

GOTUJĘ

Z LEWIATANEM

LEWIATAN

na Wielkanoc



1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW
CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

NAWET TAKA ILOŚĆ SZKODZI ZDROWIU KOBIET W CIĄŻY
I JEST NIEBEZPIECZNA DLA KIEROWCÓW

DZIKI SAD

CHARAKTER PIWA
— SMAK ŚLIWKI —

NADJĘŻDZA
NOWY SMAK!
ŚLIWKA



ŻYWIEC

1856

Ż tak jak lubisz



ŚWIĘTA Z LEWIATANEM



Smacznego jajka i mokrego dyngusa

Wielkanoc coraz bliżej. To pełne radości święto, kiedy przy rodzinnym, bogato zastawionym stole będziemy dzielić się jajkiem i składać sobie życzenia.

Świąteczne śniadanie ma swoje zwyczaje. Musi pojawić się na nim żurek z białą kielbasą, doskonała szynka z dodatkami, pasztety, jajka przygotowane na wiele sposobów oraz pyszne ciasta. Przygotowaliśmy dla Państwa te oraz inne, mniej oczywiste przepisy, bo Wielkanoc to bardzo barwne święto obchodzone inaczej w różnych regionach kraju. Przypominamy również obyczaje całego Wielkiego Tygodnia, także te nieco zapomniane. Łatwo wtedy będzie zauważyć, jak bogata jest polska tradycja tych świąt, jak pełnymi garściami czerpie z różnych kultur.



Niech Wielkanoc będzie dla Państwa czasem prawdziwie świątecznym; radosnym i rodzinnym.



4 TRADYJCJE WIELKANOCNE



8 ŚWIĄTECZNE ŚNIADANIE



16 UROCZYSTY OBIAD



24 SŁODKI STÓŁ



GOTUJĘ Z LEWIATANEM NA WIELKANOC 2017

WYDAWCA: Lewiatan Holding SA, ul. Kilińskiego 10, 87-800 Włocławek, KOORDYNATOR WYDANIA LEWIATAN: Katarzyna Długa, REALIZACJA: Agora Custom Publishing, KOORDYNATORZY WYDANIA: Paulina Karamian, Agnieszka Makowska, e-mail: agoracp@agora.pl, REDAKTOR: Anna Gąsiorowska, GRAFIK: Agnieszka Idzikowska, ZDJĘCIA: ISTOCK, SHUTTERSTOCK, AGENCJA NAVIGATOR, KOŁO GOSPODYN WIĘSKICH W OSTROWACH BARANOWSKICH



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



TRADYCJE WIELKANOCNE W CAŁEJ POLSCE



Każdy dzień Wielkiego Tygodnia nawiązuje do tradycji i wierzeń chrześcijańskich. W niektórych regionach Polski nieco różniły się od siebie, ale idea była zawsze taka sama: radosne oczekiwanie na Zmartwychwstanie, koniec postu i obudzenie się natury po zimie.

Wiele pogańskich zwyczajów, jak np. śmigus-dyngus, ciągle hucznie się obchodzi, choć zmieniają się realia wokół nas.

Święcenie palm



Ten zwyczaj przypominający triumfalny wjazd Jezusa do Jerozolimy rozpoczyna obchody Wielkiego Tygodnia, zakończonego Niedzielą Wielkanocną.

Tradycyjnie palmy robiono z tych

roślin, które rosły nad rzeką – bo płynąca w nich woda dawała roślinom zieleni i życie. Była to m.in. wierzbą i trawy oraz trzciny nadrzeczne.

Poświęconymi palemkami po mszy w Niedzielę Palmową lekko się okładano, mówiąc: „Nie ja biję, palma bije, za tydzień wielki dzień, na 6. noc – Wielkanoc”. Miało to przypomnieć o zbliżających się świętach i zapewnić szczęście na cały rok. Połknięcie jednej poświęconej bazi wróżyło zdrowie

i bogactwo. Zaś palmy zatknięte w domu, np. za obraz, miały chronić przed gromami w czasie burzy, a wszystkich domowników – przed złymi mocami, chorobami i nieszczęściami. Plecenie palm stało się wyzwaniem; która będzie najpiękniejsza lub najwyższa. Bardzo efektownie wyglądały zawsze palmy sądeckie i kurpiowskie, które zdobiono kwiatami, kokardami i wstęgami z kolorowych bibulek. W Lipnicy Murowanej od kilku

CO POWINNO BYĆ W KOSZYKU?

Jakie znaczenie symboliczne mają poszczególne produkty?

BARANEK – symbol zmartwychwstałego Chrystusa,

JAJKA – symbol rodzącego się życia,

CHRZAN – symbol siły,

WĘDLINA – symbol płodności i dostatku,

SÓL – symbol oczyszczenia domostwa od złego oraz istota prawdy,

CIASTO (BABKA WIELKANOCNA) – symbol wszechstronnych umiejętności.

Koszyk zgodnie z tradycją dekoruje się gałązkami bukszpanu i borówki, baziami lub wiosennymi kwiatami i przykrywa śnieżnobiałą serwetką.



dziesięciu lat odbywa się konkurs na najwyższą palmę. Rekordzistka z 2016 roku liczyła **36 metrów wysokości**.

Święcenie pokarmów

To tradycja związana z Wielką Sobotą. Początkowo święcono wszystko, co miało znaleźć się na świątecznym stole – a było tego niemało. Dlatego księża błogosławili pokarmy, chodząc od dworu do dworu i odwiedzając gospodarstwa bogatych chłopów. Ponieważ zajmowało to dużo czasu, święcenie jedzenia przeniesiono do kościoła. Zmianie uległa także wielkość koszyczków.

Śmigus-dyngus

Pogańskie święto symbolizujące budzenie się przyrody do życia.

To czas radości i zabawy, na które wszyscy czekali przez cały okres postu. Dawniej śmigus i dyngus były osobnymi zwyczajami – śmigus oznaczał smaganie, czyli uderzanie wierzbowymi gałązkami lub polewanie wodą. Dyngus – to inaczej wykup. Chłopcy chodzili od domu do domu, w zamian za życzenia i śpiew domagali się pisanek, słodczy, drobnych datków. Z czasem połączono te zwyczaje, ale ostatecz-

nie zostało tylko polewanie wodą. Zmoczone tego dnia panny miały większe szanse na zamążpójście. A jeśli któraś się obraziła – nieprędko znalazła męża.



Zajaczek

To zabawa po wielkanocnym śniadaniu. Domownicy, najczęściej dzieci, szukają drobnych prezentów. Jest kilka wariantów tej zabawy. Czasem zajaczek zostawia koszyk ze słodczymi pod drzwiami, czasem ukrytych prezentów trzeba szukać w domu. Choć to miła tradycja, to w Polsce kultywowana jest głównie na Śląsku i w Wielkopolsce.

Zapomniane zwyczaje: pogrzeb żuru i wieszanie śledzia

Ostatnie dwa dni postu były przygotowaniem do święta. W te dni pozbywano się potraw jedzonych przez cały post. Sagany postnego żuru wylewano, a śledzia „wieszano” – czyli przybijano rybę do drzewa. Karano go za to, że przez sześć tygodni „wyganiał” mięso z jadłospisu.



Polecamy do wiosennych porządków



Czy wiesz, że...
Świąteczne porządki mają także znaczenie symboliczne – wmyatamy z mieszkania zimę, a wraz z nią wszelkie zło i choroby.

