

Dominika Szczęsna

Wielkanocne Smaki Kulinarne



Zachodniopomorski
Ośrodek Doradztwa
Rolniczego
w Barzkwicach

Wydawca:

Zachodniopomorski Ośrodek Doradztwa Rolniczego w Barzkowicach
73-134 Barzkowice 2
Tel.91 479 40 10, 91 479 40 15, 91 561 37 00, fax 91 561 37 91
www.zodr.pl

ISBN 978-83-66999-69-5

Projekt okładki: Jolanta Gapys

Skład tekstu: Jolanta Gapys

Ilustracje strona FREEPiK, PIXABAY, wygenerowane przez AI

Druk: ZODR w Barzkowicach

Nakład: 200 egzemplarzy

ZACHODNIOPOMORSKI OŚRODEK DORADZTWA ROLNICZEGO
W BARZKOWICACH

Dominika Szczęsna

WIELKANOCNE SMAKI KULINARNE

BARZKOWICE 2025

Żurek wielkanocny

Składniki:

- 1 litr bulionu warzywnego
- 500 ml zakwasu żytniego do żurku
- przyprawy: 1 rozgniecione ziarno ziela angielskiego; 1 liść laurowy
- po 1/4 łyżeczki czosnku i soli; łyżeczka majeranku
- 100 g kiełbasy zwyczajnej
- 200 g kiełbasy białej surowej lub parzonej
- 200 g boczku parzonego
- 3 łyżki śmietanki 30 %

Boczek pokroić w kostkę, a obie kiełbasy w plasterki (kiełbasę białą surową podgotować około 20 minut). Boczek podsmażyć kilka minut na patelni, dodać obie kiełbasy i smażyć całość jeszcze do 4- 5 minut. W tym samym czasie wywar warzywny wlać do średniego garnka i zagotować.

Całą zawartość patelni przełożyć do gotującego się bulionu i gotować 5 minut. Do zupy wlać cały zakwas na żurek i dodać przyprawy: rozgniecione ziarno ziela angielskiego, liść laurowy, czosnek, sól i majeranek.

Na koniec dodać 3 łyżki śmietanki słodkiej. Żurek wielkanocny można podać z połówkami jajek.



Kiełbasa pieczona w musztardzie

Składniki:

- 800 g kiełbasy białej surowej
- 800 g cebuli
- 40 g smalcu wieprzowego lub gęsięgo
- 1 łyżka musztardy francuskiej
- przyprawy 1 płaska łyżka majeranku; 1 płaska łyżeczka słodkiej papryki; po pół płaskiej łyżeczki soli i pieprzu; 1/3 płaskiej łyżeczki ostrej papryki
- ok. 125 ml piwa

Cebule obrać i pokroić w półksiężycy. Zeszklić na smalcu. Dodać przyprawy. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Na cebulkę poukładać kiełbasę i lekko ją ponaktuwać. Wlać piwo i posmarować musztardą wierzch kiełbasek.

Piec 30-40 min co 10 min polewając kiełbaski powstałym sosem.



Biała kielbasa pieczona w sosie chrzanowym

Składniki:

- 5 białych kielbas
- 2 cebule
- 15 g masła
- 4 łyżki tartego chrzanu
- 200 g śmietany 18%
- 125 ml śmietany 30%
- 1 duża łyżka majeranku
- sól
- pieprz

Cebulę obrać i pokroić w cienkie piórka. Następnie wyłożyć ją na patelnię z roztopionym masłem i smażyć aż się skarmelizuje.

Do cebuli dodać chrzan, majeranek oraz obie śmietany. Gotować sos na niewielkim ogniu przez 2 minuty, aż delikatnie zgęstnieje. Doprawić go solą oraz świeżo mielonym czarnym pieprzem. Przebrać sos do natłuszczonej formy ze szkła żaroodpornego, a na nim ułożyć delikatnie nacięte kielbasy. Wstawić naczynie do piekarnika nagrzanego do 180 stopni Celsjusza na około 35 minut.



Biała kielbasa pieczona w sosie chrzanowym

Pieczona karkówka w plastrach

Składniki:

- 1 kg karkówki
- 300 g pieczarek
- 2 cebule
- 1 czerwona papryka
- 3 łyżki mąki pszennej
- 1 łyżka mielonej słodkiej wędzonej papryki
- olej do smażenia
- sól, pieprz

Sos:

- 1 szklanka wody
- 100 g przecieru pomidorowego
- 2 łyżki musztardy
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżka octu balsamicznego
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz

Przygotować sos. Wodę wymieszać z przecierem pomidorowym, musztardą i octem. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Doprawić solą, pieprzem i cukrem. Wymieszać i odstawić.

Karkówkę pokroić w plastry o grubości około 1 cm. Doprawić solą, pieprzem i papryką z obu stron.

Na patelni rozgrzać olej i smażyć na nim karkówkę, aż zacznie się rumienić.

