

Wielkanocne przepisy z warsztatów w Szczecinie

Biała kiełbasa domowa

- 750 dkg z łopatki wieprzowej
- 750 dkg wieprzowiny np. karkówki
- sól, pieprz, majeranek, 2 ząbki czosnku,
- jelito naturalne cienkie

Chudą wieprzowinę pokroić w bardzo drobna kostkę, tłustszą zemleć w maszynce z sitkiem o drobnych otworach. Czosnek obrać i rozetrzeć z solą. Połączyć mięsa, dodać wodę (ok. $\frac{3}{4}$ szklanki) dokładnie wyrobić, aż mięso całkowicie wchłonie wodę i stanie się kleiste. Pod koniec dodać sól i przyprawy, odstawić na kilka godzin i nadziewać masą jelita, zwracając uwagę, aby nie pozostawały pęcherze powietrza. Kiełbasę obsuszyć przez dzień. Można ją spożywać po sparzeniu wrząca wodą przez ok. 20 min. Nadaje się również do pieczenia.

Żurek

- kiełbasa biała
- kawałek wędzonki (boczek)
- pęczek warzyw
- 2-3 kromki chleba bezglutenowego (najlepiej na zakwasie)
- mąka ziemniaczana (łyżka)
- tarty chrzan
- kwaśna śmietana lub maślanka
- 3 jaja na twardo
- liść laurowy, ziele angielskie, majeranek, czosnek

W garnku zagotować wodę, na wrzątek wrzucić białą kiełbasę oraz pokrojoną w kostkę wędzonkę, dołożyć obrane i pokrojone warzywa, rozdrobniony chleb, przyprawy, gotować około godziny. W tym czasie ugotować na twardo jajka, ostudzić i obrać. 2 łyżki chrzanu oraz łyżkę mąki ziemniaczanej rozprowadzić śmietaną lub maślanką, wlać do zupy i zagotować, doprawić do smaku. Czosnek przecisnąć przez praskę i dodać do zupy, już nie gotować. Podawać udekorowany jajkiem, posypany natką pietruszki.

Pasztet z kurczaka

- 1 kurczak (ok. 1,5 kg)
- pęczek warzyw (bez pora i cebuli)
- 500 g pieczarek
- 300 g wątróbki
- 2 cebule
- 1 bułka bezglutenowa
- 4 jaja
- sól, pieprz

Kurczaka i wątróbkę ugotować w warzywach, pieczarki podsmażyć z cebulą. Kurczaka obrać, zmielić razem z warzywami, wątróbką i pieczarkami oraz namoczoną bułką, dodać 4 żółtka i

ubitą pianę z białek, sól i pieprz. Wyrobić na jednolitą masę, a jeśli jest zbyt zwarta dodać pół szklanki wywaru z kurczaka, uformować. Piec około 50 min w temperaturze 180°C.

Klops z jajkiem

- 80 dag mięsa mielonego (wołowo-wieprzowe)
- 1 duża cebula
- 4 jajka
- 1 sucha bułka bezglutenowa
- pieprz, sól, słodka papryka w proszku, majeranek, olej

Cebulę obrać, drobno pokroić, zeszklić na oleju. Ugotować 3 jajka na twardo. Bułkę namoczyć w wodzie, odcisnąć, dodać do mięsa. Do masy wbić jedno jajko, dodać cebulę, sól i pieprz i pozostałe przyprawy do smaku. Wyrobić masę.

Podłużną formę do pieczenia wyłożyć papierem do pieczenia. Przełożyć część masy i uformować klops. Następnie ułożyć ugotowane jajka (wzdłuż) i przykryć resztą masy. Wierzch klopsa posypać majerankiem. Zawinąć papierem i piec w piekarniku nagrzanym do 190-180°C przez około 50 minut. Pod koniec pieczenia odwinąć klops z papieru.

Jajka faszerowane

I. Szynek (10 szt.)

- 10 jajek ugotowanych na twardo
- 150 g szynki bezglutenowej
- 1 pęczek szczypiorku
- 50 g masła + ilość potrzebna do smażenia
- sól, czarny pieprz do smaku
- buła tarta bezglutenowa do obtoczenia jajek

Jajka ostudzić, przeciąć ostrym nożem na pół i łyżeczką do herbaty wyjąć żółtka, przełożyć do głębokiego talerza. Szynkę pokroić w drobną kostkę. Żółtka ugnieść widelcem do uzyskania pożądanej konsystencji, połączyć z szynką, szczypiorkiem, masłem, solą i pieprzem. Wyrobić mieszając przez chwilę tak, aby smaki się połączyły, a jajka przyjęły zwartą formę. Białka jajek napełnić masą, ułożyć na talerzu.

