

GOTUJĘ

Z LEWIATANEM

 LEWIATAN

na Wielkanoc





BEZ
 DODATKU CUKRU
 KONSERWANTÓW
 GLUTENU

NOWOŚĆ ZDROWA PRZEKĄSKA



BEZ
 dodatku cukru
 barwników
 konserwantów
 syropu glukozowo-fruktozowego

BEZ LODÓWKI

ŚWIĘTA Z LEWIATANEM

Wesoły nam dzień nastał!

Stół nakryty białym obrusem, na nim koszyczek ze święconką, w całym domu pachnie żurkiem.

Taki obraz wielkanocnego śniadania towarzyszy każdemu z nas.

Święto ogłosiły już dzwony, które zamilkły w Wielki Piątek i huk wystrzałów.

Jest się z czego cieszyć. Jezus zmartwychwstał, zima odchodzi, natura budzi się do życia.

Świąteczna tradycja skłania nas do gruntownego sprzątnięcia (podpowiadamy, jak to zrobić sprawnie) i przystrojenia domu (nasze propozycje na s. 6, 26).

Chcemy Wam towarzyszyć przez cały okres przygotowań: od Palmowej Niedzieli po świąteczny obiad. Opowiadamy o wielkanocnych tradycjach, przypominamy ulubione przepisy, podpowiadamy potrawy mniej oczywiste. Liczymy, że one także pojawią się na Waszych stołach.

Ale przede wszystkim mamy nadzieję, że Wielkanoc spędzicie razem, nieważne, czy na stole będzie stał sernik wiśniowy z czekoladowym spodem, czy sałatka z mandarynką i orzechami.

Niech to będzie czas spokoju i wytchnienia - chwile dla siebie i bliskich.



Wesołych Świąt
 życzy



4 ŚWIĘTA TO CZAS RADOŚCI



6 WSZYSTKO NA BŁYSK



16 ŚWIĄTECZNY OBIAD



22 ŚWIĘTA W STYLU FIT



GOTUJĘ Z LEWIATANEM NA WIELKANOC 2018

WYDAWCA: Lewiatan Holding SA, ul. Kilińskiego 10, 87-800 Włocławek. KOORDYNATOR WYDANIA LEWIATAN: Katarzyna Długa. REALIZACJA: Agora Custom Publishing, e-mail: agoracp@agora.pl. REDAKTOR NACZELNY: Paulina Karaman, ZASTĘPCA REDAKTORA NACZELNEGO: Agnieszka Makowska. REDAKTOR: Anna Gąsiorowska. GRAFIK: Agnieszka Idźkowska. ZDJĘCIA: iSTOCK, SHUTTERSTOCK, AGENCJA NAVIGATOR



Wszystkie materiały są objęte prawem autorskim, a wszelkie przedruki materiałów w jakiegokolwiek formie są zabronione bez pisemnej zgody wydawcy.

* Podane w niniejszym magazynie ceny są cenami maksymalnymi (aktualnymi na dzień 20.02.2018). Każdy sklep ma możliwość stosowania własnych cen sprzedaży, nie wyższych niż podane. Zdjęcia towarów mogą odbiegać od wizerunku produktów znajdujących się w sprzedaży. Szczegółowe informacje o ofercie produktów marki Lewiatan (rodzaje produktów, ceny jednostkowe) dostępne są w każdym sklepie. Oferta ważna, jeśli nie wystąpił błąd w druku lub do wyczerpania zapasu magazynowego.



ŚWIĘTA

TO CZAS RADOŚCI

Z każdym dniem Wielkiego Tygodnia, a potem Świąt Wielkanocnych, łączą się towarzyszące nam od wieków zwyczaje, gdzie religia miesza się z obyczajami pogańskimi wchłoniętymi przez chrześcijaństwo.



Wielki Tydzień rozpoczyna dla chrześcijan czas refleksji i zadumy nad śmiercią Jezusa. Sama Niedziela Palmowa ma upamiętnić przyjazd Chrystusa do Jerozolimy, kiedy to tłum rzucał mu pod nogi (a dokładnie osiołkowi, na którym jechał) palmowe liście. Stąd wziął się zwyczaj święcenia zielonych gałązek, które wprowadzono do liturgii Niedzieli Palmowej w XI w. Podstawą palmy w Polsce zawsze były wierzbowe gałązki. Drzewo to zresztą od dawna miało wielkie znaczenie w życiu ludzi wsi, w kul-

turze chrześcijańskiej. Najwcześniej budzi się do życia, jest znakiem zmartwychwstania i nieśmiertelności duszy. Gałązki przystrajano kwiatkami z bibuły lub suszonymi i barwionymi roślinami.

PALMA PALMIE NIERÓWNA

W Wielkopolsce gałązki wierzbowe ścinano już w Środę Popielcową i wstawiano do pojemnika z wodą po to, by do Niedzieli Palmowej zdążyły się zazielenić. Potem dekorowano je wstążkami z bibuły, kolorowymi

kwiatami, papierem, a nawet płótnem lub wełną. Czasem dokładano zielone gałązki bukszpanu (zimozielony krzew), borówki, cisa, wrzosu. **Na Podhalu** tradycja trzyma się jeszcze mocno. Palmy robi się głów-

CO ZROBIĆ Z PALMĄ

Poświęcone palmy wielkanocne powinny zostać przechowane do następnego roku. Miały chronić m.in. przed pożarem i powodzią.

nie z gałązek wierzby (ach, te baze) i zdoła wąskimi paskami suszonego barwionego sitowia (rośnie nad wodą), dodaje gałązki jałowca i borówki, a na dole przewiązuje się lniowymi niemi lub kolorową wstążką. Na Podhalu baze nigdy nie były zbyt wysokie, ale już np. w ziemi sądeckiej często przekraczają pół metra.

Ale najwyższe, kilkunastometrowe palmy można zobaczyć **na Kurpiach**, przy kościele św. Anny w Łysych. Nierzadko jedną palmę musi nieść kilku mężczyzn, bo konstrukcja, aby zachować stabilność i pion, musi być bardzo solidna. Konkurs palm wielkanocnych w Łysych jest jedną z większych atrakcji folklorystycznych województwa mazowieckiego, ciągle aktywnie uczestniczą w nim tamtejsze Koła Gospodyń Wiejskich. Skąd na Kurpiach taka potrzeba dosięgnięcia nieba palmą wielkanocną? Wysokie palmy mają zapew-

nić „długie życie, dorodne dzieci i urodzaj w polu”.

Im obfitsza i wyższa palma, tym lepsza wróżba dla jej posiadacza. Współczesne palmy najczęściej zdobione są kwiatami z kolorowej bibuły oraz wstążkami. Zawierają też tradycyjne „ziele” - bukszpan i borówkę.



W KOLORZE TĘCZY

Z kolei najbardziej kolorowe są palmy wileńskie, których wariacji najwięcej jest na naszych świątecznych straganach. Palmę powinno się upleść z 50 gatunków suchych polnych, leśnych i ogrodowych kwiatów zbieranych o różnych porach roku dla uzyskania odpowiedniej kolorystyki.

Tradycyjne wileńskie palmy są uwijane na suchych drewnianych patykach farbowanych albo o naturalnym kolorze dużej, dziko rosnącej rośliny. Wierzchołek zaś robi się z 11 gatunków traw. W palmie wileńskiej wykorzystuje się kłosa zboża i owsa.



Ciekawostka:

Poświęcenie poświęconej bazi miało zapobiec bólowi głowy oraz chorobom gardła. Zaś uderzenie palmą wielkanocną miało zapewnić zdrowie.

JAK SAMODZIELNIE ZROBIĆ PALMĘ

1 Zbierz kilka wierzbowych gałązek z baziami, gałązki kwitnącej forsycji, żonkile, gałązki bukszpanu i gipsówki (roślina stosowana do dekoracji bukietów, która nada lekkość kompozycji).