REGIONALNE

TRADYCJE



Czy wiesz, że...

Ejszeryszki to szczególna wieś, słynna z podtrzymywania tradycji wyrobu produktów regionalnych.

Aktualnie na liście produktów tradycyjnych jest 1475 pozycji, w tym 61 pochodzi z woj. podlaskiego i aż 8 z małych Ejszeryszek, położonych w gminie Rutka-Tartak, kilkaset metrów od granicy z Litwą. Jednym z tych ośmiu jest właśnie makowiec.

Makowiec z Ejszeryszek z woj. podlaskiego



Z wywiadów etnograficznych wynika, że makowiec piekło się od bardzo dawna, prawdopodobnie jeszcze przed wojną. Do przyrządzenia makowca wykorzystywano mak, który wysiewano razem z warzywami w maju, a zbierano po żniwach pod koniec sierpnia. Makowiec pieczono w piecu chlebowym, który opalano drewnem. Gospodynie miały swój sposób na sprawdzenie, czy ciasto jest już wypieczone. Nakłuwały je długim patyczkiem; jeżeli ciasto „nie ciągnęło się”, to oznaczało, że makowiec jest już gotowy.

Od zajączka





Murzin wielkanocny z woj. śląskiego



Wypiekany od dziesiątków lat. Przypomina chleb, jednak w przekroju widać kawałki szynki i boczku. Pieczony jest w „piekarszczoku”, piecu rozpalanym drewnem bukowym. Charakterystyczna dla śląskiej kuchni potrawa zwana na Podbeskidziu „murzynom”, na Opolszczyźnie „szoldrem”, a w okolicy Bytomia i Katowic „szczodrem” lub „sodrem”.



Od zajączka...

Szynka w cięście z Żuław z woj. pomorskiego



Na terenie Żuław szynkę przyrządza się w kólderce z ciasta. Lekko brązowe, przypieczone ciasto otula rumiane i soczyste mięso. Wędlina pachnie czosnkiem i przyprawami. Przepis pochodzi ze zbiorów rodzinnych. Jest to specjał gospodyń z rodu spod Tarnopola. Przekazywano go ustnie z pokolenia na pokolenie. Oficjalnie spisany został w 1961 roku

na kursie gotowania i pieczenia zorganizowanym dla gospodyń w Marzęcinie. Jak podają źródła: „Szynkę z kością ułoż na blaszce już z przyprawami i piecz w gorącym piecu. Potrzebne są: sól, pieprz, czosnek, liść laurowy, ciasto makaronowe. W szynce zrób otworki i powkładaj przyprawy, przykryj ciastem zrobionym jak na makaron tylko międko”.

Mazurek orzechowy z woj. kujawsko-pomorskiego



We wsi Kaniewo na Kujawach podczas Świąt Wielkanocnych bardzo popularne było przygotowywanie mazurka z masą orzechową. Wpływ na to miała duża liczba drzew orzecha włoskiego rosnąca na tych terenach. Bazą tradycyjnego mazurka jest kruchy placek oraz duża ilość bakalii. Masa orzechowa nadaje mazurkowi niezwykle smak i aromat.



ŚNIADANIE WIELKANOCNE NA PODKARPACIU

Domowników jeszcze nie ma. Czeka na nich obficie zastawiony stół. Piętrzą się pieczone mięsiwa, pasztety, kielbasy, jaja faszerowane, zapiekane w skorupkach, galaretki, chrzan, barany z ciasta drożdżowego, mazurki z miodem i makiem, baby wielkanocne. Gospodyni wcześniej przygotowywała żurek. Kiedy wrócą domownicy ze święconką, wkroi do niego święconą szynkę, jajka, kielbasę, doda chrzan, by nic się nie zmarnowało. Jest wszystko, co potrzeba, podobnie jak w każdym domu, bo w Ostrowach Baranowskich na Podkarpaciu gospodynie dbają o podtrzymanie tradycji wielkanocnych.



Czy wiesz, że...

W Niedzielę Wielkanocną dźwięk dzwonów i huk wystrzałów miał obudzić rycerzy uśpionych w Tatrach, a także sprawić, żeby sąsiedzi przestali być nieżyczliwi.

Szynka tradycyjna z Górna



Dla smakoszy szynki wytwarzanych metodą tradycyjną stanowi nie lada gratkę. Charakteryzuje ją smak, zapach i kruchość mięsa, które pamiętamy sprzed kilkudziesięciu lat. Szynkę przygotowuje się z tylnej części półtuszy wieprzowej łącznie z golonką. Naciera się ją solą, odrobiną cukru i czosnkiem. Po 24 godzinach szynkę wkłada się do specjalnie przyrządzonej zalewy.

W zalewie trzymana jest przez około 2 tygodnie, następnie wyjęta z zalewy zostaje poddana wędzeniu w dymie, tzw. zimnym, bez widocznego w palenisku ognia, najlepiej z olchowego lub bukowego drewna, z dodatkiem jałowca w ziarnach. Przed zjedzeniem szynkę należy zalać wrzątkiem i podgrzewać na małym ogniu, nie dopuszczając do wrzenia. Szynka powinna wystygnąć w wodzie, w której się gotowała, aby nie straciła smaku, była soczysta i krucha.



BARANY Z DROŹDŹOWEGO CIASTA

SKŁADNIKI (duża blacha):

- 30 dag mąki wrocławskiej Lewiatan ■ 260 ml mleka 3% Lewiatan
- 10 dag cukru ■ 3 żółtka ■ 10 dag masła ■ 3 dag drożdży ■ szczypta soli ■ tłuszcz do foremek (masło) ■ bułka tarta do foremek
- Do ozdobienia: ■ goździki ■ wstążka na kokardkę ■ cukier puder

Drożdże zalej 2-3 łyżkami ciepłego mleka, dodaj łyżeczkę cukru, wymieszaj i odstaw do wyrośnięcia zaczynu. Połowę mąki oraz pozostałe ciepłe mleko wymieszaj z puszystym kremem utartym z żółtek i cukru. Wlej wyrośnięty zaczyn i ciągle miksując, wsyp resztę mąki. Dokładnie wyrabiaj ciasto przez około 15 min, aż będzie odstawało od ręki. Przykryj ciasto lnianą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce, poczekaj aż podwoi swoją objętość. Wyrośnięte ciasto włóż do wysmarowanych masłem i wysypanych bułką

tartą foremek na baranki. Napełnij je do 3/4 wysokości. Tak przygotowane ciasto w foremce pozostaw w ciepłe, aż wypelni się nim cała forma. Piecz 25 min w temp. 180 st. C. Gotowy wypiek pozostaw w formie jeszcze przez 10 min, a potem rozkręć foremki i wyjmij baranki spodem na deskę, by wyrównać wybrzuszenie. Oprósz cukrem pudrem, wokół szyi zawiąż wstążeczkę, a z goździków zrób oczka. Takie barany pojawiają się na świątecznym stole na całym Podkarpaciu. Pieką je także gospodynie z Ostrowów Baranowskich.

Paszтет zapiekany

To także produkt tradycyjny Podkarpacia, tyle że z rejonu dukielskiego, gdzie bardzo silnie kulturuje się tradycję kulinarną.

