

SŁOWIANKOWE PRZYSMAKI

OD KARNAWAŁU DO WIELKANOCY



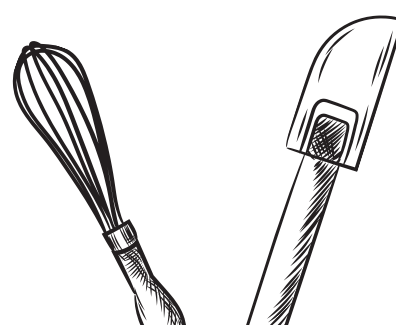
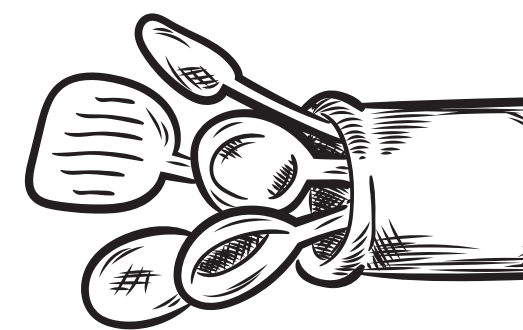
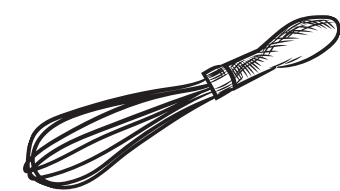
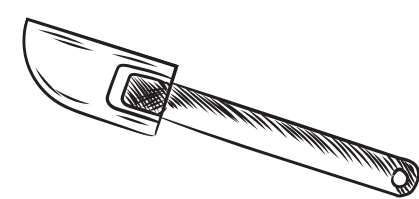
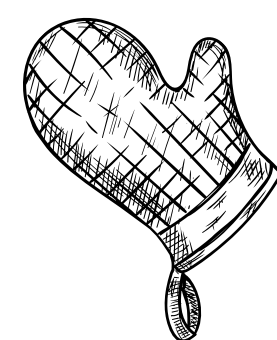
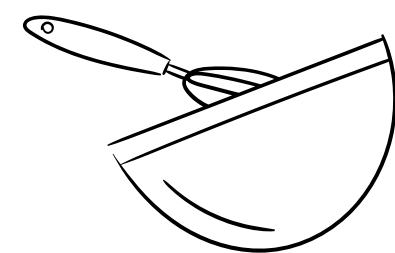
**ZESPÓŁ SZKÓŁ
ZAWODOWYCH**
NR1 W BRZEGU

"Słowiankowe przysmaki" to zbiór przepisów i dań przygotowanych oraz wykonanych przez uczniów technikum żywienia i usług gastronomicznych oraz szkoły branżowej w zawodzie kucharz Zespołu Szkół Zawodowych nr 1 w Brzegu, czyli popularnej Słowianki.

Kolekcję słowiankowych książek kucharskich rozpoczęliśmy smakołykami "od karnawału do Wielkanocy".

Mamy nadzieję, że nasze propozycje znajdą się na wielu stołach. Zatem...

smacznego



Spis treści

Pączki

Faworki

Jajka faszerowane

Śledzie w śmietanie

Sałatka wiosenna

Sałatka brokułowa

Zakwas na żurek

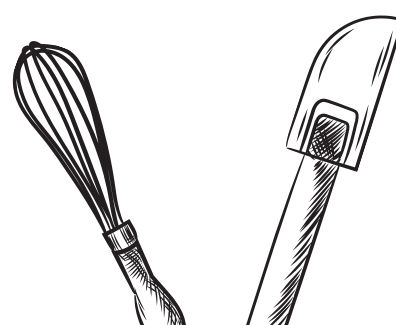
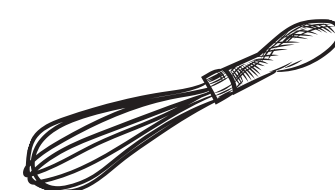
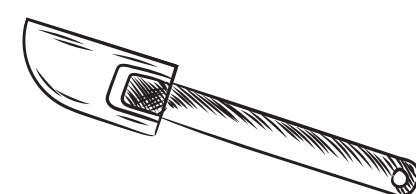
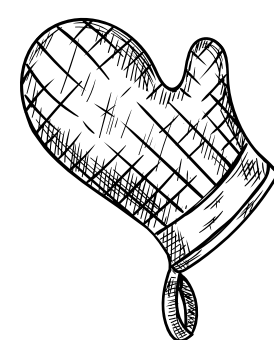
Żurek na zakwasie własnej roboty