2 Wybierz dłuższe gałęzie i ciasno połącz je ze sobą (to będzie podstawa palmy). Uważaj, by nie uszkodzić bazi na szczytach pędów, które będą stanowić ozdobne wykończenie palmy.

3 Zdobienie palmy zacznij od dołu, pamiętając, by zostawić wolne ok. 10 cm - to będzie rączka palmy.

4 Najpierw całą podstawę palmy pokryj bukszpanem, potem wpleć w niego kwiaty żonkili, gałązki forsycji i gipsówkę.

5 Bazie możesz pokolorować farbami, markerem albo spryskać sprayem.

6 Na koniec dodaj kokardę z kolorowej wstążki, najlepiej w kolorze żółtym lub błękitnym (to barwy papieskie).



WSZYSTKO NA BŁYSK

Sprzątanie przed Wielkanocą ma także wymiar symboliczny. Czyścimy dom, pozbywając się tym samym pozostałości po zimie.

Nie odkładaj świątecznych porządków na ostatnią chwilę. I nie rób wszystkiego sama. Przekaż część zadań domownikom, wówczas prace przebiegną sprawniej.

Oto nasz pomysł, jak zaplanować sprzątanie, by w święta mieć siłę i czas na celebrowanie tego wyjątkowego czasu w gronie najbliższych.

1 TRZY TYGODNIE PRZED ŚWIĘTAMI PORZĄDKUJEMY

- **Przejrzyj** zawartość garderoby, szaf i komód. Przy okazji wyciągnij lżejsze rzeczy na wierzch. Może przydadzą się już podczas świąt.
- **Zrób porządek** w dokumentach i rachunkach, ale nie wyrzucaj pochopnie ważnych zaświadczeń. Część rachunków, zwłaszcza tych do rozliczeń z fiskusem, trzeba przetrzymywać przez kilka lat. Zaczynaj od zgromadzenia wszystkich w jednym miejscu.

2 DWA TYGODNIE PRZED ŚWIĘTAMI: CZYŚCIMO MEBLE I INNE SPRZĘTY

- **Kurz z półek** wycieraj suchą, miękką szmatką lub specjalnymi ściereczkami. Przydadzą się też mleczka, spraye, pasty do czyszczenia mebli.

- **Kuchenkę gazową** doczyszcz preparatami rozpuszczającymi tłuszcz.

- **Lodówkę** – półki, szuflady, obudowę – umyj ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

- **Wyczyszczenie umywalki, wanny, toalety**, a szczególnie kabiny prysznicowej, wykonaj wspólnie z partnerem. Praca minie szybciej i sprawniej!

3 TYDZIEŃ PRZED ŚWIĘTAMI MYJEMY OKNA

- **Zacznij od zdjęcia zasłon** i firanek. Te, które nadają się do prania w domu, upierz, resztę oddaj do pralni chemicznej.

- **Usuń pajęczyny**, potem przetrzyj na sucho ramy i futryny. Następnie umyj je ciepłą wodą z detergentem.

- **Szyby umyj** specjalnym środkiem. Wybieraj te w opakowaniach ze spryskiwaczem. Wystarczy wtedy spryskać powierzchnię szyby i wytrzeć do sucha miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem.

4 TRZY DNI PRZED ŚWIĘTAMI CZYŚCIMO WYKŁADZINY I DYWANY

- **Zleć partnerowi wytrzepanie dywanu**. Jeśli nie ma takiej możliwości, musi go starannie odkurzyć.

- **Dywan i wykładzinę** warto wyczyścić na mokro. Ułatwią to specjalne preparaty, choć najlepiej byłoby użyć odkurzacza piorącego.

5 DWA DNI PRZED ŚWIĘTAMI MYJEMY PODŁOGI

- **Starannie dobierz** odpowiednie środki czyszczące. Praktycznie do każdego rodzaju posadzki potrzebny będzie inny preparat.

- **Podłogi lakierowane** i panele laminowane przetrzyj na mokro, używając specjalnych preparatów.

- **Terakotę** i wykładziny z tworzyw sztucznych zmyj ciepłą wodą z dodatkiem płynów przeznaczonych do takich powierzchni.

6 TO JUŻ JUTRO! PRZYGOTOWUJEMY ŚWIĄTECZNY STÓŁ

- **Przygotuj obrus** i sprawdź, czy zastawa stołowa, której zamierzasz użyć, jest kompletna.

- **Umyj talerze, szklanki, kieliszki i sztućce**. Aby talerze i sztućce pięknie błyszczały i nie było widać na nich śladów po wodzie, wytrzyj je do sucha zaraz po umyciu.

- **Udekoruj stół**. Możesz wykorzystać np. kwitnące gałązki forsycji i żonkile albo przygotować stroik, w którym postawisz świeczkę zrobioną ze skorupki jajka (s. 26).

DOMOWE PORZĄDKI

L LEWIATAN

ZAWSZE Z PRODUKTAMI

ŚCIERECZKA Z MIKROFIBRY 32 X 32 CM LEWIATAN 2,99 ZŁ*

ŚCIERECZKA z mikrofibry

PREPARAT ODTŁUSZCZAJĄCY BIG EFEKT 750 ML 5,99 ZŁ* 7,99 ZŁ / 1L



PROSZEK DO PRANIA LAMAL INTENSIVE 3 KG 7,99 ZŁ* 2,66 ZŁ / 1 KG



PŁYN DO MYCIA NACZYŃ CYTRYNOWY, MIĘTOWY 1 L 2,49 ZŁ*



RĘCZNIKI PAPIEROWE LEWIATAN 2 ROLKI 2,29 ZŁ*



PŁYNY DO PRANIA LAMAL DO TKANIN DELIKATNYCH, KOLOROWYCH, CZARNYCH 1 L 4,49 ZŁ*



TABLETKI DO ZMYWARKI BIG EFEKT 30 SZT. 8,99 ZŁ*



JEGO KRÓLEWSKA MOŚĆ MAJONEZ

Polacy kochają majonez nie tylko podczas świąt. Rocznie zjadamy go 55 mln litrów – podczas Wielkanocy 2 razy tyle co latem. Bo któż z nas wyrzekłby się świątecznych jajek z majonezem.

Nie da się ukryć, że majonez to jeden z podstawowych i najczęściej używanych sosów w polskiej, tradycyjnej kuchni. Stosujemy go do kanapek, różnego rodzaju past, sałatek, no i oczywiście do dań, w których królują jajka.

**W CIĄGU ROKU
POLAK ZJADA
1,5 KG MAJONEZU**

Niektórzy uznają tylko majonez zrobiony w domu, ale to raczej mniejszość, bo kręcenie tego sosu nie jest zajęciem dla niecierpliwych. Nie tylko my lubimy majonez. Francuzi chętnie dodają go do ryb i warzyw, Niemcy i Czesi nie wyobrażają sobie bez niego sałatki ziemniaczanej.

WŁAŚCIWOŚCI MAJONEZU:

1. Wzmacnia paznokcie. Trzeba je w nim zanurzyć co najmniej na kilka minut, a potem spłukać. Najlepiej robić to codziennie.
2. Usuwa żywicę z twardych powierzchni, czyli np. z mebli, z torebki. Zabrudzenie należy posmarować majonezem i po kilku minutach zatrzeć.
3. Można z niego przygotować odżywkę do włosów. Należy nałożyć go na 15-20 minut, a potem umyć głowę.

SKĄD SIĘ WZIĄŁ MAJONEZ?

Na europejskich stołach majonez pojawił się ponad 250 lat temu. Ponoć stworzono go nad Morzem Śródziemnym w XVIII wieku. Mieszkańcom miasta Mahón, stolicy obleganej przez Francuzów wyspy Minorki, kończyły się zapasy. Z tego co jeszcze mieli, czyli z oliwy i jaj stworzyli sos, który urozmaicał im posiłki. Historia majonezu milczy o tym, czy przetrwali oblężenie.

nej. Pierwsze ręcznie wyrabiane majonezy składały się z oliwy, żółtek jaj, soli i pieprzu, ewentualnie musztardy i octu winnego. Trzeba było długo kręcić i oliwę dodawać po kropelce - słowem męczarnia dla nerwowych kucharzy.

