

## „Smak tradycji”

Zbliżają się święta wielkanocne, jest to czas budzącej się do życia przyrody, czas nadziei, jak również niezapomnianych chwil spędzonych wspólnie przy świątecznym stole.

Poniżej prezentujemy przepisy na tradycyjne potrawy wielkanocne, mając nadzieję, że będą one inspiracją do przywrócenia klimatu i smaku panującego w kuchniach naszych przodków.

### Staropolski żur z jajkiem

#### **Składniki:**

2 szklanki zakwasu, 20 dag wędzonego boczku, 2 ząbki czosnku, cebula, pietruszka, kawałek selera, pół szklanki kremówki, po łyżce kminku i majeranku, 3 ugotowane na twardo jajka, 20 dag ugotowanej białej kiełbasy, sól, pieprz

#### **Sposób wykonania:**

1. Boczek zalać 1,5 l wody, dodać seler, pietruszkę i cebulę. Ugotować do miękkości.
2. Z wywaru wyjąć boczek i warzywa. Mięso pokroić w kostkę lub plasterki i podsmażyć.
3. Do wywaru wlać zakwas, zagotować. Doprawić przeciśniętym przez praskę czosnkiem, kminkiem, majerankiem, solą i pieprzem.
4. Dodać śmietanę, włożyć boczek. Żur rozlać do talerzy, udekorować cząsteczkami jajka oraz plasterkami (lub kawałkami) białej kiełbasy.



### Paszтет wielkanocny

#### **Składniki:**

50dag cielęciny, 50dag boczku (lub podgardla), 50 dag tłustej wieprzowiny, 40 dag wątróbki cielęcej, 5 jaj, duża cebula, 8-10 suszonych grzybów, 3 kromki bułki, listek laurowy, 2-4 ziarenka pieprzu i ziela angielskiego, ćwierć łyżeczki mielonego ziela angielskiego i gałki muszkatołowej, łyżka smalcu, łyżka tartej bułki, sól, pieprz

#### **Sposób wykonania:**

1. Umyte grzyby namoczyć na noc, następnie ugotować.
2. Pokrojone w grubą kostkę mięso obsmażyć krótko na tłuszczu, przełożyć do rondla dodać pokrojoną w grube plastry cebulę, przyprawy korzenne, grzyby z wywarem, w którym się gotowały, dusić ok. 2 godz. pod przykryciem.
3. Po zdjęciu z ognia wrzucić do rondla trzy kromki bułki, aby nasiąkła sosem, zostawić do ostygnięcia.
4. Wymoczona w mleku wątróbkę dusić ok. 20 min pod przykryciem.
5. Przesudzone mięso i wątróbkę przepuścić dwukrotnie przez maszynkę. Wbić jaja, dodać sól, ziele i gałkę, dokładnie wymieszać.
6. Formę wysmarować tłuszczem, oprószyć bułką tartą, napełnić masą mięsną. Wstawić do nagrzanego piekarnika, piec ok. 40 min w temperaturze 180°C

