



*La grande e
la piccola cuoca*

LAGRANDEPICCOLACUOCA.COM

WIELKANOC



MAGDA BRUDNOWSKA-SORICE



*La grande e
la piccola cuoca*

*Już za niecały miesiąc Święta Wielkanocne.
Mam nadzieję, że będzie to dla nas wszystkich
czas radosny spędzony w gronie najbliższych.
Chciałabym, aby Wasze i nasze święta były
nie tylko szczęśliwe,
ale również wyjątkowo smaczne.*

*Na prośbę moich czytelników przygotowałam
swoją pierwszy e-book, w którym znajdziecie
10 sprawdzonych świątecznych przepisów na
wytrawne dania i desery, pojawiające się
od wielu lat na naszym wielkanocnym stole.*

*Życzę Wam miłej lektury.
Mam nadzieję, że wśród poniższych propozycji,
któraś wzbudzi Wasze zainteresowanie.*

Magda



*La grande e
la piccola cuoca*

*Po więcej przepisów
i
wielkanocnych inspiracji
zapraszam Was na
blog i instagram*

*lagrandepiccolacuoca.com
@lagrandepiccolacuoca*

*© Copyright by Magda Brudnowska-Sorice
Wszystkie prawa zastrzeżone.*



SPIS PRZEPISÓW

Wielkanoc 2021

PRZYSTAWKI

Drożdżowe bułeczki ze świeżymi ziołami

Wielkanocna sałatka z rzodkiewkami i jajkami w ziołowym sosie

Vol-au-vent z pesto z bazylii, oliwkami i suszonymi pomidorami

Jajka faszerowane

OBIAD

Żurek owsiany

Babka ziemniaczana z warzywami

Schab wiśniowo-musztardowy z sosem porzeczkowo-wiśniowym

Wiosenna sałatka ze śmietanowym sosem z ziołami

DESERY

Wielkanocna babka drożdżowa

Mazurek makowo-migdałowy



BUŁECZKI Z ZIOŁAMI

SKŁADNIKI (na 14 sztuk)

- 400 g mąki pszennej
- 100 g mąki żytniej
- 25 g świeżych drożdży lub 7 g drożdży instant
- 50 g miękkiego masła
- 250 ml letniego mleka
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki ziół (szczypiorek, bazylija, natka pietruszki)
- 1 jajko do posmarowania bułeczek

PRZYGOTOWANIE

1. W miseczce przygotowujemy rozczyń. Rozkruszone drożdże zalewamy letnim mlekiem, mieszamy.
2. W misce mieszamy oba rodzaje mąki z cukrem. W środku robimy wgłębienie, stopniowo wlewamy rozczyń i rozpoczynamy wyrabianie ciasta.
3. Dodajemy posiekane zioła.
4. Na koniec, gdy ciasto uzyska jednolitą konsystencję, dodajemy sól oraz po kawałku miękkie masło. Wyrabianie ciasta powinno trwać ok. 10-15 minut.
5. Ciasto przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 2 godziny.
6. Ciasto ponownie wyrabiamy i dzielimy na mniejsze porcje o wadze ok. 60 gram.
7. Każdą porcję ciasta rolujemy na waleczki o długości ok. 40 cm, które zwijamy wokół własnej osi, formując bułeczkę. Koniec ciasta umieszczamy pod spodem bułeczki.
8. Bułeczki przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, przykrywamy i odstawiamy na ok. 20 minut.
9. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180°C.
10. Bułeczki smarujemy rozmąconym jajkiem i pieczemy ok. 15-20 minut do uzyskania złotego koloru. Smacznego!



*WIELKANOCNA
SAŁATKA*

SKŁADNIKI

- 1 pęczek rzodkiewek (ok. 200 g)
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 150 ml kwaśnej śmietany
- 1-2 łyżeczki startego chrzanu
- 1-2 łyżki majonezu
- 1/2 łyżki posiekanych listków bazylii
- 1 łyżka posiekanego koperku
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Rzodkiewki kroimy w drobną kostkę.
2. Ugotowane jajka na twardo obieramy, przekrawamy i wyjmujemy żółtka. Białka kroimy w kostkę, żółtka rozgniatamy widelcem.
3. W miseczce przygotowujemy sos do sałatki. Kwaśną śmietanę mieszamy z majonezem i chrzanem, doprawiamy solą i pieprzem. Dodajemy rozgniecione żółtka i mieszamy do połączenia się wszystkich składników.
4. Do miski wrzucamy pokrojone rzodkiewki, białka jajek oraz posiekany koperek, natkę pietruszki, szczypiorek i listki bazylii.
5. Do sałatki wlewamy sos i dokładnie mieszamy.
6. Przygotowaną sałatkę przykrywamy i odstawiamy do lodówki na ok. 30 minut. Smacznego!