Majonezy produkowane na bazie olejów roślinnych zawierają witaminy A, D, E i K oraz nienasycone kwasy tłuszczowe. Wspomagają

więc pracę serca, nawilżają skórę, regulują ciśnienie, skurcze mięśni i temperaturę ciała. Majonez jest

**JEDNA ŁYŻKA MAJONEZU
TO 166 KCAL
(18 G TŁUSZCZU)**

jednak bardzo kaloryczny, dlatego warto jeść nie więcej niż jedną łyżkę dziennie.



PRZEPIS NA DOMOWY MAJONEZ

SKŁADNIKI:

■ żółtko jajka ■ 3/4 szklanki oleju uniwersalnego Lewiatan ■ łyżka musztardy delikatesowej Lewiatan ■ łyżka soku z cytryny ■ szczypta soli

Sok z cytryny i sól wymieszaj delikatnie z żółtkiem. Roztrzep jajko przy użyciu metalowej trzepaczki lub miksera i powoli dolewaj olej, nie przestawaj kręcić

trzepaczką. Składniki mieszaj do momentu, kiedy powstanie gęsty sos. Przypraw sos musztardą i solą do smaku.



Olej uniwersalny Lewiatan 0,9 l
4,29 zł* (4,77 zł/1 l)

BABKA MAJONEZOWA

SKŁADNIKI:

■ 4 jajka ■ 1/2 szklanki mąki ziemniaczanej ■ 1/2 szklanki mąki wrocławskiej Lewiatan ■ 1/2 szklanki cukru ■ 6 łyżek majonezu stołowego Lewiatan ■ łyżeczka cukru wanilinowego ■ łyżeczka proszku do pieczenia ■ masło do wysmarowania formy ■ cukier puder do lukru ■ sok z cytryny do lukru

Białka oddziel od żółtek i ubij z cukrem na sztywną i lśniąca pianę. Dodaj żółtka, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy, następnie obydwie mąki i majonez. Dokładnie wymieszaj składniki i wlej ciasto do wysmarowanej masłem formy. Rozgrzej piekarnik do 180 st. C i piecz przez 45 min. Po wystygnięciu udekoruj ciasto lukrem przygotowanym z cukru pudru i soku z cytryny.



Majonez stołowy
Lewiatan 260 g, 2,39 zł* (9,19 zł/1 kg)



NIE TYLKO DO JAJEK

Przebojem wielkanocnych wypieków dla wielu jest babka majonezowa. By nie czuć smaku majonezu, ciasto trzeba dobrze wymieszać. Może naprawdę długo poleżeć, podobno trzeciego dnia jest tak samo pyszna.

SMAK TRADYCJI

Może być tradycyjny lub z oryginalną nutą, ale być musi. Wielu nie wyobraża sobie świątecznego śniadania bez żurku lub białego barszczu z aromatycznym chrzanem. Już sam proces przygotowywania go sprawia, że Wielkanoc zbliża się szybciej. Ta energetyczna zupa budzi do życia. A podana w drugi dzień świąt świetnie rozgrzewa po długim spacerze.



Zobacz, jak to zrobić!

YouTube GOTUJĘ Z LEWIATANEM

Filmy znajdziesz też na:
www.lewiatan.pl



Chrzan tarty Lewiatan, 170 g
1,49 zł* (8,76 zł/1 kg)

BARSCZ NA CHRZANIE

SKŁADNIKI:

- 6 jajek ugotowanych na twardo ■ 30 dag surowej białej kiełbasy Sokołów
- 10 dag boczku wędzonego ■ 10 dag kiełbasy podsuszanej (typu krakowska)
- dwie małe cebule ■ 5 łyżeczek chrzanu tartego Lewiatan ■ 25 ml śmietany 18%
- 3 łyżki mąki wrocławskiej Lewiatan ■ kilka ziarenek ziela angielskiego Lewiatan
- kilka ziarenek pieprzu ziarnistego Lewiatan ■ liść laurowy Lewiatan ■ sól
- pieprz ■ świeży majeranek ■ 2 łyżki oleju uniwersalnego Lewiatan ■ cytryna

Pokrój boczek i kiełbasę podsuszaną. Na patelni rozgrzej olej. Podsmaż na nim wędliny do momentu, aż będą rumiane. Cebulę pokrój na pół i podpiecz na suchej patelni. Kiełbasę białą włóż do garnka, dodaj podsmażone wędliny

i cebulę. Dodaj liść laurowy, ziele angielskie i pieprz w ziarenkach. Całość zalej wodą. Gotuj na małym ogniu przez około godzinę. Po tym czasie precedź wywar. Śmietanę wymieszaj z mąką. Do wywaru dodaj chrzan oraz śmietanę

z mąką. Gotuj przez około 15 minut. Dopraw solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Na koniec dodaj do wywaru wcześniej podsmażone wędliny. Do miski włóż jajko, zalej gorącą zupą i posyp świeżym majerankiem.

ŻUREK Z GRZYBAMI

SKŁADNIKI:

- 2 l bulionu z warzyw ■ 300 ml gotowego żurku z proszku lub zakwasu ■ kiełbasa biała
- śmietanka 18% ■ 5 ziemniaków ■ średnia cebula ■ 5 suszonych grzybów (wcześniej namoczone)
- 4 ząbki czosnku ■ łyżka chrzanu tartego Lewiatan ■ łyżka masła ■ majeranek Lewiatan ■ sól ■ pieprz czarny mielony Lewiatan ■ kilka małych jajek

Do wrzącego bulionu dodaj obrany, posiekany i podsmażony na maśle czosnek, chrzan i grzyby. Wlej przygotowany wcześniej żurek i zagotuj. Dodaj przekrojoną na pół i podpieczoną na ogniu cebulę i dopraw majerankiem. Gotuj całość na małym ogniu przez 30 min. Przypraw do



smaku solą i pieprzem. Zagotuj i dodaj śmietankę. Żurek podaj z jajkami ugotowanymi na twardo oraz z podsmażoną kiełbasą i wcześniej ugotowanymi ziemniakami.



Kostki rosolowe Lewiatan,
60 g, 0,99 zł* (1,65 zł/100 g)

ŻUREK Z PIECZONYM JABŁKIEM

SKŁADNIKI:

- Zakwas: ■ 750 ml przegotowanej, letniej wody ■ 25 dag mąki żytniej razowej ■ 3 łyżki otrąb owsianych ■ kromka chleba razowego na zakwasie ■ łyżka soli ■ 2 ząbki czosnku
- 50 dag surowej białej kiełbasy Sokołów ■ 20 dag wędzonego boczku ■ pietruszka ■ 2 marchewki ■ duża biała cebula ■ 1/2 selera ■ 2 liście laurowe Lewiatan ■ 4 ziarenka ziela angielskiego Lewiatan ■ 8 ziarenek pieprzu Lewiatan
- 2 ząbki czosnku ■ łyżka suszonego majeranku Lewiatan ■ 3 łyżki kwaśnej śmietany 18% ■ duże kwaśne jabłko, np. szara reneta ■ 2 łyżki masła klarowanego ■ sól ■ świeżo zmielony czarny pieprz ■ kilka gałązek świeżego majeranku ■ folia aluminiowa Lewiatan

Kilka dni wcześniej przygotuj zakwas: mąkę wymieszaj z wodą, dodaj pokruszony chleb razowy, otręby, pokrojony w słupki czosnek oraz sól. Zakwas przelej do słoja, przykryj i odstaw w ciemne, ciepłe miejsce na co najmniej 2-3 dni. Boczek pokrój w kostkę, obsmaż i przelóż do garnka wraz z niewielką ilością tłuszczu z patelni. Dodaj ponakłowaną widelcem białą kiełbasę, obrane marchewki, pie-

truszkę i seler, liście laurowe, ziele angielskie oraz ziarenka pieprzu. Zalej 2 litrami wody i gotuj przez 45 min na małym ogniu pod przykryciem. Wyjmij warzywa (mogą się przydać do sałatki) i kiełbasę – pokrój ją w kostkę lub talarki. Cebulę i czosnek drobniutko posiekaj, rozetrzyj na papkę, następnie dodaj do zupy. Wlej litr zakwasu, dopraw suszonym majerankiem, solą i pieprzem. Zagotuj, zdejmij

z ognia, pozostawiając w ciepłym miejscu, następnie zabil śmietaną. Jabłko (ze skórką) pokrój w cząstki, usuwając gniazdo nasienne. Połóż na blasze wyłożonej folią aluminiową i posmarowanej masłem, piecz 20 min w 200 st. C. Dopraw solą i pieprzem, posyp listkami świeżego majeranku. Do miseczek włóż po 2-3 cząstki jabłka i po kilka talarek kiełbasy, wlej gorący żurek.



