

BABKA WIELKANOCNA



Składniki

- 320 g mąki pszennej
- 250 g masła
- 6 jajek
- 220 g cukru
- 1 opakowanie cukru waniliowego
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia
- odrobina tłuszczu do wysmarowania formy do pieczenia
- cukier puder do posypania babki

Przygotowanie

1. Na początku przesiej mąkę w misce i połącz ją z proszkiem do pieczenia. Masło utrzyj mikserem wraz z cukrami na puszystą masę. Następnie zacznij dodawać po jednym jajku, cały czas miksując masę na niskich obrotach. Dodawaj po jednej łyżce mąkę z proszkiem do pieczenia do masy, cały czas ją ucierając. Wymieszaj masę do uzyskania jednolitej konsystencji bez grudek.
2. Przygotuj formę na babkę wielkanocną, najlepiej z kominem pośrodku, aby uzyskać tradycyjny kształt. Możesz też upiec ciasto w klasycznej

tortownicy. Wnętrze wysmaruj tłuszczem (np. masłem), a następnie wyłóż masę.

3. Włóż ciasto do nagrzanego piekarnika do 180 stopni Celsjusza z włączonymi grzałkami górną i dolną. Piecz przez około 45 minut. Po wyciągnięciu babki z piekarnika posyp ją cukrem pudrem.

SALATKA NA WIELKANOC



Składniki na sałatkę

- garść dowolnej sałaty - około 30 g
- 250 g groszku z puszki
- 300 g kukurydzy z puszki
- 40 g pora - odcinek około 15 cm
- 5 średnich jajek ugotowanych na twardo
- 2 kiszone ogórki - 100 g
- 3 rzodkiewki - 50 g
- garść rzeżuchy lub natki pietruszki

Składniki na sos chrzanowy

- 2-3 łyżki chrzanu - do 50 g
- 5 łyżek majonezu - 100 g
- 8 łyżek jogurtu naturalnego - 150 g
- 2 łyżki soku z cytryny

- szczypta soli i pieprzu

PRZYGOTOWANIE

Przygotuj sobie dużą miskę o pojemności około 1800 ml. Może to być miska szklana przezroczysta, ponieważ sałatkę układamy warstwami. W mojej sałatce nie ma papryki. Jeśli jednak masz ochotę na taki składnik, to gorąco polecam dodać paprykę pokrojoną w drobną kostkę. Super wyglądałaby papryka w trzech kolorach, wymieszana i ułożona jako jedna z warstw sałatki wielkanocnej.

- Na dno miski wyłóż poszarpaną ręcznie sałatę. Możesz również pokroić na mniejsze kawałki sałatę lodową lub kapustę pekińską
- Na sałatę wyłóż odcedzony z zalewy groszek a na groszek odcedzoną z zalewy kukurydzę.
- Ugotowane na twardo jajka możesz pokroić w ósemki lub poszatkować drobno. Ja swoje jajka pokroiłam w grube plasterki. Kawałki z widocznym żółtkiem ułożyłam na płasko do ścianki naczynia. Resztę jajek pokroiłam drobniej i rozłożyłam na kukurydzy.
- Kolejno wyłóż cienko pokrojonego pora. Ogórki kiszone poszatkuj drobno, zaś rzodkiewki pokrój w plasterki.

Wszystkie składniki na sos chrzanowy umieść w małej misce i dokładnie wymieszaj. Będą to: dwie lub trzy łyżki tartego chrzanu (w zależności od ostrości chrzanu); do pięciu łyżek dobrego majonezu; do ośmiu łyżek gęstego jogurtu naturalnego (polecam grecki); dwie łyżki świeżo wyciśniętego soku z cytryny oraz po szczypcie soli i pieprzu.

Sos wylej do miski z sałatką. Postaraj się równomiernie rozprowadzić go po całej powierzchni sałatki wielkanocnej. Górę możesz udekorować siekanym drobno jajkiem gotowanym oraz natką pietruszki, rzeżuchą, czy też ćwiartkami rzodkiewki. Sałatka na Wielkanoc jest gotowa do zjedzenia. Możesz ją przechowywać w lodówce do 3 dni.

PASCHA



Składniki:

- 1 kilogram twarogu pełnotłustego
1.5 szklanki śmietany 22%
250 g masła
200 g cukru pudru
4 laski wanilii
8 żółtek
1 cytryna
75 g rodzynek
100 g orzechów włoskich
50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej

Sposób przygotowania:

1. Przygotowanie paschy zaczynamy od trzykrotnego zmielenia twarogu w maszynce do mięsa. Ser mieszamy ze śmietaną, by powstała jednolita masa.

2. Rodzynki namaczamy w koniaku (tyle, żeby płyn przykrył rodzynki), orzechy siekamy.

3. Miękkie masło ucieramy z cukrem pudrem i ziarenkami wyskrobanymi z laski wanilii. Do masy dodajemy po jednym żółtku, cały czas ucierając całość. Cytrynę sparzyć, zetrzeć z niej skórkę i dodać do masy maślano-jajecznej.

4. Masę twarogową delikatnie mieszamy szpatułą z masą maślano-jajeczną. Dodajemy też bakalie – odsączone rodzynki, orzechy i skórkę pomarańczową. Masę przekładamy na sito wyłożone gazą, obciążamy z wierzchu, by odsączyć nasz deser i wstawiamy sito do miski. Paschę zostawiamy na noc w chłodnym miejscu lub w lodówce. Następnego dnia przekładamy ją na talerz i dekorujemy.

**ŻYCZĘ WSZYSTKIM UDANYCH KULINARNYCH
PRZYGOTOWAŃ POTRAW ŚWIĄTECZNYCH, A TAKŻE
ZDROWYCH I POGODNYCH ŚWIĄT
WIELKANOCNYCH.**