

# Wieczera wigilijna



## Roladki rybne

### Składniki:

- 6 filetów ryby, np. soli
- 2 białka
- skórka otarta z cytryny
- sok z jednej cytryny
- sól, pieprz kolorowy, czosnek niedźwiedzi
- dekoracja: oliwki zielone, rzodkiewka, 4 ćwiartki cytryny, zielone liście sałaty

### Wykonanie:

1 duży filet ryby zmiksować razem z sokiem z cytryny i skórką otartą z cytryny. Ubitą na sztywno pianę z białek lekko wymieszać z musem rybnym, dodając sól, pieprz i czosnek niedźwiedzi. Filety przekroić wzdłuż ryby, powstanie wtedy 10 pasków.

Na każdy nałożyć masę i zawinąć, spinając wykałaczką. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym, wlać 1 szklankę wody, szczelnie zamknąć i piec w 170 stopniach przez 25 minut. Wyjąć na półmisek, udekorować oliwkami, rzodkiewką, cytryną, zielonymi listkami. Roladki można przygotować z dowolnej ryby.

## Rolmopsy

### Składniki:

- 50 dag filetów śledziowych
- marchew
- ogórek kwaszony lub kilka korniszonów
- 1-2 cebule
- 2 listki laurowe
- 3 ziarna ziela angielskiego
- łyżeczka cukru
- szklanka wody
- pół szklanki octu (można mniej)

### Wykonanie:

Filety śledziowe wymoczyć (ok. 1 godz.). Marchewkę oczyścić, pokroić w małe paski, podusić do miękkości w małej ilości wody. Cebulę pokrojoną w półksiężycy i przyprawy zagotować w wodzie z octem. Wystudzić. Cebulę wyjąć. Ogórek pokroić w paski. Na każdy filet nałożyć cebulę, marchewkę, ogórek. Zwinąć w rulonik i spiąć wykałaczką. Ułożyć w naczyniu i zalać przygotowaną wodą z octem.

## Ryba w galarecie

### Składniki:

- ok. 1 kg dowolnej świeżej ryby (karp, szczupak, sandacz)
- 1,5 l wody
- marchew
- pietruszka
- mały seler
- por
- cebula
- 1-2 liście laurowe
- 3-4 ziarna ziela angielskiego
- sól
- 6 łyżeczek żelatyny
- 2-3 białka
- pół szklanki wody

### Wykonanie:

Rybę oczyścić, posolić, pokroić w dzwonka (większe przepołowić na grzbiecie). Warzywa oczyścić, zalać wodą i ugotować na małym ogniu. Wyjąć je i do wywaru włożyć kawałki ryby. Gotować na małym ogniu ok. 20 minut. Wystudzić, wyjąć rybę, delikatnie usunąć ości, wywar przecedzić.

Żelatynę zalać połową szklanki wody. Gdy napęcznieje, rozpuścić w 1 litrze ciepłego wywaru. Dodać białka i ubijać trzepaczką, podgrzewając aż do zagotowania. Odstawić na 20 minut, następnie zdjąć pianę i przecedzić przez gęstą gazę. Ułożone na półmisku odfiletowane kawałki ryby, dowolnie przybrane, zalać tężejącą galareta.

## Kompot z suszonych owoców

### Składniki:

- 30 dag suszonych śliwek
- 15 dag suszonych jabłek
- 15 dag suszonych gruszek
- 3 łyżki cukru
- sok z 1 cytryny
- laska cynamonu
- 3 goździki
- 2 łyżki skórki pomarańczowej smażonej w cukrze

### Wykonanie:

Owoce opłukać, zalać letnią wodą i odstawić na 2-3 godziny, a następnie dodać cukier, przyprawy i skórkę pomarańczową. Gotować 15-20 minut, aż owoce będą miękkie. Po ugotowaniu doprawić sokiem z cytryny i – jeśli trzeba – cukrem. Kompot podawać dobrze wystudzony.

