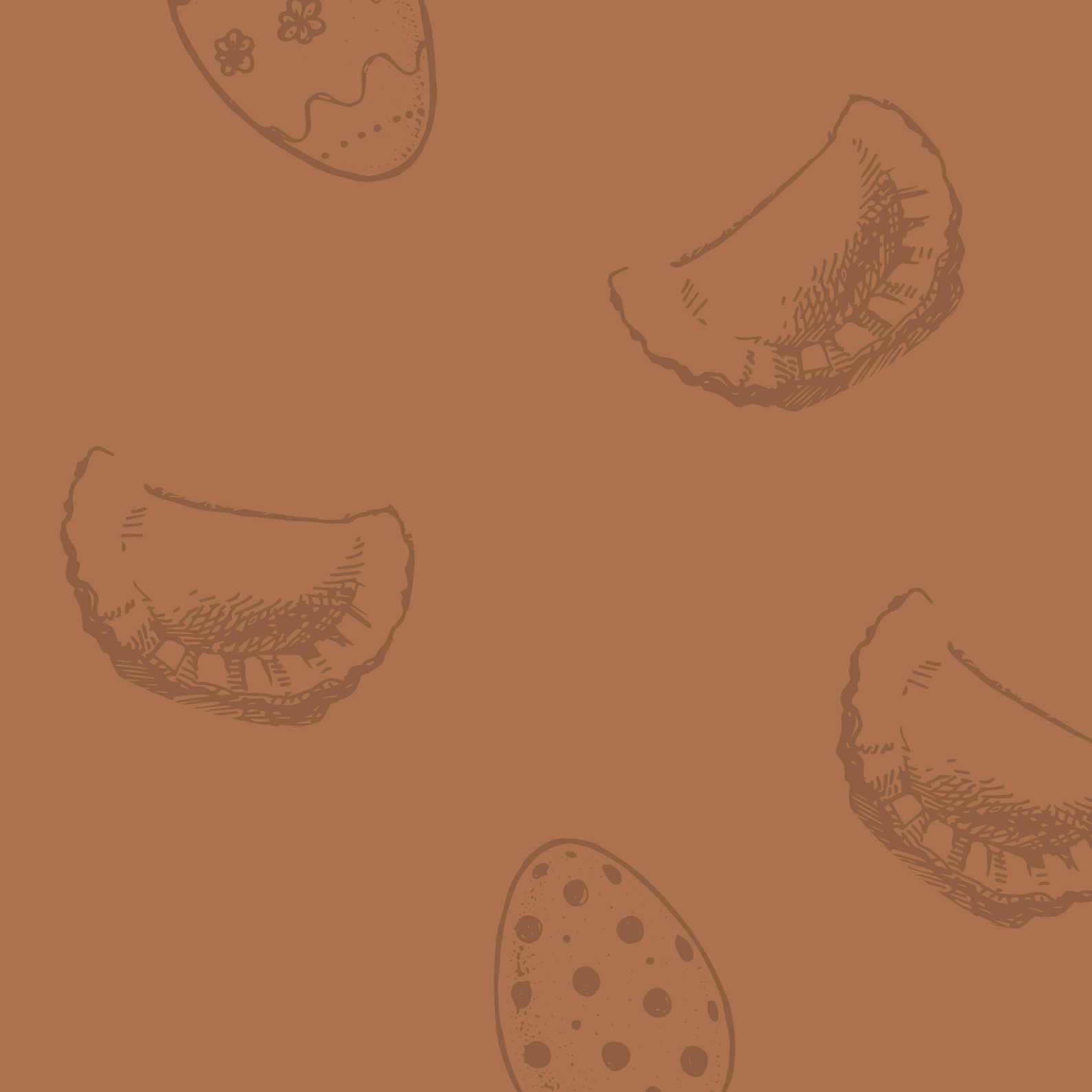
Babka gotowana 98
Magdalena Habraszka, ZG Polkowice-Sieroszowice

Kruche ciasteczka 101
Monika Stankiewicz, Huta Miedzi Głogów

Sernik 103
Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny

PRZEPIS MISTRZA

Biała kiełbasa w sosie z brokułami i kluskami z ziemniaków 108
Karol Okrasa



TRADYCJE

Pierogi „Jaśki” - ulubione danie Jana Wyżykowskiego **12**

Pisanki **15**
Lilla Zendran, ZG Rudna

Przepis na pierogi jest oryginalną wersją na danie przygotowywane dla dr Jana Wyżykowskiego. Autorką przepisu była Natalia Lelicka, mieszkanka Sieroszowic, u której Odkrywca mieszkał na kwaterze podczas prowadzenia prac poszukiwawczych (w latach 50-tych XX wieku).

PIEROGI „JAŚKI” ULUBIONE DANIE JANA WYŻYKOWSKIEGO

SKŁADNIKI:

Farsz

- 600 g ugotowanych ziemniaków (przestudzonych)
- 300 g sera białego
- 100 g cebuli
- sól, pieprz

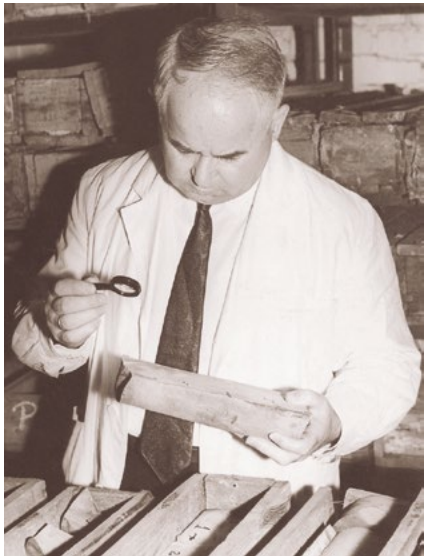
Ciasto

- 1 szklanka ciepłej wody (około 250 g)
- 4 szklanki mąki (około 550 g)
- 1 jajko
- 20 g roztopionego masła lub oleju

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Ciasto zagnieść. Wyrabiać do uzyskania konsystencji plastycznej.
2. Składniki farszu przecisnąć przez praskę, połączyć i doprawić do smaku.
3. Ciasto rozwałkować na grubość około 3mm, wykroić koła (np. szklanką). Nakładać farsz na środek koła i skleić brzegi opuszkami palców.
4. W dużym garnku zagotować wodę, osolić, gotować na wolnym ogniu.
5. Na wrzątek wrzucać pierogi i gotować 3-4 minuty od wypłynięcia na powierzchnię wody.

Podawać na gorąco z okrasą ze słoniny.



Lilla Zendran
ZG Rudna

Najważniejszą tradycją świąt wielkanocnych jest podzielenie się jajkiem z rodziną i skosztowanie każdego z posiłków, które znalazły się w tzw. święconce. Zawartość mojego koszyka wielkanocnego to kiełbasa domowej roboty, własnoręcznie uwędzony boczek, szynka oraz ser biały. Nie zapominam też o chrzanie z ogrodu, soli, maśle i pieczywie. W moim domu podstawą przygotowania się do świąt wielkanocnych jest również robienie pisanek, które stanowią ozdobę koszyka i stołu wielkanocnego. Pisanki w mojej rodzinie robione były od kiedy tylko pamiętam. Wykonywała je moja babcia, mama, nauczyła się robić moja córka, uczą się wnuczęta. Wielką przyjemność sprawia mi obdarowywanie pisankami rodziny i znajomych. Moim sukcesem było wykonanie i rozdanie około 850 sztuk w jednym roku.

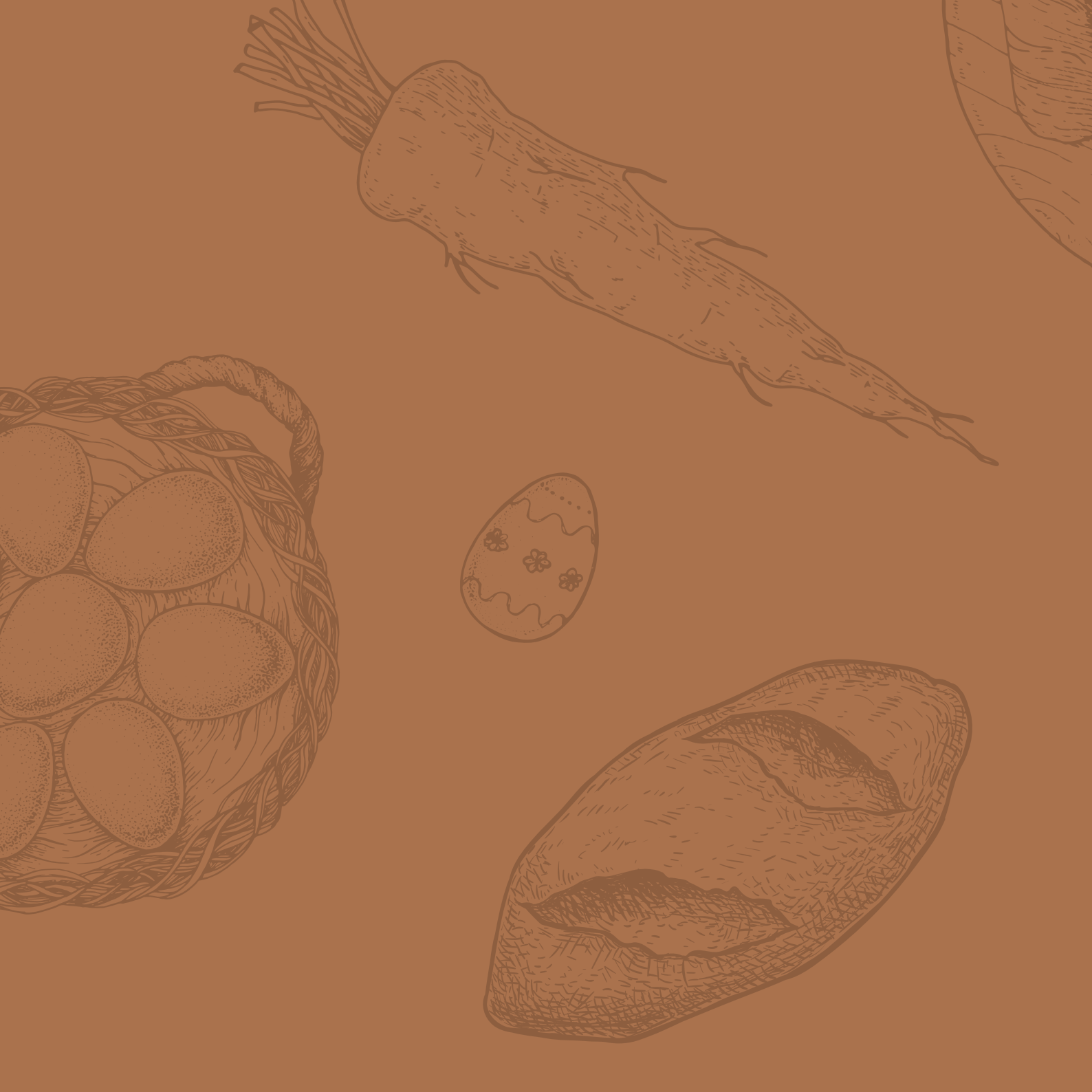
PISANKI

SKŁADNIKI:

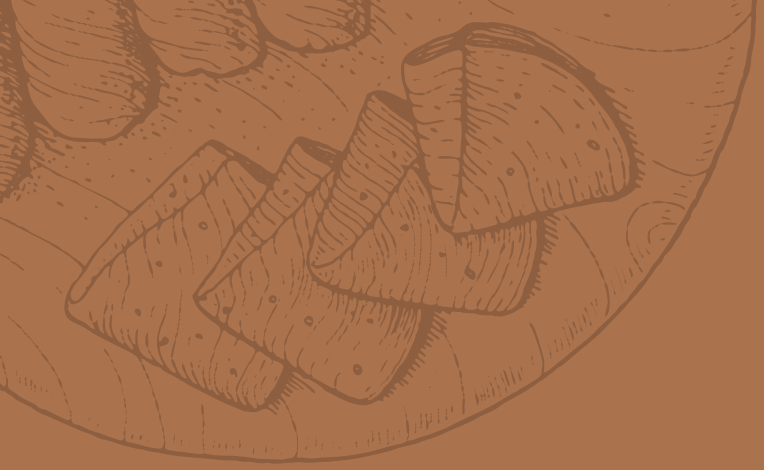
- jajka
- wosk pszczeli
- szpilka lub gwóźdź
- barwniki do farbowania jaj

