




Wesołych Świąt z Eterno



Z okazji Świąt Bożego Narodzenia składamy serdeczne życzenia radosnych Świąt Bożego Narodzenia, dużo spokoju, szczęścia, zdrowia, oraz pomyślności w Nowym 2022 Roku.

Niech każdego świątecznego dnia w Państwa domu brzmi dźwięk kolęd, roznosi się zapach cynamonu i wanilii, towarzyszy Państwu ciepło świec i widok bożonarodzeniowej szopki. Niech w Święta za gości cudowna, rodzinna, radosna atmosfera



Krem sernikowy z dodatkiem cytrynek z cynamonem

SKŁADNIKI NA KREM:

- 250 g śmietany 30%
- 450 g sera twarogowego mielonego
- 70 g cukru drobnego
- ziarenka z 1 laski wanilii

DEKORACJA:

- pokruszone herbatniki
- cytrynki z cynamonem

PRZYGOTOWANIE:

1. Schłodzoną śmietankę ubijamy na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodajemy cukier i ziarenka wanilii
2. Do powstałej masy dodajemy ser i miksujemy do uzyskania jednolitej konsystencji.
3. Powstały krem przekładamy do miseczek i dekorujemy cytrynkami z cynamonem oraz pokruszonymi herbatnikami.
4. Przed podaniem deseru schładzamy go w lodówce minimum 1 godzinę.

Pasztet wegetariański

SKŁADNIKI:

- 500 g marchewki
- 60 g surowej kaszy jaglanej
- 185 g surowej czerwonej soczewicy
- 125 g ugotowanej ciecierzycy
- 1 cebula
- 2 łyżki oliwy
- 2 ząbki czosnku
- 600 ml bulionu warzywnego

PRZYPRAWY:

- Łyżka startego imbiru
- ½ łyżeczki ostrej wędzonej papryki mielonej
- ½ łyżeczki papryki słodkiej mielonej
- ½ łyżeczki kurkumy mielonej

DEKORACJA:

- chrzan z imbirem

PRZYGOTOWANIE:

1. Pokrojoną w kostkę cebulę blanszujemy w garnuszku na oliwie z oliwek. Następnie dodajemy posiekany czosnek, obrane i posiekane marchewki oraz imbir. Smażymy do momentu zarumienienia warzyw.
2. Wlewamy 250 ml naszego bulionu i gotujemy pod przykryciem na małym ogniu. Po około 15 minutach dolewamy resztę bulionu, dodajemy soczewicę i kaszę jaglaną, doprawiamy przyprawami. Całość dusimy do momentu aż warzywa staną się miękkie oraz wchłonięcia całego bulionu. Następnie dokładnie studzimy warzywną masę.
3. Ciecierzycę blendujemy do uzyskania kremowej konsystencji następnie dodajemy ją do warzyw i całość blendujemy razem.
4. Tak otrzymany pasztet przekładamy do keksówki wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy w temperaturze 180 °C przez około 1 godzinę. Przed krojeniem pasztetu studzimy go dokładnie. Danie przed podaniem dekorujemy chrzanem z imbirem.

Krem z pieczonych białych warzyw

SKŁADNIKI:

- 1 biały kalafior
- 2 cebule
- 3 korzenie pietruszki
- 4 ziemniaki
- 3 ząbki czosnku
- oliwa, sól, pieprz

DEKORACJA:

- chrzan z żurawiną

PRZYGOTOWANIE:

1. Piekarnik rozgrzewamy do 200 °C w trybie termoobieg .
2. Myjemy dokładnie wszystkie warzywa, kalafior dzielimy na małe różyczki, obieramy i kroimy w ćwiartki ziemniaki, pietruszkę i cebulę kroimy na grube plastry.
3. Tak przygotowane warzywa oraz ząbki czosnku układamy na blasze do pieczenia, polewamy oliwą, doprawiamy solą i pieprzem. Pieczemy około 20 min. do momentu aż warzywa będą lekko zarumienione.
4. Upieczone warzywa przekładamy do garnka i wlewamy tyle wody aby przykrywała warzywa. Całość gotujemy około 20 minut.
5. Po ugotowaniu zupę należy zblendować do uzyskania gładkiej konsystencji.
6. Doprawiamy solą i pieprzem.
7. Gotową zupę podajemy z dodatkiem chrzanu z żurawiną.



Makaron z makiem

MASA MAKOWA:

- 300 ml wody
- 200 ml mleka
- 200 g zmielonego maku
- 3 łyżek miodu
- 3 łyżki konfitury carskiej figa z makiem
- 1 łyżka masła
- skórka starta z pomarańczy
- ½ łyżeczki przyprawy do piearnika
- 1 łyżeczka cynamonu

DODATKOWO:

- 400 g makaronu
- ½ szklanki orzechów włoskich
- 1 łyżka miodu

PRZYGOTOWANIE:

1. W garnku zagotowujemy wodę wraz z mlekiem. Dodajemy mak i na małym ogniu gotujemy przez 20 minut często mieszając.
2. Napęczniały mak następnie odsączamy z nadmiaru płynu i mieszamy go z masłem i pozostałymi składnikami.
3. Makaron gotujemy zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu.
4. Ugotowany makaron dodajemy do masy makowej i wszystko razem dokładnie mieszamy.
5. Całość dekorujemy prażonymi orzechami oraz miodem.