## Świąteczne pierogi

### Składniki:

#### Ciasto

- 3 szklanki mąki pszennej
- 1 łyżka margaryny
- ok. pół szklanki wrzątku

#### Farsz

- 50 dag kapusty kiszzonej
- 20 dag grzybów
- 2 cebule
- łyżka bułki tartej
- olej
- przyprawy: sól, pieprz

### Wykonanie:

#### Farsz

Kapustę ugotować, wystudzić, posiekać. Cebulę posiekać, zeszklić na tłuszczu. Kapustę połączyć z ugotowanymi, zmielonymi grzybami, cebulą i bułką. Przyprawić, wystudzić.

#### Ciasto

Mąkę zaparzyć wrzątkiem. Dodać roztopioną margarynę i zagnieść ciasto. Rozwałkować i wyciąć szklanką kółka. Nałożyć farsz, posklejać brzegi. Wkładać partiami na gorącą, osoloną wodę. Gotować ok. 6 minut.



## Baranina z oliwkami

### Składniki:

- 2 kg baraniny
- główka czosnku
- cebula
- 2 łyżki mąki
- szklanka czarnych oliwek bez pestek
- szklanka czerwonego wytrawnego wina
- szklanka oliwy z oliwek
- 3 ziemniaki
- 3 gałązki rozmarynu
- 2 łyżki soli
- łyżeczka imbiru
- łyżeczka lubczyku
- 2 łyżeczki kminku
- po łyżeczce kardamonu, chili, cząbry, kurkumy
- świeże papryki: czerwona, zielona, żółta
- marchew
- seler

### Wykonanie:

Baraninę pokroić w plastry, lekko rozbić, posypać solą, imbirem i częścią zmieszanych przypraw. Obsypać mąką i obsmażyć. Na dnie rondla położyć pokrojone w plastry ziemniaki i połowę selera, następnie położyć mięso, na tym samym oleju podsmażyć pokrojoną cebulę i czosnek, posypać mąką, zamieszać, by mąka nabrała złotego koloru, wlać 2 szklanki wody.

Powstały sos razem z cebulą wlać na mięso, potem dodać oliwki, świeżą pokrojoną kolorową paprykę, marchew, resztę selera i gałązki rozmarynu. Jeszcze raz wszystko posolić i dodać przyprawy, które zostały, a także lubczyk i czerwone wino. Dusić pod przykryciem od 2 do 3 godzin.

## Białe roladki

### Składniki:

- 2 filety z kurczaka
- 3 białka
- 2 łyżki śmietany 18-procentowej
- cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy
- opakowanie szpinaku
- łyżka czosnku niedźwiedziego
- sól, imbir
- łyżka kaszy manny

### Wykonanie:

Szpinak rozmrozić, położyć na sitku. Gdy będzie w miarę suchy, dodać imbir, sól do smaku, czosnek niedźwiedzi. Wymieszać i pozostawić na boku. Filety oczyścić z błon, kosteczek, pokroić na małe kawałki, włożyć do głębokiego naczynia.

Dodać obraną, pokrojoną cebulę, czosnek, oliwę, śmietanę, białka, sól, imbir. Razem zmiksować na jednolitą masę, przelać do miski, włożyć do lodówki na godzinę. Po wyjęciu z lodówki masę uformowaną w kwadratowy placek wyłożyć na pergamin.

Na środek położyć szpinak, posypać łyżką kaszy manny i uformować roladkę. Zawinąć w pergamin, końce związać i wstawić do keksówki. Wlać do niej trochę wody i piec 30 minut. Wyjąć z blaszki i wody, ostudzić. Po ostygnięciu pokroić w plastry. Można jeść na gorąco z ciepłą sałatką, np. dyniową, lub na zimno na przystawkę z zieloną sałatką.



# Świąteczny obiad



## Sałatka z indykiem i żurawiną

### Składniki:

- 50 dag fileta z indyka
- 80 g suszonych żurawin
- 60 g orzechów włoskich
- mała puszka kukurydzy
- marchew
- pietruszka
- seler
- por
- papryki: czerwona, zielona, żółta
- główka sałaty

### Wykonanie:

Filet ugotować w warzywach (30 minut), ostudzić i pokroić w kostkę. Żurawinę sparzyć. Orzechy i papryki pokroić w kostkę. Sałatę porwać na małe kawałki. Wszystkie składniki wymieszać w dużej misce, przelać do salaterki i polać sosem.