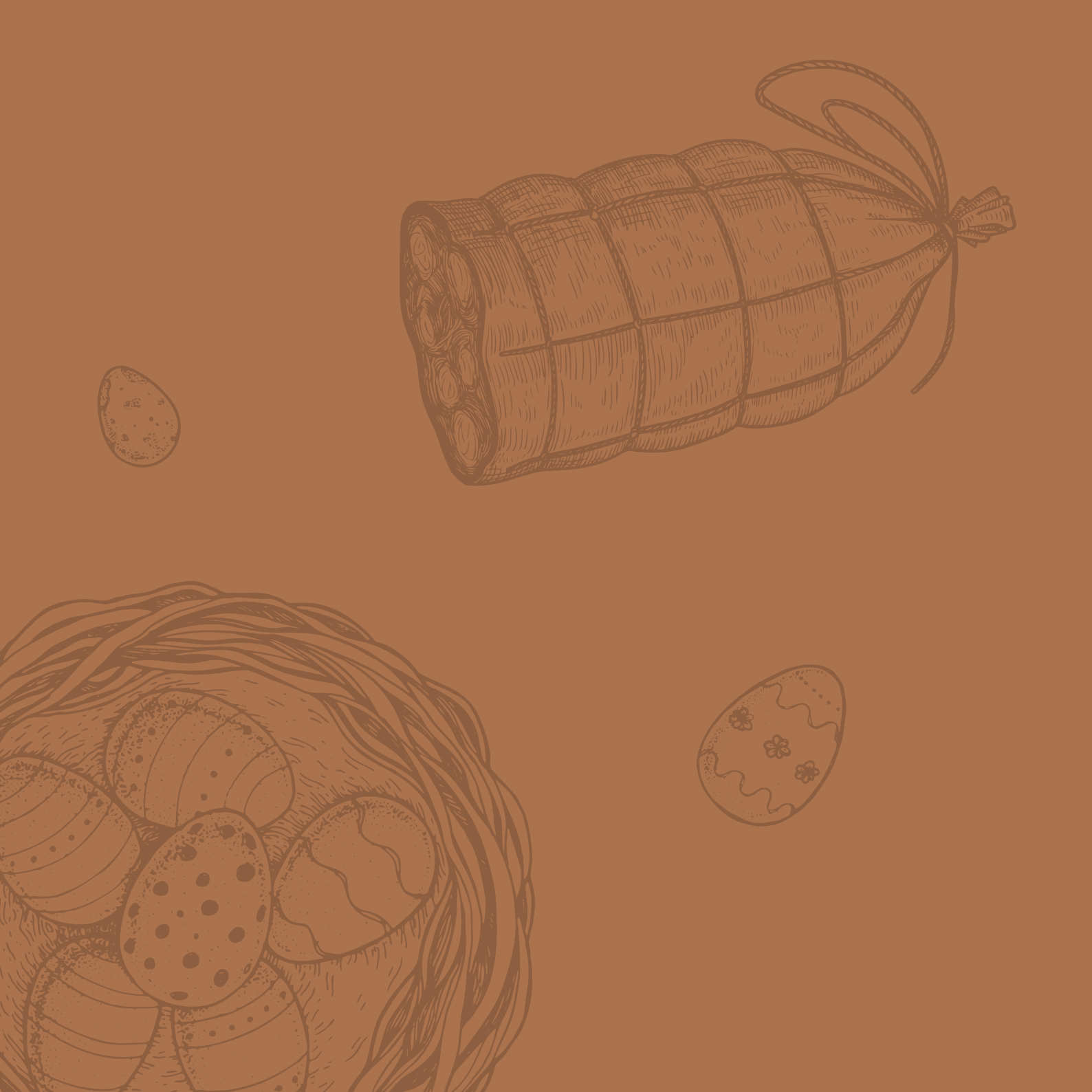
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Jajka na pisanki powinny być białe.
2. Na ugotowane i ostudzone jajka nakładać wzór z rozgrzanego wosku pszczelego za pomocą szpilki (lub gwoździa).
3. Ozdobione jajko ufarbować. Następnie dopracować wzór.



ŚWIĘCONKA
SMAŻONKA





Święconka 20
Barbara Ostręga, Huta Miedzi Legnica

Wielkanocna święconka 23
Wojciech Jarema, ZG Polkowice-Sieroszowice

Smażonka 25
Natalia Ossowska-Czekajło, Centrala

Wielkanocna wędzonka z chrzanem babci Mili 26
Bogusława Żabczak, ZG Rudna

Barbara Ostręga
Huta Miedzi Legnica

Potrawa, zwana potocznie w naszej rodzinie święconką jest z nami od zawsze, tzn. odkąd pamiętam. Zawsze przygotowywała ją moja babcia Natalia, potem mój tata Bronisław, a teraz robię ją ja – Basia (chociaż tarcie korzenia chrzanu należy do mężczyzn w naszej rodzinie – czyli męża i syna). Wywodzi się z Kresów Wschodnich, skąd pochodziła i przywiozła ją babcia. Zapewne oryginalna nazwa tej potrawy jest inna, ale u nas mówiliśmy i mówimy na nią po prostu „święconka". Myślę, że jej nazwa wiąże się z tym, że w jej skład wchodzą produkty, które w Wielką Sobotę były w koszyczku wielkanocnym, czyli w tzw. „święconce". Nie wyobrażam sobie świąt wielkanocnych bez tej potrawy, a każdy kto ją spróbuje potwierdza, że jest z jednej strony bardzo oryginalna, a z drugiej, niezwykle smaczna.

ŚWIĘCONKA

SKŁADNIKI:

- szynka, kiełbasa, boczek (najlepiej swojskie produkty; również z „koszyczka")*
- jajka ugotowane na twardo (dodać pisanki z „koszyczka")*
- chrzan w korzeniu*
- smalec
- sól, pieprz
- ćwikła (jako dodatek)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W brytfance roztopić smalec, dodać pokrojoną w grubsze plastry szynkę, kiełbasę, boczek i podsmażyć.
2. Dodać pokrojone w ćwiartki jajka i pisanki z „koszyczka". Dzięki temu potrawa będzie kolorowa (pisanki zazwyczaj mają kolorowe białka). Następnie całość delikatnie wymieszać podczas smażenia, aż do uzyskania złocistego koloru wędlin.
3. Dodać chrzan w korzeniu starty na tarce o grubych oczkach (lub nożem na wiórka) i jeszcze chwilę smażyć.

Podawać z ćwikłą i domowym drożdżowym warkoczem (na słono).
Na talerzu posypać surowym tartym chrzanem z korzenia.

* *ilość według uznania*

Wojciech Jarema
ZG Polkowice-Sieroszowice

Potrawa podawana jest u mnie w rodzinie w czasie śniadania wielkanocnego od wielu pokoleń, jako tradycja. Jest prosta w przygotowaniu, bardzo smaczna i sycąca chociaż nie wygląda atrakcyjnie. Kiedy pomyślę o świętach wielkanocnych to ulubioną potrawą jest właśnie ta „święconka".

WIELKANOCNA ŚWIĘCONKA

SKŁADNIKI:

- jajka ugotowane na twardo*
- szynka, boczek, kiełbasa*
- korzeń chrzanu*

** ilość według uznania*

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Jajka, szynkę, boczek, kiełbasę pokroić w grubą kostkę.
2. Dodać tarty chrzan w korzeniu (starty na wióry na szatkownicy ręcznej).
3. Całość smażyć na patelni.

Podawać z ćwikłą, chałką i ciepłym kakao.

Natalia Ossowska-Czekajło
Centrala

Danie króluje na naszym wielkanocnym stole i jest obowiązkowym śniadaniem w rodzinie Ossowskich w niedzielę wielkanocną. Przepis przyjechał ze wschodu, razem z rodziną mojego taty, która osiedliła się w malowniczej Kotlinie Kłodzkiej! Kluczem do osiągnięcia idealnego smaku i zapachu jest wykorzystanie tylko swojskich produktów.

SMAŻONKA

SKŁADNIKI:

- 500 g kiełbasy
- 400 g boczku wędzonego
- 600 g szynki
- 8 jajek ugotowanych na twardo
- chrzan

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Boczek pokroić w paski i lekko podsmażyć. Dodać kiełbasę pokrojoną w plasterki. Całość podsmażyć do zrumienienia.
2. Następnie dodać szynkę pokrojoną w paski. Składniki wymieszać, aby szynka tylko się podgrzała.
3. Jajka pokroić w ćwiartki. Dodać do smażonki delikatnie mieszając.
4. Całość posypać świeżo startym chrzanem.

Podawać z ćwikłą z chrzanem
i świeżo upieczoną pszenną bułką.

Bogusława Żabczak
ZG Rudna

Potrawa była przygotowywana przez moją mamę - Emilię. Zapach tego dania zawsze przypomina mi święta wielkanocne spędzone w domu rodzinnym. Dzielenie się z rodziną jajkiem, które wcześniej było poświęcone w koszyczku z cukrowym barankiem, piętką chleba, wędliną i solą. Koszyczek ze święconką był przyozdobiony pachnącym bukszpanem i przykryty ażurową serwetką. Na stole wielkanocnym znajdowały się różne sałatki, ciasta, jajka pod różną postacią, a także wyżej opisana potrawa. Ten czas spędzony w gronie rodzinnym na zawsze pozostanie w mojej pamięci, jako cudowny obraz mojego dzieciństwa.

WIELKANOCNA WĘDZONKA Z CHRZANEM BABCI MILI

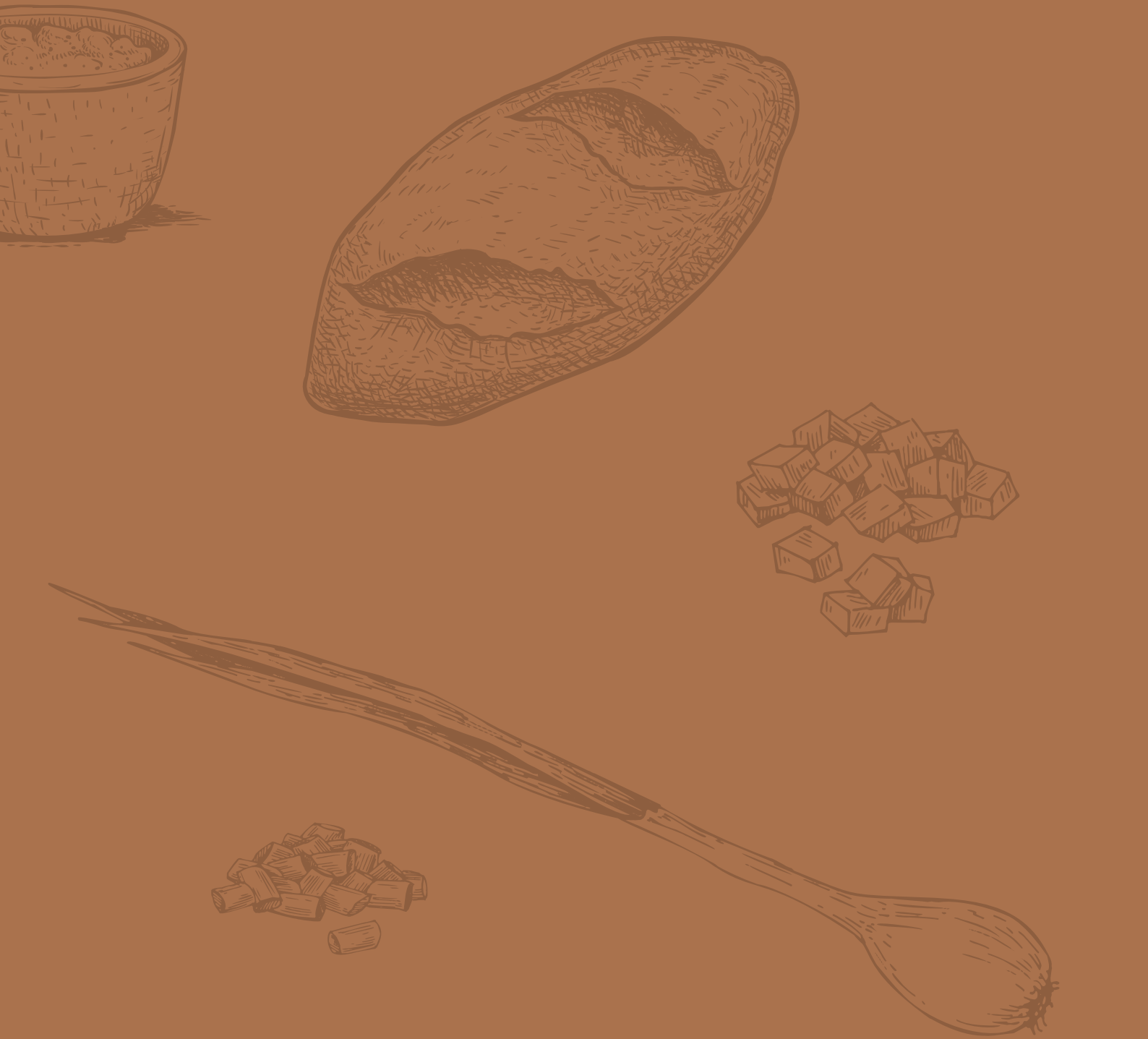
SKŁADNIKI:

- 400 g różnego rodzaju mięsa (np. szynka wędzona, kiełbasy swojskie, kawałki pieczonych mięs, boczek wędzony, pieczony, parzony, również z „koszyczka")
- 4 – 5 jajek ugotowanych na twardo
- 40 g chrzanu (korzeń)
- sól, pieprz (świeżo zmielony)
- olej lub smalec

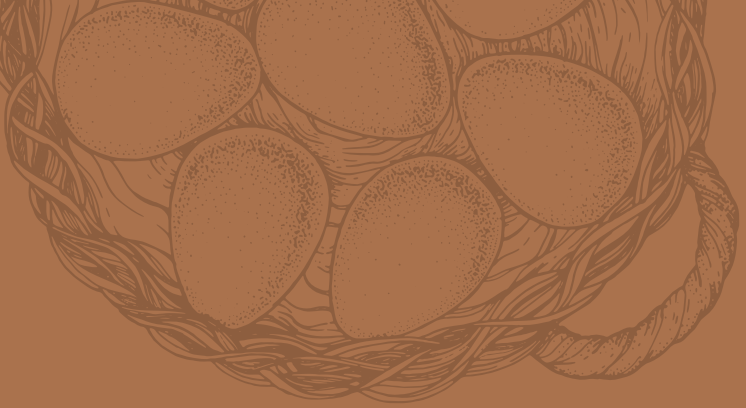
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

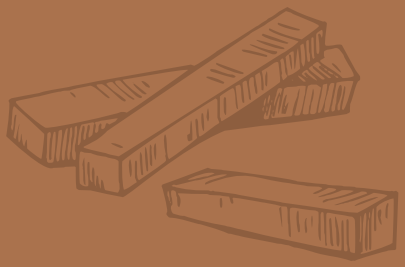
1. Mięsa pokroić w kostkę, wędliny na plasterki, dodać świeżo zmielony pieprz oraz opcjonalnie sól (należy wcześniej sprawdzić czy wędliny nie są słone). Smażyć na dużej patelni około 20 minut. Całość co chwilę dokładnie mieszać.
2. Naczynie żaroodporne natłuścić małą ilością oleju lub smalcu (aby mięsa nie przywarły do niego) i przełożyć podsmażoną mieszankę mięs. Dodać jajka pokrojone na połówki lub ćwiartki.
3. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec około 40-45 minut. W trakcie pieczenia kilka razy przemieszać potrawę, aby wierzch się nie przypalił.
4. Po wyjęciu z piekarnika do mięs dodać świeży korzeń chrzanu starty na tarce o grubych oczkach. Całość dokładnie wymieszać.