Schab pieczony

SKŁADNIKI:

- 1 kg schabu wieprzowego
- 1 i ½ łyżeczki soli drobnoziarnistej
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- ½ łyżeczki papryki słodkiej mielonej
- ½ łyżeczki papryki ostrej mielonej
- 2 łyżeczki majeranku suszonego
- szczypta pieprzu ziółowego mielonego

DEKORACJA:

- żurawina z gruszką

PRZYGOTOWANIE:

1. Mieszmamy przyprawę z olejem a następnie powstałą marynatą nacieramy schab i pozostawiamy go na 1 dzień w lodówce szczelnie zamknięty.
2. Zamarynowane mięso przekładamy do rękawa do pieczenia i pieczemy przez godzinę w 180 °C w piekarniku nastawionym na grzanie góra dół.
3. Upieczone mięso podajemy z dodatkiem żurawiny z gruszką.

Pate z wątróbek

SKŁADNIKI:

- 350 g wątróbek kaczyc,
- 150 g masła,
- 1 cebula cukrowa,
pokrojona w kostkę,
- 2 ząbki czosnku,
- 2 łyżeczki suszonego
tymianku,
- 60 ml brandy,
- szczypta soli i pieprzu,
- do dekoracji.

DEKORACJA:

- mazowieckie powidła
śliwkowe

PRZYGOTOWANIE:

1. Wątróbki należy zalać mlekiem i pozostawić na noc w lodówce.
2. Pokrojoną cebulę wraz z czosnkiem i tymiankiem podsmażamy na maśle na patelni przez około 4 minuty często mieszając.
3. Następnie na patelnię dodajemy wątróbki i obsmażamy je przez około 3 minuty tak aby powstały różowe w środku. Dodajemy brandy i gotujemy całość przez około minutę. Wszystko doprawiamy solą i pieprzem, następnie ściągamy z ognia.
4. Tak przygotowane składniki blendujemy z masłem na gładki mus. Zblendowaną masę przelewamy do formy i pozostawiamy na noc w lodówce aby stężała.
5. Gotowy mus z wątróbek kaczyc podajemy z mazowieckimi powidłami śliwkowymi.

Pierniczki

SKŁADNIKI:

- 150 g syropu korzennego
- 110 g masła
- 100 g cukru pudru
- 300 g mąki pszennej i odrobina do podsypywania
- ¼ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki cynamonu
- 2 łyżeczki przyprawy korzennej
- 2 łyżeczki mielonego imbiru
- ½ łyżeczki mielonych goździków
- ¼ łyżeczki soli
- 1 jajko

PRZYGOTOWANIE:

1. Do garnka dodajemy masło, cukier puder oraz syrop i rozpuszczamy wszystko razem. Odstawimy do ostygnięcia.
2. W misce mieszamy mąkę wraz z proszkiem do pieczenia oraz przyprawami. Dodajemy jajko oraz wystudzoną zawartość garnka. Wszystko razem miksujemy. Powstałe ciasto przekładamy na folię spożywczą, zawijamy i pozostawiamy w lodówce na 2 godziny.
3. Ciasto rozwałkowujemy i wycinamy z niego kształty przy pomocy foremek do ciasta.
4. Ciasteczka przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i pieczemy w 180 °C przez 8 minut do zarumienienia.



Sernik gotowany

CIASTO:

- 200 g mąki pszennej,
- 3 łyżki kakao,
- 125 g masła,
- 2 łyżki cukru pudru,
- 1 jajko,
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1 łyżka amoniaku,
- 2 łyżki kwaśnej śmietany

MASA SEROWA:

- 1 kg twarogu w wiaderku,
- 1 jajko,
- 125 masła,
- 220 g cukru,
- 1 budyń waniliowy,
- 1 łyżka maki ziemniaczanej,
- 1 laska wanilii,
- 125 ml syropu piernikowego.

PRZYGOTOWANIE:

1. Składniki na ciasto łączymy ze sobą i zagniatamy ciasto. Następnie dzielimy je na 4 równe części i rozwałkowujemy każdą z nich. Kolejno pieczemy około 10-12 min każdą część ciasta przełożoną do tortownicy o średnicy 26 cm w piekarniku rozgrzanym do 180 °C.
2. Do garnka dodajemy ser, cukier, jajko, masło i syrop. Na małym ogniu podgrzewamy całość ciągle mieszając. W trakcie dodajemy ziarenka z laski wanilii. Do gotującej się masy serowej dodajemy budyń wymieszany z mąką i odrobiną mleka. Całość gotujemy na wolnym ogniu do zgęstnienia.
3. Powstałą ciepłą masą przekładamy upieczone wcześniej ciasta. Całość polewamy rozpuszczoną czekoladą i pozostawiamy do stężenia na całą noc.



Budyń jaglany

SKŁADNIKI:

- 60 g surowej kaszy jaglanej
- 300 ml mleka migdałowego

DEKORACJA:

- wiśnie z rumem

PRZYGOTOWANIE:

1. Kaszę jaglaną dokładnie płuczemy na sitku w ciepłej wodzie, następnie przekładamy do garnuszka i dodajemy 250 ml mleka.
2. Gotujemy na najmniejszym aż kasza wchłonie całe mleko i będzie miękka (około 15 min.)
3. Ugotowaną kaszę przekładamy do blendera, dodajemy resztę mleka (wcześniej podgrzanego) całość miksujemy do uzyskania gładkiego musu.
4. Powstały budyń jaglany przekładamy do pucharków i dekorujemy wiśniami w rumie.



Życzymy smacznych Świąt a po więcej przepisów
zapraszamy do Kuchennych Inspiracji na www.eterno.pl