Podsmażoną karkówkę przełożyć do formy do zapiekania z pokrywką. Na wierzchu ułożyć pokrojoną cebulę, paprykę i pieczarki. Składniki zalać sosem.

Formę przykryć pokrywką i wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni C. Piec 2 godziny. Następnie zdjąć pokrywkę i dopiekać jeszcze 30 minut.



Pieczona karkówka
w plastrach

Jajka w sosie tatarskim

Składniki:

- 5-6 jajek
- 2 średniej wielkości ogórki konserwowe
- mały słoik pieczarek marynowanych
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku
- 3 łyżki majonezu
- 3 łyżki śmietany 18%
- 1 łyżeczka musztardy
- większa szczypta soli
- większa szczypta pieprzu
- opcjonalnie 1 ząbek czosnku
- świeży koperk do dekoracji

Jajka ugotować, wystudzić i pokroić na połówki.

Przygotować sos tatarski. Ogórki konserwowe i pieczarki marynowane pokroić w drobną kosteczkę. Szczypiorek posiekać. Do miseczki dodać majonez, śmietanę, musztardę, a także szczyptę soli oraz pieprzu. Wsypać także większość posiekanego szczypiorku (część zostawić do dekoracji), dodać przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku. Całość wymieszać za pomocą łyżeczki. Do naczynia wyłożyć sos z miseczki, a także ogórki, szczypiorek i pieczarki. Całość lekko wymieszać. Na wierzchu ułożyć połówki jajek. Dekorujemy posiekanym szczypiorkiem oraz koperkiem..



Jajka w sosie tatarskim

Jajka nadziewane awokado i łososiem

Składniki:

- 6 jaj
- 100 g wędzonego łososia
- 1 dojrzałe awokado
- 2 cebulki dymki
- 1 łyżka majonezu
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- sól
- pieprz biały
- cząstki cytryny do dekoracji
- świeży koperek do dekoracji

Jajka ugotować, wystudzić i pokroić na połówki. Żółtka przełożyć do miseczki, dodać miąższ z awokado, który należy skropić sokiem z cytryny aby nie ściemniał.

Dodać posiekaną dymkę, majonez, doprawić do smaku solą i białym pieprzem, całość ucierać widelcem na gładką pastę.

Nadziać jajeczka, na wierzchu ułożyć paseczki pokrojonego wędzonego łososia. Udekorować koperkiem lub cząstkami cytryny.

Jajka nadziewane awokado i łososiem



Jajka faszerowane pieczarkami

Składniki:

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 300 g pieczarek
- 1/2 cebuli
- 1 łyżka oleju
- 1 łyżka masła
- 1/2 pęczka natki pietruszki
- sól, pieprz
- 150 ml majonez

Na patelni na oleju zeszklić cebulę, następnie dodać masło i pieczarki, smażyć aż lekko się zrumienią. W międzyczasie doprawić solą i pieprzem. Pieczarki i cebulę zdjąć z patelni i ostudzić, następnie drobno posiekać lub zmielić w maszynce do mięsa razem z natką pietruszki. Na koniec połączyć z żółtkami, doprawić solą oraz pieprzem i wymieszać z 2 łyżkami majonezu. Jeśli farsz będzie zbyt suchy można dodać majonezu. Białka jajek wypełniać farszem, docisnąć. Poukładać na półmisku, udekorować majonezem, podsmażonymi plasterkami pieczarek i natką pietruszki.



Paszтет z mięsa z rosółu

Składniki:

- 1 kg kury lub 4 większe udka
- ok. 400 g wołowiny z rosółu
- ok. 400 g wątróbki drobiowej
- 1 duża cebula
- 2 marchewki,
- ½ korzenia selera i pietruszka
- 1 duża bułka
- 1 łyżeczka papryki słodkiej
- 1/2 łyżeczki gałki muszkatolowej
- 3 jajka
- 1/3 łyżeczki mielonego kminku
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/3 łyżeczki pieprzu czarnego
- 2 łyżki oleju

Ugotować rosół z mięsa i warzyw. Mięso z kury, wołowinę, 2 marchewki, pietruszkę, a także 1/2 selera przełożyć do miski, odlać szklanekę bulionu. Wątróbkę drobiową ugotować w lekko osolonej wodzie (ok. 20 minut). Gdy przestygnie to przełożyć do miski wraz z ugotowanymi warzywami i mięsem z rosółu.

Do miski dodać cebulę i wcześniej namoczoną i odcisniętą bułkę. Zawartość miski przepuścić dwukrotnie przez maszynkę do mięsa. Dodać jajka i przyprawy: paprykę słodką, gałkę muszkatolową, mielony kminek, sól oraz pieprz. Całość wymieszać za pomocą łyżki. Wlać bulion, olej i wymieszać. Mięso przełożyć do formy wyłożonej papierem do pieczenia. Piec przez około 80 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.



Paszтет z mięsa z rosółu

Babka wielkanocna

Składniki:

- 4 jajka
- 200 g masła
- skórka i sok z 1 cytryny
- 180 g szklanka cukru
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 160 g mąki pszennej tortowej
- 90 g skrobi ziemniaczanej
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia

Masło roztopić. Do letniego tłuszczu dodać sok i skórkę z cytryny, odstawić.

