



## Potrawy Stołu Wielkanocnego

Mistrzynie  
regionalnej sztuki kulinarnej

Jadwiga Sopicka







## Słoneczne ciasto kawowe

### Ciasto białe:

7 białek  
¾ szklanki cukru  
2 łyżki mąki tortowej  
2 łyżki octu  
1 łyżeczka proszku do pieczenia

Białka ubić, dodając stopniowo cukier na puszystą masę, następnie dodać mąki z proszkiem i ocet, delikatnie wymieszać i układać kupeczkami na wyłożoną papierem blaszkę do pieczenia. Po wierzchu posypać dobrze - mieloną kawą i wylać na to ciasto żółte.

### Ciasto żółte:

7 żółtek + 2 całe jajka  
¾ szklanki cukru  
2 łyżki oleju, 2 łyżki octu  
1 szklanka mąki tortowej  
1 łyżeczka proszku do pieczenia  
Jajka z żółtkami i cukrem ubić na gęstą puszystą masą, następnie dodać olej, ocet, mąkę z proszkiem delikatnie wymieszać i wyłożyć na ciasto białe i wyrównać.

Piec w temp. 180 st. ok. 30 - 35 min.

### Masa:

1 puszka brzoskwiń  
1 budyń śmietankowy  
1 galaretka cytrynowa  
1 kostka margaryny

Odlać sok z brzoskwiń i uzupełnić wodą do ½ litra i ugotować na nim budyń. Do gorącego wsypać galaretkę, dobrze wymieszać i wystudzić. Gdy będzie zimne utrzeć z margaryną. Do utartej masy dodać pokrojone w kostkę brzoskwinie osuszone na papierowym ręczniku.

Ciasto przekroić, można naponczować i przełożyć masą. Na górę można wyłożyć ubitą śmietaną. (1/2 l śmietany 30% dobrze wyziębionej + 3 łyżki cukru pudru i 2 szt. śmietan fix + 2 łyżeczki żelatyny rozpuszczonej w 4 łyżkach gorącej wody).

Po wierzchu można posypać mieloną kawą lub tartą czekoladą.

Można też polać polewą czekoladową i udekorować dowolnie.





## Babka trzykolorowa

- 5 jajek
- 1 szklanka cukru
- 1 margaryna
- 2 szklanki +1 łyżka mąki tortowej
- 8 łyżek oleju
- 2 łyżeczki proszku
- 1 łyżka octu
- 1 cukier waniliowy
- 1 łyżka kakao
- ½ szklanki suchego maku

Margarynę ucierać z cukrem dodając stopniowo po 1 żółtku. Gdy masa puszysta powoli dodajemy ocet, olej, cukier waniliowy oraz mąkę zmieszaną z proszkiem do pieczenia. Na końcu delikatnie wymieszać ze sztywno ubitą pianą z białek.

Ciasto podzielić na 3 części.

- do jednej dodać 1 łyżkę mąki i delikatnie wymieszać
- do drugiej łyżkę kakao i wymieszać
- do trzeciej mak i wymieszać

Formę na babkę wysmarować margaryną, posypać bułką tartą wyłożyć ciasto żółte, potem ciasto kakaowe, a na wierzch ciasto makowe. Piec w temp. 160 - 180 st. C od 50 - 60 min. Po upieczeniu udekorować lukrem.









## Sos do zimnych mięs, jaj i sałatek

- 1 szklanka majonezu
- 2-3 łyżki ketchupu pikantnego
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka drobno siekanego szczypiorku
- sól, pieprz, troszkę słodkiej papryki

Majonez wymieszać z ketchupem, dodać zmiądzony czosnek, posiekany szczypiorek. Doprawić do smaku.





## Chrzan z marchewką i jabłkiem

- 1 słoiczek chrzanu
- 1 marchewka
- 1 jabłko
- 1 średnia cebula
- 2 łyżki majonezu
- Sól, pieprz, cukier do smaku

Cebulę bardzo drobno posiekać i zaraz dodać do niej troszkę cukru, soli, pieprzu i majonez. Następnie dodać obraną i tartą na drobnej tarce marchew oraz tarte na grubej tarce jabłko. Dokładnie wymieszać i podawać do mięs, wędlin, pasztetów.