Pieczony pasztet wieprzowo - drobiowy

Schab pieczony ze śliwką

Sernik wiedeński

Babka cytrynowa nasączona syropem

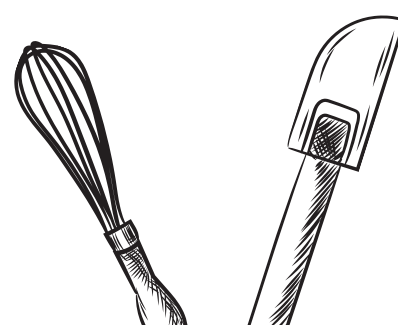




200 ml mleka
50 g świeżych drożdży
70 g cukru
500 g mąki pszennej
szczypta soli
1 opakowanie cukru wanilinowego 16 g
4 żółtka
70 g roztopionego masła lub margaryny
2 łyżki spirytusu lub octu
olej do smażenia
marmolada wieloowocowa,
skórka pomarańczowa kandyzowana
lukier:
200 g cukru pudru i 2 łyżki soku z cytryny

Pączki

- Podgrzać mleko, dodać drożdże, 1 łyżkę mąki i 1 łyżkę cukru. Wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce na około 10 minut.
- Żółtka ubić trzepaczką z pozostałym cukrem na puszystą masę. Do żółtek dodać przesianą mąkę, wlać wyrośnięte drożdże, dodać sól i cukier wanilinowy. Następnie dodać roztopione masło i połączyć składniki. Dalej wyrabiać ciasto na stolnicy przez około 15 minut. Dodać spirytus lub ocet i jeszcze chwilę wyrabiać. Ciasto ma odstawać od ręki.
- Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia - ciasto ma podwoić objętość.
- Stolnicę lekko podsypać mąką, wyłożyć ciasto i wygniatać przez około 2 - 3 minuty pozbywając się pęcherzy powietrza. Ciasto rozwałkować na grubość około 2 cm i ostrą szklanką wycinać kółka.
- Krążki rozłożyć na stolnicy, przykryć ściereczką i zostawić na około 20 minut do ponownego wyrośnięcia.
- Na 10 minut przed końcem wyrastania pączków rozgrzać olej do temperatury 180°C .
- Wyrośnięte pączki smażyć przez około 2 minuty z każdej strony. Pączki nie mogą za szybko się rumienić, bo w środku będą jeszcze surowe.
- Ostudzić i nadziewać marmoladą. Następnie maczać w lukrze i posypać skórką pomarańczową.

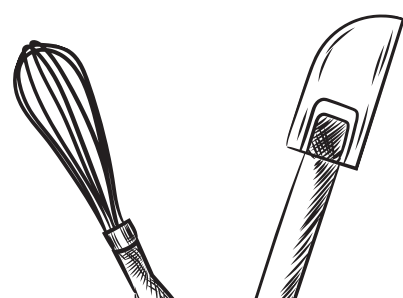




300 g mąki pszennej
4 żółtka (temp. pokojowa)
1 łyżka cukru pudru
130 g gęstej śmietany homogenizowanej
mała szczypta soli
1 łyżka octu
smalec lub olej do smażenia
cukier puder
ręcznik papierowy