Do większej miski wbić jajka, dodać cukier i ubijać przez około 10 minut na jasną, gęstą i puszystą masę. W międzyczasie dodać cukier wanilinowy.

Do drugiej miski przesiać mąkę pszenną razem ze skrobią ziemniaczaną oraz proszkiem do pieczenia, wymieszać.

Do ubitych jajek dodać mąki i zmiksować krótko do połączenia się składników w jednolite ciasto.

Do ciasta wlać masło i wymieszać do połączenia się składników. Ciasto powinno mieć konsystencję podobną do budyniu. Masę wylać do przygotowanej formy i wstawić do rozgrzanego piekarnika. Piec w temperaturze 170 stopni przez ok. 45 minut (do suchego patyczka).



Babka majonezowa

Składniki:

- 4 duże jajka lub 5 małych
- szczypta soli
- 160 g cukru
- kilka kropli soku z cytryny
- 100 g mąki pszennej tortowej
- 100 g skrobi ziemniaczanej
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 180 g majonezu

W misce ubić białka wraz ze szczyptą soli aż zaczną się robić sztywne. Wtedy dodawać stopniowo cukier. Miksować do momentu powstania sztywnej piany. Dodać żółtka oraz kilka kropli soku z cytryny. Miksować przez chwilę aż powstanie jasna puszysta masa jajeczna. Do osobnej miski wsypać przesiane mąki oraz proszek do pieczenia. Do mąki dodać masę jajeczną i delikatnie mieszać za pomocą trzepaczki. Dodać majonez i ponownie lekko mieszać za pomocą trzepaczki. Ciasto wylać do lekko natłuczonej i lekko oprószonej mąką foremki.

Wstawić do rozgrzanego do temp. 170 stopni piekarnika i piec przez 45 minut. Babka ma być ładnie rumiana i tylko lekko wyrośnięta. Można polukrować lub posypać cukrem pudrem.



Sernik pistacjowy

Składniki:

Spód ciasteczkowy

- 400 g ciastek owsianych
- 140 g masła
- Szczypta soli

Masa serowa

- 1 kg twarogu sernikowego mielonego
- 200 g kremu pistacjowego
- 70 g cukier drobny
- 4 szt. jajek.
- 80 g budyniu waniliowego
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- szczypta soli
- garść pistacji

Dno tortownicy o średnicy 23 cm wyłożyć papierem do pieczenia. Ciasteczka pokruszyć w malakserze i przesytać do miski. Połączyć z roztopionym masłem i solą. Uzyskaną masą równo wyłożyć dno i boki tortownicy, dociskając do brzegów. Wstawić do lodówki. Do dużej miski przełożyć twaróg i wymieszać go wraz z kremem pistacjowym, cukrem, budyniem w proszku, ekstraktem waniliowym oraz solą. Do powstającej masy dodawać po jednym jajku ciągle mieszając. Wszystko dokładnie wymieszać do uzyskania jednolitej konsystencji. Przełożyć masę na przygotowany spód.

Ciasto wstawić do nagrzanego do temp. 180°C piekarnika z funkcją grzania góra-dół. Na dno piekarnika wstawić naczynie z gorącą wodą. Piec przez 10 minut, a następnie zmniejszyć temperaturę do 150°C i piec kolejne 50 minut. Po tym czasie sernik wystudzić w piekarniku, lekko uchylając jego drzwiczki. Następnie wystudzony sernik wstawić do lodówki na co najmniej 5 godzin, a najlepiej na całą noc. Udekorować posiekanymi pistacjami.



Sernik pistacjowy

Mazurek czekoladowy

Składniki:

Kruche ciasto:

- 300 g mąki pszennej
- 200 g zimnego masła
- 80 g cukru pudru
- 2 żółtka

Krem czekoladowy:

- 200 ml śmietanki 36%
- 100 g gorzkiej czekolady
- 150 g mlecznej czekolady
- kilka posiekanych orzechów

Z mąki, zimnego masła, cukru pudru i żółtek zagnieść ciasto na jednolitą masę. Schłodzić w lodówce około 30 minut.

Ciasto rozwałkować i wyłożyć w formie lekko natłuszczonej i oprószonej mąką. Piec w temperaturze 190 stopi przez 20-22 minuty. Odstawić do wystygnięcia.

Śmietankę lekko podrzeć aż pojawią się bąbelki na brzegach i zalać pokruszoną czekoladę. Mieszać do całkowitego rozpuszczenia czekolady odstawić do lekkiego zgęstnienia. Czekoladę wylać na przestudzone ciasto i udekorować. Można posypać pokruszonymi orzechami lub dodać kilka cukrowych figurek świątecznych.

Mazurek czekoladowy



Literatura:

1. Kuchnia Polska, Stanisław Berger. Wydawnictwo PWN.
2. Przepisy własne.