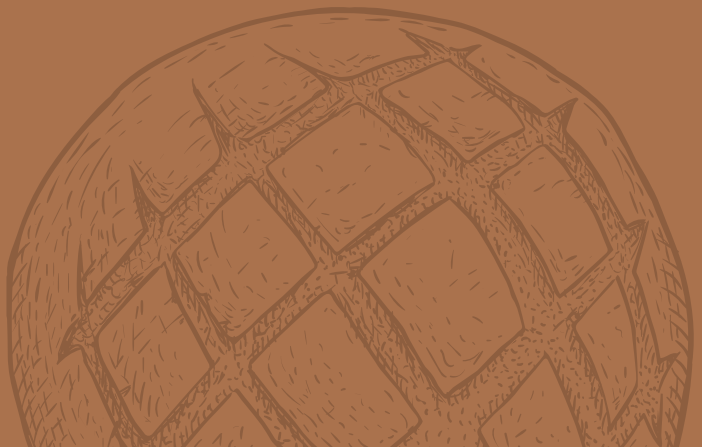
Można podawać na ciepło i na zimno, zarówno z pieczywem, ćwikłą jak również jako dodatek do sałatek.



PRZEKĄSKI







Chleb na zakwasie wg przepisu babuni z Zakopanego 32
Paulina Adamus, Huta Miedzi Głogów

Pasta chrzanowa 35
Adam Pisarski, ZG Rudna

Wielkanocny ser z chrzanem 36
Paulina Gregor, Centrala

Ogórkowe keto rolsy 39
Joanna Konkolska-Kula, ZG Rudna

Wielkanocna jajecznica 40
Łukasz Pierzchało, Centrala

Jajka faszerowane 42
Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny

Wiosenne jajka w majonezie z bobem 45
Aleksandra Paulska, Centrala

Pasztet z kaszą jęczmienną 47
Anna Matuszewska, Huta Miedzi Cedynia

Placuszki z cukinii z łososiem 48
Monika Polewczyk, ZG Lubin

Wielkanocna kuchnia łemkowska, czyli jajko z chrzanem 50
Natalia Dydak, Centrala

Sałatka z tuńczykiem na krakersach 53
Gabriela Jednorał, Centrala

Paulina Adamus
Huta Miedzi Głogów

Chleb na zakwasie w mojej rodzinie od lat był wypiekany na każde święta. Piekła go babunia, prawdziwa góralka z Zakopanego, która po wojnie zamieszkała na naszych terenach. Wszyscy pamiętamy zapach świeżutkiego, jeszcze ciepłego chlebka, podawanego podczas śniadania wielkanocnego. Bez niego nie byłoby świąt! Po śmierci babuni ktoś musiał kontynuować rodzinną tradycję. Padło na mnie! Zobowiązałam się do wypieku chleba według jej receptury, którą odrobinę zmodyfikowałam. Podczas świąt rodzina zachwyca się smakiem i zapachem chleba, wspominając naszą kochaną babunię.

CHLEB NA ZAKWASIE WEDŁUG PRZEPISU BABUNI Z ZAKOPANEGO

SKŁADNIKI:

- 500 g mąki orkiszowej jasnej
- 85 g mąki żytniej chlebowej typu 720
- 85 g mąki żytniej razowej typu 2000
- 1 łyżka soli
- ½ łyżeczki cukru
- 650 g wody ciepłej przegotowanej
- 1 łyżka drewniana zakwasu własnej produkcji (wyciągnięty dzień wcześniej z lodówki)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wszystkie składniki wymieszać drewnianą łyżką (można dodać słonecznik lub inne ziarna).
2. Przełożyć wymieszane ciasto do blaszki. Odstawić na 8 godzin do wyrośnięcia.
3. Wyrośnięty chleb wstawić do zimnego piekarnika, ustawić temperaturę 180°C - 185°C i piec 70 minut.

Ważne: za każdym razem, jak pieczemy chleb, po odebraniu jednej łyżki zakwasu, trzeba go „dokarmić" czyli uzupełnić (taki zakwas dobrze „dokarmiany" może stać latami).

PRZEPIS NA PIERWSZY ZAKWAS

SKŁADNIKI:

- 50 g mąki żytniej razowej typu 2000
- 50 g wody ciepłej przegotowanej
- litrowy słoik
- drewniana łyżka
- maseczka chirurgiczna (do przykrycia słoika)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Zakwas jest przygotowywany codziennie przez 6 dni o tej samej porze.
2. Wymieszać 50 g mąki żytniej razowej typu 2000, 50 g wody ciepłej przegotowanej. Przykryć słoik maseczką chirurgiczną i odłożyć w ciepłe miejsce.
3. Tę samą czynność powtórzyć do 6 dnia, wtedy można upiec pierwszy chleb.

„Dokarmianie" zakwasu

1. Dodać do zakwasu 50 g mąki żytniej razowej typu 2000, 50 g wody ciepłej przegotowanej. Mieszać drewnianą łyżką. Następnie przykryć słoik maseczką chirurgiczną i odłożyć w ciepłe miejsce.
2. Następnego dnia włożyć zakwas do lodówki.

Przed upieczeniem chleba zakwas wyciągamy z lodówki dzień wcześniej.

Adam Pisarski
ZG Rudna

Pastę chrzanową robiła już moja babcia, która po wojnie przyjechała na ziemie odzyskane z terenu Bieszczad, miejscowości Polana. Przejąłem ten przepis od swojej mamy i mam nadzieję, że moje dzieci przekażą go dalej.

PASTA CHRZANOWA

SKŁADNIKI:

- 1 duży korzeń chrzanu (świeżo starty)
- 5 jajek ugotowanych na twardo
- majonez*
- śmietana lub jogurt naturalny*
- sól, pieprz

** ilość według uznania*

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wszystkie składniki połączyć, zblendować na gładką masę. Konsystencja powinna być podobna do sosu czosnkowego.
2. Doprawić solą i pieprzem.

Pasta jako dodatek do wędlin, kiełbas i jaj. Podkreśla ich smak i nadaje świąteczny charakter.

Paulina Gregor
Centrala

Biały ser z jajkiem i chrzanem pierwszy raz jadłam 11 lat temu na święta u mojego męża. Mąż jest wyznania prawosławnego więc święta obchodzimy dwa razy w roku. Aktualnie potrawa trafiła do naszego domu jak i do domu moich rodziców, nie wyobrażamy sobie bez niej świąt wielkanocnych.

WIELKANOCNY SER Z CHRZANEM

SKŁADNIKI:

- 600 g sera twarogowego
- 6 jajek
- 200 g śmietany 18%
- tarty chrzan (świeżo starty do smaku)
- 1 pęczek szczypiorku
- sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Jajka ugotować na twardo (włożyć do zimnej wody, czas gotowania liczyć od zawrzenia wody, gotować 8-10 minut), ostudzić, obrać.
2. Ser twarogowy rozgnieść w misce widelcem. Dodać chrzan, śmietanę doprawić solą. Całość wymieszać.
3. Jajka pokroić na ósemki, dodać do twarogu i delikatnie wymieszać.
4. Przygotowaną potrawę posypać drobno pokrojonym szczypiorkiem.

Joanna Konkolska - Kula
ZG Rudna

Wielkanoc kojarzy mi się z tradycyjną kuchnią. Oczywiście wszystkie znane potrawy pojawiają się na naszym stole podczas śniadania wielkanocnego, jednak tradycja pomaga mi zdobyć się na odwagę otwarcia nowych przestrzeni kulinarnych. Co roku przygotowuję coś nowego, a że w prostocie siła, tym razem proste i łatwe do zrobienia ogórkowe rolsy.

OGÓRKOWE KETO ROLSY

SKŁADNIKI*:

- ogórek zielony
- pieczarki
- ogórek kiszony
- jajka ugotowane na twardo
- ser żółty
- sól, pieprz
- majonez, musztarda francuska

** ilość według uznania*

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Pieczarki, ogórki kiszone, jajka, ser żółty zetrzeć na tarce o grubych oczkach.
2. Pieczarki podsmażyć. Pozostałe składniki doprawić solą i pieprzem, dodać majonez, musztardę francuską. Całość dokładnie wymieszać.
3. Ogórka pokroić na cienkie, długie paski. Farsz zawijać w plastry ogórka.

Łukasz Pierzchało
Centrala

Przepis pochodzi z Kresów, a dokładnie z Miasta Królewskiego Stryj (aktualnie Ukraina) nad rzeką Stryj skąd pochodziła moja prababcia, i w naszej rodzinie jest już ponad 126 lat. Przepis był kultywowany przez moją prababcię, babcię, a teraz jest podtrzymywany przez moją mamę. Na jajecznicę czekam cały rok i mama nigdy nie chce jej zrobić w inny dzień niż na śniadanie w niedzielę wielkanocną. Przedstawiony przepis w czasach, w których żyła moja prababcia był rarytasem. Tego typu dania jadło się tylko od święta, wykorzystywano dosłownie każdy kawałek wędzonych mięs, a wszystko dla zdrowych i radosnych świąt wielkanocnych.

WIELKANOCNA JAJECZNICA

SKŁADNIKI:

- 5 surowych jajek + 2 jajka ugotowane na twardo*
- 100 g boczku wędzonego*
- 100 g kiełbasy swojskiej wędzonej*
- 100 g szynki wędzonej*
- 300 g twarogu półtłustego
- 1 łyżeczka chrzanu tartego
- 1 łyżka smalcu
- sól, pieprz

** z koszyczka wielkanocnego*

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Boczek pokroić w paski i podsmażyć na patelni z dodatkiem smalcu do złotego koloru. Dodać pokrojoną w paski kiełbasę oraz szynkę. Następnie wbić jajka i mieszać nie dopuszczając do ścięcia się jajecznicy.
2. Dodać pokruszony twaróg, tarty chrzan (twaróg nie może za mocno się rozpuścić).
3. Ugotowane jajka pokroić na grube półplasterki, dodać do jajecznicy. Doprawić solą i pieprzem.

Podawać w towarzystwie ćwikły z chrzanem i pieczywa.

Renata Kulas
Zakład Hydrotechniczny

JAJKA FASZEROWANE
z duszonymi warzywami i swojską kiełbasą

SKŁADNIKI:

- 500 g swojskiej kiełbasy
- 10 jajek ugotowanych na twardo
- 2 cebule
- 4 marchewki
- 2 pietruszki
- ½ selera
- liść laurowy
- ziele angielskie
- sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cebulę pokroić w kostkę. Warzywa zetrzeć na tarce. Dodać liść laurowy i ziele angielskie.
2. Całość dusić na maśle, pod koniec dodać pokrojoną kiełbasę. Doprawić solą i pieprzem.
3. Jajka przekroić na pół i wyjąć żółtka. Żółtka zblendować razem z uduszonymi warzywami i kiełbasą.
4. Farszem napełnić połówki jajek.

Dekorować majonezem i szczypiorkiem.

Aleksandra Paulska
Centrala

Bób to niedoceniane, bardzo zdrowe warzywo zawierające dużo błonnika i białka, które ma wiele wartości odżywczych. Warto go jeść przez cały rok, nie tylko w sezonie. Świetnie komponuje się z jajkami.

WIOSENNE JAJKA W MAJONEZIE Z BOBEM

SKŁADNIKI:

- 10 jajek
- 1 ogórek kiszony
- 5 rzodkiewek
- 1 szklanka obranego i ugotowanego bobu
- ½ pęczka natki pietruszki
- 3 łyżki ulubionego majonezu
- szczypta soli
- pieprz ostry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Włożyć jajka do garnka z zimną wodą. Gotować przez około 10 minut (od czasu zagotowania się wody).
2. W tym czasie wrzucić do gotowania bób. Umyć ogórki, rzodkiewki i pietruszkę. Pokroić w bardzo drobną kostkę ogórki, rzodkiewki. Pietruszkę drobno posiekać. Dodać bób w całości.
3. Obrać jajka ze skorupek i przekroić je na połówki. Żółtka jajek pokroić w kostkę i dodać do reszty składników.
4. Dodać majonez. Doprawić solą i pieprzem.
5. Farszem napełnić połówki jajek.