VOL-AU-VENT Z PESTO

SKŁADNIKI (na 12 sztuk)

- 200 g ricotty
- 70 g pesto z bazylii
- 10 suszonych pomidorów
- czarne oliwki
- szczypta oregano
- sól i pieprz
- 1 opakowanie ciasta francuskiego (ok. 500 g)
- 1 jajko do ciasta francuskiego

PRZYGOTOWANIE

1. Z ciasta francuskiego rozwałkowanego na grubość 2-3 mm wykrawamy 36 kółek o średnicy ok. 5 cm.
2. 12 kółek rozkładamy na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce i smarujemy rozbełtanym jajkiem.
3. W pozostałych kółkach z ciasta francuskiego wykrawamy mniejsze dziurki o średnicy ok. 4 cm.
4. Powstałe obręcze kładziemy na kółkach ułożonych na blaszce i smarujemy rozbełtanym jajkiem.
5. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180°C.
6. Foremki do vol-au-vent pieczemy ok. 15-20 minut do złotego koloru. Upieczone odstawiamy do wystygnięcia.
7. W miseczce przygotowujemy krem z pesto. Ricottę mieszamy z pesto, dodajemy posiekane suszone pomidory oraz oliwki; doprawiamy oregano, solą i pieprzem.
8. Upieczone vol-au-vent wypełniamy kremem z pesto.
9. Przed podaniem dekorujemy suszonymi pomidorami i listkami bazylii.
10. Vol-au-vent podajemy na zimno lub na ciepło podgrzane w piekarniku ok. 3-4 minuty w temperaturze 170°C. Smacznego!

*Upieczone vol-au-vent bez nadzienia możemy przechowywać w szczelnym opakowaniu do 2-3 dni.



JAJKA FASZEROWANE

SKŁADNIKI

- 8 jajek ugotowanych na twardo
- 50 g groszku konserwowego
- kilka grzybków lub pieczarek marynowanych
- ogórek konserwowy
- papryka marynowana
- 1-2 łyżeczki startego chrzanu
- 2-3 łyżki majonezu
- 1 łyżeczka posiekanego szczypiorku
- 1/2 czerwonej cebuli
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Jajka obieramy i przekrawamy wzdłuż na pół.
2. Z jajek wyjmujemy żółtka, rozgniatamy widelcem.
3. Do żółtek dodajemy groszek konserwowy, posiekane grzybki marynowane, ogórek konserwowy oraz paprykę marynowaną pokrojoną w kostkę, 1-2 łyżeczki startego chrzanu, 2-3 łyżki majonezu, 1 łyżeczkę posiekanego szczypiorku, cebulę pokrojoną w drobną kostkę; doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
4. Połówki jajek wypełniamy farszem, dekorujemy plasterkami czerwonej cebuli i marynowanym grzybkim. Smacznego!



ŻUREK OWSIANY

SKŁADNIKI

- 4 łyżki mąki owsianej (lub zmielonych płatków owsianych)
- 3-4 ząbki czosnku
- 1 liść laurowy
- 1 cebula
- 2 łyżki majeranku
- 200 g wędzonej kielbasy
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Mąkę owsianą mieszamy z 2 szklankami ciepłej wody.
2. Dodajemy 2 ząbki czosnku, cebulę pokrojoną na ćwiartki oraz listek laurowy.
3. Zakwas przykrywamy i trzymamy w cieple, aż się zakisi (ok. 4-5 dni).
4. W garnku zagotowujemy 3 szklanki wody.
5. Do wody wkładamy kielbasę i gotujemy ok. 5 minut.
6. Ugotowaną kielbasę wyjmujemy z wody i kroimy w kostkę lub plasterki.
7. Do gorącego wywaru wlewamy przecedzony zakwas i zagotowujemy, mieszając od czasu do czasu.
8. Dodajemy kielbasę, przeciśnięte przez praszkę 2 ząbki czosnku, doprawiamy majerankiem, solą, pieprzem i ponownie zagotowujemy.
9. Żurek podajemy z jajkiem i pieczywem. Smacznego!



