

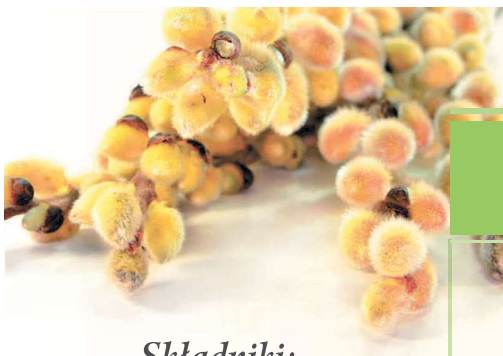


SMACZNYCH DAŃ
I UDANYCH
WYPIEKÓW
ŻYCZY
SIOSTRA ANASTAZJA





DANIA



ŻUR WIELKANOCNY

Składniki:

25 dag mąki na żur (połowa
mąki pszennej, połowa
mąki żytniej)
1 1/2 l wody
przegotowanej (ok.)
3-4 ząbki czosnku
1 kromka żytniego chleba

Składniki:

3 l rosółu lub wywaru
z jarzyn
chrzan do smaku
czosnek do smaku
jaja na twardo – wg uznania
wędliny – wg uznania
ser suszony – wg uznania
pieprz
sól

KWASZENIE ŻURU

Wykonanie:

Do mąki dolać letnią wodę, dobrze roztrze-
pać, dodać czosnek. Przełożyć do słoja i przy-
kryć kromką chleba. Nakryć słój gazą i od-
stawić w ciepłe miejsce na 3-4 dni do czasu
ukiszenia.

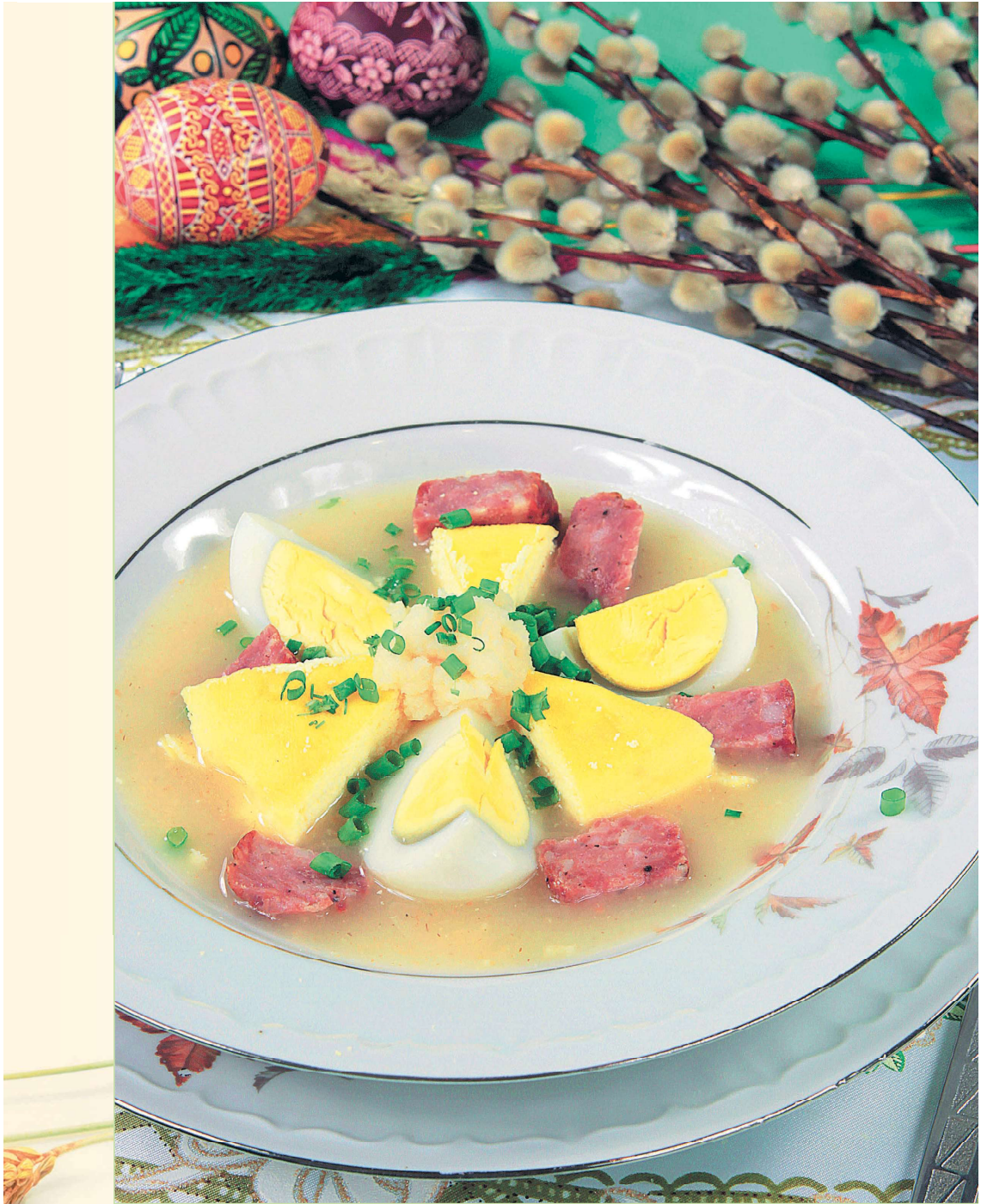
Gotowanie żuru:

Do rosółu lub wywaru jarzynowego dodać
kwaszony żur. Zagotować, dodać chrzan,
przeciśnięty przez praskę czosnek, pokrojo-
ne w ćwiartki lub drobno posiekane święcone
jaja, plasterki wędliny i suszony ser. Dopra-
wić do smaku.

Uwaga:

Żur można zaprawić śmietaną, a jego kwaśność za-
leży od ilości dodanego kwaszonego żuru.





CHRZAN WIELKANOCNY Z JAJKIEM

Składniki:

5 jaj
1 słoik chrzanu (lub chrzan
w korzeniu)
1-2 łyżki gęstej śmietany
sól
pieprz

Wykonanie:

Jaja ugotować i dwukrotnie zemleć. Chrzan wyjąć ze słoika i lekko odcisnąć. Jeżeli dysponujemy chrzanem w korzeniu, to należy zetrzeć go na tarce o drobnych oczkach i skropić cytryną. Starty (lub odcisnięty) chrzan dokładnie wymieszać z jajami, śmietaną i doprawić wg gustu.

Uwaga:

Ilość chrzanu dobieramy wg własnych upodobań smakowych.

Podawać do wędlin, zimnych mięs, galaret i jaj na twardo.





CHRZANOWY KREM

Składniki:

*1 mały słoik chrzanu
4-5 łyżek gęstej śmietany
1-2 łyżki majonezu
sól
pieprz*

Wykonanie:

Wszystkie składniki połączyć, zmiksować i doprawić do smaku. Krem dekoracyjnie przybrać posiekanym szczypiorkiem.

Doskonały do wędlin i mięs na zimno.





CHRZAN Z DERENIEM

Składniki:

1 słoik konfitur z derenia

1 słoik chrzanu

wino wytrawne czerwone

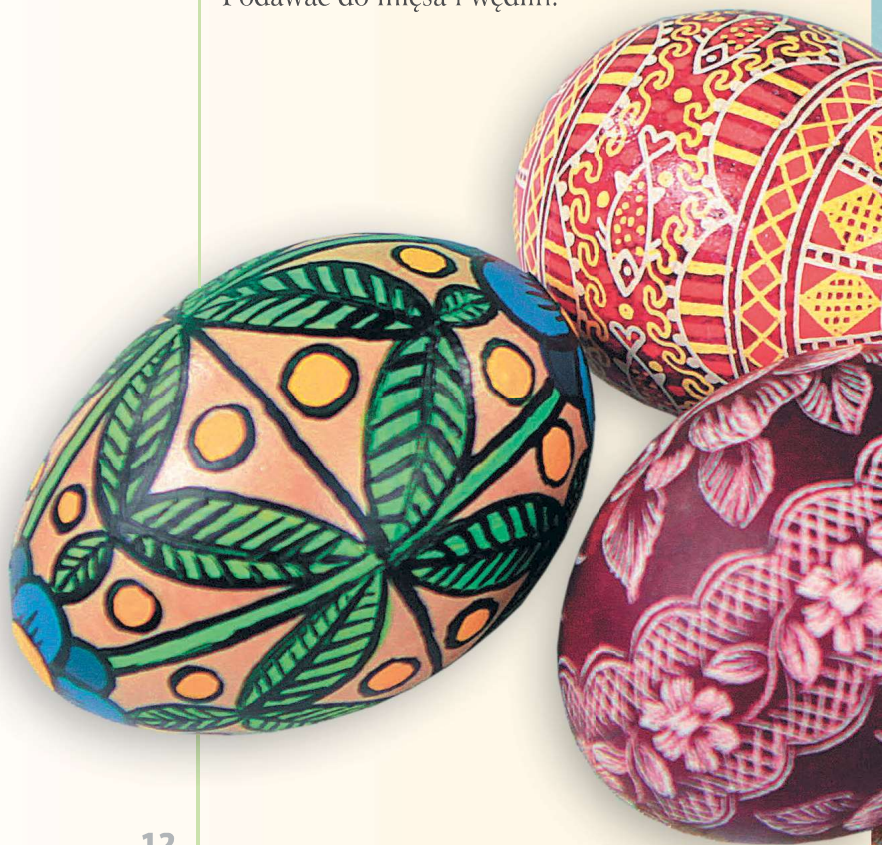
Wykonanie:

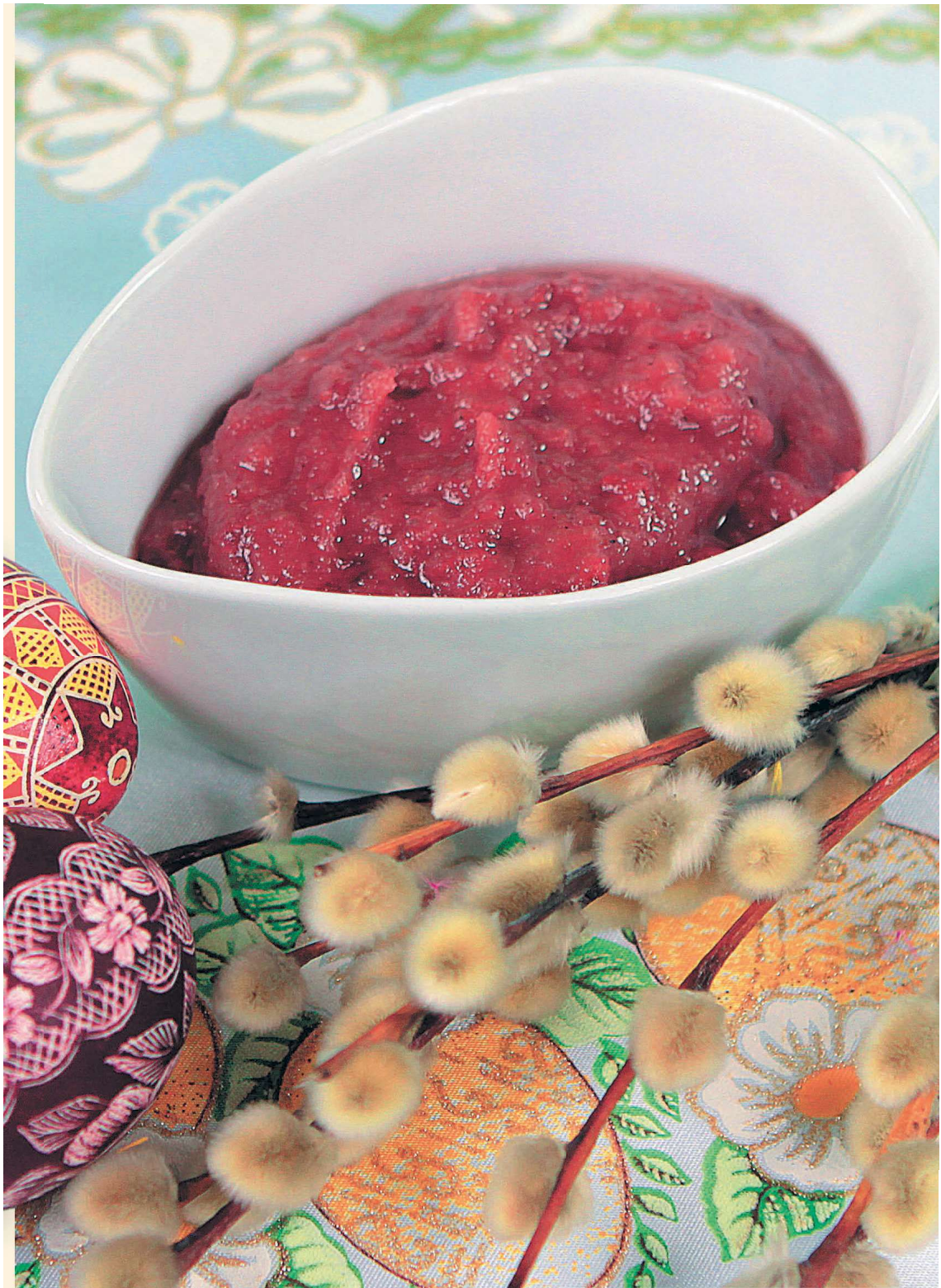
Konfitury wymieszać z chrzanem, zmiksować i doprawić winem do smaku.