## Chrzan tradycyjny

2 słoiczki chrzanu + kawałek świeżego  
2-3 jajka ugotowane na twardo  
1 łyżka kwaśnej śmietany gęstej + 1 łyżka majonezu  
sól, cukier do smaku

Jajka obrać i zetrzeć na drobnej tarce, dodać lekko odciśnięty chrzan, połączyć ze śmietaną i majonezem, doprawić do smaku, dodać 1- 2 łyżki świeżego tartego chrzanu na drobnej tarce i zaraz wymieszać, żeby nie ciemniał. Podawać do wędlin, jaj, mięs.





## Sałatka z kabanosem na ostro

½ kapusty pekińskiej  
20 dkg kabanosu wieprzowego  
5-6 ogórków kiszonych  
1 czerwona papryka świeża  
1 czerwona cebula  
puszka kukurydzy  
20 dkg sera żółtego  
3 ząbki czosnku  
3 łyżki majonezu + 3 łyżki ketchupu  
sól, pieprz do smaku

Kabanos obieramy ze skórki i kroimy w cienkie plasterki, kapustę szatkujemy, kukurydzę odsączamy, paprykę, cebulę i ogórki oraz ser kroimy w drobną kostkę. Łączymy składniki, dodajemy przeciśnięty czosnek, majonez i ketchup, doprawiamy do smaku solą i pieprzem, mieszamy, dodając zieleninę pietruszkę lub szczypiorek albo koperek.





## Chleb na żurku

2 szklanki wody zimnej + 1 szklanka wody gorącej  
1 szklanka żurku białego z butelki  
10 dkg drożdży + 1 łyżeczka cukru + 1 łyżka soli  
siemię lniane, słonecznik, pestki dyni, żurawina /wg uznania/  
1 kg mąki + 1 szklanka otrąb pszennych.

W takiej kolejności jak napisane dokładnie wymieszać, krótko wyrobić, wyłożyć do wąskich foremek wyłożonych papierem do pieczenia, zostawić chwilę do podrośnięcia i piec w 180-190 st. ok. 1,5 godz.





## Schab nadzewany śliwkami suszonymi i morelami

ok.1, 5 kg schabu

¼ oleju

1 szklanka białego wytrawnego wina

1 łyżka cukru

10 dkg śliwek + 10 dkg moreli suszonych

sok z 1 cytryny, 5 goździków, 1 łyżeczka ziaren pieprzu, 1 łyżeczka majeranku

sól, pieprz, 3 ząbki czosnku

Schab umyć, osuszyć na ręczniku papierowym i ostrym, wąskim nożem zrobić otwór przez cały środek / można przecisnąć też końcem pałki do ucierania lub czymś podobnym./

Wino zagotować z cukrem, sokiem z cytryny, goździkami, pieprzem, śliwkami i morelami.

Wystudzić - wyjąć owoce -odsączyć - / wino zostawić do podlania mięsa/ i nadziewać odsączonymi schab /tyle ile się zmieści. Schab posolić, natrzeć czosnkiem, majerankiem, pieprzem i odstawić na 1 - 2 godz. Obrumienić z wszystkich stron na rozgrzanym oleju, a następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego, polać zostawionym winem , przykryć i dusić do miękkości - ok.1, 5 godz.

Podawać na zimno i gorąco.





## Jajka nadziewane pastą ze szczypiorkiem

6-8 jajek ugotować na twardo, obrać, przeciąć wzdłuż i wyjąć żółtka  
pęczek szczypiorku - pokroić  
mała kostka sera białego  
2-3 łyżki śmietany kwaśnej lub jogurtu naturalnego  
sól do smaku, do dekoracji rzodkiewka i świeży ogórek

Szczypiorek przemielić razem z żółtkami i serem, dodać śmietanę, doprawić solą i wymieszać na gładką masę. Wyciskać tubą dekoracyjnie do białek i lub nakładać łyżeczką.

Ułożyć na listkach zielonej sałaty i udekorować rzodkiewką i ogórkiem.