Anna Matuszewska
Huta Miedzi Cedynia

Na moim rodzinnym stole wielkanocnym, oprócz tradycyjnych potraw, jak jajka w różnych odsłonach czy biały barszcz, od kilku lat gości pasztet z kaszą jęczmienną. Któregoś roku nieśmiało rozszerzyłam świąteczne menu. Przepis okazał się strzałem w dziesiątkę i od tamtej pory co roku wszyscy zajadają się tym nietypowym, ale bardzo smacznym pasztetem. Najlepiej smakuje z odrobiną chrzanu lub swojskiej ćwikły.

PASZTET Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ

SKŁADNIKI:

- 200 g kaszy jęczmiennej
- 1 cebula
- 1 marchewka
- 200 g selera
- oliwa z oliwek
- 200 g wątróbki drobiowej
- 200 g mięsa mielonego wieprzowego
- 100 g miękkiego masła
- 1 łyżeczka majeranku
- 1 łyżeczka gałki muszkatołowej
- 2 jajka
- sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Kaszę ugotować zgodnie z przepisem na opakowaniu.
2. Cebulę pokroić w kostkę. Marchewkę i seler zetrzeć na tarce. Całość zeszklić na oliwie, dodać wątróbkę i podsmażyć przez około 10 minut. Następnie zmielić w maszynce do mięsa.
3. Dodać ugotowaną kaszę oraz resztę składników i dokładnie wymieszać.
4. Przełożyć do natłuszczonej podłużnej formy do pieczenia.
5. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec około 40-50 minut.

Monika Polewczyk
ZG Lubin

PLACUSZKI Z CUKINII Z ŁOSOSIEM

SKŁADNIKI:

- 2 duże cukinie
- 1 duży ziemniak
- 1 średnia cebula biała
- 2 ząbki czosnki
- koperek lub natka pietruszki
- jajko
- sól, pieprz
- olej
- serek kanapkowy chrzanowy
- łosoś wędzony w plastrach
- dodatki według uznania i gustu (pomidorki, oliwki, kapary itp.)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Cukinie i ziemniaka zetrzeć na tarce o grubych oczkach. W razie potrzeby odcisnąć sok.
2. Dodać drobno pokrojoną cebulę i czosnek oraz resztę składników. Wszystko razem wymieszać, dodać mąkę pszenną (do zagęszczenia).
3. Placuszki smażyć na oleju rzepakowym. Odsączyć z tłuszczu na ręczniku papierowym.
4. Po ostudzeniu posmarować serkiem chrzanowym. Następnie ułożyć plastry łososia i ozdobić ulubionymi dodatkami.

Natalia Dydak
Centrala

W Polsce Łemkowie zamieszkiwali (i nadal w znacznej części zamieszkują) obszary Beskidu Niskiego, wschód Beskidu Sądeckiego i krańce zachodnich Bieszczad. Kuchnia łemkowska charakteryzuje się prostotą i małą liczbą składników. Łemkowie żyli skromnie, więc nie mogli pozwolić sobie na wykwintne potrawy. Najczęściej jadano dania sycące, które mogły pozwolić organizmowi na wielogodzinną pracę w polu.

WIELKANOCNA KUCHNIA ŁEMKOWSKA, CZYLI JAJKO Z CHRZANEM

SKŁADNIKI:

- 10 jajek
- 1 kostka masła
- 200-300 g korzenia chrzanu
- pieprz, sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Masło wyjąć z lodówki, aby zmiękło. Jajka ugotować na twardo i schłodzić.
2. Korzeń chrzanu zetrzeć na tarce na najmniejszych oczkach (ważne, aby chrzan był świeży, nie gotowy ze słoiczka).
3. Miękkie masło utrzeć na gładką masę. Jajka zetrzeć na tarce, ugnieść widelcem lub pokroić na drobną kostkę.
4. Rozdrobnione jajka dodać do masła i wymieszać.
5. Dodać chrzan wedle uznania (według stopnia ostrości). Doprawić solą i pieprzem.

Gabriela Jednorał
Centrala

SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM NA KRAKERSACH

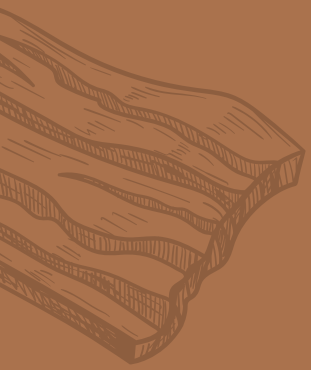
SKŁADNIKI:

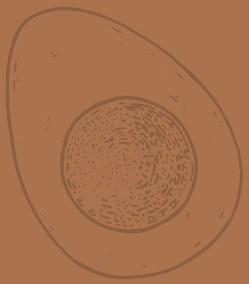
- 1-2 paczki krakersów
- 1 pęczek szczypiorku
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 4 średnie ogórki korniszony
- 1 puszka tuńczyka
- 150 g żółtego sera
- majonez
- sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Żółty ser zetrzeć na tarce o grubych oczkach, jajka i ogórki pokroić w drobną kostkę, dodać 3-4 łyżki majonezu (aby powstała w miarę zwarta masa).
2. W płaskim naczyniu ułożyć warstwę krakersów. Przygotowaną wcześniej masę rozprowadzić na krakersach.
3. Tuńczyka odsączyć, dodać 2-3 łyżki majonezu i dokładnie wymieszać. Następnie ułożyć kolejną warstwę krakersów i rozprowadzić na niej masę z tuńczyka.
4. Powyższe czynności powtarzać w kolejnych warstwach.
5. Ostatnią warstwę masy dekorować startymi na tarce żółtkami i pokrojonym szczypiorkiem.
6. Odstawić do lodówki, najlepiej na noc.

ZUPY





Tradycyjny barszcz wielkanocny na serwatce 58
Paweł Ragan, Huta Miedzi Głogów

Różowy barszcz wielkanocny 60
Anna Mikoda, Huta Miedzi Cedynia

Barszcz biały na kwaśnym mleku 62
Sławomir Ferenc, ZG Rudna

Barszcz biały 65
Łukasz Szachniewicz, ZG Rudna

Żurek wielododatkowy 67
Jan Smolarczyk, Huta Miedzi Legnica

Żurek wielkanocny „na bogato” 68
Agnieszka Maćkowiak, ZG Rudna

Żurek wg receptury babci 70
Karolina Borkowska, Huta Miedzi Cedynia

Paweł Ragan
Huta Miedzi Głogów

Przepis na tradycyjny barszcz wielkanocny na serwatce przekazywany jest w naszej rodzinie z pokolenia na pokolenie. Przyjechał on wraz z babcią z Małopolski. Nie wyobrażamy sobie bez niego świąt. Kiedyś taka zupa była szczególnie popularna na wsiach, zwłaszcza w regionach w których trudniono się przygotowywaniem tradycyjnego domowego twarogu. W trakcie produkcji sera często zostawała serwatka, aby jej nie wyrzucać gotowano barszcz z jej dodatkiem. Serwatka z powodzeniem zastępuje zakwas, a na dodatek barszcz przygotowany na bazie tego półproduktu można serwować z jajkami, kiełbasą czy ziemniakami. W wersji na Wielkanoc barszcz podaje się z chrzanem.

TRADYCYJNY BARSZCZ WIELKANOCNY NA SERWATCE

SKŁADNIKI:

- 4 litry mleka 3,2% niepasteryzowanego (do otrzymania serwatki)
- jogurt lub kwaśna śmietana
- sok z cytryny
- szynka pieczona*
- swojska kiełbasa*
- tarty chrzan*
- sól, pieprz

** ilość według uznania*

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Mleko wlać do garnka. Można dodać jogurtu lub kwaśnej śmietany. Odstawić na 2 dni w ciepłe miejsce żeby je ukisić.
2. Gdy mleko zgęstnieje i da się „kroić nożem" wstawić na kuchenkę. Na lekkim ogniu podgrzewać około 2-3 godziny aż się oddzieli ser od serwatki.
3. Odlać serwatkę (powstały ser można wykorzystać do innych potraw).
4. Do serwatki dodać odrobinę cytryny. Podgrzewając dodać szynkę pieczoną, swojską kiełbasę, tarty chrzan. Doprawić solą i pieprzem.

Podawać z ugotowanym jajkiem.

Anna Mikoda
Huta Miedzi Cedynia

To danie wiele lat temu przyniosła do domu moja teściowa Krysia. Poznała przepis podczas wspólnego gotowania w kole gospodyń w niewielkiej miejscowości na Mazowszu, gdzie wspólnie wyszukiwały starych przepisów, chowanych skrzętnie w kuchennych szufladach. Danie bardzo przypadło nam do gustu i dla urozmaicenia, gdy spotykamy się podczas świąt wielkanocnych w większym gronie, oprócz białego barszczu, podajemy jeszcze barszcz różowy z dodatkiem wędzonej szynki i wielkanocnego jajka.

RÓŻOWY BARSZCZ WIELKANOCNY

SKŁADNIKI:

- 1-1,5 kg buraków (trzeba zwrócić uwagę, by nie były wysuszone)
- 4-6 ząbków czosnku
- 4 liście laurowe
- 6-8 ziaren ziela angielskiego
- duża łyżka pieprzu ziarnistego
- sól
- ½ cytryny
- 2-3 łyżki świeżo utartego chrzanu (opcjonalnie)
- 400 ml gęstej kwaśnej śmietany 30 %
- 150-200 g wędzonej, aromatycznej szynki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przygotować dwa wywary - z buraków i wywar bazowy. Łączy się je ze sobą na koniec w równych porcjach (należy dostosować ilość wody).

Wywar z buraków:

1. Buraki pokroić w bardzo cienkie plastry.
2. Posolić i skropić sokiem z cytryny.
3. Włożyć do garnka i zalać przegotowaną wodą (tak aby przykrywała buraki z 1 cm zapasem).
4. Dorzucić przekrojone na pół ząbki czosnku, 2 liście laurowe, 3-4 ziela angielskie i pół łyżki pieprzu ziarnistego.
5. Odstawić na minimum 12 godzin.
6. Gotować ok. 1-1,5 godz., odstawić do wystudzenia i odcedzić.
7. Odlać do miseczki trochę chłodnego wywaru (będzie potrzebny później).

Wywar bazowy:

1. Do garna włożyć kości ze schabu (ewentualnie dorzucić kawałek żeberka) oraz cebulę i włoszczyznę

- 3-4 surowe żółtka
- kilka jajek ugotowanych na twardo (kroić na 6 cząstek)

Włoszczyzna

- 2 marchewki
- korzeń pietruszki
- ½ średniego selera
- 15-20 cm pora
- średnia cebula

2. Dodać przyprawy: 2 liście laurowe, 3-4 ziarna ziela angielskiego i połowę łyżki pieprzu ziarnistego oraz sól (ok. 2 łyżeczki).
3. Zalać wodą w ilości mniej więcej odpowiadającej ilości wywaru z buraków.
4. Gotować, aż warzywa będą miękkie, a wywar nabierze smaku.

W odlanym wcześniej do miseczki chłodnym wywarze z buraków dokładnie rozprowadzić ukwaszoną śmietanę 30 %.

1. Połączyć oba wywary i zagotować. Dodać chrzan (opcjonalnie) i gotować około 5 minut. Doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem.
2. Do gotującej się zupy powoli wlewać 300 ml śmietany rozprowadzonej wcześniej w wywarze z buraków, intensywnie mieszając.
3. 4 żółtka wymieszane trzepaczką połączyć ze 100 ml śmietany i powoli, intensywnie mieszając połączyć z gorącym barszczem (nie zagotowywać!).
4. Wlewać gorący barszcz do talerzy/misek, na środek dorzucić pokrojoną w wąziutkie paseczki wędzoną szynkę i 3-4 cząstki ugotowanych na twardo jajek. Można dodać natkę pietruszki.

Sławomir Ferenc
ZG Rudna

W moim rodzinnym domu na Sądecczyźnie często w okresie zimowym, na śniadanie lub kolację, królował żur na zakwasie zbożowym. Równie często, ze względu na łatwość dostępu do krowiego mleka, gościł barszcz biały na kwaśnym mleku. Zazwyczaj miał charakter postny na bulionie warzywnym bez wędzonki, ale zawsze z jajkiem i okrasą ze słoniny i cebuli. Przygotowywany przez mamę na obiad w niedzielę wielkanocną był wyjątkowy, bo zrobiony z pozostałych po śniadaniu wielkanocnym święconych wędlin, jajek i chrzanu. Teraz gotując barszcz zastępuję kwaśne mleko ogólnodostępną maślanką lub kefirem.

BARSZCZ BIAŁY NA KWAŚNYM MLEKU

SKŁADNIKI:

- 1 litr wody
- 1 litr kwaśnego mleka (lub maślanka, kefir)
- 1 marchewka
- 1 korzeń pietruszki
- 200 g żeberek wędzonych
- 100 g boczku surowego wędzonego
- ¼ korzenia selera
- 4 łyżki śmietany
- 2 łyżki mąki
- 1 średnia cebula
- 1 łyżeczka tartego chrzanu
- 3 ziarna ziela angielskiego, 1 liść laurowy
- sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do wody dodać warzywa, liście laurowe, ziele angielskie i wędzone żeberka. Gotować wywar około 20 minut. Po tym czasie wyjąć warzywa, żeberka z wywaru i odłożyć na bok.
2. Do wywaru dodać kwaśne mleko i gotować około 10 minut (czasem mieszając).
3. W małej ilości zimnej wody rozprowadzić mąkę oraz śmietanę, dodać do barszczu i gotować jeszcze około 5 minut.
4. Oddzielone od kości mięso żeberek i warzywa pokroić w kostkę, dodać do barszczu. Doprawić solą, pieprzem i tartym chrzanem.

