

Carrefour



Święta

ZE **SMAKIEM**

Przepis na:

Piernik staropolski

Pierogi z soczewicą

Łososia z żurawiną

oraz inne...



PRZYGOTUJ ŚWIĘTA

z przepisami Carrefour

więcej przepisów



Pierniczki z lukrem



Składniki :

Ciasto

90 g miodu
110 g brązowego cukru
80 g masła
1 jajko
340 g mąki pszennej
1 łyżeczka sody oczyszczonej
2 łyżki przyprawy korzennej
do pierników
1 łyżeczka kakao

Lukier

50 g białka
250 g cukru pudru
sok z połowy cytryny



Sposób przygotowania pierniczków

Przepis na pierniczki zaczynamy od przygotowania składników mokrych. W garnuszku podgrzewamy miód, cukier i masło, do rozpuszczenia. Dodajemy pozostałe składniki na pierniczki i wyrabiamy na jednolite ciasto. Można to zrobić ręcznie albo w mikserze. Jeśli ciasto będzie zbyt miękkie, wkładamy je na chwilę do lodówki. Wałkujemy na stolnicy podsypanej mąką na grubość 2-3 mm. Pieczemy pierniczki na papierze do pieczenia przez 8-10 minut w temperaturze 170°C. Po ostudzeniu przekładamy pierniczki do plastikowego pojemnika lub puszki na ciasteczka i czekamy aż zmiękną do świąt. Możemy udekorować je od razu, albo przed samymi świętami.



Sposób przygotowania lukru

Przepis na pierniczki świąteczne można wzbogacić kolorowym lukrem. Wszystkie składniki umieszczamy w misie miksera i ubijamy na bardzo powolnych obrotach do powstania jednolitego, gęstego i lśniącego lukru. Jeśli będzie zbyt rzadki możemy dodać więcej cukru pudru, jeśli zbyt gęsty, dodajemy sok z cytryny.



Korzenne śledzie



Składniki :

Składniki

200 g filetów śledziowych
1 łyżka musztardy francuskiej
1 łyżeczka soku z cytryny
1 łyżeczka miodu
1 łyżka sosu sojowego
1/3 łyżeczki pieprzu
100 ml oleju słonecznikowego
1 cebula
ząbek czosnku
listek laurowy
2-3 ziarenka ziela angielskiego
2 gwiazdki anyżu
2-3 goździki
szczypta cynamonu
kilka ziaren kuminu rzymskiego
kilka ziaren kardamonu (opcjonalnie)



Przygotowanie

W miseczce mieszamy musztardę z miodem, startym czosnkiem, sokiem z cytryny, sosem sojowym oraz połową porcji oleju. Śledzie wyjmujemy z oleju i kroimy na 3 cm kawałki. Moczymy je w powstałej marynacie. Wszystkie przyprawy (listek laurowy, anyż, ziele angielskie, kardamon, cynamon, goździki, kmin) przekładamy na patelnię i podprażamy. kilka chwil do wypuszczenia aromatu. Przekładamy je do zalewy ze śledziami. Następnie posypujemy je cienko posiekaną cebulą i zalewamy resztą oleju. Doprawiamy pieprzem. Wstawiamy do lodówki na 2 dni.



Łosoś z żurawiną



Składniki :

Składniki

4 filety z łososia
1/4 szklanki soku z żurawiny
6 łyżek sosu sojowego
6 łyżek miodu
200 g żurawiny świeżej lub mrożonej
sól
pieprz

Przygotowanie łososia

Do miski wlewamy sok żurawinowy. Dodajemy miód oraz sos sojowy. Dokładnie mieszamy. Filety z łososia myjemy i osuszamy. Przekładamy do brytfanki. Zalewamy je powstałym sosem i odstawiamy na 30 min do lodówki. Piekarnik nagrzewamy do 190°C. Błazkę wykładamy papierem do pieczenia. Łososia układamy na blazkę. Doprawiamy odrobiną soli oraz posypujemy kilkoma ziarenkami pieprzu. Wkładamy do piekarnika na 15-20 min.



Przygotowanie sosu z żurawiny

W międzyczasie marynatę z łososia przelewamy do rondelka. Dodajemy świeżą żurawinę (garść zostawiamy do dekoracji). Podgrzewamy na małym ogniu, aż sos zgęstnieje. Możemy go zblendować pod koniec, ale nie jest to konieczne. Polewamy nim łososia zaraz po przyrządzeniu.



Zupa grzybowa



Składniki :



Składniki

100 g suszonych grzybów
(najlepiej borowiki albo podgrzybki)
2 marchewki
2 pietruszki
2 cebule
1 por
pół selera
4 liście laurowe
4 ziela angielskie
3 łyżki oliwy z oliwek
3 łyżki sosu sojowego, sól, pieprz
500 g wybranego makaronu

Przygotowanie

Grzyby dzień wcześniej myjemy, płuczemy i zalewamy wodą do przykrycia. W dużym garnku na oliwie podsmażamy ziele angielskie, liście laurowe oraz posiekaną cebulę. Wszystkie warzywa obieramy, kroimy w kostkę i dorzucamy do garnka, smażymy około 10 minut. Dolewamy 2 l wody. Gotujemy pod przykryciem na małym ogniu przez 30 minut. Po tym czasie dolewamy wodę z grzybów, a grzyby kroimy w paseczki i dorzucamy do garnka. Dodajemy sos sojowy, doprawiamy solą i pieprzem, gotujemy przez kolejne 20 minut. Całość podajemy z ugotowanym makaronem. Opcjonalnie zupę można zabielić śmietanką.



