



TRADYCYJNE POTRAWY ŚWIĄTECZNE



Wielkanoc, największe święto chrześcijańskie, przerosło się w dawnej Polsce w największe święto kulinarne. Uwerturą do wielkich uczt był poprzedzający święto Wielki Post.

Wielką ucztę wielkanocną, rozpoczynało dzielenie się poświęconym jajem ugotowanym na twardo, połączone z wzajemnym składaniem sobie życzeń. Zaraz potem ruszono do stołu. Obfitość i bogactwo "święconego" były ambicją każdej gospodyni.

A oto kilka propozycji stołu wielkanocnego z kuchni staropolskiej: baba zwana muślinową, mazurek, śledź po polsku, żur postny, pieczeń wołowa.

PRZEPISY:



Zakwas na żur

Kwas na żur należy przygotować wcześniej, ponieważ w szczelnie zakorkowanych butelkach i w chłodnym miejscu można go przechowywać do dwóch tygodni. A robi się go w następujący sposób. 2 szklanki razowej mąki żytniej zaparzamy wrzącą wodą, lejąc jej tyle by uzyskać rzadkie ciasto. Gdy ostygnie, dolej litr letniej wody i włóż skórkę chleba razowego. Następnie przelej do szklanego słoja, obwiąż gazą i pozostaw w ciepłym miejscu. Po trzech dniach Twój zakwas będzie gotowy do użycia.

Żur postny

Ugotować 1 litr wywaru z włoszczyzny z grzybkami suszonymi i do gorącego wywaru dodać 1/2 szklanki zakwasu, nie precedzając go, gdyż zupa powinna być lekko zawieszista. Do gotującej się zupy dodać zmiążdżony czosnek, ziele angielskie, liść laurowy oraz 4 pokrojone ziemniaki, a gdy ziemniaki będą miękkie, solimy do smaku. Można też ziemniaki podać oddzielnie, okraszone usmażoną w oleju cebulą.

SMACZNEGO !



Pieczeń wołowa

Okolo 2 kilogramy udźca wołowego zalewamy marynatą.

A oto jak przygotować marynatę. Pietruszkę, marchew i seler pokroimy na zapałkę, a cebulę w plastry. Z przypraw dodamy tymianek, ziele angielskie, liść laurowy, kilka (lekko zgniecionych) jagód jałowca oraz kieliszek czerwonego wytrawnego wina. Wymienione składniki krótko zagotowujemy i wrzącą zalewą polewamy mięso ułożone w kamionkowym garnku.

Po dwóch dniach mięso wyjmujemy z marynaty i nacieramy solą, szpikujemy słoniną, oprószamy lekko papryką i wkładamy do brytfanki na rozgrzany tłuszcz. Gdy się ze wszystkich stron ładnie zrumieni, dodajemy jarzyny z marynaty, brytfankę stawiamy przykrytą w piekarniku i pieczeń od czasu do czasu polewamy marynatą, następnie już własnym sosem. Miękką już pieczeń polewamy 3/4 szklanki gęstej śmietany dokładnie rozmieszanej z czubatą łyżeczką pszennej mąki. Sos powinien się lekko zagotować.

Pieczeń kroimy na niezbyt cienkie plastry i polewamy przetartym przez sitko sosem.

Jako jarzyna podaje się tradycyjne buraczki z chrzanem.

Smacznego!



Babka wielkanocna

Składniki: 37 dag cukru
37 dag mąki ziemniaczanej
37 dag masła roślinnego
6 jajek
1 proszek do pieczenia
50 g wódki czystej
sok z połowy cytryny

Przygotowanie:

- 1. Ubić na parze jajka z cukrem**
 - 2. Wymieszać mąkę z proszkiem i 2 łyżkami mąki pszennej**
 - 3. Do rozartego masła dodać mąkę, jajka, wódkę i sok z cytryny.**
- Wszystko dokładnie utrzeć.**

Wstawić do nagrzanego do 120 stopni piekarnika, a następnie ustawić temperaturę na 170 stopni i piec przez 45 minut. (termo obieg)

Smacznego!



Sernik Gosi

Składniki:

1 kg białego sera zmielonego

1 kostka margaryny

8 jaj

$\frac{3}{4}$ szklanki kaszki manny + 3 łyżki mąki ziemniaczanej + średnia łyżka

proszku do pieczenia

$\frac{1}{2}$ kg cukru pudru

1 cukier waniliowy

sok z $\frac{1}{2}$ cytryny

Przygotowanie:

- 1. Rozetrzeć margarynę z jajkami i cukrem**
- 2. Dodać zmielony ser, kaszkę i proszek**
- 3. Białka ubić na pianę i przełożyć do miski z resztą składników.**

Wszystko delikatnie wymieszać.

Ciasto wyłożyć na blaszkę wysmarowaną tłuszczem i wysypaną kaszką.

Piec w 160 stopniach ok. 100 minut.

Ja tego nie robię, ale jeśli lubisz rodzyнки-możesz dołożyć je do ciasta. Wcześniej obtocz je w mące.

Smacznego!