Okrasa:

1. Boczek pokroić w małą kostkę, podsmażyć do chrupkości na rozgrzanej patelni.
2. Następnie dodać pokrojoną w piórka cebulę. Smażyć do zrumienienia cebuli.

Podawać z białą kiełbasą, jajkiem ugotowanym na twardo oraz pieczywem.

Łukasz Szachniewicz
ZG Rudna

BARSZCZ BIAŁY

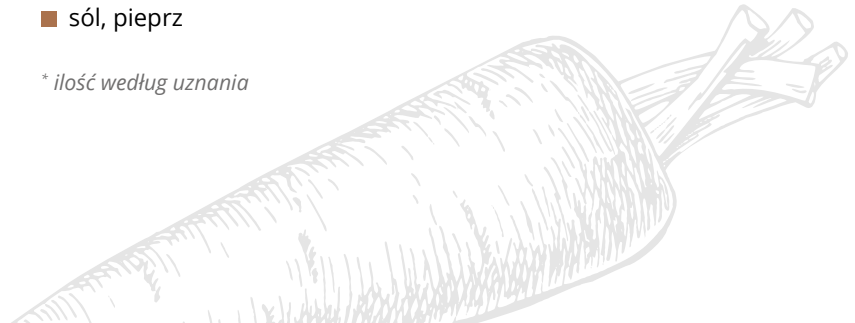
SKŁADNIKI*:

- boczek z kością
- biała kiełbasa
- marchew
- korzeń pietruszki
- korzeń selera
- ziemianki
- cebula
- czosnek
- liść laurowy
- ziele angielskie
- zakwas
- żółtka jajek ugotowanych na twardo
- śmietana
- tarty chrzan
- majeranek
- sól, pieprz

** ilość według uznania*

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do wody dodać boczek z kością, marchew, korzeń pietruszki, korzeń selera, ziemniaki pokrojone w grubszą kostkę. Dodać rozgnieciony czosnek, liść laurowy i ziele angielskie. Gotować wywar.
2. W tym czasie białą kiełbasę z cebulą, czosnkiem i majerankiem piec w piekarniku.
3. Z ugotowanego wywaru wyjąć boczek, oddzielić od kości mięso i podsmażać z cebulą i czosnkiem.
4. Do wywaru dodać przypieczoną cebulę, wlać zakwas. Żółtka rozgnieść i wymieszać ze śmietaną, tartym chrzanem. Następnie połączyć z wywarem i dodać do całości. Gotować na wolnym ogniu.
5. Do barszczu dodać podsmażony boczek, pokrojoną upieczoną białą kiełbasę (odsączoną z tłuszczu) i jajko ugotowane na twardo.
6. Doprawić solą, pieprzem, majerankiem i tartym chrzanem.



Jan Smolarczyk
Huta Miedzi Legnica

Można uznać, że mój coroczny żurek zrobiony na cielęcinie i własnym zakwasie, który niesie ze sobą wszelkie wspomnienia i emocje związane ze świętami wielkanocnymi, jest niczym szczególnym. Jednak przedstawiam mój żurek „wielododatkowy". To właśnie w mnogości dodatków, ich jakości i konsystencji samej zupy, kryje się jego niecodzienna wyjątkowość.

ŻUREK WIELODODATKOWY

SKŁADNIKI*:

- kiełbasa biała + kiełbasa ze święconki, boczek
- jajko (ze święconki)
- chleb (ze święconki)
- marchewka
- cebula
- pieczony ziemniak
- grzyby z wywaru
- natka pietruszki
- ser parmezan
- śmietana
- chrzan
- majeranek
- czosnek, pieprz

* ilość według uznania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do gotowego już żurku dodać majeranek, pieczone ziemniaki i grzyby z wywaru.
2. Cebulę oraz boczek pokroić w kostkę, podsmażyć. Marchewkę pokroić w kostce i ugotować. Całość dodać do żurku.
3. Następnie dodać kiełbasy, chleb, jajko, chrzan, śmietanę, ser parmezan.
4. Na koniec dodać nać pietruszki i czosnek (przeciśnięty przez praskę). Doprawić świeżo zmielonym pieprzem.

Agnieszka Maćkowiak
ZG Rudna

ŻUREK WIELKANOCNY „NA BOGATO”

SKŁADNIKI:

- 1,5 litra wywaru
- 4 liście laurowe
- 10 ziaren ziela angielskiego
- 4 łyżki płaskie majeranku
- 400 g kiełbasy białej surowej (lub parzonej)
- 150 g boczku wędzonego
- 200 g ciemnej kiełbasy swojskiej
- 5-6 ziemniaków
- 3-4 marchewki
- 4 ząbki czosnku
- olej rzepakowy
- sól, pieprz
- pół łyżeczki kwasku cytrynowego
- 6 jajek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Białą kiełbasę delikatnie gotować w wywarze z kawałkiem skórki z boczku (doda wędzonego aromatu) około 20 minut. Po ugotowaniu odłożyć do wystudzenia.
2. Boczek pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na oleju do zrumienienia. Przełożyć do małej miski. Następnie podsmażyć ciemną kiełbasę.
3. Do gotującego się wywaru dodać białą kiełbasę pokrojoną w plastry, podsmażony boczek i ciemną kiełbasę, pokrojone w kostkę ziemniaki, marchewkę. Gotować około 20 minut.
4. Po tym czasie dodać pokrojone ząbki czosnku, kwasek cytrynowy i majeranek. Gotować jeszcze 10 minut.
5. Na koniec wbić surowe jajka (jedno po drugim). Lekko mieszać, aż jajka się zetną. Doprawić solą i pieprzem.

Karolina Borkowska
Huta Miedzi Cedynia

Wielkanoc kojarzy mi się ze spotkaniem rodziny w domu mojej nieżyjącej już babci oraz żurkiem. Śmiechy, wygłupy a także zmęczenie kobiet, które szykowały wielkanocne przysmaki. Nigdy nie mogło zabraknąć żurku według rodzinnej receptury, którą babcia otrzymała od swojej babci. Najważniejszy był dobrze doprawiony zakwas robiony 5-6 dni przed świętami. Jeden z wujków co roku przygotowuje chrzan, aby dodać go do potrawy. Woli go zrobić dla wszystkich niż zdradzić swój przepis. Dziś kontynuujemy tradycję i każda z wnuczek gotuje żurek z przepisu babci.

ŻUREK WG RECEPTURY BABCI

SKŁADNIKI:

Zakwas

- 1 szklanka mąki żytniej razowej
- 3 szklanki letniej, przegotowanej wody
- 3 ząbki czosnku
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 3 liście laurowe
- 10 ziarenek pieprzu czarnego

Żurek

- 3 i ½ litra wody
- 300 g boczku wędzonego (lub 500 g wędzonych kości wieprzowych, żeberek)
- 1 cebula

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Zakwas

1. Mąkę wsypać do litrowego słoika. Wlewać stopniowo wodę i mieszać szybko drewnianą łyżką, aby nie zrobiły się grudki.
2. Czosnek obrać i lekko zmiażdżyć nożem. Wrzucić do słoika. Dodać ziele angielskie, liście laurowe i ziarenka pieprzu. Zamieszać.
3. Słoik przykryć gazą, lnianą ściereczką lub pieluchą tetrową. Odstawić w ciepłe miejsce na około 5 dni np. na górną szafkę w kuchni. Codziennie przez te 5 dni należy raz dziennie zakwas zamieszać drewnianą łyżką.
4. Gotowy zakwas można wykorzystać od razu do ugotowania żurku lub zakręcić słoik i wstawić do lodówki. Można go przechowywać do około 2 tygodni.

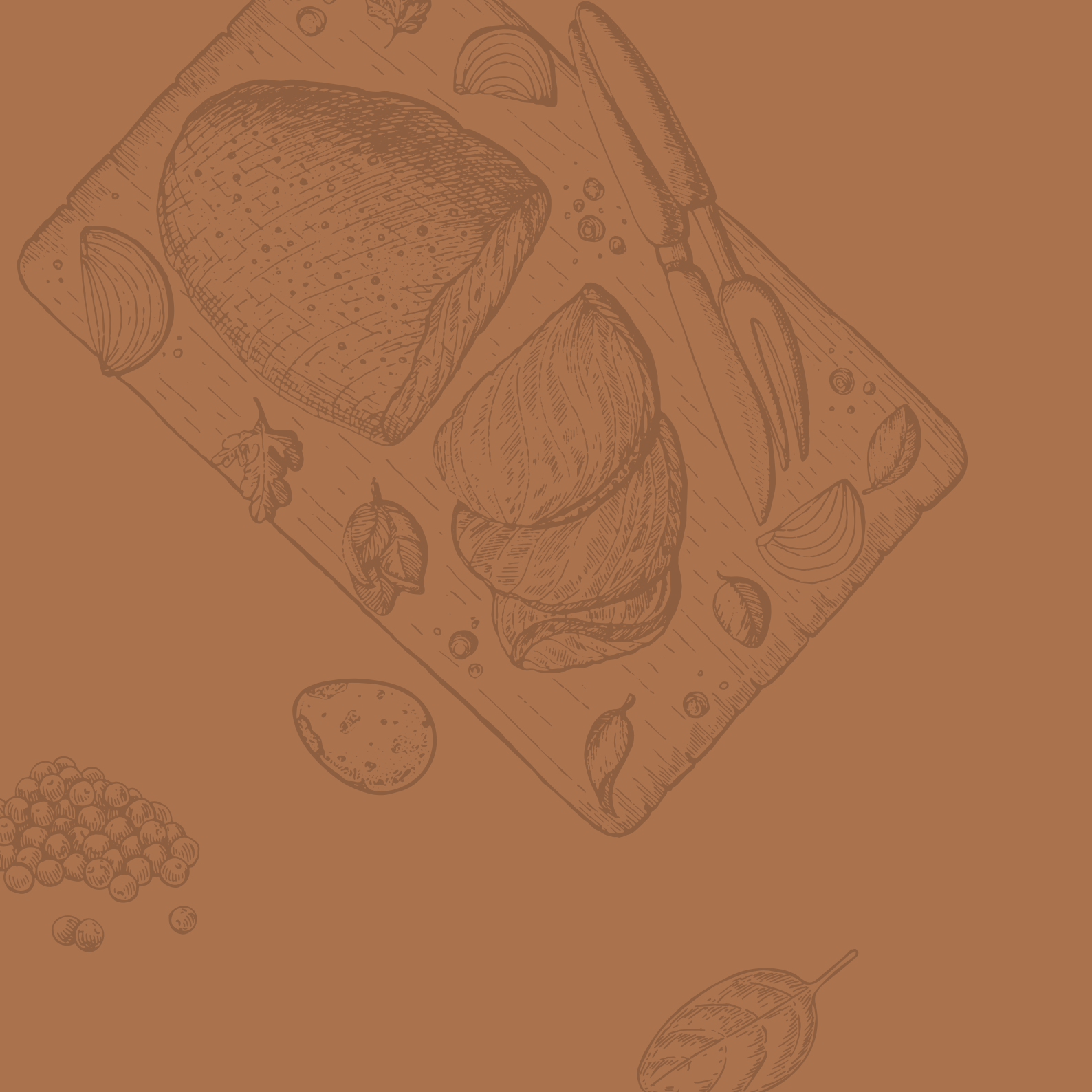
Żurek

1. Do dużego garnka wlać wodę, dodać pokrojony na kawałki boczek (lub opłukane kości, żeberka), zagotować.
2. W międzyczasie obrać marchewkę, pietruszkę i seler. Włożyć do zagotowanego wywaru, dodać umytą cebulę i pora.

- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- ¼ selera
- kawałek pora
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 2 liście laurowe
- 4 ziela angielskie
- 2 łyżki suszonego majeranku
- 500 g białej kiełbasy
- 300 g kiełbasy wiejskiej
- ½ lub 1 litr zakwasu
- 250 g śmietany
- tarty chrzan

3. Doprawić solą, dodać liście laurowe i ziele angielskie. Przykryć i gotować przez około 60 minut.
4. Następnie dodać ponakłuwaną w kilku miejscach białą kiełbasę i gotować na małym ogniu przez około 20 minut pod przykryciem.
5. Dodać kiełbasę wiejską i gotować przez kolejne 10 minut.
6. Dodać majeranek oraz zakwas. Gotować na małym ogniu przez około 10 minut.
7. Odstawić z ognia i po przestudzeniu dodać śmietanę (rozprowadzoną w kilku łyżkach zupy). Doprawić świeżo tartym chrzanem.