Orkiszowy kulebiak

z kapustą i grzybami



Przygotowanie ciasta

Do miski przesiewamy mąkę. Robimy wgłębienie i wbijamy jajko. Następnie wsypujemy suche drożdże, cukier, sól, wlewamy olej oraz mleko. Całość zagniatamy, aż powstanie gładkie i sprężyste ciasto. Formujemy z niego kulę i przykrywamy ściereczką. Odkładamy w ciepłe miejsce na 1 h.

Składniki :



Ciasto

500 g mąki
(250 g pszenna + 250 g orkiszowa)
2 x 8 g drożdży suchych
2 jajka
200 ml mleka
50 g oleju
1 łyżeczka soli
1 łyżeczka cukru trzcinowego

Nadzienie

500 g kiszonej kapusty
50 g suszonych grzybów
3 listki laurowe
kilka ziarenek ziela angielskiego
1 łyżeczka majeranku

Do posypania

czarnuszka lub kminek
żółtko do posmarowania ciasta

Przygotowanie nadzienia

W międzyczasie na patelnię lub do garnka wrzucamy suszone grzyby. Zalewamy je 200 ml wody. Dodajemy listki laurowe, ziele angielskie, majeranek oraz opcjonalnie szczyptę soli. Następnie dodajemy odsączoną i pokrojoną drobniej kapustę kiszoną. Całość mieszamy i dusimy na małym ogniu ok. 30 min. Następnie ciasto rozwałkowujemy na cienki placek (odrywamy mały fragment na dekorację). Nakładamy farsz z kapusty i zwijamy w rulon. Zabezpieczamy końce, aby farsz nie wypłynął. Całość smarujemy żółtkiem, posypujemy czarnuszką lub kminkiem. Na wierzchu układamy wycięte z ciasta gwiazdki lub inne wzorki. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C ok. 40 min. Zostawiamy do wystudzenia i kroimy. Zamiast jednego dużego kulebiaka możemy zrobić 2 mniejsze. Wystarczy ciasto podzielić na 2 części i rozwałkować na 2 placki.



Paszteciki wigilijne

z kapustą i grzybami



Składniki :

Ciasto

500 g mąki pszennej
8 g suchych drożdży
1 jajko
1 żółtko
1 łyżka cukru
100 g miękkiego masła
280 ml mleka
2 łyżeczki soli

Dodatkowo

1 żółtko
2 łyżki mleka
garść czarnuszki

Farsz

1 kg kapusty kiszzonej
80 g suszonych grzybów
250 ml wody
250 g pieczarek
2 cebule
5 liści laurowych
250 ml bulionu warzywnego
pęczek pietruszki
sól, pieprz
3 łyżki masła



Przygotowanie ciasta

Zaczynamy od przygotowania ciasta drożdżowego. Mleko delikatnie podgrzewamy, tak aby było ciepłe, ale nie może parzyć w palec. Do misy miksera wrzucamy wszystkie składniki na ciasto oprócz masła i mleka. Zaczynamy ucierać ręcznie albo w mikserze, powolnym strumieniem dolewając mleko. Wyrabiamy przez 10-15 minut na gładkie i elastyczne ciasto. Po tym czasie kawałek po kawałku dodajemy miękkie masło. Wyrabiamy kolejne 5-8 minut. Ciasto zostawiamy w misce, przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 1-1,5 h do wyrośnięcia. Grzyby suszone dzień wcześniej zalewamy wodą. Następnego dnia grzyby razem z wodą przekładamy do garnka i gotujemy 30 minut. Po tym czasie grzyby odcedzamy, zachowując wodę. Dokładnie je płuczemy pod bieżącą wodą. Drobną je kroimy. Cebulę kroimy w kostkę i szklimy na maśle w dużym garnku.

Przygotowanie farszu i pieczenie

Kapustę kiszoną płuczemy pod bieżącą wodą jeśli jest za kwaśna. Drobną kroimy. Dodajemy do garnka z cebulą i smażymy 5 minut. Dodajemy pokrojone grzyby, liście laurowe, ziela angielskie, bulion i wodę po grzybach (przelaną przez sitko). Doprawiamy solą i pieprzem. Gotujemy pod przykryciem na małym ogniu przez 1 h, co jakiś czas mieszając. 10 minut przed końcem otwieramy pokrywkę i pozwalamy wodzie odparować. Wyławiamy ziele angielskie i liście laurowe. Farsz studzimy. Ciasto dzielimy na 3 części, wałkujemy 3 długie prostokąty. Na środek wykładamy farsz i zawijamy dwa dłuższe końce w roladę. Układamy je na papierze do pieczenia łączeniem do dołu. Kroimy w poprzek na paski szerokości ok 4-5 cm. Przykrywamy ściereczką i odstawiamy na 30 minut do wyrośnięcia. Po tym czasie ciasto smarujemy żółtkiem wymieszanym z mlekiem, posypujemy czarnuszką. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C przez 25-30 minut do złotego koloru.