Liść laurowy Lewiatan, 5 g 0,79 zł* (15,80 zł/100 g)

Majeranek Lewiatan, 8 g 0,79 zł* (9,88 zł/100 g)

Ziele angielskie Lewiatan, 14 g 0,89 zł*

(6,36 zł/100 g)

ŚWIĄTECZNE ŚNIADANIE

Jajka - koniecznie, żurek też, ale potem już dowolnie, choć stół zastawiony na świąteczne śniadanie powinien się uginać od potraw. Przecież skończył się post i jedząc wreszcie do syta (to tradycja), można cieszyć się Wielkanocą i powoli nadciągającą wiosną. To bardzo ważna chwila, kiedy cała rodzina, dzieląc się jajkiem ze święconki, składa sobie życzenia, a potem pałaszuje świąteczne dania.



SOKOŁÓW



Kielbasa biała surowa extra, Sokołów

JAJKA FASZEROWANE NA CIEPŁO

SKŁADNIKI:

- 5 jajek ■ 80 dag surowej białej kielbasy Sokołów
- 1,5 łyżki majonezu stołowego Lewiatan ■ 1 łyżeczka chrzanu tartego Lewiatan ■ koperek ■ sól ■ pieprz
- bułka tarta ■ masło ■ olej uniwersalny Lewiatan
- ręcznik papierowy Lewiatan

Kielbasę gotuj przez około 25 min. Odstaw do ostygnięcia. Jajka ugotuj na twardo, poczekaj aż wystygną. Kielbasę obierz ze skórki i rozdrobnij za pomocą widelca. Jajka w skorupce przetnij ostrym nożem na pół. Delikatnie wydrąż żółtka i białka, tak by nie naruszyć skorupki. Białka i żółtka bardzo drobno pokrój. Do rozdrobnionej kielbasy dodaj posiekane jajka, majonez, chrzan, dopraw solą i pieprzem. Koperek posiekaj i dodaj go do masy. Całość dokładnie przemieszaj. Nakładaj farsz do skorupki jajka, a następnie panieruj w bułce tartej (tylko od strony farszu). Na patelni rozgrzej olej, dodaj dużą łyżkę masła i smaż na nim jajka, aż staną się złociste. Gotowe danie wyłóż na ręcznik papierowy, by odsączyć nadmiar tłuszczu. Udekoruj koperkiem.

Zobacz, jak to zrobić!

YouTube **GOTUJĘ Z LEWIATANEM**

Filmy znajdziesz też na: www.lewiatan.pl

JAJKA FASZEROWANE MAKRELĄ I AWOKADO

SKŁADNIKI:

- 6 jajek ugotowanych na twardo ■ 1 małe awokado ■ pół cytryny ■ mała wędzona makrela ■ 2 łyżki majonezu stołowego Lewiatan ■ pieprz czarny mielony Lewiatan ■ sól ■ pęczek drobnego szczypioru



Jajka obierz, przekrój na połówki i wydrąż z nich żółtka. Awokado rozetrzyj na gładką masę z majonezem, solą, pieprzem oraz sokiem z cytryny. Dodaj do niego rozgniecione żółtka oraz makrelę. Wszystkie składniki dokładnie wymieszaj na jednolitą masę. Na koniec dodaj posiekany szczypior. Tak przygotowaną masą nadziej połówki jajek.



Buraczki wiórki Lewiatan, 290 g, 1,59 zł*
 (5,48 zł / 1 kg) Ćwikła z chrzanem Lewiatan,
 290 g, 1,59 zł* (5,48 zł / 1 kg)

JAJKA Z SERKIEM I ŁOSOSIEM

SKŁADNIKI:

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 15-20 dag łososia atlantyckiego w plastrach Lewiatan ■ serek kanapkowy o smaku śmietankowym lub jogurtowym ■ łyżeczka chrzanu Lewiatan ■ sól ■ pieprz czarny mielony Lewiatan ■ natka pietruszki

Jajka obierz i przekrój na pół, ale nie wyjmuj z nich żółtek. Serek zblenduj z chrzanem, pieprzem i solą na jednolitą masę. Tak przygotowanym farszem pokryj połówki jajek. Następnie udekoruj plasterkami łososia oraz natką pietruszki.



Łosoś atlantycki w plastrach wędzony Lewiatan, 100 g, 9,99 zł*

SALATKA MAKARONOWA

SKŁADNIKI:

- pół paczki makaronu rurka Lewiatan
- 10 dag czarnych oliwek drylowanych Lewiatan
- czerwona cebula lub 2 dymki
- puszka tuńczyka w sosie własnym Lewiatan
- 4 pomidory (lub 8 koktajlowych)
- pęczek bazylii
- 10 dag żółtego sera
- pieprz czarny mielony Lewiatan
- sól
- oliwa



Makaron ugotuj w osolonym wrzątku. Cebulę obierz i posiekaj, oliwki i tuńczyka osącz (rybę rozdrobnij). Duże pomidory pokrój w cząstki, posiekaj bazylię. Wszystkie składniki wymieszaj z ugotowanym makaronem, ewentualnie posyp startym serem. Dopraw solą i pieprzem.



Tuńczyk kawałki Lewiatan
170 g, 4,99 zł*

(29,35 zł / 1 kg)

GALARETKA Z KURCZAKIEM I WARZYSAMI

SKŁADNIKI:

- 30 dag drobiu (np. pierś lub 2-3 udka kurczaka)
- 2 marchewki
- 20 dag groszku konserwowego Rolnik
- 20 dag kukurydzy konserwowej Rolnik
- 10 g żelatyny
- 4 jajka na twardo
- 2 liście laurowe Lewiatan
- 4 ziarna ziela angielskiego Lewiatan
- 4 ziarna pieprzu ziarnistego Lewiatan
- sól

Kurczaka opłucz, obierz marchewkę, odcedź warzywa konserwowe i wszystko włóż do rondla. Wlej tyle wody, by przykryła mięso i warzywa, dodaj łyżeczkę soli, liście laurowe, ziele angielskie i pieprz. Gotuj na małym ogniu 30 minut. Wyjmij

mięso i warzywa. Odcedź bulion i odmierz 500 ml. Kiedy warzywa i mięso ostygną - pokrój je w małą kostkę. Obrane jajka przekrój na pół. W foremkach ułóż połówki jajek, kukurydzę, groszek, kawałki kurczaka oraz

marchewkę. Odmierzony bulion zagotuj. Zdejmij z ognia, dodaj żelatynę i mieszaj tak długo, aż się rozpuści. Ostudzonym bulionem zalej foremki. Kiedy całkowicie ostygną, włóż je na całą noc do lodówki.



Zobacz, jak to zrobić!