Ten mięsny paszтет ma ciemnobrązową barwę z szarym odcieniem, z zauważalnymi drobinkami zmieszanych przypraw.

Produkcję oparto na zapiskach i przekazach rodzinnych. Przy jego wytwarzaniu wykorzystuje się także książkę kucharską z ok. 1956 roku. Paszтет przygotowuje się jak dawne wyroby wędliniarskie, korzystając z tradycyjnych receptur. Wędzi się go w wędzarni z wykorzystaniem zrębków drewna, a dym nadaje paszтетowi niepowtarzalny smak i aromat.



Lista zakupów:

- ✓ mleko 3% UHT
- ✓ mąka tortowa
- ✓ olej uniwersalny
- ✓ groszek konserwowy
- ✓ kukurydza konserwowa
- ✓ majonez stołowy
- ✓ ćwikła z chrzanem
- ✓ buraczki wiórki
- ✓ chrzan tarty



BIAŁA KIEŁBASA NA TRZY SPOSOBY

Do wielkanocnego żurku – oczywiście biała kiełbasa. Wydawałoby się więc, że jemy ją od zawsze. Tymczasem najstarsza polska receptura pochodzi z 1893 roku. Skład polskiej białej kiełbasy odrobinę różni się od tego z przepisów pochodzenia niemieckiego, gdzie pierwszy raz ją podano. U nas podstawowy farsz tworzy mięso wieprzowe (czasem wołowe) oraz przyprawy (czosnek, majeranek, pieprz). W tradycji niemieckiej biała kiełbasa powstaje z mięsa cielęcego i słoniny. Dodaje się do niej: cebulę, pietruszkę, gałkę muszkatołową i skórkę cytryny.



BIAŁA KIEŁBASA PIECZONA

SKŁADNIKI:

- 1 kg kiełbasy białej surowej extra Sokołów
- 2 cebule
- 4 ząbki czosnku
- 1/2 szklanki oleju uniwersalnego Lewiatan
- 330 ml soku jabłkowego tłoczonego Lewiatan
- 1 łyżka musztardy sarepskiej Lewiatan
- 1 łyżka miodu wielokwiatowego Lewiatan
- pieprz
- rękaw do pieczenia Lewiatan

Cebule posiekaj, czosnek zgnieć, zalej olejem i sokiem jabłkowym, pomieszaj, dodaj musztardę i miód, dopraw pieprzem do smaku. Kiełbasę nakłuj widelcem, zalej marynatą, odstaw do lodówki na całą noc. Wyjmij z zalewy następnego dnia i piecz przez 1,5 godz. w rękawie do pieczenia, w średnio nagrzanym piekarniku (170 st. C). Podawaj z pieczywem.



Chrzan tartý
Lewiatan

Polecamy do przepisu



*Kiełbasa biała
surowa extra*

Sokołów



KIEŁBASKI W CIEŚCIE

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie ciasta francuskiego
- 30 dag kiełbasy białej surowej extra Sokołów
- 4 łyżki chrzanu tartego Lewiatan
- 1 jajko
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- sól

Kiełbasę ugotuj z zielem angielskim, liściem laurowym i solą. Osusz ją i wystudź. Następnie nieduże kawałki kiełbasy połóż na cieście francuskim, posmaruj chrzaniem. Zawinię ciasto i natnij. Powierzchnię ciasta francuskiego posmaruj roztrzepanym jajkiem. Piecz 15 min w nagrzanym do 200 st. C piekarniku z termoobiegiem.



Czy wiesz, że...

Każdy region ma swój żurek. Do rejestru produktów tradycyjnych Ministerstwa Rolnictwa wpisano żur rzeszowski, krakowski, kujawski i śląski. Zawsze jednak podstawą tej zupy jest zakwas, który nadaje jej charakterystyczny, kwaśny smak i aromat.

Zobacz, jak to zrobić!

YouTube GOTUJE Z LEWIATANEM

Filmy znajdziesz też na:
www.lewiatan.pl
 lub skanując QR kod:



ŻUREK NA ZAKWASIE Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ

SKŁADNIKI:

- 40 dag kielbasy białej surowej extra Sokołów
 - 20 dag wędzonego boczek
 - 20 dag kielbasy (najlepiej wędzonej)
 - 1 l zakwasu
 - 1 marchewka
 - 1 por
 - 1 seler
 - 1 łyżka oleju uniwersalnego Lewiatan
 - 1 łyżka smalcu wyborowego Lewiatan
 - 1 szklanka śmietany 18% Włoszczowa
 - przyprawy Kamis: 2 ziarna ziela angielskiego, liść laurowy, majeranek, sól, pieprz czarny w młynku
 - przyprawa uniwersalna Lewiatan
- Zakwas na żurek: ■ 1 szklanka żytniej mąki razowej ■ skórka chleba razowego ■ 4-5 ząbków czosnku ■ 1 cebula ■ sól

Zakwas: Wsyp mąkę do kamiennego lub szklanego naczynia i rozmieszaj z odrobiną wody. Następnie dodaj jeszcze 1 l przegotowanej wody oraz drobno pokrojoną cebulę, zmiążdżony, utarty z odrobiną soli czosnek i skórkę razowego chleba. Wymieszaj, przykryj czystą, lnianą ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na 4-5 dni. Następnie zlej płyn do butelek i szczelnie zakręć. Tak przygotowany zakwas możesz przechować w lodówce nawet do dwóch tygodni.

Zupa: Marchewkę i seler obierz, umyj,

pokrój i zalej litrem wody. Dodaj białą kielbasę, liść laurowy, ziele angielskie oraz łyżeczkę przyprawy uniwersalnej. Gotuj ok. 20 min. Wyjmij białą kielbasę i pokrój w plasterki. Boczek pokrój w paski, zrumień na łyżce smalcu razem z kielbasą. Por dokładnie umyj, pokrój drobno i przesmaż na rozgrzonym oleju. Do zupy dodaj boczek z kielbasą, przesmażony por i plasterki białej kielbasy. Gotuj 5-7 min. Wlej zakwas, dopraw majerankiem, solą oraz pieprzem i gotuj jeszcze przez 10 min. Zdejmij garnek z ognia i zabilaj zupę śmietaną.



Olej uniwersalny
Lewiatan

SYMBOL WIELKIEJ NOCY

Jajka święcimy, dzielimy się nimi. Na stole wielkanocnym mamy je w niezliczonych postaciach. Nie wyobrażamy sobie świąt bez kolorowych pisanek.

„Taka tradycja” – ktoś odpowie. Tymczasem sprawa jest poważna. Jajko jest symbolem zwycięstwa nad śmiercią, życia wiecznego, więc co oczywiste, także symbolem Wielkanocy. Nie bez przyczyny łacińskie powiedzenie „ab ovo” (tłumaczone jako „od samego początku”), w dosłownym tłumaczeniu brzmi: „od jajka”.

1. JAJKA FASZEROWANE SERKIEM ALMETTE

SKŁADNIKI:

- 3 jajka ugotowane na twardo
- serek śmietankowy Almette
- łyżeczka słodkiej papryki Kamis
- pęczek szczypiorku ■ opakowanie łososia wędzonego Lewiatan

Jajka ugotuj na twardo, ostudź i obierz ze skorupki. Wydrąż i odłóż żółtka. Serek Almette wymieszaj ze słodką papryką i takim farszem napełnij połówki jajek. Plastry wędzonego łososia pokrój na mniejsze kawałki i ułóż na wierzchu. Posiekaj drobno szczypiorek i posyp nim jajka.