Uwaga:

Konfitury z derenia można zastąpić konfiturami z żurawiny.

Podawać do mięsa i wędlin.





CHRZAN Z JABŁKAMI

Składniki:

4-5 winnych jabłek
1-2 słoiki chrzanu
wino wytrawne białe

Wykonanie:

Jabłka obrać, pokroić w cienkie plasterki i poddusić na wolnym ogniu. Do rozprażonych jabłek dodać chrzan, wymieszać i doprawić winem do smaku.

Podawać do jaj na twardo, mięsa i wędlin.





ĆWIKŁA Z CHRZANEM

Składniki:

*50 dag buraczków
czerwonych*

*1 słoik chrzanu (lub korzeń
chrzanu)*

sok z cytryny

1/4 szklanki wina czerwonego

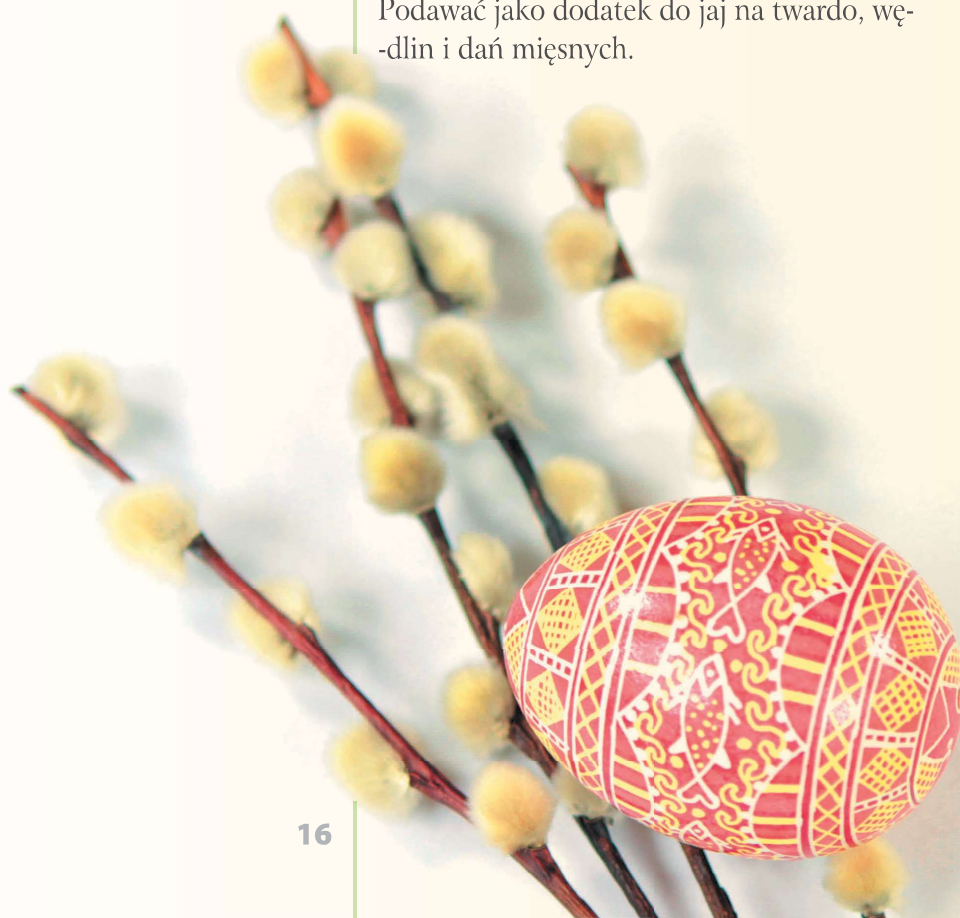
sól

pieprz

Wykonanie:

Buraczki oczyścić, ugotować ze skórką. Następnie obrać ze skórki i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. Chrzan, jeżeli jest korzenny – oczyścić, zetrzeć drobno i skropić sokiem z cytryny. Chrzan ze słoika odsączyć. Połączyć składniki, dodać wino, doprawić solą i pieprzem. Wymieszać.