YouTube GOTUJĘ Z LEWIATANEM

Filmy znajdziesz też na:
www.lewiatan.pl



Groszek konserwowy, Kukurydza konserwowa, Rolnik

ROLADA SZPINAKOWA

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie szpinaku rozdrobnionego Lewiatan
- 4 jajka
- 25 dag łososia atlantyckiego w plastrach Lewiatan
- 20 dag sera twarogowego z chrzanem Almette
- 2 łyżki mąki wrocławskiej Lewiatan
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki oliwy z oliwek
- szczypta gałki muszkatołowej
- pieprz czarny mielony Lewiatan
- sok z cytryny
- sól
- papier do pieczenia Lewiatan
- folia aluminiowa Lewiatan

Szpinak podsmaż na patelni i dodaj do niego przeciśnięty przez praskę czosnek oraz pieprz i sól do smaku. Poczekaj, aż wystygnie i dodaj żółtka, mąkę i gałkę muszkatołową. Wszystko dokładnie wymieszaj. Ubij pianę z białek i dodaj do masy. Delikatnie przemieszaj. Dużą prostokątną blachę wyłóż papierem do pieczenia i wlej na nią przygotowaną masę (powinna mieć ok. 1,5-2 cm wysokości). Wstaw do piekarnika nagrzanego do temp. 200 st. C i piecz przez 10 min. Wyjmij i ostudź. Wystudzony spód szpinakowy posmaruj serkiem, ułóż na niej plasterki łososia i skrop cytryną. Całość zwini w roladę i zabezpiecz folią aluminiową, włóż do lodówki na kilka godzin. Podawaj roladę pokrojoną w plastry.



Serek twarogowy Almette z chrzanem



Szpinak rozdrobniony Lewiatan, 450 g
2,99 zł (6,64 zł / 1 kg)

Zobacz, jak to zrobić!

YouTube GOTUJĘ Z LEWIATANEM

Filmy znajdziesz też na:
www.lewiatan.pl

ŚWIĄTECZNY OBIAD

Drób, wołowina, wieprzowina, na ostro, na słodko. Mięsa duszone, pieczone. W niektórych regionach Polski prawdziwa uczta zaczyna się dopiero w porze obiadu. Biesiadnicy chcą nadrobić długi post, więc bez mięsa w kilku postaciach się nie obędzie.

Zobacz, jak to zrobić!

YouTube GOTUJĘ Z LEWIATANEM

Filmy znajdziesz też na: www.lewiatan.pl

KURCZAK W PANIERCE Z KRAKERSÓW

SKŁADNIKI:

■ 2 piersi z kurczaka ■ krakersy solone Lajkonik ■ 2 jajka ■ 4 łyżki majonezu stołowego Lewiatan ■ 3 łyżki sera tartego ■ sól ■ pieprz ■ szczypta chili ■ olej uniwersalny Lewiatan ■ 2 ząbki czosnku ■ 200 ml jogurtu naturalnego ■ ketchup pikantny Lewiatan ■ szczypiorek ■ pietruszka ■ papier do pieczenia Lewiatan

Pierś kurczaka pokrój na mniejsze kawałki. Przypraw chili, solą i pieprzem. Na kawałku papieru do pieczenia połóż krakersy, przykryj drugim kawałkiem pergaminu i za pomocą wałka rozkrusz ciastka. Jajko wymieszaj z łyżką majonezu. Do rozkruszonych krakersów dodaj starty ser żółty. Przyprawionego kurczaka zamocz w jajku z majonezem, a następnie panieruj w rozkruszonych krakersach z serem. Blaszkę delikatnie posmaruj olejem. Wylóż kurczaka. Piecz około 25 min w temperaturze 200 st. C, aż kurczak nabierze złotego koloru. W tym czasie posiekaj czosnek. Do czosnku dodaj cały jogurt naturalny i 3 łyżki majonezu. Dopraw solą i pieprzem, następnie dokładnie wymieszaj. Ten dip będzie stanowił bazę do reszty sosów. 3 łyżki dipu przełóż do drugiej miseczeki. Dodaj 3 łyżki ketchupu pikantnego i szczyptę chili, wymieszaj. Pietruszkę i szczypiorek posiekaj. Kolejne 3 łyżki dipu przełóż do kolejnej miseczeki, dodaj posiekane zioła, zamieszaj. Gotowego kurczaka podawaj z zapiekanymi ziemniakami i trzema dipami.

Polecamy do przepisu.



Krakersy Super Lajkonik

FASZEROWANE ZIEMNIANKI

SKŁADNIKI:

■ 1 kg ziemniaków ■ cebula (można dodać 2 ząbki czosnku) ■ 20 dag boczku wędzonego ■ 20 dag pieczarek ■ 20 dag żółtego sera ■ 4 pomidory suszone w oleju Lewiatan ■ papryka czerwona ■ łyżka majonezu stołowego Lewiatan ■ łyżka chrzanu tartego Lewiatan ■ olej uniwersalny Lewiatan ■ gałka muszkatołowa ■ pieprz czarny mielony Lewiatan ■ sól

Ziemniaki umyj, gotuj w mundurkach ok. 20 min, potem odcedź. Kiedy przestygną, przekrój wzdłuż dłuższego boku i wydrąż miąższ. Wydrążone ziemniaki ułóż ciasno w natłuszczonym naczyniu żaroodpornym. Miąższ z ziemniaków przełóż do miseczeki i rozgnieć widelcem. Cebulę, suszone pomidory i paprykę pokrój w małą kostkę. Pieczarki oczyść i pokrój podobnie. Na patelni rozgrzej 2 łyżki oleju i podsmaż cebulę. Kiedy się zeszkli, wrzuć paprykę, a po kilku minutach pieczarki i pomidory. Całość wymieszaj z rozgniecionym miąższem ziemniaków. Boczek pokrój w małą kostkę, ser zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Boczek, połowę sera, majonez, chrzan oraz przyprawy wymieszaj z masą ziemniaczaną, potem farszem wypełnij ziemniaki. Posyp resztą startego sera. Zapiecz w piekarniku rozgrzanym do 170 st. C około 10 min, aż ser się przyrumieni. Posyp szczypiorkiem.



Pomidory suszone w oleju Lewiatan, 280 g, 6,49* (23,18 zł / 1 kg)

KACZKA Z FARSZEM Z PRAWDZIWKÓW

SKŁADNIKI:

■ tuszka kaczki (ok. 2 kg) ■ 3 bułki kajzerki ■ 500 ml mleka UHT 3% Lewiatan ■ 15 dag suszonych prawdziwków (opłukanych i moczonych w małej ilości wody przez 2 godz.) ■ 5 małych cebulek ■ 2 łyżki oleju uniwersalnego Lewiatan ■ 2 łyżki bułki tartej ■ pieprz czarny mielony Lewiatan ■ 2 łyżki masła ■ 3 łyżki posiekanej natki pietruszki ■ 2 jajka ■ 10 dag oliwek czarnych drylowanych Lewiatan ■ pieprz ■ sól



Umytą, oczyszczoną i osuszoną kaczkę natrzyj solą, także od wewnątrz. Kajzerki namocz w mleku. Opłukane i namoczone przez 2 godz. grzyby ugotuj w wodzie, w której się moczyły, następnie odcedź, nie wylewając wywaru. Ostudzone grzyby oraz cebulki drobno posiekaj i podsmaż na oleju. Dodaj bułkę tartą i przypraw do smaku. Namoczone, odcedzone bułki utrzyj z łyżką masła. Dodaj natkę pietruszki, żółtka, podsmażone grzyby z cebulką i przekrojone na pół oliwki. Całość dokładnie wymieszaj, doprawiając do smaku pieprzem i solą. Z białek ubij sztywną pianę i delikatnie wymieszaj z masą. Tak przygotowanym farszem wypełnij wnętrze kaczki i zszyj otwór bawełnianą nicią. Włóż kaczkę do naczynia żaroodpornego, polej resztą stopionego masła i szklanką wody. Piecz około 2 godz. w 200 st. C, od czasu do czasu podlewając kaczkę wytwarzającym się na dnie naczynia sosem.