DANIA GŁÓWNE



Pieczeń „Zając" zawsze na naszym stole wielkanocnym 76
Piotr Linkowski, Zakłady Wzbogacania Rud

Nie tak tradycyjny bigos 78
Wiesław Kachnowicz, Huta Miedzi Głogów.
Przepis córki - Oli Kachnowicz

Schab faszerowany w galarecie 81
Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny

Czarny bigos z b(e)zikiem 82
Aleksandra Paulska, Centrala

Makaron wielkanocny 85
Paulina Pojasek-Gałka, Huta Miedzi Głogów

Wiosenna rolada drobiowa 87
Aneta Trojanowska, Centrala

Piotr Linkowski
Zakłady Wzbogacania Rud

PIECZEŃ „ZAJĄC” ZAWSZE NA NASZYM STOLE WIELKANOCNYM

SKŁADNIKI:

- 1 kg mięsa mielonego wieprzowo-wołowego
- 2 surowe jajka + 4 jajka ugotowane na twardo
- 4 ząbki czosnku
- 1 cebula
- 4 plastry szynki szwarcwaldzkiej
- 1 bułka zwykła (najlepiej czerstwa)
- 1 szklanka mleka
- słonina
- sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Bułkę namoczyć w mleku. Cebulę pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na roztopionej słoninie do zrumienienia. Czosnek przecisnąć przez praskę.
2. Następnie do mięsa dodać surowe jajka, odciśniętą bułkę, cebulę i czosnek. Doprawić solą i pieprzem. Całość dokładnie wymieszać.
3. Formę keksową wyłożyć do połowy mięsem. Na środku ułożyć ugotowane jajka owinięte szynką szwarcwaldzką.
4. Przykryć resztą mięsa i na wierzchu ułożyć kilka plasterków słoniny.
5. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 190°C i piec około 60 minut.

Wiesław Kachnowicz
Huta Miedzi Głogów
(Przepis córki Oli Kachnowicz)

Jestem Ola, mam 16 lat i od 3 lat nie jem mięsa. Na początku mojej bezmięsnej przygody myślałam, że będzie trudno, jednak dostałam wiele wsparcia od rodziców. Tak właśnie zaczęły powstawać nasze nowe kulinarne tradycje. Jedną z potraw bez której nie wyobrażamy sobie świąt wielkanocnych jest bigos. Tradycyjnie jednak zawiera mięso, więc postanowiliśmy wymyślić swój wyjątkowy przepis, którym moglibyśmy się cieszyć całą rodziną.

NIE TAK TRADYCYJNY BIGOS

SKŁADNIKI:

- 300 g kapusty białej
- 1 kg kapusty kiszonej
- 2 duże cebule
- 2 marchewki
- 1 korzeń pietruszki
- ¼ selera
- 150 g śliwek suszonych wędzonych
- 1 opakowanie wegańskiej kiełbaski śląskiej
- 1 słoik kimchi (300 g)
- 2 ząbki czosnku
- 50 g grzybów suszonych (nasze polskie i shitake)
- 2 łyżki koncentratu pomidorowego
- sól, pieprz, liście laurowe, ziele angielskie, majeranek
- olej
- wino czerwone

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Białą kapustę drobno pokroić i zblanszować, po czym odlać wodę.
2. Kapustę kiszoną włożyć do garnka i poddusić na oleju. Dodać białą kapustę, posiekane kimchi. Wszystko gotować przez 60 minut.
3. Cebulę drobno pokroić i podsmażyć. Resztę warzyw pokroić w kostkę, dodać do cebuli, chwilę smażyć. Następnie wszystko połączyć.
4. Wegańską kiełbaskę podsmażyć, dodać do garnka razem z opłukanymi, sparzonymi grzybami.
5. Dodać śliwki, przyprawy i podgotować. Następnie wlać czerwone wino i koncentrat pomidorowy.

Fot. Iwka098

Renata Kulas
Zakład Hydrotechniczny

SCHAB FASZEROWANY W GALARECIE

SKŁADNIKI:

- 1 kg schabu bez kości
- czosnek
- kostka warzywna
- sól, pieprz
- 290 g chrzanu w occie
- ½ kostki masła
- 3 jajka ugotowane na twardo
- 1 pęczek drobnego szczypiorku
- 3 czubate łyżeczki żelatyny
- 3 szklanki wody
- ½ łyżeczki cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Schab umyć, wytrzeć ręcznikiem papierowym. Następnie natrzeć przyprawami. Włożyć mięso do foli aluminiowej lub rękawa do pieczenia. Wstawić do piekarnika i piec w 200°C około 60 minut.
2. Chrzan wyłożyć na sitko, żeby dobrze odciekł. Jajka i masło zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Dodać chrzan. Doprawić solą i pieprzem, dodać cukier. Całość dokładnie wymieszać.
3. Upieczony i wystudzony schab pokroić w cienkie plastry, żeby powstała kieszonka. Każdy podwójny kawałek posmarować nadzieniem w środku i cienko po wierzchu. Obtaczać w szczypiorku i układać na półmisku.
4. Żelatynę namoczyć w 100 ml zimnej przegotowanej wody, poczekać aż spęcznieje. Zagotować 3 szklanki wody z kostką warzywną. W przygotowanym wywarze rozpuścić żelatynę. Doprawić pieprzem, cukrem. Dodać sok z cytryny. Przecedzić przez sitko i wystudzić.
5. Gdy galareta zacznie gęstnieć, polewać łyżką schab na półmisku.

Aleksandra Paulska
Centrala

Bigos można przygotować na setki sposobów. Co dom, to inny, pyszny rodzinny przepis. Ten przepis do najprostszych nie należy, bo jego przygotowanie wymaga nie tylko włożenia czasu i serca, ale też uruchomienia pokładów cierpliwości. Minimalny czas przesmażania to 5, a najlepiej 7 dni. Przygotowanie wymaga zwykłego garnka z grubym dnem i pokrywką (odradzany jest robot kuchenny, bo czarny bigos z bzikiem w nim tak smaczny nigdy nie wychodzi).

Sekretny składnik czarnego bigosu z bzikiem to nalewka z kwiatów czarnego bzu. Koniecznie wytrawna i minimum roczna (im starsza, tym lepsza z piwniczki własnej lub rodziny, co podniesie łączącą pokolenia wartość potrawy). Potrzebne będą też suszone śliwki-węgierki wędzone w dymie dla zapachu, aromatu i czarnego koloru. Mięso (karkówka i żeberka) mogą być wymienione na inne ulubione mięsa – np. wołowinę lub dziczyznę. Boczek i kiełbasa – pozostają bez zmian jako „mięsna baza" do czarnego bigosu. Ważne, by pamiętać o zachowaniu proporcji 1:1 mięsa do kapusty.

CZARNY BIGOS Z B(E)ZIKIEM

SKŁADNIKI:

- 1 kg kapusty kiszonej
- 1 kg mięsa (w proporcjach:
  300 g boczku,
  200 g karkówki,
  200 g żeberek bez kości,
  300 g kiełbasy)
- 1 duża marchewka
- 1 cebula
- 1 jabłko
- 1 duży ząbek czosnku
  (lub 2 małe)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Suszone grzyby namoczyć w gorącej, przegotowanej wodzie w misce. Potrzebują około 4 godzin, by można je było dodać do reszty składników.
2. Kiszoną kapustę włożyć do garnka bez płukania (nawet jeśli wydaje się zbyt kwaśna. Kwaśny smak i czarny kolor to akurat atut tego dania). Kapustę gotować na małym ogniu. Jeśli ma za mało wody – dolać jej tyle, by kapusta nie przypalała się od spodu.
3. W tym czasie pokroić mięso – surowe, boczek, kiełbasę. Każdy rodzaj mięs smażyć na ulubionym tłuszczu. Osobno przyprawić każde z nich innymi przyprawami: do karkówki dodać sól i pieprz, do żeberek bez kości sól i paprykę, do kiełbasy pieprz, do boczku – szczyptę curry.
4. Każde z usmażonych mięs dodawać bezpośrednio do gotującej się kapusty.

- ½ szklanki wytrawnej nalewki z kwiatów czarnego bzu
- 150 g suszonych grzybów (najlepiej kapeluszy bez nóżek)
- 1 duże opakowanie śliwek-węgierek suszonych w dymie
- 2 łyżki miodu
- 1 łyżka majeranku
- 5 liści laurowych
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 3 łyżeczki czarnego zmielonego pieprzu
- 4 przesmażone i obrane ze skórki pomidory (lub 3 łyżeczki przecieru pomidorowego)
- szczypta sproszkowanej wędzonej papryki (można zastąpić słodką)
- 1 łyżeczka curry
- tłuszcz do smażenia

5. Następnie obrać marchewkę, cebulę, jabłko i usunąć skórkę z pomidorów. Obraną marchewkę zetrzeć na tarce o grubych oczkach, jabłko i cebulę pokroić w małą kostkę.
6. Marchew dodać surową do kapusty. Cebulę zeszklić na patelni i wrzucić do garnka. Jabłko przesmażyć 1 minutę i dodać do gotującej się potrawy.
7. Czosnek obrać, pokroić w cienkie paseczki i przesmażyć z obranymi i pokrojonymi pomidorami (w przypadku koncentratu – przesmażyć go z czosnkiem, a następnie dodać do garnka). Dodać pokrojone w plasterki wędzone śliwki i pokrojone grzyby.
8. Na koniec dodać miód, majeranek, ziele angielskie, liście laurowe, curry, paprykę. Uzupełnić smak nalewką z czarnego bzu.
9. Całość gotować 5-7 dni przez około 2-3 godziny dziennie często mieszając, aż do miękkości i czarnego koloru.

Paulina Pojasek-Gałka
Huta Miedzi Głogów

Odkąd sięgam pamięcią, „Makaron wielkanocny" gości na naszym stole co roku w święta wielkanocne. Przepis w naszej rodzinie przechodzi z pokolenia na pokolenie. Znam go od mojej babci, która pochodzi ze wschodu, dokładniej z okolic Tarnopola. Jest to bardzo proste i niedrogie w przygotowaniu danie.

MAKARON WIELKANOCNY

SKŁADNIKI:

- 500 g makaronu grubszego (np. „gniazda")
- 8 jajek + jajka ugotowane na twardo*
- szynka, kiełbasa*
- sól, pieprz
- aluminiowa forma do pieczenia

* *ilość według uznania*

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Aluminiową formę posmarować masłem, obsypać bułką tartą. Makaron ugotować i przełożyć do przygotowanej formy.
2. Jajka rozmieszać w osobnym naczyniu i zalać nimi makaron w formie (jajka muszą oblepić makaron). Doprawić solą i pieprzem.
3. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 175°C i piec około 60 minut. Upieczony „blok makaronowy" pokroić w kostkę.
4. Następnie ugotowane jajka, szynkę, kiełbasę pokroić w kostkę i razem z makaronem podsmażyć na małej ilości oleju.

Podawać z ćwikłą z chrzanem.

Aneta Trojanowska
Centrala

Potrawa ta kryje w sobie tradycje pysznego i zdrowego jedzenia. Składniki wybierane do jej przygotowania zawsze były bardzo zdrowe. Kiedy najmłodszych domowników trudno było nakłonić do jedzenia warzyw, babcia wpadła na pomysł „udoskonalenia" tak lubianej przez wszystkich rodzinnej rolady. Pewnego roku, na świątecznym stole pojawiła się rolada, która smakowała jeszcze lepiej niż dotychczas. Jej skład został wzbogacony o szpinak! Wszyscy byliśmy zaskoczeni, ale odtąd rolada z jajkami i ze szpinakiem zawsze gości na naszym rodzinnym świątecznym stole.

WIOSENNA ROLADA DROBIOWA

SKŁADNIKI:

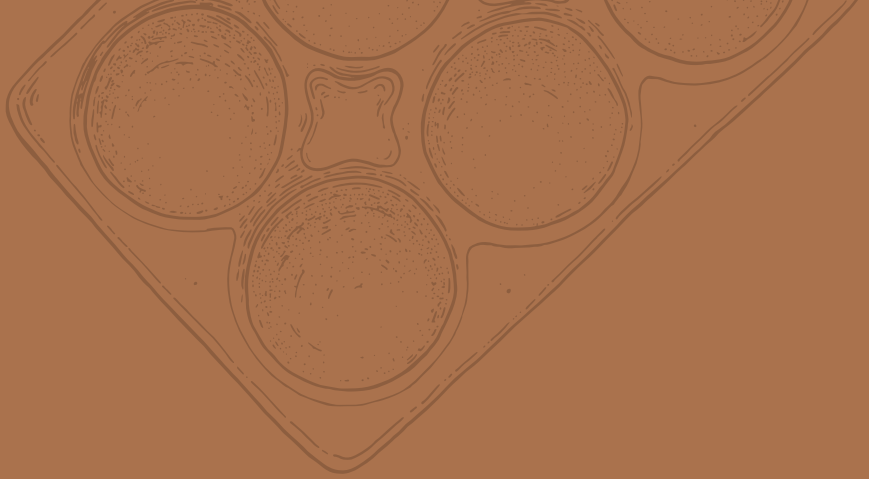
- 1 filet drobiowy z kurczaka
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 200 g mrożonego szpinaku
- 4 jajka
- bułka tarta
- sól, pieprz, pierz ziołowy
- papryka słodka
- kurkuma
- 2 łyżki masła
- olej do smażenia