Faworki

- Mąkę przesiać do miski. Dodać pozostałe składniki i połączyć je ze sobą w kulę, a następnie wyrabiać aż będzie jednolite przez ok. 5 minut (ciasto będzie dość zwarte i sztywne)
- Wałkować ciasto, potem składać je na kostkę i znów rozwałkować (i tak przez ok. 10 – 15 minut).
- Ciasto podzielić na 2 części i kolejno rozwałkować na jak najcieńsze placki. Resztę ciasta trzymać zawinięte w woreczek foliowy aby nie wysychało.
- Nożem lub specjalnym radełkiem wycinać z ciasta paski szerokie na ok. 3 cm, a następnie kroić je na krótsze ok. 10 cm kawałki ścięte na ukos na końcach.
- W środku każdego paska zrobić nacięcie, przez które przełożyć (przewlec) jeden koniec ciasta. Złapać za końce i delikatnie potrząsnąć aby faworek miał ładny kształt.
- Rozgrzać tłuszcz do 180°C w szerokim garnku i wkładać do niego po kilka faworków jednocześnie (szybko urosną i pokryją się pęcherzami powietrza). Smażyć na złoty kolor, po około 30 – 60 sekund z każdej strony.
- Faworki wyławiać łyżką cedzakową i układać na ręcznikach papierowych. Posypać cukrem pudrem.





3 jajka
150 g pieczarek
150 g szynki wieprzowej
50 g cebuli
10 g oleju
10 g masła
1 mały pęczek natki pietruszki
sól, pieprz
majonez

Jajka faszerowane

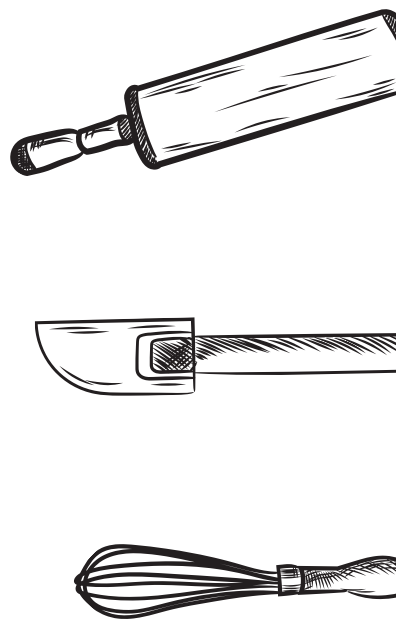
- Jajka ugotować na twardo, zalać zimną wodą, zostawić do całkowitego wystygnięcia.
- Obrać ze skorupki i przekroić wzdłuż na połówki. Żółtka wyjąć, przełożyć do miseczki i rozgnieść widelcem.
- Pieczarki umyć, obrać, dokładnie osuszyć i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Cebulę drobno posiekać.
- Szynkę pokroić w drobną kostkę.
- Na patelni na oleju zeszklić cebulę, następnie dodać masło i pieczarki i smażyć do odparowania wody. Dodać szynkę, doprawić solą i pieprzem, zdjąć z patelni i ostudzić. Wymieszać z posiekaną natką pietruszki - zostawić jedną gałązkę do dekoracji, połączyć z żółtkami i niewielką ilością majonezu- farsz nie może być zbyt suchy.
- Białka jajek wypełniać farszem z lekką „górką”. Posmarować wierzch majonezem. Udekorować natką pietruszki.
- Porcja potrawy to 2 połówki jajka



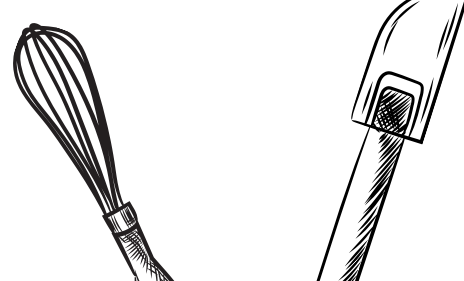


4 płyty śledziowe matiasy
1 kwaśne jabłko
1 cebula szalotka
1 pęczek zielonej pietruszki
250 ml kwaśnej śmietany 18 %
ocet
sok z cytryny
sól, pieprz, cukier do smaku