Oliwki czarne Lewiatan, 230 g, 2,99 zł* (13 zł / 1 kg) Oliwki zielone Lewiatan, 195 g, 1,59 zł* (8,15 zł / 1 kg) Oliwki zielone z pastą paprykową Lewiatan, 195 g, 1,59 zł* (8,15 zł / 1 kg)

KARKÓWKA FASZEROWANA FASOLĄ I SUSZONYMI POMIDORAMI

SKŁADNIKI:

- 1 kg karkówki ■ 2 łyżki oleju uniwersalnego Lewiatan ■ 3 ząbki czosnku
- 15-20 dag fasoli Piękny Jaś Lewiatan ■ kilka ziarenek gorczycy
- mała papryczka chili (można ją zastąpić chili w proszku) ■ sok z 1/2 cytryny
- 1/2 słoika suszonych pomidorów w oleju Lewiatan
- 2 średnie korniszony ■ 4 małe jabłka ■ kilka gałązek rozmarynu
- pieprz czarny mielony Lewiatan ■ sól



Karkówkę umyj i dokładnie osusz. Oстрыm nożem natnij ją tak, aby powstał płat o grubości około 1,5 cm. Natrzyj go oliwą, pieprzem, solą oraz przeciśniętym przez praskę ząbkiem czosnku. Zawij mięso w folię spożywczą i wstaw do lodówki na około 3 godz. W tym czasie namocz fasole przez około godzinę. Następnie przepłucz ją i zalej świeżą wodą. Dodaj sól, pieprz, gorczycę oraz posiekaną papryczkę chili. Gotuj fasolę, aż będzie miękka. Odcedź i zmiksuj blenderem na gładką masę, wymieszaj z sokiem z cytryny. Na schłodzonym płacie karkówki rozsmaruj fasolowy farsz, równomiernie rozłóż na nim całe, odsączone z zalewy pomidory i pokrojone w wąskie paski korniszony. Ostrożnie zwij mięso w roladę i zwiąż sznurkiem spożywczym. Delikatnie podsmaż na patelni z obu stron, aż się zarumieni. Przełóż do naczynia żaroodpornego, obłóż obranymi, pokrojonymi w cząstki jabłkami oraz rozmarynem i piecz około godziny w temp. 180 st. C. Aby mięso nie było suche, polewaj je co jakiś czas sosem wytwarzającym się na dnie naczynia. Podawaj z kopytkami.



Kopytka Henglein



Musztarda delikatesowa Lewiatan, 190 g, 1,39 zł* (7,32 zł/1 kg)

Musztarda sarepska Lewiatan, 190 g, 1,39 zł* (7,32 zł/1 kg)

ROLADA SCHABOWA Z BOCZKIEM I ORZECHAMI

SKŁADNIKI:

- 1,5 kg schabu ■ sól ■ pieprz czarny mielony Lewiatan ■ łyżka sosu sojowego ■ łyżeczka majeranku Lewiatan
- łyżeczka słodkiej papryki Lewiatan ■ łyżeczka musztardy delikatesowej Lewiatan ■ łyżeczka miodu wielokwiatowego Lewiatan
- 2 ząbki czosnku ■ 20 dag chudego wędzonego boczku w plastrach ■ olej uniwersalny Lewiatan
- Farsz: ■ 20 dag mielonej szynki wieprzowej ■ 10 dag orzechów włoskich Lewiatan ■ ząbek czosnku ■ małe jajko ■ sól
- pieprz czarny mielony Lewiatan ■ biały bawełniany sznurek

Umyte i osuszone mięso przekrawaj ostrym, długim nożem na płat grubości 1-1,5 cm. Sól, pieprz, sos sojowy, majeranek, paprykę, musztardę, miód i przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku wymieszaj dokładnie na jednolitą pastę. Połowę przygotowanej pasty dokładnie

nasmaruj płat mięsa i ułóż na nim plastry boczku. Do zmielonej wcześniej szynki dodaj połowę drobno posiekanych orzechów włoskich, zmiążdżony ząbek czosnku, jajko oraz pieprz i sól. Całość wyrób na gęstą masę. Zmiel resztę orzechów i wymieszaj z farszem. Rozsmaruj farsz

na plastrach boczku, zwiń roladę i zasznurowuj. Tak przygotowane mięso natrzyj pozostałą pastą z przyprawami i lekko obsmaż na rozgrzanym oleju. Włóż mięso do żaroodpornej formy, przykryj i piecz przez ok. 1,5 godz. Na ostatnie 20 min zdejmij pokrywę.

SALATKA Z POMIDORAMI I BURACZKAMI

SKŁADNIKI:

- 3 pomidory ■ buraczki wiórki Lewiatan ■ 10 dag fasoli białej Piękny Jaś Lewiatan ■ 2 łyżki oliwy
- 2 łyżki octu winnego ■ pieprz czarny mielony Lewiatan ■ sól ■ świeża kolendra

Ugotuj fasolę, umyte pomidory pokrój w kostkę. Odsącz buraczki z zalewy i wymieszaj wszystkie składniki. Dodaj oliwę i ocet winny, dopraw do smaku solą i pieprzem. Do salatkę możesz dodać posiekaną natkę kolendry.



Fasola „Piękny Jaś” Lewiatan 500 g, 4,89 zł* (9,78 zł/1 kg)

PIECZEŃ WOŁOWA Z ŻURAWINĄ

SKŁADNIKI:

- 1 kg zrazowej górnej Sokołów
 - 2 liście laurowe Lewiatan
 - 4 ziarna pieprzu Lewiatan
 - 4 ziarna ziela angielskiego Lewiatan
 - 4 ząbki czosnku
 - szczypta kminku
 - rozmaryn
 - sól
 - 100 ml czerwonego wina wytrawnego
 - 3 goździki
 - olej uniwersalny Lewiatan
- Sos: ■ żurawina Łowicz
- ziemniaki pieczone z tymiankiem jako dodatek

Mięso natrzyj posiekany czosnkiem. Na patelni rozgrzej olej. Obsmaż mięso z każdej strony. Przełóż do naczynia żaroodpornego. Dodaj przyprawy: pokruszone liście laurowe, pieprz, ziele angielskie, kminek, 2 gałązki rozmarynu, goździki. Na koniec podlej czerwonym winem. Piecz około 1,5 godz. w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Gotową pieczeń dopraw solą. Podawaj z żurawiną i pieczonymi ziemniakami.



Zrazowa górna, Sokołów



Rękaw do pieczenia, folia aluminiowa Jan Niezbędny

KASZA JAGLANA Z GRZYBAMI

SKŁADNIKI:

- 10 dag kaszy jaglanej Lewiatan
- opakowanie orzechów włoskich Lewiatan
- 5 dag suszonych grzybów
- pęczek natki pietruszki
- 2 ziarenka ziela angielskiego Lewiatan
- 2 liście laurowe Lewiatan
- 1 kostka warzywna Lewiatan
- sól
- pieprz czarny mielony Lewiatan

Kaszę ugotuj według przepisu na opakowaniu w bulionie, dodając liście laurowe i ziele angielskie. Grzyby zalej wrzątkiem i mocz przez 2 godz. Następnie zagotuj je w tej samej wodzie. Ugotowaną kaszę wymieszaj z posiekanymi drobno grzybami, orzechami oraz natką pietruszki. Całość dopraw solą oraz pieprzem. Aby potrawa była bardziej wilgotna, możesz dolać do niej odrobinę bulionu, w którym była gotowana kasza.