## Jajka nadziewane pastą serowo-czosnkową

6 jajek  
10 dkg sera żółtego  
3 ząbki czosnku  
3 łyżki majonezu + 1 łyżeczka musztardy  
sól, pieprz  
do dekoracji: sałata zielona, pietruszka papryka itp.

Jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać i pokroić wzdłuż na połowy i wyjąć żółtka.  
Żółtka i ser zetrzeć na drobnej tarce oraz zmiądzony czosnek.

Doprawić do smaku, dodać majonez, musztardę, wymieszać, nakładać do białek  
- uformować jajko i udekorować.





## Sałatka z chrzanem

- 2 woreczki ryżu parabolicznego
- 1 puszka kukurydzy
- 1 puszka ananasów - pokroić drobno i odsączyć
- 1 słoiczek chrzanu /mały
- 5 jaj ugotowanych na twardo
- 1 mały majonez + 2 łyżki jogurtu naturalnego
- sól, pieprz, sok z cytryny i szczypta cukru do smaku

Ryż ugotować tak jak na opakowaniu , odsączyć, wysypać z woreczków i dobrze wystudzić. Jajka pokroić w kostkę i dodać do wystudzonego ryżu, następnie wsypać dobrze odsączoną kukurydżę, połączyć z chrzanem, ananasami, majonezem, doprawić do smaku i dobrze wymieszać.

Podawać do wędlin, mięs na liściu sałaty, udekorować pomidorem lub papryką.





## Roladki z białą kiełbasą

4 filety z kurczaka pojedyncze  
4 białe kiełbaski  
kilka liści włoskiej kapusty/sparzonej/  
sól, pieprz, dowolne zioła np. prowansalskie  
2 jajka, olej do smażenia  
mąka, bułka tarta do panierowania

Filety podzielić na 8 porcji, delikatnie rozbić przez folię samoprzylepną, przyprawić, ułożyć na każdym kawałek kapusty /tak, żeby nie wystawała z mięsa/, na kapuście białą kiełbaskę zwinąć ciasno w roladkę i panierować w mące, jajku i bułce tartej. Smażyć na rozgrzanym oleju. Można też zawinąć w folię aluminiową i gotować. Zamiast włoskiej kapusty może być pekińska lub szpinak.

cebulę, wbić jajko, doprawić do smaku i dokładnie wyrobić. Rozbite filety ułożyć na desce, doprawić do smaku, rozłożyć mięso mielone, posypać posiekaną pietruszką i położyć po 1 jajku ugotowanym i obranym. Dobrze zawijać formując roladkę. Każdą roladkę ułożyć na kawałku folii aluminiowej, pokropić olejem, szczelnie zawinąć /tak jak cukierek/. Do rondelka lub dużej patelni wlać trochę wody, zagotować i wkładać roladki, przykryć i gotować na wolnym ogniu. Po ok.20 min delikatnie odwrócić /żeby folii nie podziurawić/ w razie potrzeby dolać wody i gotować jeszcze ok. 15 -20 min. Przed samym podaniem rozwinąć z folii i przeciąć mięso wzdłuż wówczas jest widoczny efekt. Można też mięso panierować tradycyjnie i smażyć w głębokim tłuszczu -ale w folii jest zdrowsze. Podawać z sałatkami, surówkami, ziemniakami itp.

## Roladki drobiowe z mięsem mielonym i jajkiem

3 pojedyncze filety z kurczaka  
20 dkg mięsa mielonego wieprzowego  
1 pęczek zielonej pietruszki  
1 mała cebula + 2 ząbki czosnku  
6 małych jajek/ugotowane/ + 1 surowe  
1 mała bułka /namoczona/  
sól, pieprz, olej

Filety umyć, osączyć na ręczniku papierowym i ostrym nożem każdy rozciąć na 2 płyty. Na desce wyłożonej folią spożywczą samoprzylepną delikatnie rozbić/więcej brzegi niż środek./Cebulę posiekać drobno i zeszklić na tłuszczu - dobrze wystudzić. Do mięsa mielonego dodać dobrze odcisniętą, zmieloną bułkę, zmiądzony czosnek,