II. Cebulą i szczypiorkiem (6 szt.)

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 1 mała cebula
- szczypiorek
- 1 łyżka miękkiego masła
- 1 łyżka majonezu
- sól do smaku
- 1 łyżka posiekanego szczypiorku lub kaparów do dekoracji

Jajka ostudzić, obrać ze skorupki. Przeciąć na pół, wyjąć żółtka i przełożyć do miseczki. Cebulę pokroić w kostkę, podsmażyć na patelni. Żółtka dokładnie rozetrzeć z masłem, majonezem i solą. Dodać podsmażoną cebulę i szczypiorek, wymieszać. Do białek włożyć

masę z żółtek szprycą lub łyżką. Podawać udekorowane kaparami lub pociętym szczypiorkiem.

III. Bazylia i chilli (8 sztuk)

- 4 jajka ugotowane na twardo
- 4 łyżki majonezu
- pęczek bazylii
- 1/2 ostrej papryczki chilli
- małe listki bazylii do ozdoby

Jajka obrać ze skorupki. Przekroić na pół i usunąć żółtka. Majonez wymieszać z listkami bazylii i połączyć dokładnie w blenderze. Papryczkę chilli posiekać jak najdrobniej. Wymieszać z powstałą masą. Jajka wypełnić zielonym majonezem i ozdobić listkami bazylii. Podawać bezpośrednio po przygotowaniu.

Wielkanocna babka drożdżowa

- 500 g mąki bezglutenowej do wypieków
- 150 ml dowolnego mleka
- 4 jajka
- 50 g drożdży
- 1/3 szklanki cukru/ksylitolu
- 150 g masła/margaryny bezmlecznej
- 50 g moreli suszonych
- 50 g migdałów w płatkach
- 50 g rodzynek
- 4 łyżki kremu orzechowo-kawowego lub orzechowego
- polewa czekoladowa lub rozpuszczona w kąpeli wodnej czekolada

W miseczce wymieszać połowę ciepłego mleka z drożdżami, dwoma łyżkami cukru i trzema łyżkami mąki. Odstawić na 10 minut, żeby zaczęły rosnąć. Do miski wsypać przesianą mąkę, dodać zaczyn, mleko, roztopione masło i jajka. Wyrobić miękkie i lepiące ciasto. Dodać do niego morele, migdały i rodzynek. Odstawić pod przykryciem na 40-50 minut do wyrośnięcia. Dwie formy na babki wysmarować masłem i wsypać mąką lub bułką tartą. Do wyrośniętego ciasta dodać krem czekoladowy i lekko wmieszać dłonią, przepuszczając przez palce tak, aby powstały smugi. Ciasto przełożyć do formy. Odstawić na około 35-45 minut do wyrośnięcia. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec około 40 minut. Studzić na kratce wyjęte z formy. Polać roztopioną polewą i udekorować suszonymi owocami i płatkami migdałów.

Mazurek

- 20 dkg zmielonych migdałów/orzechów arachidowych
- 5 jajek
- 100 g cukru
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- 1 łyżeczka sody
- 0,5 szklanki bułki tartej bezglutenowej

- pół kostki masła
- dodatki wg uznania: czekolada, dżem, bakalie itp

Zmielone migdały/orzechy, bułkę tartą, proszek do pieczenia i sodę wymieszać w misce. W drugiej misce utrzeć żółtka z cukrem i masłem, osobno ubić pianę z białek, połączyć składniki. Ciasto wylać na wyłożoną papierem do pieczenia blachę. Piec w temp. 160-170°C przez 30-45 min.

Wystudzone ciasto przekroić, przełożyć kwaśnym dżemem lub marmoladą, na wierzchu połączyć rozpuszczoną czekoladą bezglutenową, ozdobić według uznania: bakaliami, skórką pomarańczową, płatkami migdałów.

Babka z lukrem malinowym

- 100 g mielonych migdałów
- 50 g mąki ziemniaczanej
- 50 g mąki ryżowej
- 1 łyżeczka bezglutenowego proszku do pieczenia
- 150 g cukru
- 1/4 łyżeczki sody
- 5 jajek
- 150 g miękkiego masła
- ziarenka wydrążone z laski wanilii

lukier

- 150 g cukru pudru
- 2 łyżki ciepłej wody
- 2 maliny, mogą być mrożone
- siekane migdały (opcjonalnie)

Formę na babkę natłuścić dokładnie masłem i posypać migdałami. Mąkę przesiać, wymieszać z migdałami, proszkiem i sodą. Masło utrzeć na puch, dodać wanilię, a następnie po łyżce cukru. Wbijać po jednym jajku, za każdym razem dokładnie miksując. Wymieszać z mąką. Przełożyć do formy i piec 50 minut w temperaturze 180°C.

Lukier: cukier wymieszać z wodą i malinami i zmiksować blenderem. Świeże maliny można rozetrzeć łyżką.

Ciepłe ciasto połączyć lukrem i posypać migdałami.