PIECZEŃ Z POMIDORAMI

SKŁADNIKI:

- 75 dag mięsa wołowego na pieczeń
- 10 dag słoniny
- cebula
- 2 łyżki cukru
- 200 ml wody
- pomidory krojone bez skórki Lewiatan
- pieprz czarny mielony Lewiatan
- 4 łyżki wódki jałowcówki
- 10 dag wędzonego boczku
- 3 łyżki oleju uniwersalnego Lewiatan
- łyżeczka masła
- 8 ziaren jałowca
- 20 pomidorków koktajlowych
- łyżka ususzonego, drobno startego chleba razowego
- świeży rozmaryn
- sól

Mięso oczyść z błon, lekko rozbij tłuczkiem. Cebulę obierz i pokrój w cienkie plastry. Słoninę pokrój w słupki. Mięso naszpikuj słoniną i cebulą, posyp cukrem i pieprzem. Ułóż na kawałku czystego płótna, owiń i skrop 3 łyżkami jałowcówki. Tak przygotowane mięso włóż na 24 godz. do lodówki. Boczek pokrój w drobną kostkę, podsmaż na oleju z dodatkiem masła. Wyjmij skwarki i na tłuszczu obsmaż mięso. Dodaj pomidory z puszki, wlej wodę, przykryj i duś przez 50 min na małym ogniu. Dodaj ziarna jałowca, resztę jałowcówki oraz chleb i dopraw do smaku pieprzem i solą. Dodaj pokrojone pomidorki koktajlowe i duś całość jeszcze przez 15 min. Pokrojoną w plastry pieczeń podawaj z pomidorami i świeżym rozmarynem.



Pomidory całe bez skórki Lewiatan, 400 g 1,99 zł*
 (4,98 zł / 1 kg) Pomidory krojone bez skórki Lewiatan, 400 g 1,99 zł* (4,98 zł / 1 kg)



Żurawina do mięs i serów, Łowicz

Zobacz, jak to zrobić!

YouTube GOTUJĘ Z LEWIATANEM

Filmy znajdziesz też na: www.lewiatan.pl

ŚWIĘTA W STYLU FIT

Wiosną każdy z nas zaczyna liczyć kalorie. Święta zaś to czas kulinarnej rozpusty, gdy pokusa jest silniejsza niż rygor jakiegokolwiek diety. Na szczęście mamy dla Was propozycję, jak świętować smacznie i bez wyrzutów sumienia!



Jogurt naturalny gęsty Bakoma

ZAPIEKANY BAKŁAŻAN

SKŁADNIKI:

- 1 bakłażan ■ 2 szalotki lub 1 cebula ■ kilka łyżek oliwy
- 20 dag pomidorów całych bez skórki Lewiatan ■ 10 dag kaszy gryczanej ■ 2 łyżki rodzynek sułtańskich Lewiatan
- 15 dag mozzarelli ■ kilka orzechów włoskich Lewiatan
- pieprz mielony Lewiatan ■ 1 ząbek czosnku ■ sól

Sos:

- jogurt naturalny gęsty Bakoma ■ świeża bazylija
- świeże oregano ■ papryka słodka Lewiatan ■ sól
- pieprz mielony Lewiatan

Kaszę ugotuj zgodnie z przepisem na opakowaniu. Posiekaj szalotki, czosnek przeciśnij przez praskę. Szalotkę i czosnek pomieszaj z oliwą. Pomidory i mozzarellę pokrój w kostkę. W misce wymieszaj ugotowaną kaszę, szalotkę z czosnkiem i oliwą, pomidory oraz mozzarellę. Dodaj rodzynek i orzechy. Dopraw solą i pieprzem, a następnie ponownie wymieszaj. Bakłażana przekrój na pół. Usuń nasiona tak, by zrobić miejsce na farsz. Na bakłażana wyłóż farsz. Piecz w piekarniku nagrzanym do 180 st. C. przez 30 min. W tym czasie posiekaj świeżą bazylię i oregano. W miseczce wymieszaj jogurt naturalny z ziołami i szczyptą słodkiej papryki. Dodaj sól i pieprz do smaku i dokładnie przemieszaj. Gotowego bakłażana polej sosem. Możesz ozdobić danie świeżą bazylią.

Zobacz, jak to zrobić!

YouTube GOTUJĘ Z LEWIATANEM

Filmy znajdziesz też na: www.lewiatan.pl

SAŁATKA Z MANDARYNKĄ I ORZECHAMI

SKŁADNIKI:

- rukola ■ 40 dag mandarynek bez pestek,
 - 20 dag orzechów włoskich Lewiatan ■ 10 dag ciemnych winogron ■ 1 owoc granatu
- Sos: ■ 3 łyżki oliwy ■ sok z jednej cytryny ■ cukier ■ pieprz czarny mielony Lewiatan ■ sól

Dokładnie ołucz rukolę. Obrane mandarynki podziel na cząstki. Dodaj pokrojone na półki winogrona, orzechy oraz pestki granatu. Delikatnie wymieszaj składniki sałatki i polej sosem z wymieszanych wcześniej składników. Wstaw na 2 godz. do lodówki, by smaki się połączyły.



Kasza gryczana Lewiatan,

4 x 100 g, 2,69 zł* [6,73 zł / 1 kg]

Kasza jaglana Lewiatan,

4 x 100 g, 1,99 zł* [4,98 zł / 1 kg]



JOGURTOWA GALARETKA

SKŁADNIKI:

- 500 ml jogurtu naturalnego gęstego Bakoma ■ 50 dag świeżych truskawek
- 2 opakowania galaretki truskawkowej Lewiatan ■ listki melisy lub mięty do dekoracji

Galaretki rozpuść w 500 ml wrzącej wody, dobrze wymieszaj i odstaw do ostudzenia. Odlej 100 ml galaretki, pozostałą wymieszaj z jogurtem. Pokrojone na ćwiartki truskawki ułóż w foremkach, następnie zalej je wymieszaną galaretką z jogurtem. Wstaw do lodówki, aż wierzchnia warstwa stężeje. Na wierzch wlej jeszcze galaretkę bez jogurtu. Pozostaw w lodówce do całkowitego stężenia. Po wyjęciu z foremek udekoruj deser zielonymi listkami i świeżymi owocami.



Galaretki Lewiatan,
75 g, 0,99 zł* [1,32 zł / 100 g]



SŁODKI FINAŁ

O ile słodkim królem świąt jest na pewno mazurek, to królową - baba. Tradycje jej pieczenia sięgają kilku wieków wstecz. Razem tworzą nierozłączną świąteczną parę. A jaka rola pozostaje sernikowi? Może pazia, a może waleta, który czyha na królewski tron?



Mąka poznańska,
wrocławska Lewiatan, 1 kg, 1,35 zł*
Mąka tortowa Lewiatan, 1 kg, 1,39 zł*

Zobacz, jak to zrobić!

YouTube GOTUJĘ
Z LEWIATANEM

Filmy znajdziesz też na:
www.lewiatan.pl

DESER KAWOWY

SKŁADNIKI: ■ 10 łyżek cappuccino waniliowego Mokate ■ 4 łyżeczki żelatyny ■ 500 ml mleka 3% Lewiatan ■ 200 ml śmietanki 36% ■ 2 łyżeczki cukru pudru ■ paczka czekoladowych ciastek ■ wiórki kokosowe Lewiatan ■ czekolada gorzka

W 250 ml przegotowanej, lekko ostudzonej wody rozpuść cappuccino, wsyp żelatynę i mieszaj, aż żelatyna się rozpuści. Następnie odstaw do wystygnięcia. Dolej mleko i zmiksuj. W woreczku foliowym rozgnieć ciastka. Ubij śmietanę na sztywno z cukrem pudrem. Do pucharków przełóż kolejno masę z cappuccino, pokruszone ciastka, bitą śmietanę, wiórki kokosowe. Wstaw do lodówki na godzinę. Przed podaniem deser możesz udekorować startą gorzką czekoladą.