Śledzie w śmietanie



- Śledzie namoczyć na 2 godziny w wodzie z kilkoma kroplami octu
- Dokładnie odsączone śledzie pokroić na cienkie paseczki
- Cebulę pokroić w drobną kosteczkę
- Jabłko zetrzeć na tarce o dużych oczkach i od razu skropić sokiem z cytryny
- Wszystkie składniki połączyć, dodać posiekaną zieloną pietruszkę, śmietanę i doprawić do smaku

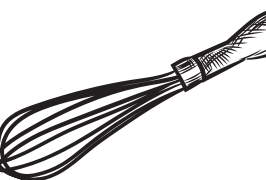
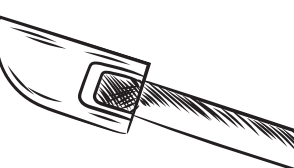
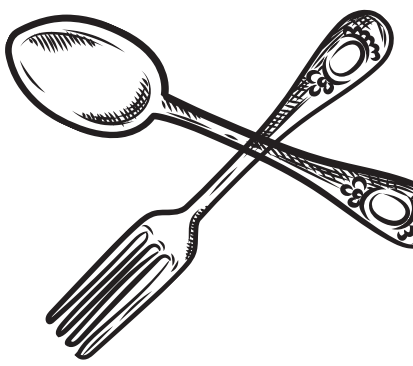




100 g opakowanie mix sałat
1 mozzarella w zalewie lub 100 g sera feta
4 rzodkiewki
2 jajka
8 - 10 czarnych oliwek ze stoika lub 6 - 8 kulek winogron- do wyboru
1 mała czerwona cebula
1 średni pomidor
1 ogórek kiszony
sól, pieprz
3 łyżki nasion dyni lub słonecznika

DRESSING:
1 łyżka musztardy, 1 łyżka miodu
3 łyżki oliwy z oliwek lub oleju
1 łyżka soku z cytryny