2. JAJKA Z PASTĄ Z ŻÓŁTEGO SERA

SKŁADNIKI:

- 3 jajka ugotowane na twardo
- 100 g startego, żółtego sera
- 2 łyżki śmietany 18% Włoszczowa
- 2 łyżki posiekanego szczypiorku
- papryka konserwowa Lewiatan
- sól Kamis
- pieprz czarny Kamis

Jajka obierz, pokrój na połówki, wydrąż żółtka. Do miski włóż żółtka, ser żółty, śmietanę, posiekany szczypiorek i dokładnie ugnieć widelcem, tworząc pastę. Dopraw pieprzem i solą do smaku. Napełnij pastą połówki jajek, a na wierzchu ułóż ozdobić drobno pokrojone kawałki papryki konserwowej.



Zobacz, jak to zrobić!

YouTube

**GOTUJĘ
Z LEWIATANEM**

Filmy znajdziesz też na:
www.lewiatan.pl
lub skanując QR kod:



Łosoś wędzony
Lewiatan





Polecamy do przepisu



Serki twarogowe
Almette

Czy wiesz, że...

Głównym składnikiem klasycznego majonezu jest oliwa z dodatkiem surowego żółtka, przyprawiona octem winnym lub cytryną, solą i białym pieprzem. Ortodoksyjni zwawcy kuchni trzymają się tego, krytykując np. dodawanie do majonezu musztardy, która zaostża jego smak.



Majonez dekoracyjny
Winiary

3. JAJKA FASZEROWANE PASTĄ Z TUŃCZYKA

SKŁADNIKI:

- 3 jajka ugotowane na twardo
- 3 łyżki majonezu dekoracyjnego Winiary
- 1 puszka tuńczyka w oleju Lewiatan
- 1 łyżka chrzanu tartego Lewiatan
- pęczek natki pietruszki
- sól Kamis
- pieprz czarny Kamis

Jajka ugotuj na twardo, ostudź i obierz ze skorupki. Wydrąż żółtka, rozgnieć widelcem i wymieszaj z majonezem. Tuńczyka odsącz, połącz z masą jajeczną i łyżką chrzanu. Dodaj drobno posiekaną natkę pietruszki (zostaw trochę do dekoracji) oraz sól i pieprz do smaku. Połówki jajek wypełnij masą i udekoruj natką pietruszki.

CZAS NA PASZTET

Nie wyobrażamy sobie świątecznego stołu bez paszтетów, zwłaszcza, że mogą stanowić popis kulinarny Pani lub Pana domu. Przyrządzamy je z najrozmaitszych składników – wieprzowiny, wątróbek, mięsa królika, drobiu... Ale jest także mnóstwo wersji bezmięsnych, po prostu co kto lubi.



Czy wiesz, że...

Smak paszтетu zależy od składników, przypraw i sposobu przyrządzania. Można zaryzykować stwierdzenie, że paszтетy przygotujemy niemalże ze wszystkiego – od różnego rodzaju mięs, przez ryby, warzywa, a nawet orzechy.

PASZTET TRADYCYJNY

SKŁADNIKI (na dwie keksówki):

- 1 kg mięsa wieprzowego (może być łopatka albo karczek)
- 2 udka z kurczaka
- 40 dag boczku
- 4 jajka
- 30 dag wątróbki
- 2 kajzerki
- włoścyszyna
- ziele angielskie
- liść laurowy
- pieprz
- gałka muszkatołowa
- mleko 3% Lewiatan
- papier do pieczenia Lewiatan

Mięso [poza wątróbką] pokrój na mniejsze kawałki, zalej zimną wodą, dodaj włoścyszynę, liść laurowy, ziele angielskie i zagotuj. Gotuj do miękkości ok. 2 godz. Na 3 min przed końcem gotowania włóż wątróbkę. Ugotowane mięso wyjmij z wywaru i wystudź. Kaj-



Przyprawę w młynku
Kamis

zerki włóż do mleka. Wystudzone mięso oddziel od kości, kajzerki lekko odcisnij i wszystko dwukrotnie przemiel. Do masy dodaj jajka, sól, pieprz i gałkę muszkatołową. Wszystko dobrze wymieszaj. Gdyby masa była zbyt sucha, możesz dolać trochę wywaru lub mleka.

Keksówki wyłóż papierem do pieczenia lub wysmaruj masłem i obsyp bułką tartą. Wylej masę do 3/4 wysokości, wyrównaj wierzch. Wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz w temp. 180 st. C przez 1 godz. Paszтет podawaj po wystudzeniu.



PASZTET Z SELERA Z PIECZARKAMI

SKŁADNIKI:

- 2 duże korzenie selera ■ 2 cebule ■ 20 dag pieczarek ■ 5-10 dag kaszy gryczanej Lewiatan ■ 1/2 szklanki oleju uniwersalnego Lewiatan ■ 3/4 szklanki mąki kukurydzianej ■ 2 ząbki czosnku ■ sól ■ pieprz ■ sok z cytryny do smaku ■ papier do pieczenia Lewiatan

Umyte i obrany seler oraz cebulę zetrzyj na tarce o grubych oczkach. W dużym rondlu rozgrzej olej na średnim ogniu i wrzuć seler. Duś tak długo, aż zmięknie i lekko zbrązowieje. Następnie dodaj cebulę i dalej trzymaj na ogniu, mieszając co jakiś czas. Po 20-30 min

dolej wody (1-2 szklanki). Możesz dodać pieprz i sól. Gotuj przez 1 godz., mieszając co jakiś czas. Zdejmij z ognia, kiedy woda wyparuje, a seler stanie się masą. W międzyczasie umyj pieczarki, pokrój w plasterki i przesmaż z solą i pieprzem. Do masy

Kasza gryczana Lewiatan



selerowej dodaj pieczarki, przeciśnięty przez praskę czosnek, sól, pieprz, łyżkę soku z cytryny, a na koniec mąkę kukurydzianą oraz ugotowaną kaszę. Wymieszaj dokładnie. Przełóż do keksówki wyłożonej papierem. Piecz w 180 st. C przez ok. 40 min.

Paszтет Indykpol



Paszтety Indykpol to szeroki wybór tradycyjnych smaków jak i pasztetów ze znakomitymi dodatkami: ze śliwką suszoną lub żurawiną. Wytwarzane są od lat według sprawdzonych receptur. Produkty marki Indykpol nie mają konserwantów oraz glutenu. Pasztet Dworski to propozycja dla wielbicieli delikatnego mięsa indyka, natomiast Pasztet Pieczony swój wyjątkowy smak zawdzięcza zrównoważonej kompozycji wyselekcjonowanych mięs z indyka i gęsiny.