## Rolada z sera z mielonym mięsem i filetem z kurczaka

30 dkg sera żółtego/tarty na grubych oczkach/  
5 jajek  
5 łyżek majonezu kieleckiego  
ok. 50 dkg mięsa mielonego surowego /przyrządzone wg uznania/  
1 pojedynczy filet z kurczaka /pokroić w cienkie paski i delikatnie przyprawić przyprawami /sól, pieprz, czosnek, olej, papier do pieczenia

Jajka roztrzepać razem z majonezem i tartym serem. Wylać na dużą kwadratową, wyłożoną papierem do pieczenia i posmarowaną olejem blachę z piekarnika i piec w 180 st. C ok. 20 min. Wyjmujemy z piekarnika i wykładamy na deskę, zdejmujemy papier, wykładamy na nią mięso mielone, smarujemy, a na mięsie układamy dowolnie paski filetów. Na brzegu układamy paski papryki czerwonej, surowej i zawijamy w roladę. Uformowaną roladę zawijamy w papier na którym się piekła, wkładamy do wąskiej blaszki i pieczemy 1 godz. w nagrzanym piekarniku do 200 st. C. Można na dno blaszki wlać trochę wody. Można spożywać na zimno i gorąco.

## Rolada ze szpinakiem

450 g szpinaku mrożonego rozdrobnionego  
4 jajka, 1 łyżka masła, 4 ząbki czosnku  
2 łyżki mąki pszennej  
ok.400 g serka śmietankowego lub chrzanowego albo szczypiorkowego, koperek, sól, pieprz  
150 g łososa wędzonego lub plasterków szynki

Szpinak wkładamy do rondla, dodajemy masło i smażymy na wolnym ogniu aż odparuje, doprawiamy solą, pieprzem, mieszamy z rozdrobnionym czosnkiem i studzimy. Gdy wystygnie dodajemy żółtka, mąkę, mieszamy dodając sztywno ubitą pianę. Dużą blachę z piekarnika wykładamy papierem, smarujemy delikatnie olejem i wykładamy ciasto szpinakowe, wyrównujemy i pieczemy w 200 st. ok. 20 min. W tym czasie przygotowujemy nadzienie. Serek wykładamy do miski, mieszamy z posiekanym koperkiem, doprawiamy delikatnie solą i pieprzem. Upieczone, lekko wystudzone ciasto wykładamy na ściereczkę lub papier do pieczenia i zwijamy w rulon. Gdy wystygnie rozwijamy -smarujemy masą serową i rozkładamy na wierzch kawałki łososa lub plasterki szynki. Ponownie zawijamy w roladę lekko przyciskając -zawijamy w papier i wkładamy do lodówki. Gdy dobrze zastygnie kroimy -układamy na półmisek, można udekorować, listkami sałaty, rukoli, papryką czerwoną, pomidorkami koktajlowymi itp.





## Filety w cieście krucho drożdżowym

40 dkg mąki

1 margaryna

3 żółtka

3 dkg drożdży + ½ szklanki kwaśnej śmietany + 1 łyżeczka cukru /rozrobić/

½ łyżeczka soli + 2 łyżeczki ziół prowansalskich

Filety z kurczaka pokrojone w paski i przyprawione dowolnie

Na stolnicę przesiać mąkę, dodać margarynę, żółtka, rozrobione ze śmietaną drożdże, sól, zioła, wszystko razem siekać, następnie krótko wyrobić i wałkować cienko. Na cieście układać kawałki filetów, zawijać w ciasto, obkroić radełkiem, dobrze zacisnąć brzegi /jak w pierogi/ układać na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia/ w odstępach bo rosną/, po wierzchu posmarować roztrzepanym białkiem i piec w dobrze nagrzanym piekarniku na złoty kolor -ciepłe podawać do barszczu lub zup czystych np. bulionu czy cebulowej.