Salatka wiosenna



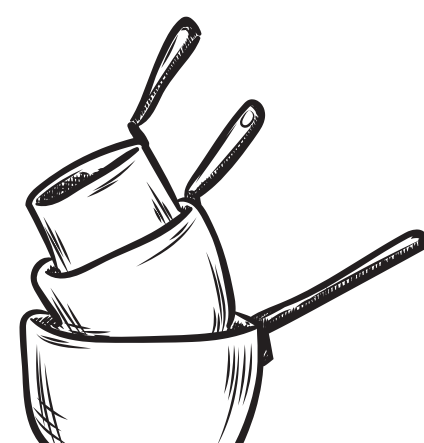
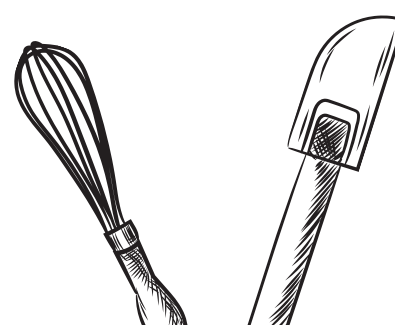
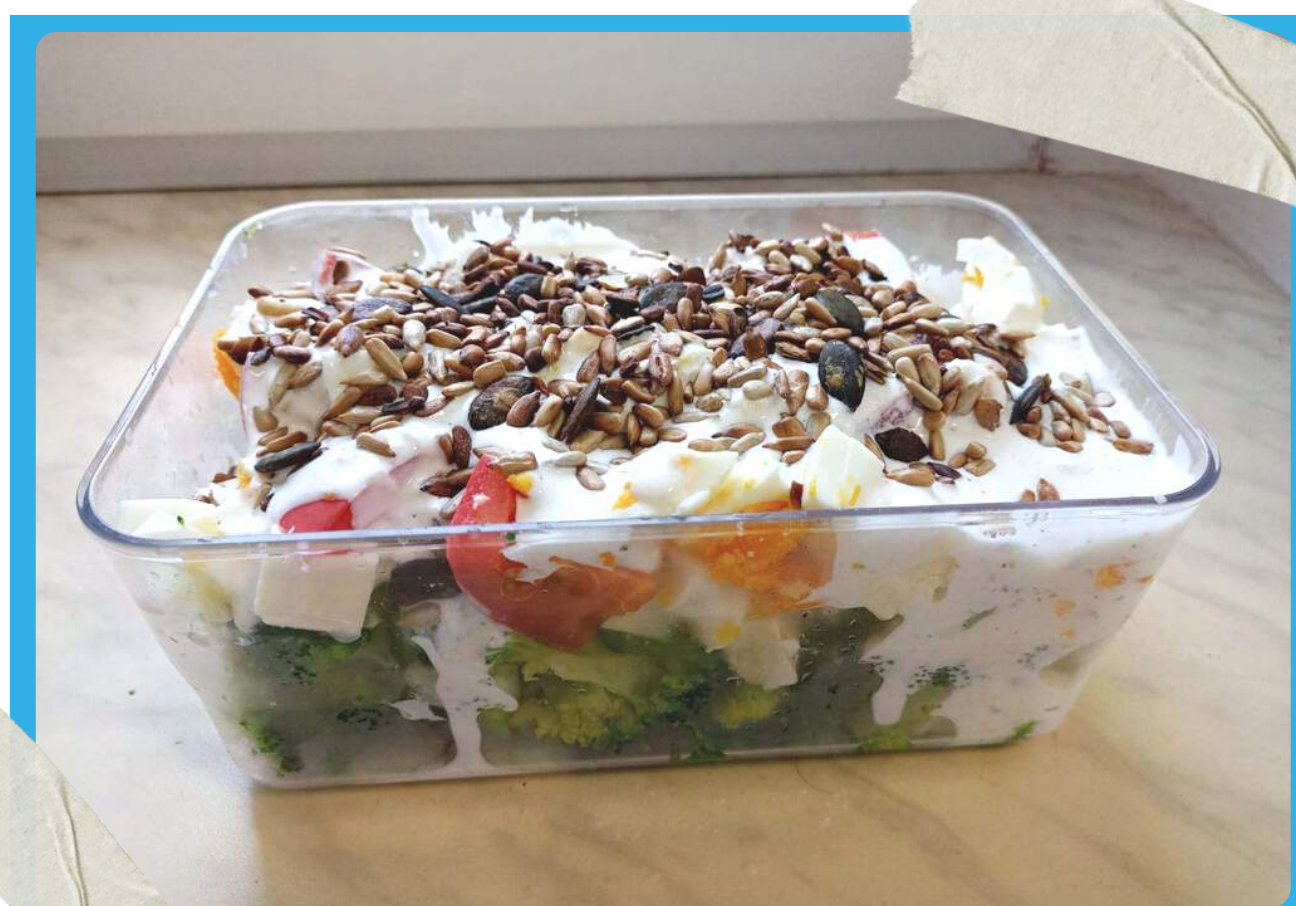
SOS:

200 g jogurtu naturalnego
3 ząbki czosnku
2 łyżki majonezu
2 łyżeczki przyprawy do Tzatzików,
ewentualnie inne przyprawy do
smaku (czosnek mielony, sól,
pieprz, oregano, bazylija itp.)
sok z cytryny

1 brokuł
3 jajka
150 g pomidorów
180 g sera feta
50- 70 g nasion słonecznika i dyni