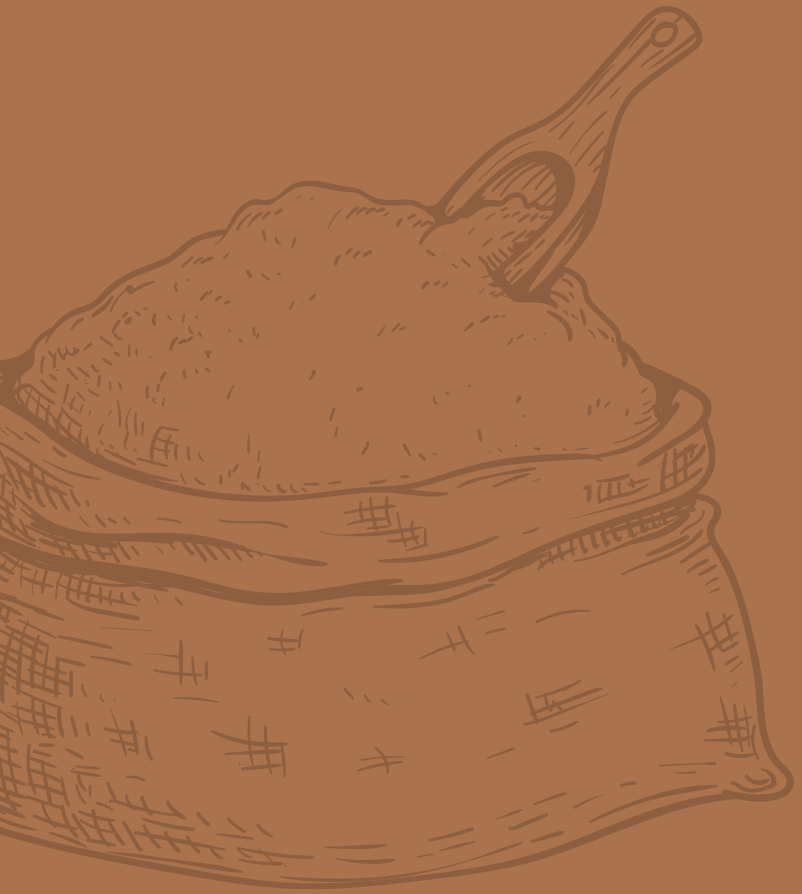
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Pierś rozkroić, delikatnie rozbić, przyprawić do smaku przyprawami. Pokroić cebulę i czosnek w drobną kostkę. Poddusić z jedną łyżką masła. Dodać szpinak. Doprawić solą i pieprzem. Smażyć do wyparowania wody. Odstawić do wystygnięcia.
2. Na maśle usmażyć trzy jaja (jak na jajecznicę), dodać pół łyżeczki kurkumy, sól i pieprz. Wystudzić.
3. Na mięso wyłożyć wystudzony szpinak, następnie jajecznicę.
4. Zwinąć w roladę.
5. Jedno jajko rozmieszać i obtoczyć w nim roladę. Następnie panierować roladę w bułce tartej. Roladę smażyć ze wszystkich stron na małej ilości oleju (na złoty kolor). Przełożyć do naczynia żaroodpornego.
6. Wstawić do piekarnika i piec w 180°C przez 40 minut.

Podawać na ciepło (do obiadu) lub na zimno jako przystawkę.

NA SŁODKO





Koszyczek, który możesz zjeść 92
Katarzyna Jaszczyszyn, ZG Rudna

Mazurek chałwowy 94
Joanna Gołaska-Bugaj, Zakład Hydrotechniczny

Cynamonki 97
Dariusz Płatek, ZG Rudna

Babka gotowana 98
Magdalena Habraszka, ZG Polkowice-Sieroszowice

Kruche ciasteczka 101
Monika Stankiewicz, Huta Miedzi Głogów

Sernik 103
Renata Kulas, Zakład Hydrotechniczny

Katarzyna Jaszczyszyn
ZG Rudna

Jadalne koszyczki zaczęliśmy robić od Wielkanocy 2020 roku, czyli wtedy gdy wybuchła pandemia i zostaliśmy zamknięci w domach. Zatem jest to nowa tradycja, którą wtedy zaczęliśmy budować. Szukaliśmy czegoś nowego, innego, co pozwoli na wspólne spędzanie czasu z dziećmi i urozmaici przygotowania do świąt innych niż wszystkie bo bez rodziny. Już sam pomysł wydał się świąteczną atrakcją. Zabawa przy robieniu koszyczka oraz świetna, nietuzinkowa dekoracja, a nawet możliwość zjedzenia go, pozwoliło na zrobienie czegoś wyjątkowego. Od tamtej pory, co roku, cieszy oczy nasze i naszych gości.

KOSZYCZEK, KTÓRY MOŻESZ ZJEŚĆ

SKŁADNIKI:

- 70 g masła
- 175 g mleka
- 80 g cukru
- 2 łyżeczki cukru waniliowego
- 25 g drożdży
- 2 jajka
- 430 g mąki pszennej
- ¼ łyżeczki soli

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Masło roztopić. Dodać mleko, cukier, cukier waniliowy, drożdże, 1 jajko, mąkę i sól. Całość połączyć i wyrobić ciasto. Pozostawić na 45 minut do wyrośnięcia.
2. W tym czasie formę do babki bez komina i miskę (około 22 cm średnicy) odwrócić do góry dnem, natłuścić masłem z zewnątrz.
3. Wyrobione ciasto podzielić na 12 równych części i z każdej uformować wałek o długości około 30 cm.
4. 2 wałki zwinąć spiralnie wokół siebie i nałożyć na natłuszczoną miskę tworząc rączkę koszyczka, odstawić.
5. 1 wałek przekroić na pół i odstawić. 3 wałki ułożyć na natłuszczonej formie, krzyżując je na środku. Dokleić pół wałka i rozłożyć równomiernie na formie, by uzyskać 7 promieni (lekko spłaszczyć miejsce łączenia). Pozostałe paski przeplatać równolegle do blatu pomiędzy promieniami, tworząc koszyczek. Formę i miskę przykryć ściereczką, odstawić na 30 minut.
6. Wyrośnięte ciasto posmarować roztrzepanym jajkiem. Wstawić do piekarnika i piec w 180°C przez 25-30 minut. Następnie wyjąć z piekarnika, odstawić na 15 minut.

7. Zdjąć rączkę z miski i koszyczek z formy do babki. W końce rączek wbić wykałaczki i przymocować je do koszyczka.

Joanna Gołaska-Bugaj
Zakład Hydrotechniczny

W moim domu rodzinnym, odkąd sięgam pamięcią, jest przygotowywana tzw. święconka. Składa się ona z jajek gotowanych na półtwardo, różnego rodzaju mięs: boczek, szynka, kiełbasa (pokrojone w kostkę), wszystko to mocno podgrzewane i podsmażane jest na smalcu z dużą ilością tartego, świeżego chrzanu. Potrawa podawana na ciepło. Danie to wywodzi się ze stron mojego dziadka, który pochodził z Kresów Wschodnich, Toustobaby. Ja przygotowuję mazurek chałwowy, którego przyozdabiam tak, jakby leżały na nim bazie.

MAZUREK CHAŁWOWY

SKŁADNIKI:

Ciasto kruche

- 250 g mąki pszennej
- 150 g masła
- 3 żółtka
- 3 łyżki cukru pudru
- 1 łyżeczka cukru waniliowego
- konfitura z czarnej porzeczki*

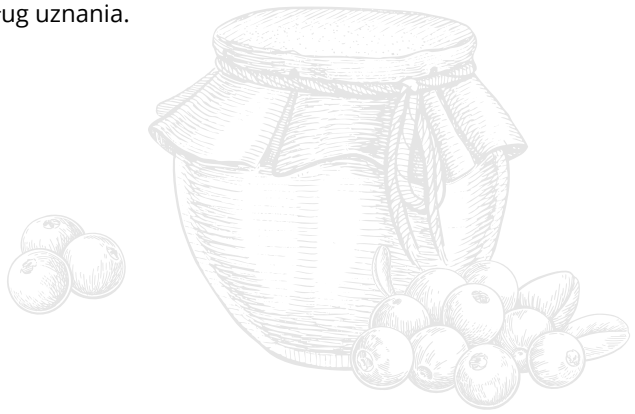
Masa chałwowa

- 350 g chałwy waniliowej
- 70 g masła
- 125 g śmietanki 30%

** ilość według uznania*

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Blaszkę wyłożyć papierem do pieczenia. Płaski spód można uformować w ozdobne falbanki po bokach.
2. Wszystkie składniki na ciasto kruche zagnieść i wyłożyć na blachę.
3. Wstawić do piekarnika, piec w 200°C przez 30 minut.
4. Następnie chałwę, masło i śmietankę przełożyć do garnka. Wszystkie składniki podgrzewać aż się połączą w jednolitą masę.
5. Upieczony spód nasmarować konfiturą z czarnej porzeczki oraz masą chałwową.
6. Udekorować według uznania.



Fot. jagaes

Dariusz Płatek
ZG Rudna

W moim domu od wielu lat do koszyczka wielkanocnego, obok sernika i babki cytrynowej, dodawane są cynamonki. Zawsze przygotowuję je z moją córką, która ostatnio, z zamiłowania do pieczenia, zaczyna robić je sama.

CYNAMONKI

SKŁADNIKI:

Ciasto

- 250 ml ciepłego mleka
- 14 g drożdży suszonych (lub 50 g drożdży świeżych)
- 500 g mąki
- 60 g cukru
- szczypta soli
- 1 jajko
- 2 żółtka
- 70 g miękkiego masła
- do posmarowania: 1 jajko

Nadzienie

- 2 łyżki mielonego cynamonu
- 2 op. cukru waniliowego
- ½ szklanki cukru
- 70 g roztopionego masła

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Do ciepłego mleka wsypać drożdże, dokładnie wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce na około 15 minut.
2. Mąkę przesiać, połowę dodać do miski, resztę odstawić na później. Dodać cukier i szczyptę soli.
3. Sypkie składniki wymieszać, zrobić wgłębienie, wlać w nie mleko z drożdżami. Wszystko wymieszać.
4. Następnie zacząć wyrabiać ciasto dodając jajko i żółtka. Po około 5 minutach dodać miękkie masło i dalej wyrabiać, dodając co jaki czas drugą połowę mąki. Ciasto wyrabiać przez 10 minut, aż stanie się sprężyste i gładkie. Miskę przykryć folią i odstawić w ciepłe miejsce na około 60 minut.
5. Po tym czasie ciasto wyłożyć na obsypany mąką blat i przez chwilę ugniatać, aby pozbyć się pęcherzyków powietrza. Następnie podzielić je na pół i każdą część rozwałkować na placek (nie za gruby).
6. Każdy placek posmarować roztopionym masłem i posypać mieszanką cukru waniliowego i cukru z cynamonem.
7. Ciasto zawinąć w roladki i pokroić na kawałki. Ułożyć na blaszce z zachowaniem odstępów. Odstawić na 30 minut do wyrośnięcia.
8. Wstawić do piekarnika nagrzanego 180°C i piec około 20 minut.

Magdalena Habraszka
ZG Polkowice-Sieroszowice

Babka gotowana króluje w mojej rodzinie od wielu lat, nie wyobrażamy sobie bez niej świąt wielkanocnych. Babka jest symbolem wzrastania wiary, nadziei i miłości, ale też związku człowieka z przyrodą. Dlatego nie może jej zabraknąć na naszym stole.

BABKA GOTOWANA

SKŁADNIKI:

Ciasto

- 1 szklanka mąki
- ¾ szklanki cukru
- ¾ szklanki skrobi ziemniaczanej
- 250 g masła
- 6 jajek
- 1 i ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 10 kropli olejku waniliowego lub śmietankowego
- odrobina masła i mąki pszennej (do wysmarowania formy)

Polewa

- ½ kostki masła
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżki cukru pudru
- 1 jajko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W misce umieścić razem: mąkę pszenną, skrobie/mąkę ziemniaczaną, proszek do pieczenia. Całość dokładnie wymieszać.
2. Oddzielić żółtka od białek. Białka odłożyć na bok w osobnej misce (będą ubijane na sztywno na samym końcu, przed wylaniem masy do formy).
3. Żółtka umieścić w misie miksera. Wsypać cukier. Żółtka ubić z cukrem mikserem, aż cukier całkowicie rozpuści się i powstanie puszysta masa. Do puchu z żółtek i cukru dodać miękkie (lub roztopione i przestudzone) masło oraz olejek. Wszystko chwilę miksować.
4. Do masy dodawać mieszankę mąk. Sypkie składniki wsypać na kilka razy. Po każdej porcji mieszać ciasto przy pomocy łyżki drewnianej.
5. Ubić białka aż będą sztywne. Porcjami dodawać ubite na sztywno białka do masy przy pomocy łyżki drewnianej.
6. Specjalną formę metalową wysmarować masłem oraz wysypać mąką pszenną. Formę z babką zamknąć przykrywką od kompletu.
7. Duży garnek wypełnić do połowy wodą. W garnku umieścić zamkniętą foremkę z babką (foremka ma być zanurzona mniej więcej do 3/4, by nie dotarła woda do zamknięcia). Następnie garnek przykryć dobrze dopasowaną przykrywką z odprowadzaniem pary.
8. Gotować babkę od zagotowania 90 minut.

Po wystudzeniu i wyjęciu babki na talerz przygotować polewę.

Polewa

1. Margarynę, cukier i kakao rozpuścić w garnku.
2. Do drugiego garnka wlać wodę i zagotować (musi być większy od poprzedniego).
3. Gdy woda w garnku się zagotuje włożyć w niego pierwszy garnek, dodać jajko i ubić trzepaczką.
4. Ubitą polewą oblać ugotowaną babkę.