### Sos

Do jogurtu dodać sok z cytryny, imbir, kardamon, lekko osłodzić i posolić, polać sałatę. Na koniec posypać natką pietruszki.

### Sos

- szklanka jogurtu naturalnego
- 2 łyżki soku z cytryny
- pół łyżeczki imbiru i kardamonu
- 2 łyżki pokrojonej natki pietruszki

## Gęś świąteczna z warzywami

### Składniki:

- Gęś
- 50 dag białej fasoli
- duża cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 marchwie
- 2 pomidory
- 3 lodygi selera naciowego
- 2 gałązki rozmarynu
- szklanka wina czerwonego
- po 10 dag suszonych śliwek, jabłek i gruszek
- sól
- łyżka kminku
- kurkuma, kardamon, ziola prowansalskie

### Wykonanie:

Fasolę sparzyć wrzątkiem, po 10 minutach wylać wodę, ponownie wlać letnią i zostawić na noc. Na drugi dzień gotować fasolę do miękkości na małym ogniu. Gęś przeciąć wzdłuż na połowę, oczyścić, umyć, natrzeć solą, kminkiem i wstawić do piekarnika w naczyniu żaroodpornym, przykryć i piec do 2 godzin w 190 stopniach C.

Po wyjęciu i ostygnięciu gęś podzielić na porcje, resztę mięsa odłożyć na bok i obrać z kości, można je wykorzystać do gęsiej rolady. Na dnie naczynia położyć skóry i ułożyć porcje mięsa. Odstawić w zimne miejsce. Obrane warzywa pokrojone w plastry, cebulę i czosnek pokrojone w kostkę położyć na mięsie i posypać przyprawami i solą. Na to wszystko położyć suszone śliwki, jabłka i gruszki, dodać szklankę (lub dwie) wina.

Sos, w którym piekla się gęś, zostawić. (Gęś sama w sobie jest tłusta, lecz gdyby nie miała tłuszczu, trzeba dodać masła lub oliwy z oliwek). Tak przygotowane mięso z warzywami i suszonymi owocami przykryć i piec jeszcze godzinę. Podawać z podgrzaną białą fasolą.

## Gęsia rolada

### Składniki:

- Około 40 dag mięsa z gęsi (które zostało nam przy krojeniu gęsi na porcje)
- 2 szklanki gotowanej fasoli
- 3 jajka
- cebula
- 1-2 wątróbki z gęsi
- sól, pieprz, cząber, czosnek niedźwiedzi, kurkuma, imbir (wszystkie przyprawy dodać według swojego smaku i gustu)

### Wykonanie:

Mięso, fasolę, cebulę zmielić. Włożyć do miski, dodać jajka. Sparzyć wątróbki i pokrojone w kostki dodać do miski. Dodać przyprawy, dobrze wymieszać.

Uformować wałek gruby jak rolada, zawinąć w pergamin, przelać do keksówki. Brzegi podwinąć pod spód, wlać trochę wody. Piec godzinę w 180 stopniach C. Roladę można jeść i na gorąco, i na zimno jako przystawkę z sałatką.

## Kurczak z selerem naciowym

### Składniki:

- 2 duże podwójne filety z kurczaka
- 6 lodyg selera naciowego
- 8 plasterków ananasa
- cebula czerwona
- 6 łyżek jogurtu naturalnego
- sok z cytryny
- kilka listków sałaty
- marchew
- pietruszka
- cebula biała
- korzeń selera
- pieprz
- kurkuma

### Wykonanie:

Filet z kurczaka gotować około 20 minut z marchewką, pietruszką, cebulą i korzeniem selera. Pokrojone w małe plastry warzywa włożyć do salaterki. Sałatę porwać na małe kawałki, czerwoną cebulę, seler naciowy i ananasy drobno pokroić. Filety pokroić w plastry, położyć na sałacie z warzywami i polać sosem.

### Sos

Jogurt naturalny wymieszać z sokiem z cytryny, dodać pieprz kolorowy i kurkumę. Polać filety.