Paszтет Pieczony



Paszтет Dworski

PASZTET MIESZANY

SKŁADNIKI:

- 80 dag łopatki wieprzowej ■ 40 dag surowego boczku lub podgardła wieprzowego ■ 1 pierś kurczaka ■ 15 dag drobiowej wątróbki ■ 2 łyżki smalcu wyborowego Lewiatan ■ 2 średnie marchewki ■ 1 korzeń pietruszki ■ kawałek selera ■ liść laurowy ■ kilka ziarenek ziela angielskiego ■ 3 jajka ■ 1 łyżka bułki tartej ■ 1 łyżeczka soli ■ 1/2 łyżeczki czarnego pieprzu ■ 1/2 łyżeczki gałki muszkatołowej ■ opcjonalnie: 5 kawałków pomidorów suszonych Lewiatan ■ folia aluminiowa Lewiatan

Umyte i osuszone mięso pokrój w grubszą kostkę, a obrane warzywa na mniejsze kawałki. W garnku roztop smalec i krótko podsmaż na nim mięso. Dodaj warzywa, pomieszaj i chwilę smaź razem. Następnie nalej tyle wody, żeby przykryła mięso do połowy. Dodaj liść laurowy, ziele angielskie i pieprz. Zmniejsz gaz i duś pod przykry-

ciem ok. 40-60 min. Gotowe zestaw do wystudzenia. Mięso, suszone pomidory i warzywa zmiel na masę. Przypraw do smaku solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Na koniec dodaj jajka oraz bułkę tartą. Całość dokładnie wymieszaj. Jeśli masa jest za sucha, dolej odrobinę wywaru z gotowania mięsa i warzyw. Przygotowaną masę



przełóż do keksówki wyłożonej folią aluminiową. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C. Wyjmij z piekarnika i zestaw do ostygnięcia. Potem zawiń w folię aluminiową i wstaw do lodówki, aby pasztet się schłodził.

ŚWIĄTECZNY OBIAD PO MAZURSKU

W Wojnowie nad Krutynią, podobnie jak w innych mazurskich miejscowościach, obiad w Niedzielę Wielkanocną wcale nie wyglądał bogato. Raczone się babką ziemniaczaną i mazurskimi brukowcami oraz fefernuszkami. Obie te potrawy w smaku przypominają pierniczki, ale jest zasadnicza różnica w składzie - podstawą brukowców i fefernuszków jest słodki syrop buraczany. Prawdziwa świąteczna uczta zaczynała się dopiero wieczorem, kiedy na stołach pojawiały się szynki, bocзки i kiełbasy.



Czy wiesz, że...

Babka ziemniaczana z surowych utartych ziemniaków – zwana jest na Mazurach kakor.



BABKA ZIEMNIACZANA

SKŁADNIKI (duża blacha):

- 2 kg ziemniaków ■ 30 dag mąki wrocławskiej Lewiatan
- 4 duże cebule ■ 4 łyżki majeranku Lewiatan ■ sól ■ pieprz
- 30-40 dag słoniny pokrojonej w plastry ■ 40 dag surowego lub wędzonego boczku ■ 2 jaja ■ 1/2 szklanki mleka 3% Lewiatan

Ziemniaki zetrzyj razem z cebulą na tarce z małymi oczkami. Utartą masę ziemniaczano-cebulową pozostaw na kilka minut, aż pojawi się płyn na powierzchni. Możesz go zebrać łyżką lub po prostu odlać, pamiętając, by masa nie była zbyt sucha. Do odsączonej masy dodaj mąkę, jaja, mleko i dokładnie wymieszaj. Boczek pokrój w drobną kostkę i podsmaż na patelni. Zawartość patelni dodaj do masy ziemniaczanej i znów

wymieszaj. Gotową masę przełóż do wysmarowanej tłuszczem formy. Na powierzchni babki ułóż plastry słoniny i całość włóż do piekarnika (180 st. C) na 90-120 min. Jeżeli chcesz lżejszą wersję tego dania, zrezygnuj ze słoniny. Czas pieczenia zależy przede wszystkim od grubości babki: im grubsza, tym dłużej musisz trzymać ją w piekarniku.

Oryginalny przepis przygotowany przez Adama Bartnikowskiego pochodzi ze strony mojemazury.pl



*Buraczki
i ćwikła z chrzanem*
Lewiatan



Czy wiesz, że...

Aż do 1945 roku na Mazurach i Warmii nie znano zwyczaju święcenia potraw. Całą Wielką Sobotę chłopcy chodzili po wsiach z kołatkami „po kołaczach”. W każdym domu częstowano ich ciastem lub jajkami.

Mazurska kielbasa wędzona

Jest wpisana na listę produktów tradycyjnych Warmii i Mazur.

W jej smaku czuje się kruchość mięsa szynki, posmak lekko słony z bukietem użytych przypraw i dymu z wędzenia. Na Mazurach chłopskie rodziny sprząły sobie świniobicie raz, góra dwa razy do roku, najczęściej w związku ze zbliżającymi się świętami Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy. Wędliny, pachnące wędzonki, pojawiały się na stołach także z okazji ważnych uroczystości, przede wszystkim ślubów i pogrzebów.

Przez wieki nie zmieniały się kulinarne upodobania mieszkańców regionu, nie zmienił ich też rok 1945 i będąca jego następstwem ogromna wymiana narodowościowa. W związku z ciągłymi w Polsce Ludowej brakami w zaopatrzeniu receptury wyrobu przekazywano z pokolenia na pokolenie. Wszyscy, mimo grożących kar, kultywowali tradycję świniobicia i domowego wyrobu wędlin. Sława niektórych lokalnych masarzy sięgała często daleko poza powiat, w którym mieszkali. Mazurska kielbasa wędzona pochodzi z mięsa świń hodowanych w sposób tradycyjny w Baniach Mazurskich, miejscowości położonej w jednej z najczystszych części Mazur.

**Mazurskie brukowce**

Są wpisane na listę produktów tradycyjnych województwa warmińsko-mazurskiego.

Mają smak i aromat korzenno-miodowy. Przy zastosowaniu słodkiego syropu buraczanego jest to smak i aromat korzenno-karmelowy. Brukowiec różnił się od zwykłych pierników przede wszystkim fakturą zewnętrzną, co było efektem robienia piernika z kuleczek – przypominał bruk (stąd nazwa). Sposób wykonywania brukowca ulegał zmianom,

co do wielkości i składników. Gospodynie prześcigały się nawzajem, by oprócz subtelnego i wyważonego smaku przypraw uzyskać fakturę wyglądającą jak bruk. Brukowiec mazurski był popularny jeszcze przed drugą wojną światową, gdy przeważały na wsiach rodziny trzy-pokoleniowe i było dużo osób, które zajmowały się wypiekami. Brukowiec w postaci prostokątnego placka przygotowywano na Wielkanoc. Dodatkowymi walorami tego smakołyku jest możliwość długiego przechowywania, bez straty dla jego świeżości.



**Śmietana
12% i 18%**

Włoszczowa



Masło klarowane
Mlekovita

ZIEMNIAKI PIECZONE Z ROZMARYNEM

SKŁADNIKI:

- 40 dag ziemniaków ■ 70 g chudego boczku
- sok z cytryny ■ 1 gałązka rozmarynu (może być suszony) ■ sól ■ pieprz

Boczek pokrój drobno i podsmaż na rumiano. Ziemniaki umyj i pokrój na ćwiartki, podgotuj ze skórką przez 15 min w osolonej wodzie. Półtwarde ziemniaki wymie-

szaj z sokiem z cytryny, podsmażonym boczkiem oraz posiekanym rozmarynem. Wstaw ziemniaki do gorącego piekarnika (180 st. C) na 20 min.