BABKA ZIEMNIACZANA

SKŁADNIKI

- 1 kg ziemniaków
- marchew (ok. 100 g)
- cukinia (ok. 100 g)
- papryka żółta (ok. 100 g)
- papryka czerwona (ok. 100 g)
- 100 g groszku
- 80 g parmezanu lub innego żółtego sera
- 2 jajka
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki, szczypiorku i bazylii
- 1-2 łyżki oliwy z oliwek
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE

1. Ziemniaki myjemy, nie obieramy, w całości wrzucamy do wrzącej osolonej wody, gotujemy ok. 20-25 minut.
2. W międzyczasie na rozgrzanej patelni z 1-2 łyżkami oliwy podsmażamy paprykę oraz marchew pokrojoną w kostkę. Po ok. 3-4 minutach wrzucamy cukinię pokrojoną w kostkę. Warzywa podsmażamy kolejne 2-3 minuty, mieszając od czasu do czasu.
3. Groszek gotujemy al dente, odcedzamy i odstawiamy.
4. Ugotowane ziemniaki odcedzamy, jeszcze ciepłe obieramy i dokładnie rozgniatamy praską lub widelcem.
5. Do ziemniaków dodajemy starty parmezan, 2 ząbki czosnku wyciśnięte przez praskę, posiekane zioła, groszek oraz podsmażone warzywa (wcześniej ostudzone i odcedzone z nadmiaru oleju). Masę doprawiamy solą i pieprzem, mieszamy.
6. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180°C.
7. Formę do pieczenia o wymiarach 30 cm x 10 cm smarujemy masłem, oprószamy bułką tartą.
8. Do formy wykładamy masę ziemniaczaną, wierzch wyrównujemy łyżką i pieczemy ok. 50-60 minut. Smacznego!



*SCHAB WIŚNIOWO-
MUSZTARDOWY*

SKŁADNIKI

- *schab bez kości (ok. 1 kg)*
- *150 g dżemu wiśniowego*
- *5 łyżeczek musztardy*
- *2 łyżeczki majeranku*
- *sól i pieprz*

SOS PORZECZKOWO-WIŚNIOWY DO MIĘSA

- *200 g wiśni (użyłam mrożonych)*
- *50 g czerwonych porzeczek*
- *2 łyżki oleju*
- *200 ml wytrawnego czerwonego wina*
- *3-4 łyżki cukru*
- *pieprz*

PRZYGOTOWANIE

1. *Mięso myjemy, osuszamy.*
2. *Wierzch schabu nacinamy w kilku miejscach.*
3. *W miseczce mieszamy dżem wiśniowy, musztardę, majeranek, sól i pieprz.*
4. *Mięso smarujemy przygotowaną masą (również nacięcia), przykrywamy i odstawiamy do lodówki na ok. 12 godzin.*
5. *Schłodzone mięso wyjmujemy z lodówki, odstawiamy na ok. 1 godzinę, aby nabrało temperatury pokojowej.*
6. *Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 200°C.*
7. *Mięso skrapiamy oliwą i pieczemy ok. 60-70 minut.*
8. *W międzyczasie przygotowujemy sos. Na patelni rozgrzewamy 2 łyżki oliwy, wrzucamy wiśnie, porzeczki, cukier, doprawiamy pieprzem. Wlewamy wino i gotujemy ok. 15 minut, aż sos zacznie gęstnieć, a wino się zredukuje.*
9. *Upieczony schab podajemy z sosem porzeczkowo-wiśniowym. Smacznego!*



WIOSENNA SAŁATKA

SKŁADNIKI (na 4 porcje)

Salatka

- *300 g roszponki*
- *1 czerwona papryka*
- *1 żółta papryka*
- *1 cukinia*
- *1 marchewka*
- *rzodkiewki*

Śmietanowy sos do sałaty z ziołami

- *150 ml kwaśnej śmietany*
- *1-2 łyżki octu balsamicznego*
- *1 łyżeczka posiekanego koperku*
- *1 łyżeczka posiekanego szczypiorku*
- *1 łyżeczka posiekanej natki pietruszki*
- *1 ząbek czosnku*
- *sól i pieprz*

PRZYGOTOWANIE

- 1. Z marchwi i cukinii wykrawamy cienkie podłużne plasterki; do wykrawania warzyw możemy wykorzystać szeroką obieraczkę. Marchew blanszujemy we wrzątku ok. 2 minut, cukinie ok. 1 minuty. Warzywa dokładnie osuszamy i odstawiamy do wystygnięcia.*
- 2. Przygotowujemy sos do sałaty: mieszamy śmietanę z octem balsamicznym, dodajemy drobno posiekane zioła i ząbek czosnku wyciśnięty przez praskę. Sos doprawiamy solą i pieprzem.*
- 3. Na talerzach układamy roszponkę, następnie plastry marchwi, cukinii, papryki oraz rzodkiewki.*
- 4. Całość polewamy sosem. Sałatkę podajemy od razu po przygotowaniu. Smacznego!*



