

PROPOZYCJE NA ŚWIĄTECZNY STÓŁ

1. ŚWIĄTECZNY ŻUREK

Domowy zakwas - przygotowujemy wcześniej



Składniki (słoik o pojemności 900 ml, może być

naczynie z kamionki):

- szklanka mąki żytniej razowej (może być z otrębami)
- około 600 ml letniej przegotowanej wody
- 2 – 3 ząbki czosnku
- 2 małe liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- ususzona skórka razowego chleba (opcjonalnie).

Do wyparzonego naczynia wsyp mąkę i zalej ją wodą. Wymieszaj dokładnie, po czym dodaj zgniecione i ponacinane w kilku miejscach ząbki czosnku, ziele angielskie i liście laurowe oraz skórkę z chleba. Przykryj

ściereczką/papierowym ręcznikiem/serwetką, obwiąż gumką i odstaw w ciepłe, ciemne miejsce na 3 - 4 doby. Po tym czasie przechowuj szczelnie zamknięty zakwas w lodówce (do 2 tygodni).

2. ŻUREK STAROPOLSKI ŚWIĄTECZNY

Składniki:



- - 500ml zakwasu na żur
- - 2 litry wywaru z jarzyn (oprócz kapusty)
- - 250 g kielbasy wędzonej
- - 250g wędzonki
- - 500g białej kielbasy
- - 120ml śmietany kremówki
- - 2 łyżki tłuszczu do smażenia
- - 1 mała laska chrzanu startego
- - liść laurowy
- - 3 ziarna ziela angielskiego
- - 1 łyżka majeranku

- 3 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki mielonego kminku
- sól, pieprz do smaku
- 10 jajek ugotowanych na twardo

Wykonanie:

Cebulę i wędzonkę kroimy w kostkę, wędzoną kielbasę kroimy w plasterki i smażymy na tłuszczu.

Gotujemy wywar (jarzyna, bez kapusty). Jarzyny wyciągamy z wywaru. Do wywaru dodajemy usmażoną cebulę z wędzonką i kielbasą. Dodajemy białą kielbasę i chwilę gotujemy. Wlewamy do wywaru zakwas na żur i zagotowujemy. Żurek przyprawiamy solą, pieprzem i posiekanym czosnkiem. Dodajemy starty na małych oczkach chrzan i pozostałe przyprawy. Na końcu dodajemy śmietanę. Podajemy z jajkiem ugotowanym na twardo. Całość posypujemy pokrojoną natką pietruszki.

3. Prosty w wykonaniu SERNIK

Składniki:



- 120g masła
- szklanka cukru
- cukier wanilinowy
- 6 jaj
- 1,5 łyżki mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżki mąki pszennej
- 1 kg sera (może być kupny zmielony)
- bakalie według uznania (ja dodaję także żurawinę).

Wykonanie:

Wcześniej przygotowujemy tortownicę- smarujemy tłuszczem i posypujemy tartą bułką. Masło, cukier, cukier wanilinowy miksujemy, stopniowo dodając całe jajka. Następnie dodajemy mąkę, na końcu ser i mieszamy z bakaliami. Pieczemy 1,5 godziny w piekarniku rozgrzanym do 150 °C.

Po ostygnięciu zdobimy polewą, orzechami, posypką.

Przepis na polewę:

W małym garnku rozpuszczamy czekoladę, dodajemy łyżkę masła i trochę mleka. Mieszając podgrzewamy na małym gazie. Polecam silikonowy pędzelek, który świetnie rozprowadzi polewę po cieście, zwłaszcza na bokach.



4. PYSZNA SAŁATKA ZE SZPINAKU Z DODATKAMI



Składniki:

- opakowanie świeżego szpinaku
- pomidory suszone w oleju/ oliwie
- pestki dyni podsmażone na suchej patelni
- mozzarella do sałatek

Sos:

Łyżka musztardy sarepskiej, łyżka miodu, pół łyżeczki octu balsamicznego, trochę oliwy z pomidorów - wymieszać.



SMACZNEGO!!!



**Wielkanoc nadchodzi,
więc życzyć nie szkodzi:**

**Wielkiego zająca,
pisanek tysiąca,
Dyngusa mokrego
i wiele dobrego!**

*Wielkanoc to czas otuchy i nadziei.
Czas odradzania się wiary w siłę Chrystusa
i drugiego człowieka.
Życzę, aby Święta Wielkanocne
przyniosły radość oraz wzajemną życzliwość.
By stały się źródłem wzmacniania ducha.
Niech Zmartwychwstanie, które niesie odrodzenie,
nappełni Was pokojem i wiarą,
niech da siłę w pokonywaniu trudności
i pozwoli z ufnością patrzeć w przyszłość...*



Wszystkim Bursowiczom i Waszym bliskim życzę miłego, świątecznego czasu.

Iwona Kozłowska