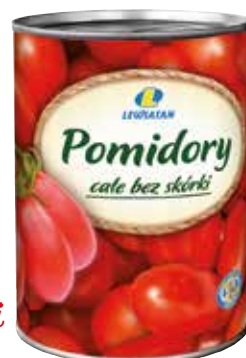


COLESŁAW Z KAPUSTĄ CZERWONĄ

SKŁADNIKI:

- 1/4 małej główki kapusty czerwonej
- 1/4 małej główki kapusty białej
- 1 jabłko ligol ■ 1 cebula
- 2 marchewki Sos: ■ 3 łyżki majonezu light Lewiatan ■ 3 łyżeczki jogurtu naturalnego ■ odrobina soku z cytryny ■ pieprz

Poszatkuj kapusty, cebulę pokrój w piórka, a jabłko w drobną kostkę. Marchewki zetrzyj na tarce lub pokrój w dłuższe słupki. Wszystkie składniki sosu wymieszaj razem i dodaj do warzyw. Odstaw do lodówki na 15-20 min.



*Pomidory
całe
bez skórki*
Lewiatan

Polecamy do przepisu



Uczta Kulinarna
Kark wołowy
Sokołów



PIECZONA KARKÓWKA WOŁOWA Z SALSA POMIDOROWĄ

SKŁADNIKI:

- 50 dag karkówki wołowej Uczta Kulinarna Sokołów
- przyprawy Kamis: sól, pieprz czarny, papryka słodka
- masło klarowane Mlekovita
- mąka wrocławska Lewiatan
- 1/2 szklanki wody
- 4 łyżki oliwy
- 3 łyżki miodu wielokwiatowego Lewiatan

- salsa: ■ 1/2 czerwonej papryki
- 1 puszka pomidorów bez skórki Lewiatan
 - 1/4 cebuli białej
 - 1/4 cebuli czerwonej
 - 3 ząbki czosnku
 - przyprawy Kamis: sól, pieprz czarny, 1 łyżeczka papryki ostrej, 1 łyżeczka papryki słodkiej
 - cukier do smaku

Karkówkę umyj i pokrój w plastry. Każdy plaster posyp solą, pieprzem i papryką oraz oprósz mąką. Na patelni rozgrzej masło klarowane i podsmaż mięso z obu stron na złoty kolor, po czym ułóż je w naczyniu do zapiekania. W miseczce wymieszaj wodę, oliwę, miód, sól i pieprz. Tak powstała marynata polej mięso i wstaw je do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C. Piecz pod przykryciem ok. 1 godz., aż mięso będzie miękkie.

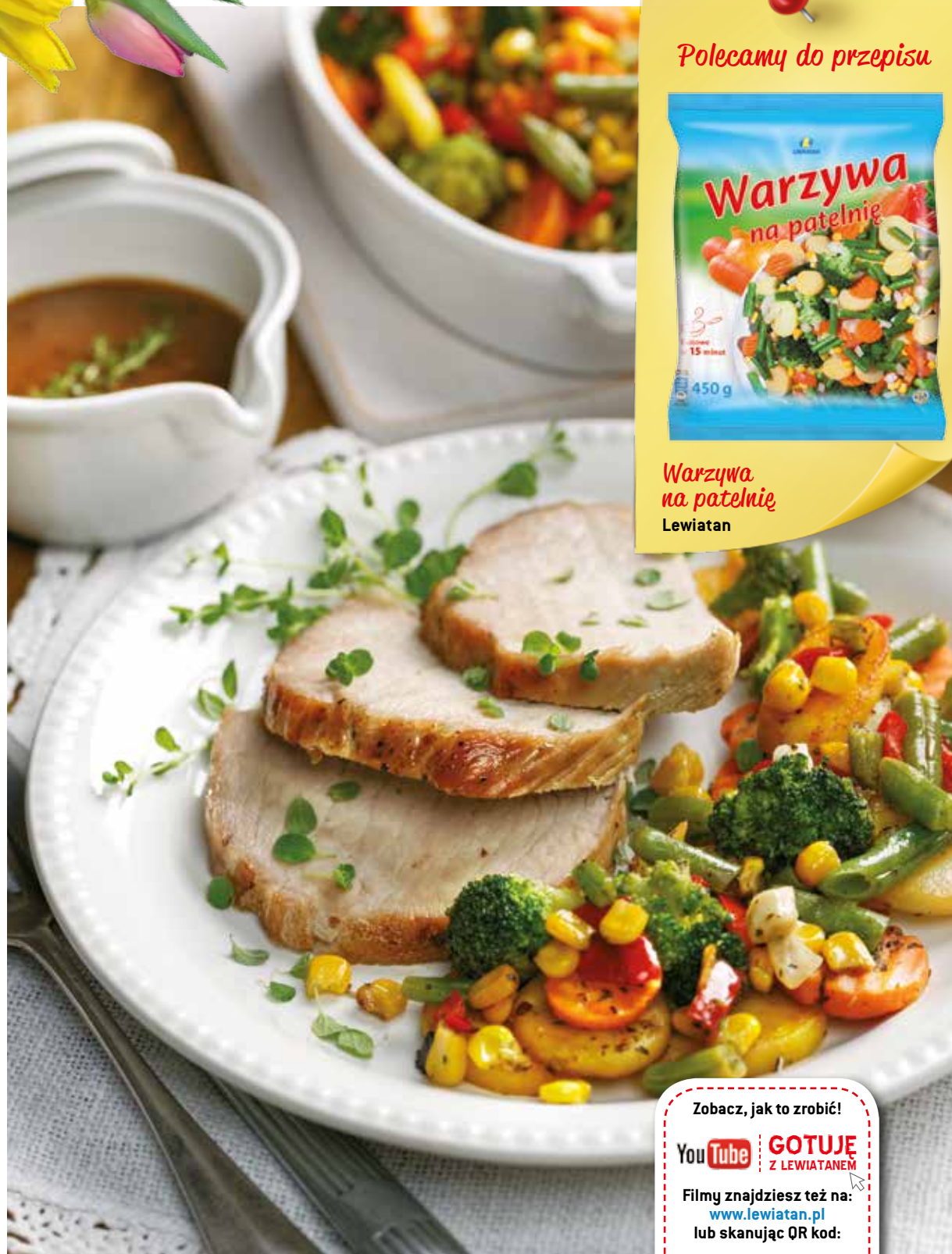
Salsa: Do garnka wlej pomidory wraz z całą zalewą, dodaj pokrojoną w kostkę paprykę, cebulę i wyciśnięty czosnek. Gotuj na małym ogniu. Na koniec przypraw solą, pieprzem, papryką w proszku i cukrem. Mięso podaj z gotową salsą i pieczonymi ziemniakami.

Zobacz, jak to zrobić!