Monika Stankiewicz
Huta Miedzi Głogów

Gotowanie nigdy nie było moją mocną stroną, za to od dzieciństwa uwielbiałam słodkości, zarówno jeść, jak i je przygotowywać. Dlatego od wielu lat na święta oraz ważne uroczystości odpowiadam w rodzinie za desery. Za każdym razem przygotowuję coś nowego, ale i coś co już jest sprawdzone i lubiane przez wszystkich. Taką słodkością są właśnie kruche ciasteczka. Przepis jest bardzo prosty, wykonanie przyjemne, a pasują na każdą okazję. Na Wielkanoc korzystałam z foremek wielkanocnych. Ale zapewniam, że w kształcie kółka (odciśnięte np. od szklanki) będą smakowały równie dobrze.

KRUCHE CIASTECZKA

SKŁADNIKI:

- 0,5 kg mąki pszennej
- 3 łyżeczki proszku do pieczenia
- 1 szklanka cukru
- 200 g masła
- 1 łyżka tłustej śmietany
- 3 jajka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. W misce wymieszać suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia i cukier. Dodać masło pokrojone na małe kawałki, śmietanę i jajka. Całość zagnieść do uzyskania gładkiej masy.
2. Ciasto rozwałkować na grubość około 3-5 mm i wykrawać z niego ciasteczka.
3. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia i przełożyć na nią ciasteczka.
4. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec około 10 minut do zarumienienia.

Renata Kulas
Zakład Hydrotechniczny

SERNIK

SKŁADNIKI:

Ciasto

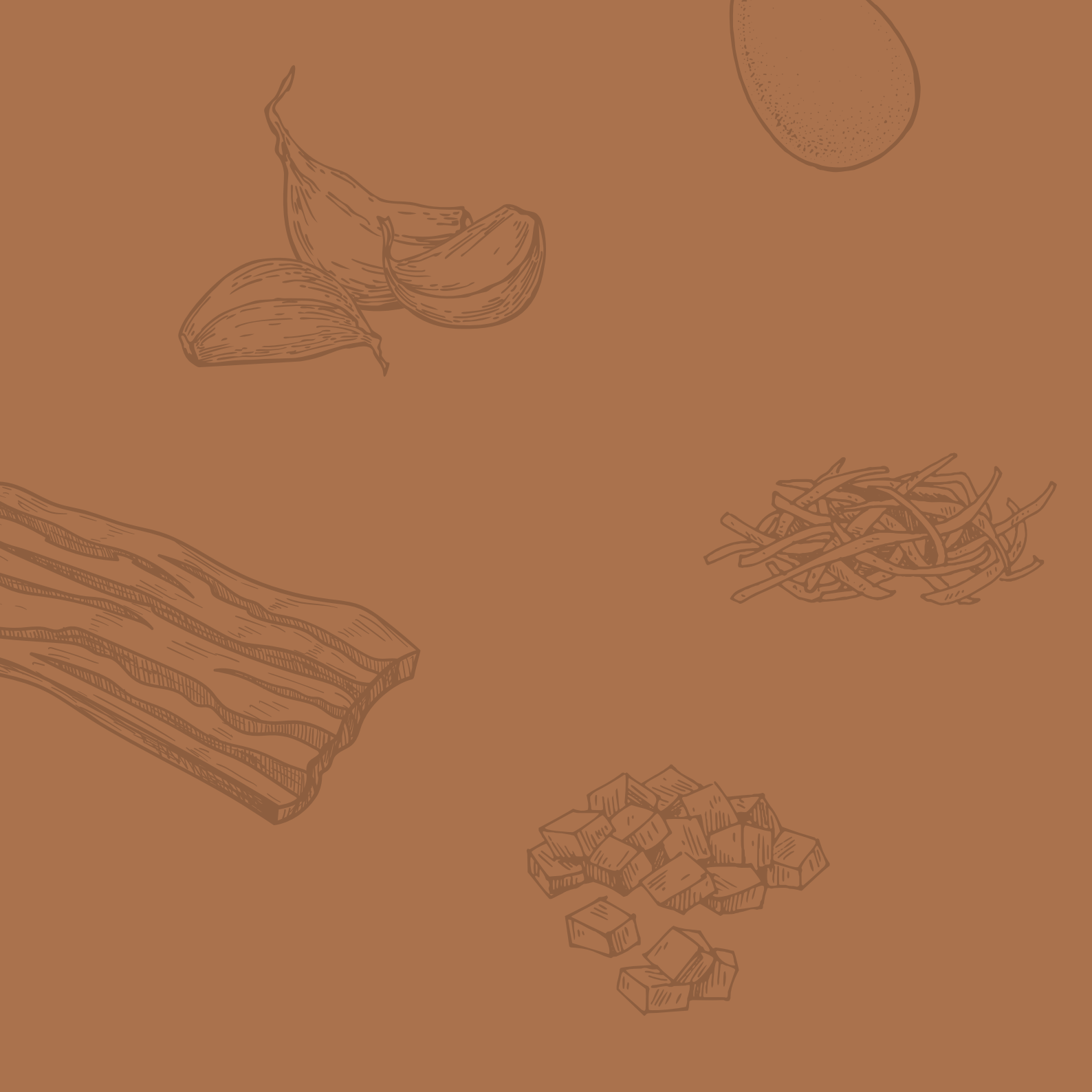
- 1 ½ szklanki mąki pszennej
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- ¾ szklanki cukru pudru
- 2 żółtka (białka osobno, do masy serowej)
- 1 jajko
- ½ kostki masła

Masa serowa

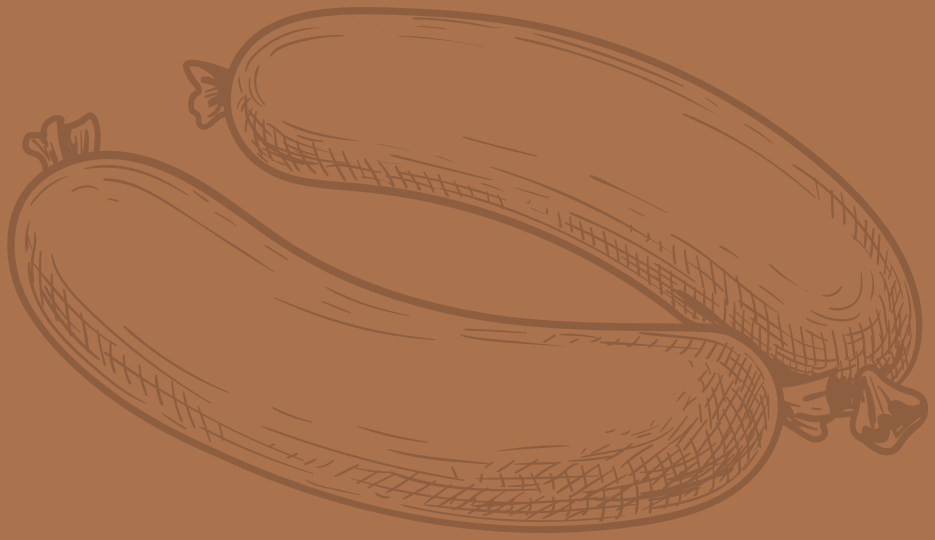
- 1 ½ kg sera (z wiaderka)
- ½ szklanki oleju
- ½ litra mleka 3,2%
- 3 budynie śmietankowe (małe)
- 2 jajka
- 4 żółtka (białka osobno)
- ¾ szklanki cukru kryształ

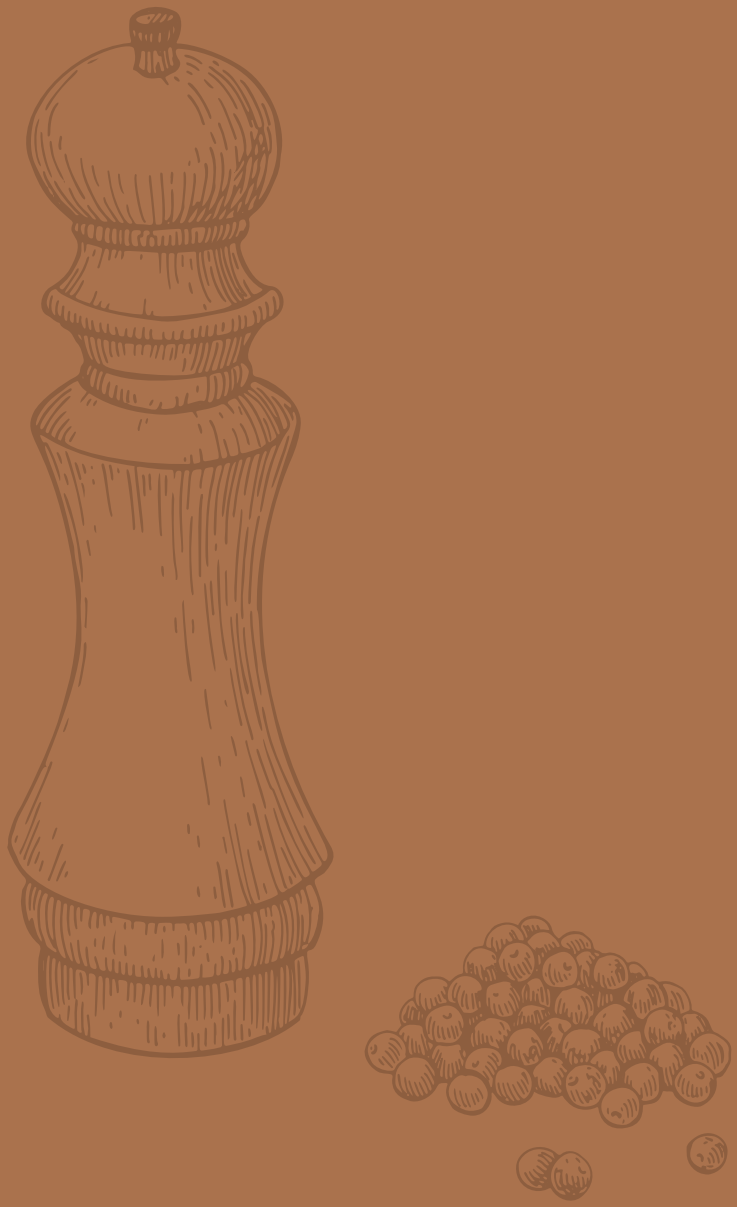
SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Wszystkie składniki na ciasto zagnieść i wyłożyć na dużą blachę.
2. 2 jajka i 4 żółtka ubić z cukrem. Dodać do puszystej masy po łyżce sera, wlać mleko i dodać budyń w proszku. Na koniec wlać olej.
3. Osobno ubić białka (2+4) z cukrem na sztywno i dodać do masy serowej. Całość delikatnie wymieszać.
4. Masę serową wylać do blaszki (będzie lejące).
5. Wstawić do piekarnika i piec w 200°C przez 15 minut (góra/dół). Następnie zmniejszyć temperaturę do 180°C i piec 45 minut.
6. Ciasto zostawić do całkowitego ostygnięcia w piekarniku, z lekko uchylonymi drzwiczkami.



PRZEPIS MISTRZA





Biała kiełbasa w sosie z brokułami i kluskami z ziemniaków **108**
Karola Okrasy

BIAŁA KIEŁBASA W SOSIE Z BROKUŁAMI I KLUSKAMI Z ZIEMNIAKÓW

SKŁADNIKI:

- 300 g parzonej białej kiełbasy
- 50 g wędzonego boczku
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- ¼ łyżeczki ostrej mielonej papryki
- 50 g suszonych pomidorów
- 150 ml słodkiej śmietanki 30%
- 2 – 3 łyżki kwaśnej gęstej śmietany
- 1 kiszony ogórek
- 1 brokuł

Kluski ziemniaczane tzw. „żelaziaki”

- 500 g startych surowych ziemniaków
- 1 – 2 jaja
- 4 – 5 łyżek maki żytniej
- sól, grubo mielony pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

1. Na patelni wysmażyć pokrojony w kostkę boczek na chrupiące skwarki. Na takich skwarkach podsmażyć obraną ze skórki i pokrojoną w plasterki białą kiełbasę. Do podsmażonej kiełbasy dorzucić cebulę pokrojoną w drobną kostkę i czosnek pokrojony w plasterki. Smażyć do zeszklenia doprawiając pieprzem i ostrą mieloną papryką. Dorzucić posiekane suszone pomidory i zalać słodką śmietanką. Dusić do czasu, kiedy suszone pomidory zmiękną, a śmietanka nieco odparuje. Dodać suszony majeranek i kwaśną gęstą śmietanę.

Sposób przygotowania klusek ziemniaczanych tzw. „żelaziaków”:

1. Do startych surowych i odciśniętych z nadmiaru płynu ziemniaków dodać jaja, sól do smaku i mąkę żytnią. Wymieszać i wyrabiać dość gęste ciasto. Łyżką formować niewielkie kluski, które należy ugotować w osolonym wrzątku kilka minut od wypłynięcia na powierzchnię. Odcedzić.
2. Do sosu z białą kiełbasą dorzucić kluski ziemniaczane, podzielone na drobne różyczki i mocno sparzonego we wrzątku brokuła, pokrojonego w kostkę kiszonego ogórka. Wymieszać i podać na stół.

Dobra rada: taki sos z białą kiełbasą doskonale będzie pasował do kopytek.

KGHM

KGHM

NOTATKI

www.kghm.com