## Polędwica wieprzowa krótko smażona

### Składniki:

- 2 polędwice
- pół szklanki oliwy z oliwek
- 3 łyżeczki kolorowego pieprzu
- 3 ząbki czosnku
- 2 gałązki rozmarynu
- łyżeczka soli
- 2 łyżki octu jabłkowego
- pół szklanki wina wytrawnego

### Wykonanie:

Polędwicę pokroić w poprzek włókien na plastry o grubości 2 cm. Plastry posypać solą i pieprzem. Włożyć do pojemnika z przykrywką, polać octem jabłkowym, oliwą, posypać drobno pokrojonym czosnkiem i gałązką rozmarynu.

Wszystko wymieszać, ładnie ułożyć, pojemnik zamknąć i wstawić do lodówki na kilkanaście godzin. Wyjąć z marynaty i smażyć na gorącej patelni po 3 minuty z każdej strony. Wyłożyć polędwiczki na półmisek.

Całą marynatę wlać na patelnię, zagotować, dodać łyżkę mąki, zamieszać, dodając wino. Sosem polać mięso, podawać z fasolką szparagową.

## Sałata burakowo-żurawinowa

### Składniki:

- główka sałaty zielonej i parę listków innej
- 4 buraki
- 2 jabłka
- 2 ziemniaki
- 2 marchwie
- 2 łyżki octu jabłkowego
- 3 łyżki dżemu żurawinowego
- 4 łyżki suszonej żurawiny
- 4 łyżki oliwy z oliwek
- ser feta
- sól
- pieprz do smaku
- kurkuma

### Wykonanie:

Buraki, marchew, ziemniaki w całości zawinąć w folię aluminiową (nie obierać) i piec 80 minut w 190 stopniach C. Po upieczeniu zdjąć folię, gdy warzywa ostygną, obrać je. Buraki pokroić w plastry nożem z ząbkami, położyć pokrojoną marchew, ziemniaki, porwaną na kawałki sałatę, jabłka pokrojone na małe cząstki. Posypać żurawiną i pokruszonym serem feta.

### Sos:

Dobrze wymieszać dżem, ocet, olej, dodając sól, pieprz i kurkumę. Polać sałatkę.

## Sałata zielona z owocami

### Składniki:

- 40 dag różnych gatunków sałaty
- grejpfrut
- 2 sztuki awokado
- pół szklanki rodzynek
- pół cebuli czerwonej
- pół szklanki migdałów

### Sos:

- szklanka soku pomarańczowego
- 2 łyżki miodu
- szklanka jogurtu greckiego
- 2 łyżki starej skórki pomarańczowej

### Sos:

Połączyć sok z pomarańczy, miód, jogurt i startą skórkę z pomarańczy. Dobrze wymieszać, polać sałatkę.

# Ciasta



## Krucze ciasto z żurawiną

### Składniki:

#### Ciasto

- 3 szklanki mąki
- 2 szklanki cukru
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- pół łyżeczki sody
- 3 jajka
- kostka masła
- cukier wanilinowy
- zapach pomarańczowy
- 30 dag żurawiny kandyzowanej
- szklanka śmietany 18-procentowej

#### Krem

- 2 serki waniliowe
- pół kostki masła
- pół szklanki cukru
- 2 jajka
- olejek waniliowy
- zapach pomarańczowy

#### Kruszonka

- pół szklanki mąki
- pół szklanki cukru
- pół kostki masła

### Wykonanie:

Zmieszać w misce mąkę z cukrem, proszkiem do pieczenia, sodą, cukrem wanilinowym, dodając jajka, śmietanę, roztopione masło, zapach pomarańczowy. Wymieszać, dodać żurawinę. Starannie wymieszać i przelać do brytfanki.

Zrobić krem: utrzeć masło z cukrem, dodając serek waniliowy, jajka, zapach pomarańczowy, olejek waniliowy. Przełożyć na ciasto.

Na koniec zagnieść kruszonkę z mąki, cukru i masła. Pokruszyć na krem serowy. Wstawić do piekarnika, piec 50-60 minut w temperaturze 180 stopni C.