SERNIK WIŚNIOWY ZE SPODEM CZEKOLADOWYM

SKŁADNIKI:

Spód: ■ 15 dag gorzkiej czekolady ■ 30 dag herbatników Petit Beurre Lewiatan ■ 5 dag masła ■ masło i mąka do przygotowania formy
Masa: ■ 50 dag twarogu tłustego ■ 4 jajka ■ 10 dag cukru ■ 5 dag mąki wrocławskiej Lewiatan ■ 1/2 łyżeczki cukru wanilinowego ■ 200 ml śmietany 30% ■ dżem wiśniowy Lewiatan ■ wiśnie mrożone bez pestek

Spód: herbatniki przełóż do woreczka foliowego i zmiażdż wałkiem na drobne kawałki, potem wsyp je do miski. W rondelku o grubym dnie rozpuść masło i czekoladę (wrzucь połamane kawałki). Podgrzewaj na minimalnym ogniu, ciągle mieszając, aż czekolada się rozpuści. Masę czekoladową wymieszaj z pokruszonymi herbatnikami i równomiernie rozłóż na spodzie blachy o wymiarach np. 25x40 cm. Dokładnie ją ugnieć na dnie.

Masa: ser zmiel (przynajmniej dwukrotnie), następnie krótko miksuj z żółtkami, cukrem, mąką, cukrem wanilinowym i śmietanką. Staraj się, aby go nadmiernie nie napowietrzyć. Sernik po upieczeniu powinien być płaski. Białka ubij ze szczyptą soli na sztywną pianę. Powoli, partiami dodawaj pianę do masy, delikatnie mieszając. Rozprowadź masę na herbatnikach z czekoladą i włóż do piekarnika rozgrzanego do 190 st. C na 40 min. Pod koniec pieczenia dodaj na wierzch wiśnie. Gotowy sernik polej delikatnie podgrzanym dżemem wiśniowym.



MAZUREK POMARAŃCZOWY

SKŁADNIKI:

■ 40 dag mąki wrocławskiej Lewiatan ■ 20 dag margaryny „Moja” do pieczenia i smażenia Lewiatan ■ 10 dag cukru ■ 2 żółtka ■ łyżka rumu ■ 4 pomarańcze ■ 80 dag cukru pudru ■ smażona skórka pomarańczowa ■ plastry kandyzowanej pomarańczy ■ papier do pieczenia Lewiatan

Z mąki, margaryny, cukru, żółtek i rumu zagnieć ciasto. Rozwałkuj na okrągły placek, umieść w formie do tarty wyłożonej papierem do pieczenia. Dociśnij tak, aby ciasto, również po bokach, ściśle przylegało do formy. Ponakłuj ciasto widelcem i piecz przez 15 min w 200 st. C. Cytrusy sparz wrzątkiem, osusz i zetrzyj na tarce, wyrzucając pestki.

Wsyp cukier puder, utrzyj i przełóż do rondla. Podgrzewaj bez gotowania 30 minut, aż masa zgęstnieje. Posmaruj ostudzony spód mazurka masą. Udekoruj skórką pomarańczową i plasterkami kandyzowanej pomarańczy. Posyp cukrem pudrem.



Moja do pieczenia i smażenia 70% tłuszczu Lewiatan, 250 g 1,29 zł* (5,16 zł/1 kg)



Cappuccino Mokate

DEKORACJE INNE NIŻ WSZYSTKIE

Świąteczna dekoracja nadaje wnętrzu klimat, sprawia, że staje się wyjątkowe. Na pewno poczujesz satysfakcję, jeśli przygotujesz ją samodzielnie. A najlepiej przy pomocy całej rodziny, dobrze się przy tym bawiac. Oto nasze propozycje:



ŚWIECZKI W WYDMUSZKACH

POTRZEBNE BĘDĄ:

■ skorupki jaj ■ knot ■ świeca lub granulki wosku ■ 2 garnki o różnych rozmiarach ■ wykałaczka ■ pusta wyłęczanka ■ tekturowa rolka

1. Powiększ górny otwór w wydmuszkach do wielkości, jakiej potrzebujesz.
2. Do większego rondla z wodą wstaw mniejszy. Poziom wody powinien być taki, by woda nie wlewała się do mniejszego garnka. Do małego rondla wsyp granulki wosku, a następnie podgrzewaj, aż wosk się rozpuści.
3. Wlej płynny wosk do przygotowanych skorupki. Wygodnie będzie to robić, jeśli jajka zostawisz w wyłęczance, dzięki temu się nie przewrócą.

4. Owiń knot na wykałaczce i zanurz w gorącym wosku, pozostawiając wykałaczkę położoną na krawędziach skorupki.
5. Kiedy wosk zastygnie, usuń wykałaczkę i skróć knot do pożądanej długości.
6. Wytnij krawędzie z tekturowej rolki, pomaluj je i wstaw w nie skorupki. Wtedy świece będą stały samodzielnie.



RZEŻUCHA W WYDMUSZCE

POTRZEBNE BĘDĄ:

■ wydmuszki ■ lignina ■ nasiona rzeżuchy ■ pusta wyłęczanka

1. Weź jajko, zrób igłą dwie dziurki z obu stron. Dmuchaaj w jedną dziurkę, aż surowe jajko wyleci. Potem ostrożnie powiększ otwór z jednej strony. Możesz także ugotować jajko na miękko i zjeść je na śniadanie, a skorupkę wykorzystać do dekoracji.
2. Włóż skorupki do wyłęczanki (możesz ją wcześniej pomalować)
3. W skorupkach jajek ułóż ligninę do 1/4 wysokości. Nasącz ligninę wodą, tak by stała się wilgotna.
4. Skorupki możesz pomalować albo zostawić naturalne.
5. Nasyp nasiona rzeżuchy na ligninę w każdej skorupce
6. Podlewaj codziennie, aż rzeżucha urośnie.



Od wielkanocnego zajączka



Baranek
Wielkanocny
Dan Cake

Wielkanocny baranek z ciasta biszkoptowego, obsypany cukrem pudrem. W sam raz do koszyczka! Przybrany gałązkami bukszpanu doskonale będzie się prezentował z kolorowymi pisankami i kurczakami. A potem może stać się znakomitą słodką przekąską.



SPRAWDŹ
PRZEPIS

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I SOSEM CZOSNKOWYM

Dopadł Cię duży #głód? Przygotuj stek z polędwicy wołowej z pieczonymi ziemniakami i sosem czosnkowym! Pamiętaj, żeby mięso wyciągnąć z lodówki co najmniej 30 minut przed smażeniem. W tym czasie przygotuj sos jogurtowy i pieczone ziemniaki. Jogurt naturalny (150 ml) wymieszaj z posiekanym ząbkiem czosnku, pieprzem i solą. 0,5 kg obranych i pokrojonych w półksiężycy ziemniaków włóż do zimnej wody i wypłucz (najlepiej dwukrotnie), aby usunąć nadmiar skrobi, a potem je osusz. W osobnej misce wymieszaj 40 ml oleju rzepakowego z przyprawami (połącz 1/2 łyżeczki soli i pieprzu, po 1 łyżeczce ziół prowansalskich i słodkiej papryki), następnie polej osuszone ziemniaki gotową marynatą i wymieszaj. Blachę wyłóż papierem do pieczenia i równomiernie ułóż ziemniaki. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 220 stopni. Piecz 15-20 minut, następnie wyciągnij, wymieszaj, aby ziemniaki przypiekły się równomiernie, i wstaw na kolejne 20 minut. Stek (200 g polędwicy wołowej) posól z jednej strony (tej, która będzie najpierw smażona). Polędwicę wyłóż na rozgrzaną patelnię z roztopionym masłem klarowanym. Aby uzyskać mięso średnio wysmażone, należy smażyć stek przez ok. 2 minuty z jednej strony. Po obsmażeniu steka z dwóch stron ściągnij mięso z patelni grillowej i odłóż na 10-15 minut (najlepiej na kratkę z piekarnika), aby odpoczęło. W tym czasie nie należy go nakłuwać ani od razu kroić, aby pozostało soczyste w środku i chrupiące z zewnątrz. Skosztuj dania z piwem

#KsiążęceIPA #książęce #instafood #piwo #beerlovers #instabeer

Razem Wielkanoc
smakuje najlepiej.



Milka

Delikatność w sercu.