

PRZEPISY NA POTRAWY KONKURSOWE
w konkursie „Polskie Tradycje Wielkanocne”
w ZS CKR w starym Lubiejewie

19.03.2013

1. Mazurek z kajmakiem

Składniki: 600dag mąki, 300dag masła, 160g cukru, 4 żółtka, 1 puszka kajmaku, 1 tabliczka czekolady, bakalie, dżem

Sposób wykonania: Mąkę siekamy z masłem, następnie dodajemy pozostałe składniki, siekamy, a następnie wyrabiamy. Wkładamy na godzinę do lodówki. Następnie ciasto wałkujemy, przenosimy do prostokątnej formy, smarujemy dżemem i pieczemy w temp 180stopni C na złoty kolor. Wystudzone ciasto smarujemy masą kajmakową , czekoladę rozpuszczamy w kąpieli wodnej i dekorujemy ciasto czekoladą i bakaliami.

2. Babka wielkanocna

Składniki: 300 g mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 150 g margaryny, 150 g cukru, 2 jaja, kilka kropli aromatu waniliowego, 1/2 szklanki śmietanki 18% tł., 1 Lukier gotowy klasyczny, rodzyнки.

Sposób wykonania: Mąkę przesiać z proszkiem do pieczenia. Margarynę starannie utrzeć z cukrem, dodać żółtka, aromat, mąkę i śmietankę. Całość dokładnie wymieszać. Białka ubić na sztywno. Ciasto delikatnie połączyć z ubitymi białkami. Dodać rodzyńki oprószone mąką. Formę babkową z kominkiem o średnicy 24 cm wysmarować tłuszczem, oprószyć mąką. Do formy nałożyć ciasto. Piec około 45 min. Piekarnik elektryczny: temp. 180° C (powinien być podgrzany) Wystudzoną babkę posmarować lukrem rozpuszczonym w kąpieli wodnej.

3. Żurek wielkanocny

Składniki: 1,5l bulionu mięsno warzywnego, 1l żuru, 50dag surowej kiełbasy, 4 jajka na twardo, 1/2szkl gęstej śmietany, 30 dag pieczarek, 1łyżka startego chrzanu, 5 ząbków czosnku, 3 liście laurowe, 1,5 łyżki majeranku,

10 ziarenek czarnego pieprzu, sól, pieprz

Sposób wykonania: Kiełbasę pokroić, zalać gorącym wywarem, dodać liść laurowy i ziarna pieprzu. Gotować 30 min. Wlać zakwas i gotować na wolnym ogniu przez 20 min. Dodać chrzan i przeciśnięty przez praskę czosnek, śmietanę i majeranek. Doprawić solą i pieprzem do smak .

Pieczarki pokroić na ćwiartki, lekko podsmażyć i wrzucić do żuru. Zagotować. Podawać z połówkami jajek.

4. Jaja faszerowane pieczarkami.

Składniki: 8 jajek, 12 pieczarek, 2 dymki ze szczypiorem, kilka łyżek majonezu, sól, pieprz, ½ pęczka natki, oliwa do smażenia.

Sposób wykonania: jaja ugotować na twardo, ostudzić, obrać. Przekroić na pół i delikatnie wyjąć żółtka. Natkę umyć, osuszyć, kilka listków odłożyć, resztę posiekać. Dymki wraz ze szczypiorem umyć i drobno pokroić. Rozgrzać oliwę, zeszklić dymki wraz ze szczypiorem, dodać pieczarki i smażyć, aż nabiorą złotego koloru, wystudzić. Żółtka rozetrzeć widelcem, połączyć z pieczarkami. Dodać kilka łyżek majonezu i posiekaną natkę. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać. Połówki jajek napęlić farszem, ułożyć na półmisku, ozdobić natką pietruszki.

5. Krokiety z jajkiem.

Składniki: 2 szkl mąki, szklanka mleka, 3 jaja, olej, bułka tarta. Na farsz: 3 jaja, cebula, 10 dag żółtego sera, słodka mielona papryka, sól, pieprz

Sposób wykonania: z mąki, 2 jajek, mleka, szkl wody i szczypty soli przygotować ciasto naleśnikowe. Odstawić na 30 min, wymieszać i usmażyć na oleju naleśniki. Jaja ugotować na twardo, ostudzić, obrać, posiekać. Cebulę obrać, pokroić w kostkę, zeszklić na oleju. Ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Połączyć jaja, cebulę i ser, doprawić do smaku papryką, solą i pieprzem. Masę nałożyć na naleśniki, zwinąć krokiety. Obtoczyć w jajku i bułce tartej. Usmarzyć na oleju na rumiano.