Podawać jako dodatek do jaj na twardo, wędlin i dań mięsnych.







SPIS TREŚCI

DANIA

Żur wielkanocny	6
Chrzan wielkanocny z jajkiem	8
Chrzanowy krem	10
Chrzan z dereniem	12
Chrzan z jabłkami	14
Ćwikła z chrzanem	16
Jaja nadziewane z sosem tatarskim	18
Jaja nadziewane	19
Jaja w galarecie	20
Galaretka jarzynowa	21
Salatka jarzynowa	22
Salatka strzępiasta z kurczakiem	23
Salatka z rukoli i sałaty lodowej	24
Salatka z mlecza i jaj	25
Salatka grecka	26
Surówka z kapusty czerwonej i chrzanu	27
Salatka zielona	28
Salata lodowa z indykiem	29
Salata zielona z kaparami	30
Salatka wiosenna	31
Salatka z cykorii i sałaty lodowej	32
Salatka z rukoli i rzodkiewek	33
Salatka z rzodkiewek	34
Surówka z kapusty pekińskiej i winogron	35
Surówka z kapusty pekińskiej	36
Salatka zielona z roszyponką	37
Surówka szpinakowa z musztardą	38
Surówka z porów I	39
Surówka z porów II	40
Surówka z marchewki	41
Plackanka wielkanocna	42

SPIS TREŚCI

Kurczakowe kule nadziewane serem i boczkiem	44
Indyk w cebuli	45
Potrawka z indyka z warzywami	46
Królik w śmietanie	48
Królik duszony z warzywami	49
Bitki wołowe panierowane	50
Bitki wołowe	51
Filet z kurczaka w sosie warzywnym	52
Kotlety w sosie migdałowym	53
Kotlety schabowe z farszem	54
Naleśniki z kurczakiem	56
Rolada schabowa z suszonymi pomidorami	58
Rolada schabowa	60
Rolada z karkówki	62
Rolada z mięsa mielonego	64
Karczek pieczony w całości	66
Pieczeń wieprzowa z marchewką	67
Udka pieczone	68
Kurczak nadziewany cytryną	69
Udka nadziewane mięsem mielonym	70
Rolada szpinakowa	72
Roladki z indyka nadziewane brokułami	74

CIASTA

Baranek wielkanocny	76
Zajązki wielkanocne	78
Babka drożdżowa	80
Babka ucierana	82
Babeczki z serem	84
Drożdżowa babka kakaowa z jabłkami	86
Babeczki z białą czekoladą i brzoskwinia	88
Babeczki z kremem i malinami	90
Babka „Karmelcia” z brzoskwiniami	92



SPIS TREŚCI

Warkocz drożdżowy z bakaliami	94
Babka na oleju	96
Ser na zimno	97
Mazurek	98
Mazurek kajmakowy	100
Mazurek makowo-kokosowy	102
Mazurek cygański	104
Mazurek kokosowy	106
Mazurek włoski	107
Mazurek orzechowy	108
Mazurek czterowarstwowy	110
Ciasto przekładane musem śliwkowym	112
Ciasto z jabłkami i masą truskawkową	115
Kruchy placek z brzoskwiniami	118
Sernik przekładany ciastem kruchym	120
Sernik wiśniowy z ananasami	122
Serowiec zawijany z wiśniami	124
Ciasto ucierane z kremem waniliowym i malinami	126
Biszkopt czekoladowo-wiśniowy	128
Ciasto jabłkowe z żurawiną	130
Biszkopt z masą serową i kokosem	132
Ciasto kawowo-kokosowe z agrestem	134
Ciasto porzeczkowe z kremem śmietankowym	136
Ciasto piernikowe z brzoskwiniami	138
Ciasto migdałowe z masą czekoladową	140
Ciasto pomarańczowe z masą jagodową	142
Ciasto szach-mat	144
Rolada szpinakowa z kremem brzoskwiniowym	146
Rolada kakaowa z kremem truskawkowym	148
Sernik porzeczkowy na zimno	150
Biszkopt z bananami	152
Biszkopt z pigwą i galaretką	154
Ciasto kruche z masą jabłkową i białą czekoladą	156

SPIS TREŚCI

Ciasteczka francuskie z wiśniami	158
Torcik z kremem śliwkowym	160
Ciasto cynamonowe z wiśniami i jabłkami	162
Ciasto francuskie z masą truskawkową	164
Biskopt z kremem malinowym i ananasami	166
Roladki z galaretką	168
Alfabetyczny spis przepisów	169