Salatka brokułowa

- Do jogurtu dodać zmiążdżone ząbki czosnku, majonez, przyprawy oraz trochę soku wyciśniętego z cytryny, następnie dokładnie wymieszać lub zmiksować.
- Jajka ugotować na twardo
- Brokuły wrzucić na osolony wrzątek, gotować 5 minut. Odcedzić, przelać koniecznie zimną wodą, wystudzić, podzielić na małe różyczki.
- Jajka pokroić na ćwiartki. Pomidory sparzyć wrzątkiem i obrać ze skórki i również pokroić na ćwiartki. Ser feta pokroić w kostkę. Nasiona przesmażyć na patelni na złoty kolor (bez oleju/tłuszczu).
- Brokuły, pomidory, ser feta i jajka ułożyć na przemian w naczyniu. Następnie zalać sosem czosnkowym i posypać nasionami





3-4 liście laurowe
4-5 ziarenek ziela angielskiego
3-4 ziarenka pieprzu czarnego
szczypta soli
4 ząbki czosnku
150 g mąki żytniej najlepiej typ 2000
550 ml letniej przegotowanej wody

Zakwas na zurek

- Czosnek lekko rozgnieść nożem na desce
- Następnie połączyć w słoiku: czosnek, liście laurowe, czarny pieprz, sól oraz mąkę.
- Dodać letnią wodę.
- Dokładnie wymieszać i zamknąć słoik, po czym odstawić załóżek zakwasu na 4 - 5 dni.
- Po 4 - 5 dniach wyjąć ze słoika liście laurowe, pieprz oraz czosnek.
- Zakwas jest już gotowy!

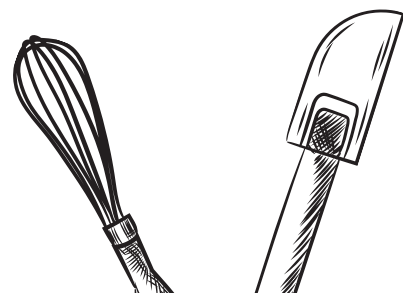




550 ml zakwasu żytniego własnej roboty
2 średnie cebule
250 g kielbasy śląskiej
300 g kielbasy białej parzonej
200 g boczku wędzonego surowego
1,5- 2 litry bulionu warzywnego lub rosółu
3 czubate łyżeczki suszonego majeranku
sól i pieprz do smaku
2 łyżki tartego chrzanu
4 łyżki śmietanki 30% do zabielenia zupy
jajka ugotowane na twardo

Zurek na zakwasie własnej roboty

- Cebulę i boczek pokroić w kosteczkę.
- Kielbasę śląską pokroić w plasterki.
- Białą kielbasę obraną ze skórki również pokroić w plasterki.
- Rozgrzać patelnię, dodać cebulę i lekko zrumienić. Dodać boczek i kielbasę śląską, lekko zarumienić, a następnie dodać białą kielbasę. Smażyć kilka minut do czasu zarumienienia białej kielbasy.
- Bulion lub rosół przygotowany wcześniej zagotować, dodać całą zawartość patelni, wymieszać. Przykryć pokrywką i gotować przez ok. 20 minut.
- Po tym czasie do wywaru dodać majeranek oraz wlać i dobrze wymieszany zakwas (na początek dać mniejszą ilość (np. 250ml), a następnie stopniowo dodawać więcej zakwasu – ciągle smakując, by nie wyszedł za kwaśny). Gotować jeszcze przez ok. 10 minut.
- Na koniec gotowania dodać śmietankę słodką 30%. Zupę doprawić do smaku solą.
- Podawać z pokrojonym jajkiem ugotowanym na twardo lub z ziemniakami okraszonymi cebulką.