6. Pascha z bakaliami

Składniki: 50dag twarogu, 3 żółtka, 10dag masła, 10dag cukru pudru, cukier waniliowy, 1/2szkl śmietany 30%, 3 łyżki kakao, 5dag migdałów, 5 dag orzechów włoskich 1-2 brzoskwinie z puszki do dekoracji

Sposób wykonania: Po kilka orzechów i migdałów odłożyć do dekoracji, resztę posiekać. Ser dwukrotnie zemleć. Masło utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym, dodawać po jednym żółtku, następnie po porcji sera. Wlać śmietankę, dodać kakao, dalej ucierać. Dodać orzechy i migdały, wymieszać. Masę przełożyć do salaterki wyłożonej wilgotną gazą. Schłodzić. Wyłożyć na talerz, udekorować.

7. Jaja w pikantnym sosie.

Składniki: 6 jaj, 5 dag szynki lub polędwicy, 5 dag chudego wędzonego boczku, 8-10 śliwek marynowanych, łyżeczka musztardy, po 2 łyżki majonezu i śmietany 12%, zielenina, sól, pieprz

Sposób wykonania: Jaja ugotować na twardo, wystudzić, obrać, przekroić na pół. Żółtka delikatnie wyjąć i starannie utrzeć. Drobno posiekać szynkę, boczek i śliwki. Wymieszać z

żółtkami, musztardą i przyprawami. Przygotowaną masą wypełnić białka jaj. Ułożyć je na talerzu, połączyć majonezem wymieszanym ze śmietaną. Udekorować zieleniną.

8. Babka piaskowa.

Składniki: 20 dag maki pszennej, 5 dag maki ziemniaczanej, 20 dag cukru, 12,5dag masła, 4jaja, 4łyżki mleka, pół małej paczki proszku do pieczenia, skórka otarta z pomarańczy, cukier waniliowy, cukier puder do posypania.

Sposób wykonania: Masło utrzeć na puch. Nadal ucierając dodawać kolejno jaja, cukier, obie mąki zmieszane z proszkiem do pieczenia, mleko, a na koniec skórkę z pomarańczy i cukier waniliowy. Przełożyć ciasto do formy wysmarowanej tłuszczem. Piec 30-40min w temp 180-200stopni C. Ostudzoną babkę posypać cukrem pudrem.

9. Mazurek kokosowy

Składniki: ciasto: 30 dag maki pszennej, jajko+1 żółtko, 15dag cukru, 15 dag margaryny
masa: 2szkl śmietanki 30%, 20dag wiórków kokosowych, 20dag cukru, 10dag mlecznej czekolady, 5dag orzechów włoskich, 5dag margaryny, 2 łyżeczki skórki pomarańczowej, 2 łyżeczki żelatyny

Sposób wykonania: 1. Ciasto: Mąkę przesiać, zrobić dołek, wbić jajko, dodać żółtko. Następnie dodać posiekana margarynę oraz cukier. Zagnieść gładkie i elastyczne ciasto, zawinąć w folię i włożyć na 1/2 godz, do zamrażalnika. Następnie rozwałkować i wyłożyć do przygotowanej formy o wym. 25x36cm. Nakłuć widelcem. Piec ok. 20 min w temp. 180st. Ostudzić.

2. Masa: Śmietankę, cukier, posiekaną margarynę i połamaną czekoladę przełożyć do garnka, zagotować. Orzechy i skórkę pomarańczową drobno posiekać lub zmielić w blenderze. Wymieszać z wiórkami, dodać do masy. Żelatynę namoczyć w trosze zimnej wody. Odstawić na 5 min, następnie, podgrzewając, rozpuścić. Przestudzić i dodać do masy, dokładnie wymieszać i odstawić, aż całkiem ostygnie. Wylać na zimne ciasto. Udekorować wg uznania.

10. Sałatka wielkanocna

Składniki: 6łyżek majonezu, 5 jaj ugotowanych na twardo, 6 ogórków konserwowych, 300g szynki konserwowej, 2 łyżki posiekanego szczypioru, chrzan, sól, pieprz-do smaku.

Sposób wykonania: Jajka na twardo, ogórki i szynkę konserwową pokrój w grubą kostkę. Dodaj majonez i szczypiorek. Wymieszaj wszystkie składniki sałatki. Dopraw do smaku chrzanem, solą i pieprzem.