

Świąteczna ćwikła

Składniki:

1 kg buraków ćwikłowych, płaska łyżeczka kminku, 2 łyżki świeżo startego chrzanu, 1 winne jabłko, sok z cytryny, 1 goździk, mały kieliszek czerwonego, wytrawnego wina, łyżka osączonych z konfitury wiśni, sól, cukier.

Przyrządzenie:

Umyte buraki gotujemy do miękkości, wystudzone obieramy i ścieramy na tarce o dużych oczkach, jabłko obrane, bez gniazda nasiennego, ścieramy na tej samej tarce. Mieszamy razem, dodajemy starty chrzan, wiśnie, wino z utłuczonym w moździerzu goździkiem zagotowane, ostudzone i przecedzone przez sitko. Wsypujemy kminek, mieszamy, doprawiamy do smaku sokiem z cytryny, solą i cukrem.

Baba podolska

Składniki:

1 szklanka żółtek, 1/2 szklanki białek, 3,5 szklanki mąki, ok. 1,5 szklanki mleka, 8 dkg drożdży, 2/3 szklanki masła rozpuszczonego, 1/2 łyżeczki soli, niepełna szklanka cukru pudru, skórka starta z jednej cytryny, 1/2 laski wanilii utłuczonej w moździerzu, 15 dkg rodzynków namoczonych i obsuszonych, cukier puder do posypania babek.

Przyrządzenie:

Żółtka i białka ubijamy na pianę, 2 szklanki mąki parzymy wrzącym mlekiem i pozostawiamy na 1/2 godziny. Roztarte drożdże z 2 łyżeczkami cukru pudru wlewamy do jajek. Mąkę mieszamy, rozcieramy dobrze, aby nie było grudek i wlewamy do niej jajka z drożdżami. Rozbijamy, lekko posypujemy mąką i po przykryciu serwetką pozostawiamy do wyrośnięcia. Po podrośnięciu dodajemy resztę mąki, sól i wyrabiamy ok. 1/2 godziny. Wówczas wlewamy roztopione masło i dalej wyrabiamy ok. 20 minut. Następnie dodajemy cukier, skórkę cytrynową, wanilię i rodzynki i wyrabiamy dalej aż ukażą się na cieście pęcherze. Przykrywamy ponownie serwetką i pozostawiamy do wyrośnięcia. Formy posmarowane masłem i wysypane mąką napełniamy do 1/3, a jak ciasto podwoi swoją objętość, wkładamy babki do gorącego piekarnika i pieczemy ok. 50 min. Sprawdzamy patyczkiem. Jak lekko przestygną, wyjmujemy, najlepiej na sito i po zupełnym przestygnięciu posypujemy cukrem pudrem.

Mazurek makowy Danki

Składniki:

7 jaj, 3/4 szkl. cukru pudru, 1/2 l mleka, 25 dkg maku, łyżka miodu, 2 łyżki rozdrobnionych biszkoptów,

2 łyżeczki startej skórki cytrynowej, 1/3 laski wanilii utłuczonej w moździerzu, 5 dkg rodzynków namoczonych i obsuszonych, 5 dkg rozdrobnionych orzechów włoskich, 5 dkg drobno pokrojonej usmażonej skórki pomarańczowej, słoik dżemu malinowego, 1,5 tabliczki czekolady gorzkiej, 3 łyżki mleka.

Do przybrania: połówki orzechów włoskich, skórka pomarańczowa, migdały bez skórki, masło i bułka tarta do blachy.

Przyrządzenie:

Mak zalewamy wrzącym mlekiem i gotujemy ok. 15-20 min. Po ostygnięciu przepuszczamy trzykrotnie przez maszynkę, mieszamy z miodem i wanilią. Żółtka ucieramy z cukrem na pianę, dodajemy mak, biszkopty, skórkę cytrynową, rodzynki, orzechy, usmażoną skórkę pomarańczową i na końcu pianę ubitą na sztywno z 7 jaj. Lekko mieszamy i wykładamy na blaszkę natłuszczoną i wysypaną tartą bułką. Pieczemy ok. 55 min. w średniogorącym piekarniku. Po upieczeniu i ostygnięciu – mazurek smarujemy dżemem malinowym i polewamy czekoladą rozpuszczoną z mlekiem, ubieramy połówkami orzechów włoskich, migdałami i skórką pomarańczową.

Mazurek kruchy z bakaliami

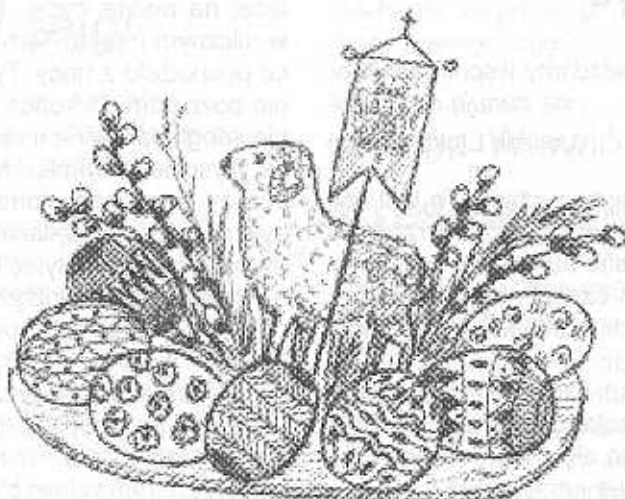
Składniki:

2 żółtka ugotowane na twardo, 1 żółtko surowe, szklanka mąki, 1/2 kostki masła, 1/3 szklanki cukru pudru, 1-2 łyżki śmietany, łyżeczka startej skórki cytrynowej, 1/4 laski wanilii utłuczonej w moździerzu.

Do przełożenia: słoik dżemu winnego – wiśniowego, agrestowego lub porzeczkowego. 10 dkg rodzynków namoczonych i obsuszonych, 10 dkg rozdrobnionych orzechów włoskich, 5 dkg pokrojonych w paski fig, 5 dkg usmażonej skórki pomarańczowej, pokrojonej w drobną kosteczkę.

Na polewę: 2 tabliczki czekolady gorzkiej, 3 łyżki mleka.

Do dekoracji: połówki orzechów, migdały i skórka pomarańczowa. Masło do blachy.



Przyrządzenie:

Z mąki, masła, żółtek, cukru, śmietany, startej skórki cytrynowej i wanilii wyrabiamy ciasto i odstawiamy na godzinę do lodówki. Następnie formujemy 2 mazurki – prostokątne, kwadratowe, trójkątne, okrągłe – według upodobania i układamy na wysmarowanej masłem blaszce. Pieczemy w średniogorącym piekarniku ok. 25 min., na lekko podrumieniony, złoty kolor. Po ostygnięciu smarujemy kwaskowym dżemem, posypujemy orzechami, migdałami, figami i skórką pomarańczową. Zalewamy polewą z czekolady rozpuszczonej z mlekiem, a wierzch dekorujemy połówkami orzechów, migdałami i skórką pomarańczową.