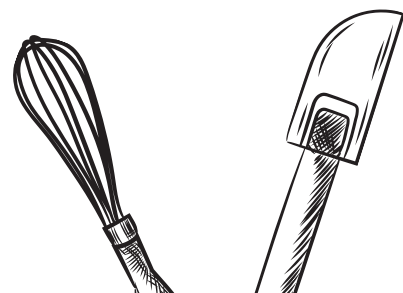
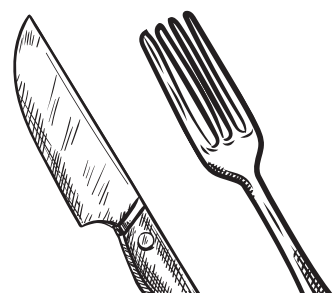




1 kg ćwiartek z kurczaka
400 g karkówki lub 250 g karkówki i 150 g
wołowiny dowolnej (łącznie 400 g mięsa)
250 g wątróbki drobiowej
pęczek włoszczyzny- bez kapusty
2 cebule
1 bułka kajzerka
50 g śmietany
3 jajka
1/2 łyżeczki ziaren ziela ang.
1/2 łyżki ziaren pieprzu
3 liście laurowych
1 łyżka majeranku
sól, pieprz do smaku (po ok. 1/2 łyżki)
olej lub masło
1 łyżeczka żelatyny- suchej

Pieczony pasztet wieprzowo - drobiowy

- Mięso myjemy, kroimy w kawałki- ćwiartki z kurczaka na pół, karkówkę i wołowinę w kostkę 3×4 cm – stosunkowo drobno, bo gotuje się dłużej niż kurczak. Przekładamy do garnka.
- Dodajemy przyprawy – liście, ziele, pieprz oraz umytą, obraną i pokrojoną włoszczyznę, bez kapusty.
- Zalewamy wodą tak aby na 3 - 4 cm zakrywała mięso. Gotujemy ok. 2 godzin, aż mięso będzie odchodziło od kości. Precedzamy.
- Wątróbkę oczyszczamy z pęcherzyków.
- Cebulę kroimy w grubsza kostkę i na maśle lub oleju podsmażamy na złoty kolor, dodajemy wątróbkę. Smażymy , obracając, 5 minut.
- Bułki namaczamy w wywarze.
- Ciepłe mięso oddzielamy od kości, mielimy razem z bułkami, wątróbką i cebulą, minimum dwukrotnie.
- Wbijamy jajka, dodajemy śmietanę, żelatynę, doprawiamy majerankiem, solą i pieprzem.
- Mieszamy dokładnie z przyprawami i przekładamy do foremek.
- Pieczemy w 180°C 50-60 minut

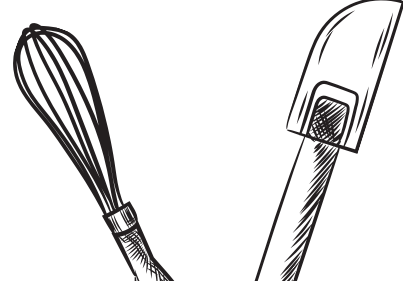




700 g schabu bez kości
200 g śliwek suszonych bez pestek
200 ml wina czerwonego wytrawnego
10 g majeranku
50 g czosnku
35 g masła
sól, pieprz

Schab pieczony ze śliwką

- Mięso umyć, usunąć błony i nadmiar tłuszczu
- Natrzeć mięso solą, zmiądzonym czosnkiem i majerankiem
- Przygotowanie farszu: śliwki namoczyć w winie
- Nie rozcinając mięsa, zrobić wąskim nożem lub szpikulcem otwór wzdłuż włókien. Włożyć śliwki w otwór w mięsie
- Ułożyć mięso w brytfannie, polać roztopionym masłem, wstawić do gorącego piekarnika(180°C) i piec przez 1 godzinę
- Podczas pieczenia polewać mięso powstałym sosem, skrapiać wodą lub czerwonym winem

