Wielkanoc tuż, tuż … czas szykować świąteczne menu

Wielkanoc jest najważniejszym świętem chrześcijańskim w roku. Stąd też ten radosny czas obchodzimy bardzo wyjątkowo. Jak przystało na szkołę gastronomiczną przedstawiamy Wam propozycje potraw na wielkanocny stół.

Obowiązkowo powinny pojawić się na nim jajka - symbol nowego życia. Znajdziemy tam też cukrowego baranka, sól, chleb, kiełbasę, chrzan, pieprz i babkę wielkanocną.

Oto nasze propozycje świątecznego menu, które są nie tylko smaczne, ale również pięknie dekorują stół. Życzymy smacznego, może znajdziecie jakieś inspiracje dla siebie.

Żurek wielkanocny, na domowym zakwasie, podany z jajkiem na twardo i białą kiełbasa oraz ziemniaczkami.

Do dużego garnka wkładamy obraną i pokrojoną **1 porcja włoszczyzny, 3 ziele angielskie**, **2-3 liście laurowe**
,
4 ziarna pieprzu
, obrane i rozgniecione
3 ząbki czosnku
i
2-3grzybki suszone
. Wszystko zalewamy sporą ilością wody (ok. 2l) i gotujemy na wolnym ogniu ok. 40 minut.
400g kiełbasy

kroimy na plasterki,
100g boczku
na paski i podsmażamy. Dodajemy do wywaru i gotujemy kolejne kilkanaście minut. Wlewamy wymieszany
ok. 1/2 l
zakwasu na żurek
. Doprawiamy żurek
solą, pieprzem i majerankiem
.
4 ziemniaki
gotujemy. Gdy są już miękkie odcedzamy i ugniatamy na puree.
1
cebulę
kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na
oliwie z oliwek
, aż się zrumieni. Dodajemy ją do ugniecionych ziemniaków i mieszamy. Żurek podajemy z puree ziemniaczanym i
1/os.jajkami
na twardo. Przepis na zakwas:

Wodę 500 ml wlej do dużego i czystego słoja, dodaj **6 łyżek mąkę żytnią** typ. 2000 - oraz obrane **5 ząbki**
czosnku ,
4 liście laurowe
i
10
ziele angielskie
. Całość zamieszaj i przykryj gazą. Nie zakręcaj słoika, ponieważ zakwas potrzebuje dostępu powietrza, by mógł pracować. Słoik odstaw w zacienione, ale w miarę ciepłe miejsce. Przynajmniej raz dziennie zamieszaj zakwas. Używaj zawsze czystej łyżki lub czystego drewnianego patyczka. Po 3-4 dniach zakwas już ładnie pachnie. Po 7-8 dniach jest gotowy do użycia.

 Jajka faszerowane pieczarkami, idealne na śniadanie wielkanocne.

4 jajka gotujemy na twardo, następnie studzimy, obieramy ze skorupki i kroimy na pół. żółtka wyjmujemy do miski i rozgniatamy, a białka układamy na talerzu. **4 duże pieczarki** ścieramy na grubych oczkach i przesmażamy na oliwie ze startymi
2 ząbkami czosnku
, aż woda odparuje z pieczarek. Gdy pieczarki ostygną, łączymy je z żółtkami. Dodajemy posiekana
garść natki pietruszki,
ok.
2 łyżeczki śmietany, ok. 1 łyżeczki
majonez
u
oraz
sól i pieprz.
Mieszamy. Farsz nakładamy w połówki jajek (w miejsce po żółtku), tak, aby dokładnie napełnić zagłębienie.

Świąteczny indyk z warzywami, gdy upieczemy go wcześniej, do ostatniej chwili można przetrzymać go w piekarniku pod przykryciem. Goście będą zachwyceni, a my się nie zmęczymy przygotowując go w ostatniej chwili

1 duża noga z indyka myjemy i wycieramy ręcznikiem papierowym do sucha, następnie wkładamy do rękawa do pieczenia. **2 łyżki masła i 100ml białego wytrawnego wina lub wermutu**
podgrzewamy i wlewamy na indyka, dodajemy
2 liście laurowe, 2 ziela angielskie, sól, pieprz
Zamykamy rękaw klamerką, po czym delikatnie poruszamy, aby marynata pokryła indyka. Kładziemy na brytfankę i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 160°C. Pieczemy ok. 1 godziny.
3 średnie ziemniaki i 2–3 marchewki
obieramy i kroimy w grube talarki.
1 kwaśne jabłko i 2 dojrzałe, ale twarde gruszki
i
2 cebule białe lub czerwone
obieramy i kroimy w ćwiartki. Warzywa i owoce wkładamy do miski. Po godzinie pieczenia rozcinamy rękaw i wyjmujemy indyka na brytfankę, a sosem oblewamy warzywa. Mieszamy je i

obkładamy indyka. Dodajemy
4 goździki
i
1 laska cynamonu.
Wstawiamy dalej do pieczenia w 160°C.Pieczemy, aż indyk ładnie się zrumieni, a warzywa będą miękkie. ok. 2 godzin
y.

Rolada z wędzonego łososia z serkiem mascarpone, wprost rozpływa się w ustach.

200g łososia wędzonego w cienkich plastrach rozkładamy na pergaminie, tak aby brzegi zachodziły na siebie. Układamy go w prostokąt. Na wierzchu wykładamy pastę z
200g serka mascarpone
i
4 łyżki musztardy francuskiej
i rozsmarowujemy, doprawiamy:
sól i pieprz
. Zwijamy łososia w roladę, pomagając sobie pergaminem, dość ścisło.Wkładamy roladę do lodówki i schładzamy min. 2–3 godziny. Roladę podajemy pokrojoną w plastry, na sałacie lodowej lub rukoli z bagietką.

Pascha wielkanocna. Tutaj nie trzeba specjalnie zachęcać, ona powinna się znaleźć wśród wielkanocnego menu.

Bakalie moczymy w wodzie lub rumie. Jeśli mamy morele suszone i śliwki, należy je pokroić.
1 Laskę wanilii
przecinamy na pół, ziarna wanilii dodajemy do
2 litry tłustego mleka
, które należy zagotować. Do gotującego mleka wlewamy

1/2 l kwaśnej śmietany
wymieszanej z
6 jajkami
i sokiem z
½ cytryny
. Całość gotujemy, aż odzieli się ser od serwatki. Durszlak wykładamy gazą lub ściereczką i odcedzamy ser (serwatkę możemy na chwilę zachować). Mocno wyciskamy ser i odstawiamy do ostygnięcia.
250 g miękkiego masła
ubijamy z
¾ szkl. cukrem
pudrem
na puszystą masę, mikserem. Dodajemy porcjami ostudzony ser i ucieramy na jednolity krem. Dodajemy odsączone
bakalie
, mieszamy i przekładamy ponownie do durszlaka lub specjalnej formy z dziurkami wyłożonej gazą lub ściereczką, zmoczoną w serwatce. Ugniatamy krem i zawijamy. Wstawiamy na noc do lodówki. Następnego dnia przykładamy talerz i odwracamy paschę. Ściągamy gazę lub ściereczkę. Dekorujemy bakaliami.