YouTube **GOTUJĘ**
Z LEWIATANEM

Filmy znajdziesz też na:
www.lewiatan.pl
lub skanując QR kod:





Polecamy do przepisu



Warzywa
na patelnię
Lewiatan

SCHAB PIECZONY Z WARZYWAMI

SKŁADNIKI:

■ 80 dag schabu ■ kilka słupków słoniny ■ kostka drobiowa Lewiatan ■ 6 łyżek oliwy ■ dwa ząbki czosnku ■ olej uniwersalny Lewiatan ■ warzywa na patelnię Lewiatan ■ rękaw do pieczenia Lewiatan ■ zioła prowansalskie ■ sól ■ pieprz

Schab oplucz i osusz. W misce przygotuj marynatę: 2 łyżki oliwy, 2 rozgniecione ząbki czosnku, rozgniecione kostki bulionowe, pieprz i natrzyj nią cały schab. Na patelni rozgrzej olej i obsmaż schab po kilkanaście sekund z każdej strony. Mięso przestudź i włóż do rękawa do pieczenia wraz z resztą marynaty, słupkami słoniny oraz sosem po-

wstałym po smażeniu. Całość ułóż w naczyniu żaroodpornym i podlej odrobiną wody. Włóż do piekarnika i piecz 2 godz. w 150 st. C z termoobiegiem. Na blaszkę wyłóż warzywa na patelnię, posyp ziołami prowansalskimi oraz odrobiną soli, skrop oliwą i włóż do piekarnika na ostatnie 15 min pieczenia mięsa. Podawaj bezpośrednio po wyjęciu.

Zobacz, jak to zrobić!

YouTube GOTUJĘ Z LEWIATANEM

Filmy znajdziesz też na:
www.lewiatan.pl
lub skanując QR kod:





TARTA Z WIEPRZOWINĄ I OLIVKAMI

SKŁADNIKI:

- Ciasto:** ■ 1,5 szklanki mąki poznańskiej Lewiatan ■ 10 dag masła
 ■ 2 jajka ■ 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia ■ sól
- Masa:** ■ 40 dag schabu ■ 20 czarnych oliwek Lewiatan ■ 10 dag sera feta
 ■ 3 jajka ■ 3 łyżki śmietany 18% Włoszczowa ■ 3 łyżki jogurtu naturalnego
 ■ 3 łyżki masła ■ 2 łyżeczki czarnego pieprzu mielonego Lewiatan ■ sól
 ■ gałka muszkatołowa ■ świeża bazylia

Z podanych składników zagnieć ciasto. Foremkę wysmaruj masłem i wylep ciastem. Schab pokrój w drobną kostkę i podsmaż na maśle. Ostudź, rozłóż na cieście, posyp oliwkami i pokrojonym

w kostkę serem. Jajka wymieszaj z jogurtem, śmietaną, dopraw solą, pieprzem i gałką. Masą polej mięso. Piecz 40 min w temp. 185 st. C. Podawaj udekorowane liśćmi bazylii.



Oliwki
Lewiatan



Kasza jaglana
i jęczmienna
Lewiatan

KASZA JAGLANA Z POMIDORAMI I BAZYLIĄ

SKŁADNIKI:

- 20 dag kaszy jaglanej Lewiatan
 ■ kostka warzywna Lewiatan
 ■ 2-3 pomidory ■ pęczek bazylii
 i natki pietruszki/kolendry
 ■ pieprz ■ sól ■ sok i skórka
 z połówki cytryny

Kaszę ugotuj na bulionie. Pomidory pokrój w cząstki. Posiekaj zioła. Wszystkie składniki delikatnie wymieszaj, przypraw do smaku solą oraz pieprzem. Całość skrop sokiem z cytryny oraz dodaj startą skórkę cytryny [cytrynę koniecznie sparz w gorącej wodzie].





UDKA GĘSIE W CIEMNYM SOSIE

SKŁADNIKI:

- 4 gęsie udka ■ 1 szklanka bulionu z kostki drobiowej Lewiatan ■ 1 cebula
- 2 marchewki ■ 2 pietruszki ■ 1/2 selera ■ kromka suchego chleba razowego
- 1 łyżka soku z cytryny ■ 1 łyżeczka karmelu ■ 1 łyżka powideł śliwkowych Lewiatan ■ kieliszek wytrawnego wina ■ 2 łyżeczki smalcu wyborowego Lewiatan ■ szczypta: gałki muskatołowej, imbiru, zmielonych goździków, cukru, soli, pieprzu

Udka umyj, osusz, natrzyj solą i skrop sokiem z cytryny, przykryj i odstaw w chłodne miejsce na 2 godz. Umyte warzywa drobno pokrój lub zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Na patelni rozgrzej łyżkę smalcu, zrumień na nim udka. W rondlu rozgrzej pozostały smalec, wrzucź jarzyny i podsmaż. Dodaj przygotowane wcześniej udka, podlej bulionem, wsyp przyprawy. Całość

przykryj i duś na małym ogniu. Gdy jarzyny będą miękkie, dodaj karmel (miałki cukier zalej odrobiną wody i podgrzewaj, aż nabierze koniakowej barwy), starty chleb razowy, powidła i wino. Wszystko delikatnie wymieszaj i duś, aż udka będą miękkie. Przełóż je do miski, a sos przetrzyj przez sito. Dopraw do smaku. Danie podawaj z ziemniakami.



Warzywa konserwowe
Lewiatan

SALATKA Z RYZEM

SKŁADNIKI:

- 20 dag ryżu białego długoziarnistego Lewiatan ■ puszkę kukurydzy konserwowej Lewiatan ■ puszkę groszku konserwowego Lewiatan ■ 1 brokuł
- sok z cytryny ■ papryka czerwona ■ słoik papryki konserwowej Lewiatan
- 2 ząbki czosnku ■ sól ■ pieprz

Brokuł umyj i odetnij różyczki. Gotuj al dente w osolonej wodzie. Do ugotowanego ryżu dodaj brokoły i pokrojoną w kostkę paprykę. Odsącz kukurydżę

i groszek, dodaj do salátky. Na końcu dorzuć posiekany drobno czosnek. Całość skrop sokiem z cytryny, dopraw solą i pieprzem do smaku.



Polecamy do przepisu



Pomidory krojone
Podravka





Zobacz, jak to zrobić!

GOTUJĘ
 Z LEWIATANEM

Filmy znajdziesz też na:
www.lewiatan.pl
 lub skanując QR kod:

PIERŚ Z KACZKI Z POMIDORAMI I CYTRUSAMI

SKŁADNIKI:

- 4 piersi z kaczki ■ 1 opakowanie pomidorów krojonych Podravka
- 1 pomarańcza ■ sok wyciśnięty z pomarańczy ■ 1/2 grejfruta
- 3 łyżki miodu gryczanego
- 1 cebula ■ olej uniwersalny Lewiatan ■ przyprawa Vegeta Natural ■ pieprz czarny Kamis ■ tymianek Kamis ■ sól Kamis



Ryż biały
Lewiatan

Piersi z kaczki umyj, osusz oraz ponacinaj skórę w kratkę. Obsyp je szczyptą pieprzu, soli, przyprawą Vegeta Natural oraz odrobiną tymianku. Przełóż do naczynia, owiń folią spożywczą i wstaw do lodówki na kilka godzin. Następnie rozgrzej na patelni odrobinę oleju i połóż na nim piersi kaczki skórą do dołu. Smaż około 2-3 min z każdej ze stron. Usmażone piersi przełóż na blaszkę lub do naczynia żaroodpornego i wstaw do piekarnika nagrzanego do około 150 st. C. Piecz około 12-15 min. W garnku zagotuj sok z wcześniej sparzonej i wyciśniętej pomarańczy z dodatkiem miodu. Następnie dodaj pomidory krojone. Całość delikatnie podgotuj. Dopraw solą i pieprzem. W międzyczasie podsmaż pokrojoną pomarańczę, grejfruta oraz posiekaną drobno cebulę, aż złapią ładny żółty kolor (około 4-5 min), następnie dodaj całość do pomidorów. Delikatnie wymieszaj i odstaw z ognia. Gotową kaczkę podawaj z przygotowanym sosem pomidorowo-cytrusowym i kłuskami.

