

Jajka faszerowane pieczarkami

- Jajka kroimy na połówki wraz ze skorupką. Wyjmujemy środki.
- Pieczarki smażymy z cebulą do momentu odparowania na maśle, wraz z masłem ze smażenia przepuszczamy przez maszynkę do mięsa, podobnie robimy z jajkami.
- Dodajemy śmietanę, musztardę oraz przyprawy i zioła.
- Farszem wypełniamy skorupki jaj, panierujemy w jajku i bułce tartej, smażymy na maśle.

Wielkanocna sałatka jarzynowa

Sałatka jarzynowa z majonezem to polski klasyk, który sprawdzi się zarówno w czasie Świąt Bożego Narodzenia, jak i Świąt Wielkanocnych.

- Marchew, pietruszkę oraz pół selera wkładamy do zimnej wody i gotujemy z odrobiną soli.
- Osobno gotujemy ziemniaki oraz jaja na twardo.
- Wszystkie warzywa gotujemy w mundurkach.
- Po ugotowaniu obieramy warzywa, kroimy w drobną kostkę, mieszamy. Doprawiamy majonezem, musztardą, pieprzem i solą.

Mazurek kajmakowy

Mazurki to cieniutkie placki przygotowane na kruchym spodzie lub na cieście biszkoptowym, na których układa się bakaliowe dekoracje np.: orzechy, kandyzowane owoce, nugatowa masa, czekolada.

Składniki:

- 30 dkg mąki krupczatki
- 20 dkg masła
- 10 dkg cukru pudru
- 3 gotowane żółtka
- wanilia

Przygotowanie:

Mąkę przesiewamy na stolnicę. Żółtka oddzielamy od białek, wkładamy do cedzaka, razem z nim wstawiamy do gorącej wody. Gotujemy 10 minut. Ugotowane żółtka wyjmujemy, przecieramy przez sitko. Mąkę siekamy z masłem, dodając przesiany cukier, żółtka i wanilię, i szybko zagniatamy kruche ciasto. Zostawiamy w chłodnym miejscu na 20-30 minut. 1/4 część ciasta odkładamy, resztę wałkujemy na grubość 3/4 cm, układamy na prostokątnej lub kwadratowej blasze. Palcami wyrównujemy brzegi, które smarujemy białkiem.

Z 1/4 części ciasta formujemy wałeczek o grubości palca, dopasowujemy do obwodu i mocno przyciskając, układamy go wokół kruchego ciasta. Powierzchnię wałeczka smarujemy rozmaconym jajkiem. Wstawiamy ciasto do dobrze rozgrzanego piekarnika. Pieczemy na złoty kolor. Mazurek wyjmujemy gorący, zsuwamy przy pomocy szerokiego noża na deseczkę. Ugotowany kajmak wykładamy na mazurek i równo rozsmarowujemy. Przybieramy ciemnymi rodzynkami, migdałami, orzechami lub skórką pomarańczową. Ciasto kroimy następnego dnia.

Wielkanocny sernik

Kruche ciasto:

- 15 dkg mąki
- 12 dkg masła
- 5 dkg cukru pudru
- 1 surowe żółtko

Masa serowa:

- 1 kg niekwaśnego i dobrze odcisniętego sera (twarogu)
- 10 jaj
- 5 dkg skórki pomarańczowej
- 5 dkg rodzynek
- wanilia
- 40 dkg cukru pudru
- 15 dkg masła
- 5 dkg kaszki manny lub 10 dkg mąki

- sól

Przygotowanie:

Kruche ciasto: Wsypujemy do miski wszystkie składniki i zagniatamy z nich ciasto, schładzamy, rozwałkowujemy, wykładamy na dno tortownicy i podpiekamy.

Masa serowa: ser przecieramy przez sito. Masło ucieramy na pulchną masę, dodajemy kolejno żółtka, przesiany cukier i ser. Ucieramy starannie. Ubijamy pianę z białek, wykładamy na masę serową, dodajemy posiekaną skórkę pomarańczową, opłukane rodzynki, wanilię, kaszę manną i sól do smaku. Mieszamy delikatnie, wykładamy na upieczone ciasto, wyrównujemy wierzch. Wstawiamy do dobrze rozgrzanego piekarnika na 50-60 minut. Gdy wierzch sernika za bardzo się rumieni, przykrywamy papierem. Upieczone ciasto lekko schładzamy i wykładamy.

Pascha wielkanocna

Ta słodka potrawa ma wielu fanów. Do gotującego się mleka dodajemy ziarna wanilii. Śmietanę mieszamy dokładnie z jajkami i wlewamy do gorącego mleka. Gotujemy na bardzo wolnym ogniu do momentu, kiedy oddzieli się twarożek i serwatka. Następnie wykładamy gazą sito i wylewamy na nie powstały twarożek z serwatką w celu odsączenia. Odsączony twarożek odstawiamy do całkowitego ostygnięcia. Masło ucieramy z cukrem pudrem i powoli dodajemy wystudzony twarożek i bakalie. Przekładamy masę do naczynia, ugniatamy i odstawiamy do lodówki na kilka godzin.

Baba wielkanocna

Składniki:

- 500 g mąki pszennej
- 1/2 l mleka + 50 ml mleka do rozczynu
- 40 g drożdży
- 10 żółtek
- 150 g cukru pudru
- 150 g roztopionego masła
- 100 g rodzynek
- 30 g suszonych moreli

- 20 g skórki pomarańczowej
- 50 g suszonej śliwki
- Szczypta soli
- 40 ml rumu

Przygotowanie:

Zagotować 0,5 l mleka. Dodać 250 g wcześniej przesianej mąki pszennej, zmiksować. Po ostygnięciu dodać 40 g drożdży wcześniej rozdrobnionych w 50 ml mleka, ponownie zmiksować. Tak przygotowaną masę odstawić do wyrośnięcia. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem i dodać resztę mąki, szczyptę soli oraz wcześniej roztopione i ostudzone masło. Dodać wyrośnięty rozczyń i zmiksować. Dodać 40 ml rumu, wcześniej namoczone i odsączone bakalie. Wszystko ponownie wymieszać. Masę przełożyć do formy wcześniej wysmarowanej masłem i posypanej bułką tartą i odstawić do wyrośnięcia aż podwoi swoją objętość. Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 150 stopni (z termoobiegiem lub 170 stopni bez termoobiegu) przez 50 minut.

Lukier

- 1 szklanka cukru pudru
- 3 łyżki mleka
- Sok z 1/2 cytryny

Przygotowanie:

Do cukru pudru dodajemy 3 łyżki ciepłego mleka i sok wyciśnięty z połowy cytryny. Wszystko dokładnie mieszamy do momentu uzyskania gładkiej jednolitej masy. Polewamy ostudzoną babkę i dekorujemy bakaliami wedle uznania.

Z pewnością Wy macie swoje ulubione przepisy wielkanocne. Pozostałymi tradycyjnymi potrawami wielkanocnymi są w dalszym ciągu żurek lub barszcz biały z jajkami, kiełbasą, szynką oraz chrzanem. Na Podlasiu jednak jada się także gotowaną białą kiełbasę, swojskie wędliny czy tradycyjne mazurki, baby, ciasta drożdżowe i placki z bakaliami.

SMACZNEGO !

WESOŁEGO ALLELUJA!