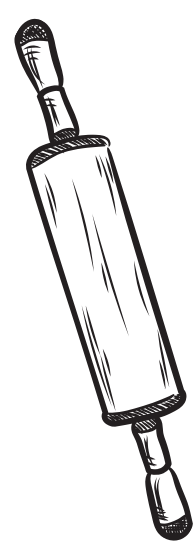
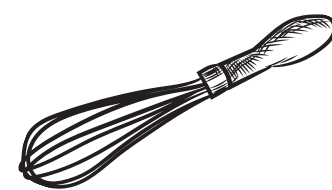
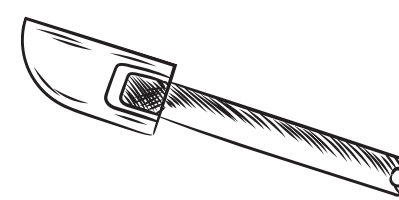




1000 g twarogu półtłustego lub tłustego
100 g ugotowanych ziemniaków
6 jajek
150 g miękkiego masła
20 g mąki ziemniaczanej
15 g mąki pszennej
2 łyżeczki proszku do pieczenia
220 g cukru
1 łyżeczka aromatu waniliowego
20 g skórki pomarańczowej kandyzowanej
pokrojonej
50 - 80 g rodzynek (rodzynki zalewamy w
miseczce wrzącą wodą)
masło i bułka tarta do przygotowania
tortownicy lub papier do pieczenia

Gervik wiedeński

- Zmilić dwukrotnie ser i ziemniaki
- Utrzeć na pianę masło z cukrem, ucierając dodawać po jednym żółtku i łyżce sera
- Wymieszać sparzone rodzynki i skórkę pomarańczową z mąką i proszkiem do pieczenia
- Ubić na sztywno pianę z białek ze szczyptą soli
- Dodać do masy serowej aromat, mąkę wymieszaną z proszkiem i bakaliami i dokładnie wymieszać
- Masę przełożyć do wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą tortownicy lub wyłożyć papierem samo dno
- Piekarnik rozgrzać do temperatury 170°C. i piec około 60 minut bez termoobiegu. Studzić przy lekko uchylonym piekarniku, by nie narażać go na gwałtowną zmianę temperatury.

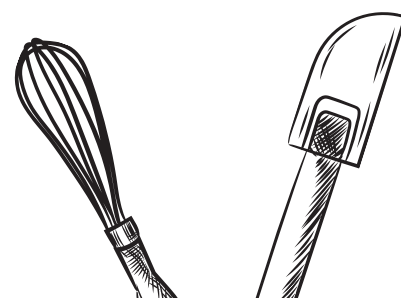
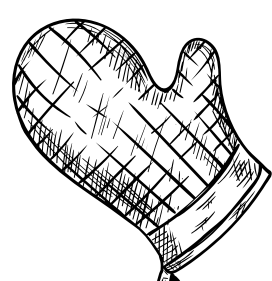




4 jajka
130 g masła (miękkie)
160 g cukru
170 g mąki pszennej
60 g mąki ziemniaczanej
2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
1 łyżka octu
3 łyżki oleju
skórka otarta z 1 cytryny plus kilka kropli
esencji cytrynowej
Papier do pieczenia, długa wykałaczka
Foremka na babkę z dziurą w środku

Babka cytrynowa nasączona syropem

- Przygotować foremkę – wyłożyć papierem.
- Jajka utrzeć mikserem z miękkim masłem i cukrem na puszystą masę.
- Dodać do masy przesianą mąkę pszenną i ziemniaczaną oraz dodać proszek do pieczenia rozpuszczony w occie.
- Na koniec dodać olej, esencję i skórkę cytrynową. Wszystkie składniki utrzeć na jednolitą masę.
- Ciasto przełożyć do foremki, wstawić do nagrzanego do temp. 180°C. piekarnika i piec 50-55 min. Sprawdzić wykałaczką czy ciasto jest upieczone
- Po upieczeniu ciasto wyjąć z foremki, nakłuć wykałaczką i polać gorącym syropem.



"Słowiańska" zawsze na czasie

Zespół Szkół Zawodowych nr 1
im. Marii Skłodowskiej - Curie w Brzegu
ul. Słowiańska 18
49 - 300 Brzeg

<https://www.facebook.com/zsz1sloviankabrzeg>