SŁODKA PARA NA WIELKANOC

Znamy je wszyscy – ciasta pieczonego w charakterystycznych kamionkowych, karbowanych formach nie da się z niczym innym pomylić. Skąd pochodzi nazwa? Jedni utrzymują, że od marszczonej spódnicy, którą przypomina, inni – że od babiego kołacza. Tak czy inaczej nazwa „baba” pasowała do doskonałego ciasta, które okazywało się wymagające podczas pieczenia. A wiecie, że mazurek to inaczej dziad wielkanocny? W ten sposób mamy babę i dziada - dobraną parę na świątecznym stole.



PIASKOWA BABKA CYTRYNOWA Z RODZYNKAMI

SKŁADNIKI:

- 4 jajka ■ 1 szklanka cukru
- 1 szklanka mąki tortowej Lewiatan
- 0,5 szklanki mąki ziemniaczanej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 10 dag masła ■ 10 dag margaryny
- 1 duża cytryna ■ masło i bułka tarta do przygotowania foremki ■ rodzynki sułtańskie Lewiatan ■ cukier puder do posypania

Masło i margarynę rozpuść i odstaw do wystudzenia. Mąkę przesiej z proszkiem do pieczenia. Cytrynę umyj, sparz wrzącą wodą, zetrzyj skórkę i wyciśnij sok. Rodzynki zalej gorącą wodą i odstaw na 10 min. Jajka ubij z cukrem na puszystą masę. Dodaj do niej najpierw mąkę przesianą z proszkiem, następnie przestudzony



Bakalie
Lewiatan

tłuszcz oraz sok i skórkę z cytryny. Miksuj, aż połączą się składniki i dodaj odsączone rodzynki. Tortownicę wysmaruj masłem i wysyp bułką tartą. Masę przełóż do tortownicy i wstaw do nagrzanego piekarnika. Piecz ok. 45 min w temperaturze 165 st. C z termoobiegiem. Wystudzoną babkę posyp cukrem pudrem.

Czy wiesz, że...

Na królewskim dworze pracę nad świątecznymi babkami zaczęto już w poniedziałek Wielkiego Tygodnia. W Wielki Piątek wypraszano mężczyzn z izby, by nie przeszkadzali, gdy kobiety robiły ciasto. Kiedy rosło, zabronione były nawet głośniejsze rozmowy.

Polecamy do przepisu



Kajmak
Bakalland



MAZUREK Z KAJMAKIEM

SKŁADNIKI:

Ciasto: ■ 30 dag mąki wrocławskiej Lewiatan ■ 20 dag schłodzonego masła
■ 10 dag cukru pudru ■ 3 żółtka ugotowane na twardo ■ 2 łyżeczki cukru wanilinowego

Polewa i dekoracja: ■ kajmak Bakalland ■ bakalie Lewiatan: rodzynki sułtańskie, morele suszone, migdały łuskane, suszona żurawina, wiórki kokosowe, orzechy włoskie ■ papier do pieczenia Lewiatan

Krucze ciasto: Żółtka przetrzyj przez sito. Mąkę wysyp na stolnicę, dodaj zimne masło, cukier puder, cukier wanilinowy, żółtka. Potem szybko i dokładnie posiekaj wszystko nożem. Następnie energicznie zagnieć ciasto, zawiń w papier lub folię i wstaw do lodówki na 30 min. Po tym czasie 3/4 ciasta rozwałkuj na grubość ok. 1 cm (część ciasta zostaw na boki). Foremkę wyłóż papierem do pieczenia

i przełóż do niej ciasto. Boki wyłóż uformowanym w wałek pozostałym ciastem. Nożem zrób wzorek w paseczki, spód ciasta ponakłuj widelcem. Włóż do zimnego piekarnika, nastaw go na 200 st. C i piecz przez 25 min na jasnozłoty kolor. Po upieczeniu ciasto pozostaw do wystygnięcia, po czym posmaruj je masą kajmakową. Wierzch udekoruj fantazyjnie bakaliąmi.

Zobacz, jak to zrobić!

YouTube **GOTUJĘ**
Z LEWIATANEM

Filmy znajdziesz też na:
www.lewiatan.pl
lub skanując QR kod:





Polecamy do przepisu



Lody jak dawniej
Bracia Korral

Zobacz, jak to zrobić!

YouTube GOTUJĘ
Z LEWIATANEM

Filmy znajdziesz też na:
www.lewiatan.pl
lub skanując QR kod:



BANANY SMAŻONE Z LODAMI

SKŁADNIKI:

Składniki na ciasto: ■ 400 ml mleka 3% Lewiatan ■ 200 g mąki wrocławskiej Lewiatan ■ 2 jajka ■ 50 g cukru pudru ■ 1 opak. cukru wanilinowego ■ dwie łyżki wiórków kokosowych Lewiatan ■ 2 łyżki masła klarowanego Mlekovita ■ 15 dag migdałów tuskanych Lewiatan ■ 15 dag obranych orzechów włoskich Lewiatan ■ 10 dag płatków migdałowych Lewiatan ■ 4 niedojrzałe banany ■ 4 łyżki Lodów jak Dawniej bakaliowych ■ 5 łyżek startej gorzkiej czekolady Lewiatan

Przygotuj ciasto: Mikserem wymieszaj mleko, mąkę, jajka, cukier puder, cukier wanilinowy i wiórki kokosowe. Banany obierz, przetnij wzdłuż na połówki i obtocz

w cieście. Na patelni rozgrzej masło klarowane i smaż na nim banany z każdej strony, aż będą rumiane. W moździerzu rozgnieć migdały i orzechy włoskie.

Na talerzu ułóż po dwa banany, obok połóż łyżkę lodów, a wszystko posyp bakaliami oraz startą czekoladą. Podawaj bezpośrednio po przyrządzeniu.



CYTRUSOWA LEMONIADA

SKŁADNIKI:

■ 1 l naturalnej wody mineralnej gazowanej Lewiatan ■ 1 limonka ■ 1 cytryna ■ kilka mrożonych truskawek lub pomarańcza ■ kilka listków mięty ■ 6 łyżek trzcinowego brązowego cukru Sante ■ lód kruszony lub w kostkach

Cytrusy spierz, pokrój w plasterki i wrzuć do dzbanka, dodaj listki mięty. Wszystkie produkty lekko rozgnieć. Dodaj cukier, lód oraz mrożone

truskawki. Wszystko zalej wodą i delikatnie zamieszaj. Możesz podawać udekorowane plasterkami cytrusów oraz listkami mięty.



Cukier trzcinowy
nierafinowany
Sante



1/2 LITRA PIWA ZAWIERA 25 GRAMÓW
CZYSTEGO ALKOHOLU ETYLOWEGO

NAWET TAKA ILOŚĆ SZKODZI ZDROWIU KOBIET W CIĄŻY
I JEST NIEBEZPIECZNA DLA KIEROWCÓW

WSZYSTKO
lekkko
SIĘ ZMIENIA

ALKOHOL 3,5%

Z CHMIELEM CASCADE



REDD'S

CZYSTA FORMA
SMAKU
w nowej butelce



Milka

Razem Wielkanoc
smakuje najlepiej