## Kora orzechowa

### Składniki:

#### Ciasto

- 8 białek
- 20 dag cukru
- 3 żółtka
- 10 dag orzechów siekanych
- 10 dag orzechów mielonych
- 10 dag wiórków kokosowych
- 10 dag rodzynek
- łyżka mąki pszennej
- łyżeczka proszku do pieczenia

#### Krem

- puszka brzoskwiń
- 37 dag masła
- 3 łyżki cukru
- 2 budynie śmietankowe bez cukru
- 3/4 szklanki wody
- łyżka mąki pszennej
- 5 żółtek

#### Ponadto

- 2 paczki ciastek delicii
- pół szklanki kawy
- 1-3 łyżki spirytusu
- 2 galaretki brzoskwiń

### Wykonanie:

Ubić białka, dodać cukier, żółtka i pozostałe składniki (bakalie obsypać mąką). Wymieszać i upiec dwa placki (35-40 minut) w temperaturze 160 stopni C.

Przygotować krem: sok z brzoskwiń zagotować z cukrem. Budynie śmietankowe rozpuścić w 3/4 szklanki wody, dodać mąkę i żółtka. Wszystko wymieszać i wlać na wrzący sok. Ostudzić. Utrzeć masło i stopniowo dodawać wystudzoną masę.

Na upieczony placek bakaliowy wyłożyć połowę kremu. Na to układać delicje nasączone kawą ze spirytusem. Na ciastka wyłożyć drugą część kremu, pozostawiając kilka jego łyżek. Przykryć drugim plackiem i cieniutko posmarować pozostałym kremem. Na to ułożyć brzoskwinie.

Całość zalać przygotowaną wcześniej galaretką (rozpuścić 2 galaretki w 3 szklankach wody). Wstawić do lodówki.

## Piernik

### Składniki:

- pół kostki masła lub margaryny (125 g)
- szklanka cukru
- 3 jajka
- 2 i 3/4 szklanki mąki
- 25 dag miodu
- szklanka wody
- łyżeczka kawy zbożowej lub rozpuszczalnej
- 1,5 łyżeczki sody
- pół szklanki posiekanych orzechów
- łyżka przypraw do piernika (lub zmieszać po trochu: goździki, imbir, cynamon, gałkę muszkatołową)
- szczypta soli

### Wykonanie:

Tłuszcz, cukier i żółtka rozetrzeć. Pianę ubić. Miód rozpuścić w wodzie z kawą. Mąkę zmieszać z sodą. Do utartych jajek dodawać mąkę, rozpuszczony miód, szczyptę soli, dwie garści posiekanych orzechów (pół szklanki) i na końcu dodać pianę. Wymieszać i wlać do foremki wysmarowanej tłuszczem i wysypanej tartą bułką. Piec do 45 minut w temperaturze 150-160 stopni C. Można przełożyć dżemem lub konfiturą wiśniową.

### Składniki:

#### Ciasto

- 3/4 szklanki cukru
- 3 łyżki miodu
- 3 jajka
- 2 łyżki kakao
- łyżeczka sody
- 3 szklanki mąki
- 1,5 kostki masła

#### Masa

- litr mleka
- szklanka cukru
- 2 jajka
- 2 łyżki mąki pszennej
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej
- 2 cukry wanilinowe
- 1,5 kostki masła

### Wykonanie:

#### Ciasto

Do dużego garnka wlać trochę wody i gotować. Do małego garnka włożyć cukier, miód, jajka, kakao, sodę. Wymieszać mikserem na niskich obrotach, gotować 2-3 minuty.

Zdjąć z ognia, dodać 1 szklankę mąki, zmiksować. Na stolnicę wysypać resztę mąki (2 szklanki), masło. Ciepłe ciemne ciasto zagnieść i podzielić na 5 równych części. Rozwałkować cieniutkie placki i piec 10-15 minut.

#### Masa

3 szklanki mleka gotować. Pozostałe mleko wymieszać mikserem z mąką (pszenną i ziemniaczaną), 2 jajkami, 2 różnymi cukrami. Do gotującego mleka wlewać powoli masę, mieszając.

Zagotować masę, zdjąć z ognia, po chwili połączyć z masłem mikserem, do chwili aż powstanie ładna masa. Gorącą masą przełożyć placki. Wierzch ciasta można posypać kakao lub poleać polewą kakaową.