## Pasztet domowy

- ok. 50 dkg mięsa wieprzowego/łopatki lub karczku/
- ok. 50 dkg mięsa wołowego gulaszowego
- ok. 25 dkg boczku surowego lub słoniny świeżej
- ok. 40 dkg wątróbki
- 1 pietruszka + ½ selera
- 2 duże cebule
- 1-2 czerstwe bułki
- 4-5 jajek
- 5 liści laurowych + 5 ziel angielskich
- sól, pieprz,
- ok. 1 łyżeczka gałki muszkatałowej, imbiru, pieprzu ziołowego, papryki słodkiej

Mięso wypłukać, pokroić na kawałki zalać 1 l gorącej wody, dodać ziele, liście laurowe, obraną pietruszkę, seler, przykryć i gotować do miękkości na małym ogniu. Wątróbę dobrze oczyścić, wypłukać i dodać do mięsa na 10 min przed końcem gotowania/żeby tylko straciła surowość-bo jak za długo -to będzie twarda/.Wyjąć mięso z garnka razem z warzywami -wystudzić. Odląć trochę wywaru -dobrze wystudzić i namoczyć w nim bułki. Boczek lub słoninę pokroić w dużą kostkę - smażyć na patelni, pod koniec dodać do niej pokrojone cebule i podduścić do lekkiego zrumienienia i wystudzić. Wystudzone mięso, warzywa, wątróbkę, słoninę razem z cebulą i wytopionym tłuszczem, dobrze odciśniętymi bułkami -mielimy 2 x przez maszynkę. Do zmielonej masy dodajemy żółtka, sztywno ubitą pianę z białe, przyprawiamy, dobrze wyrabiamy . Foremki /małe keksówki /smarujemy smalcem, posypujemy bułką tartą i nakładamy do  $\frac{3}{4}$  wysokości foremek. Pieczemy w temp.180 st.ok.40 - 50 min. aż się ładnie zarumieni. Można w środek pasztetu włożyć wzdłuż obrane białe kiełbaski lub ugotowane obrane jajka dobrze przykryć pasztetem, wyrównać górę i piec./końcówki jajek i kiełbasek pościnać./





## Biała kielbasa z kiszoną kapustą

ok. 60 dkg białej surowej kielbasy  
ok. 60 dkg kiszonej kapusty  
2-3 duże cebule + olej  
Liść laurowy, ziele angielskie, kminek, sól, pieprz

Kielbasę zalać zimną wodą i gotować na małym ogniu z przyprawami ok. 30 min na małym ogniu, żeby nie popękały i wyjąć z wywaru. Wypłukaną kapustę zalać wywarem z kielbasy, gotować na małym ogniu, dodać 1 cebulę pokrojoną w kostkę zrumienioną na oleju lub boczku i dusić jeszcze ok.20 min.

Resztę cebuli pokroić w talarki i zeszklić na oleju.

Kapustę przełożyć do naczynia żaroodpornego, ułożyć na niej kielbasę /można ją ponacinać/  
A na kielbasie zeszkloną cebulę. Piec ok.20 -30 min. w temp. 180 st. C.





## Chrzanówka na maślance

½ l maślanki  
4 łyżki świeżo utartego chrzanu lub mały słoiczek konserwowego  
1 cebula  
ok. ½ kg wędzonych żeberk  
ok. 1/2 kg białej kiełbasy  
ok. 4 l wody  
4 łyżki śmietany + 1 łyżka mąki pszennej  
3 ząbki czosnku, ziele angielskie, liść laurowy  
jajka ugotowane na twardo + ugotowane ziemniaki  
sól, pieprz, zielony szczypiorek lub koperek

Żeberka myjemy, kroimy na porcje, zalewamy wodą, dodajemy ziele, liść laurowy, można dodać kawałek selera, pora, pietruszki i marchewki i gotować do miękkości, pod koniec dodać podsmażoną cebulę i kiełbasę i jeszcze gotować ok. 30 min na małym ogniu.

Następnie przecedzić do osobnego garnka, ponownie postawić na gazie, dodać chrzan, czosnek i maślankę. Śmietanę wymieszać z mąką, dodać do niej trochę żurku, żeby się nie ścięła, wlać do zupy i zagotować. Doprawić do smaku, dodać wyporcjowaną kiełbasę, żeberka. Podawać z ugotowanymi pokrojonymi jajkami i ziemniakami, posypane zieleniną.