BABKA DROŻDŻOWA

SKŁADNIKI

- 350 g mąki pszennej
- 250 g miękkiego masła
- 4 jajka w temperaturze pokojowej
- 100 g rodzynek
- 100 g cukru
- 4 łyżki mleka
- 30 g drożdży
- otarta skórka z pomarańczy
- otarta skórka z cytryny
- ½ łyżeczki soli

PRZYGOTOWANIE

1. W miseczce przygotowujemy rozczyn. Rozkruszone drożdże zalewamy letnim mlekiem, dodajemy 1 łyżkę cukru, mieszamy.
2. Rozczyn przykrywamy i odstawiamy na ok. 15 minut.
3. Do miski przesiewamy mąkę, dodajemy resztę cukru. W środku robimy wgłębienie, stopniowo wlewamy rozczyn i wyrabiamy ciasto.
4. Stopniowo dodajemy po jednym jajku, sól oraz otartą skórkę z cytryny i pomarańczy. Ciasto wyrabiamy ok. 10-15 minut.
5. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 2 godziny.
6. Ciasto ponownie wyrabiamy, stopniowo dodając kawałeczki miękkiego masła a na samym końcu rodzynek.
7. Formę do babki o średnicy 25 cm smarujemy masłem, następnie oprószamy bułką tartą.
8. Ciasto przekładamy do formy i odstawiamy na ok. 1 godz.
9. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 190°C.
10. Babkę pieczemy ok. 10 minut, następnie zmniejszamy temperaturę do 175°C i pieczemy kolejne 30-35 minut.
11. Upieczoną babkę odstawiamy do wystygnięcia.
12. Przed podaniem babkę dekorujemy lukrem przygotowanym z cukru pudru (ok. 100 g) i 3-4 łyżek soku cytrynowego. Smacznego!



*MAZUREK MAKOWO-
MIGDAŁOWY*

SKŁADNIKI

CIASTO KRUCHE

- 250 g mąki pszennej
- 250 g zimnego masła
- 5 łyżek cukru pudru
- 3 żółtka ugotowane na twardo

MASA MAKOWO-MIGDAŁOWA

- 200 g maku
- 100 g cukru
- 100 g migdałów
- 100 g rodzynek
- 1 łyżka mąki ziemniaczanej
- 2 łyżki bułki tartej
- 3 jajka
- 50 ml mleka
- 1/2 łyżeczki sody
- aromat migdałowy lub rumowy

POLEWA CZEKOLADOWA

- 200 g gorzkiej czekolady
- 100 g śmietany kremówki

DEKORACJA

- migdały
- rodzynki

PRZYGOTOWANIE

CIASTO KRUCHE

1. Mąkę siekamy z cukrem pudrem oraz zimnym masłem pokrojonym w kostkę. Dodajemy żółtka przetarte przez sitko. Ciasto wyrabiamy, dopóki wszystkie składniki nie połączą się w jednolitą masę.
2. Wyrabione ciasto owijamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na ok. 30 minut.
3. Na oprószonej stolnicy mąką rozwałkowujemy schłodzone ciasto na grubość ok. 1 cm.
4. Ciasto wykładamy do kwadratowej formy o boku 24 cm.

MASA MAKOWO-MIGDAŁOWA

1. Sparzony mak osączamy i mielimy.
2. Żółtka miksujemy z cukrem do uzyskania kremowej konsystencji. Dodajemy zmielony mak, mąkę ziemniaczaną, bułkę tartą, sodę, mleko, aromat oraz migdały i rodzynki.
3. Na koniec delikatnie wmieszamy pianę ubitą z białek.

MAZUREK MAKOWO-MIGDAŁOWY

1. Piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180°C.
2. Na kruche ciasto wykładamy masę, delikatnie wyrównując wierzch ciasta.
3. Mazurek pieczemy ok. 30-35 minut.
4. Upieczony mazurek odstawiamy do wystygnięcia.

POLEWA CZEKOLADOWA

1. W kąpieli wodnej rozpuszczamy czekoladę z dodatkiem śmietany, mieszając od czasu do czasu.
2. Polewę odstawiamy do wystygnięcia.

MAZUREK MAKOWO-MIGDAŁOWY

Mazurek dekorujemy polewą czekoladową oraz migdałami i rodzynkami. Smacznego!



*La grande e
la piccola cuoca*

*Na koniec chciałabym życzyć Wam
Wesołych Świąt Wielkanocnych
oraz
samyh słonecznych
i cudownych dni*

Magda

LAGRANDEPICCOLACUOCA.COM

@lagrandepiccolacuoca

