



WIELKANOCNY
PRZEPIŚNIK

OD  fiberway



Żurek Wielkanocny

Składniki:

- 1 litr zakwasu żurkowego
- 1,5 litra wody
- 2 łyżki masła
- 2 ząbki czosnku
- 200 g wędzonego boczku
- 2 kiełbasy białe surowe
- 1 duża marchew
- 1 cebula
- 2 liście laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- sól, pieprz do smaku
- 4 jajka (ugotowane na twardo)

Przygotowanie:

W garnku rozgrzej masło, dodaj pokrojony w kostkę boczek i podsmaż. Dodaj pokrojone w plastry marchewkę, cebulę oraz przeciśnięty czosnek. Smaż przez chwilę. Wlej wodę, dodaj liście laurowe, ziele angielskie i zagotuj. Dodaj zakwas żurkowy i gotuj na małym ogniu przez 30 minut. Dopraw solą i pieprzem. Kiełbasy pokrój na plastry i dodaj do zupy na 10 minut przed końcem gotowania.

Podawaj z ugotowanymi jajkami.



Babka Wielkanocna

Składniki:

- 4 jajka
- 200 g cukru
- 200 g masła
- 300 g mąki pszennej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 łyżka cukru waniliowego
- 1/2 szklanki mleka
- skórka starta z jednej cytryny
- 100 g kandyzowanej skórki pomarańczowej (opcjonalnie)

Przygotowanie:

Jajka ubić z cukrem na puszystą masę. W osobnym naczyniu rozpuścić masło, dodać mleko i skórkę cytrynową. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia, a następnie dodać do masy jajecznej. Wlać masło z mlekiem, dokładnie wymieszać. Dodać kandyzowaną skórkę, jeśli używasz. Wlać ciasto do formy wysmarowanej masłem i obsypanej mąką. Piec w temperaturze 180°C przez około 40-45 minut.

Po wystudzeniu, posyp cukrem pudrem.

Jajka Faszzerowane

Składniki:

- 6 jajek
- 100 g majonezu
- 100 g twarogu lub serka mascarpone
- 1 łyżeczka musztardy
- sól, pieprz
- szczypiorek do dekoracji

Przygotowanie:

Jajka ugotować na twardo, obrać ze skorupki i przekroić na pół. Żółtka przełożyć do miski, dodać majonez, ser oraz musztardę. Dokładnie wymieszać. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Wypełnić białka farszem, dekorować szczypiorkiem lub innymi ziołami.



Mazurek

Składniki:

Składniki na ciasto:

- 300 g mąki pszennej
- 200 g masła
- 100 g cukru pudru
- 1 jajko
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Składniki na polewę:

- 100 g czekolady gorzkiej
- 50 g masła

Przygotowanie:

Składniki na ciasto połączyć, wyrobić, a następnie włożyć do lodówki na 30 minut. Rozwałkować ciasto na prostokąt, przełożyć na blachę i piec w 180°C przez około 15-20 minut. Rozpuścić czekoladę z masłem i połączyć ją wystudzone ciasto. Udekorować bakaliami (np. orzechami, rodzynkami, kandyzowanymi owocami).

Sernik Wielkanocny

Składniki:

Składniki na spód:

- 200 g herbatników
- 100 g masła

Składniki na masę serową:

- 1 kg twarogu sernikowego
- 200 g cukru
- 1 opakowanie budyniu waniliowego
- 4 jajka
- 100 ml śmietany 18%
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- skórka starta z jednej cytryny

Przygotowanie:

Herbatniki zmielić na drobny piasek, wymieszać z roztopionym masłem. Wyłożyć nimi spód formy i schłodzić. Twaróg, cukier, budyń, jajka, śmietanę, ekstrakt waniliowy oraz skórkę cytrynową zmiksować na gładką masę. Wylać masę na spód herbatnikowy. Piec w 175°C przez około 60 minut. Wystudzić i schłodzić w lodówce przez kilka godzin przed podaniem.



Handwriting practice lines on the left page, consisting of a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line.

Handwriting practice lines on the right page, consisting of a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line.



Handwriting practice lines on the left page, consisting of a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line.

Handwriting practice lines on the right page, consisting of a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line.



Handwriting practice lines on the left page, consisting of a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line.

Handwriting practice lines on the right page, consisting of a solid top line, a dashed middle line, and a solid bottom line.