

jest z wielką pieczołowitością w Polsce i należy do najmilszych tradycji. Święta te, jak każde inne, są zawsze doskonałą okazją do wzmocnienia więzi rodzinnych i przyjacielskich.

Zadbajmy, aby tak śniadanie wielkanocne jak i potrawy spożywane przez cały okres świąt były tradycyjne, przygotujmy dania i smakołyki kojarzące się od stuleci ze świętami Zmartwychwstania Pańskiego.

Z dawnych tradycji pozostało do dzisiaj bardzo wiele, przede wszystkim został nastrój radosny, a każdy dom polski, bez względu na zasobność, stoi otworem dla gości. Radosny duch świąt pozostał ten sam, pozostały też z dawnych czasów przepisy na smakołyki świąteczne. Poniżej przekazuję dalszy ciąg przepisów na potrawy i ciasta z rodzinnej kuchni lwowskiej.

Barszcz czysty w filiżankach

Składniki:

1/2 kg wołowiny, 1 seler, 1 pietruszka, 1 marchewka, 1 por, 2 cebule, 1/2 kg buraków, 4 suszone grzybki (najlepiej prawdziwki), pęczek koperku, ząbek czosnku, ok. 1/2 l kwasu burakowego, sól, cukier.

Przyrządzanie:

Mięso gotujemy z warzywami, pokrojoną cebulą, całymi burakami z 1 l osolonej wody. W osobnym garnuszku w szklance wody gotujemy grzybki, uprzednio namożone. Kiedy buraki są miękkie, wybieramy je, ścieramy na tarce o dużych otworach, wkładamy do rosolu, doda-

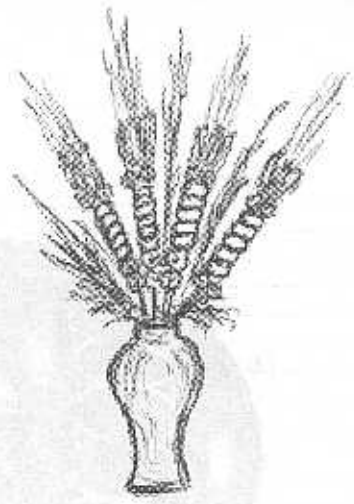


jemy grzybki razem ze smakiem, w którym się gotowały, roztarty ząbek czosnku, koper i gotujemy jeszcze 10 minut. Następnie przecedzamy przez sito, wlewamy sok burakowy, solimy i cukrujemy do smaku, ewentualnie możemy dodać szczyptę białego pieprzu. Barszcz ten podgrzewamy, ale nie gotujemy, traci wówczas smak i kolor.

Cielęcina w galarecie

Składniki:

1 kg cielęciny bez kości, 25 dkg kości z cielęciny, 3 marchewki, 2 pietruszki, 1 seler, 1 por, 2 cebule, 1 listek laurowy, 1 ząbek czosnku, 4 ziarna ziela angielskiego, 8 ziaren pieprzu tureckiego, puszka sardy-



nek, 1 łyżka oliwy, sól, ewentualnie ok. 2 łyżeczki żelatyny.

Do przybrania: 2 jajka ugotowane na twardo, marchewka z wywaru, zielona salata, natka pietruszki, cytryna.

Przyrządzanie:

Cielęciny, kości, pokrojone cebule, warzywa w całości z dodatkiem soli i korzeni gotujemy w 1,5 l wody ok. 2 godziny. Cielęcina musi być miękka, ale pozostać w całości. Gdy wywar się wygotuje do połowy, a cielęcina będzie miękka – odstawiamy do ostygnięcia. Zimne mięso kroimy w niewielkie, bardzo cienkie plasterki, łączymy po 2 – smarując wewnątrz masą z sardynek roztartych z oliwą.

Rosół cedzimy przez sito, dodajemy ząbek roztartego czosnku, a gdy jest mało galaretowaty, dajemy żelatynę rozpuszczoną w zimnej wodzie i mocno podgrzaną, a potem przestudzoną. Po ostudzeniu wlewamy ciekłą warstwę rosolu na płaskie półmiski, po stężeniu układamy plasterki jaj, marchewkę ozdobnie pokrojoną, zieloną pietruszkę – a między dekorację kładziemy mięso (po dwa zlepione sardynkami plasterki cielęciny). Całość zalewamy bardzo ostrożnie ciekłą warstwą rosolu, a po stężeniu galarety – całkowicie pokrywamy rosół mięso i dekorację. Gdy cała galareta mocno stężyje, półmiski ubieramy plasterkami cytryny, zieloną salata i ewentualnie kawieorem.

Biała kielbasa po „snopkowsku”

Składniki:

1/2 kg białej kielbasy, 2 łyżki oliwy, 2 żółtka, łyżka musztardy francuskiej, łyżeczka startego na tarce, świeżego chrzanu, łyżka gęstej śmietany, 3 łyżki grubo posiekanych orzechów włoskich, sól, biały pieprz, łyżeczka posiekanej zielonej pietruszki.

Przyrządzanie:

Kielbasę gotujemy we wrzącej wodzie, ok 15-20 min. Wyjmujemy, po ostygnięciu kroimy na dowolne kawałki-porcje, wkładamy do nasmarowanego tłuszczem żaroodpornego naczynia, obkładamy 2 żółtkami zmieszanyymi z musztardą, śmietaną, chrzanem, solą i białym pieprzem do smaku. Po wierzchu posypujemy orzechami włoskimi i zapiekamy w średniogóracym piekarniku przez ok. 20-25 min. Po wyjęciu z piekarnika posypujemy zieloną pietruszką.