Piernik staropolski



Jak przygotować piernik staropolski?

Do garnka przekładamy masło i dodajemy cukier. Podgrzewamy, aż całość się rozpuści. Następnie wlewamy miód. W osobnej misce mieszamy mąkę z przyprawą korzenną oraz solą. Do suchych składników na piernik staropolski wlewamy mokre. Następnie dodajemy jajka oraz mleko wymieszane wcześniej z sodą oczyszczoną. Ciasto ugniatamy na gładką masę przez ok. 10-15 min. Powinno być dość rzadkie, ale sprężyste. Możemy użyć w tym celu miksera. Ugniecione ciasto przekładamy do czystej miski. Całość przykrywamy folią spożywczą, zostawiając odrobinę wolnej przestrzeni, aby dochodziło powietrze. Na koniec przykrywamy ściereczką. Ciasto na piernik staropolski dojrzewający odkładamy w chłodne miejsce na 4 tygodnie. Najlepiej piwnica, spiżarnia albo lodówka.

Składniki :



Ciasto

1 kg mąki pszennej
580 g płynnego miodu
140 ml mleka
250 g masła
1,5 szklanki cukru trzcinowego
4 jajka
3 płaskie łyżeczki sody oczyszczonej
40 g przyprawy korzennej
pół łyżeczki soli

Polewa czekoladowa

700 g konfitury śliwkowej
200 g czekolady gorzkiej
1 łyżeczka miodu
100 g masła

Do dekoracji

garść płatków migdałowych
garść orzechów nerkowca
garść suszonej żurawiny
2 łyżki kandyzowanej skórki pomarańczowej

Kolejne kroki, gdy ciasto na piernik staropolski dojrzeje:

Ciasto, które dojrzewało 4 tygodnie w chłodnym miejscu, dzielimy na 3 równe części. Z każdej formujemy kule, oprószamy mąką i rozwałkowujemy na cienkie placki o długości ok. 25 cm każdy. Rozwałkowane kawałki ciasta pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C ok. 20 min. Piernik podczas pieczenia zwiększy swoją objętość. Upieczone blaty smarujemy konfiturą śliwkową i układamy jeden na drugi. Możemy odkroić końce, aby wyrównać brzegi. Następnie ciasto przekrawamy na pół, aby wyszły nam 2 podłużne kawałki. Czekoladę rozpuszczamy w roztopionym maśle. Dodajemy odrobinę miodu. Powstałym kremem, czekoladowym polewamy pierniki. Z wierzchu posypujemy posiekanymi nerkowcami, płatkami migdałów, suszoną żurawiną i kandyzowaną skórką z pomarańczy. Piernik staropolski najlepiej smakuje, jak poleży jeszcze kilkanaście godzin na kuchennym blacie.



Seleryba



Składniki :

Składniki

1 seler
3 arkusze nori
kostka bulionowa
3-4 ziarenka ziela angielskiego
2-3 liście laurowe
1 łyżka sosu sojowego
szczypta soli
5 łyżek bułki tartej
100 ml napoju sojowego
4 łyżki oleju



Sposób przygotowania

Do garnka wlewamy wodę. Dodajemy kostkę bulionową, sos sojowy, drobno pokrojony 1 arkusz nori, ziele angielskie oraz liście laurowe. Całość doprowadzamy do wrzenia. Następnie wrzucamy pokrojonego na kawałki selera i gotujemy przez 15-20 min. Po tym czasie zawartość odcedzamy i zostawiamy do lekkiego przestudzenia. Doprawiamy do smaku solą. Teraz przygotowujemy się do panierowania. Do jednej miski wlewamy mleko sojowe, a do drugiej wysypujemy bułkę tartą. Pozostałe arkusze nori tnijemy na 4 równe paski. Każdy kawałek selera obwijamy paskiem nori. Moczymy go w mleku sojowym, a następnie obtaczamy w bułce tartej. Czynność powtarzamy do wyczerpania składników. Na patelni rozgrzewamy olej. Smażymy na niej kawałki selera na złoty kolor z obu stron.



Pierogi z soczewicą i grzybami



Składniki :

Ciasto

300 g mąki pszennej
150 ml ciepłej wody
1/2 łyżeczki soli
2 łyżki oleju słonecznikowego

Farsz

100 g zielonej soczewicy
garść suszonych grzybów
200 g brązowych pieczarek
1/2 pora
1 łyżka oleju słonecznikowego



Sposób przygotowania

Na patelnię wlewamy olej. Dodajemy drobno posiekanego pora, uprzednio namoczone i odsączone grzyby oraz drobno posiekane pieczarki. Całość dokładnie mieszamy oraz podsmażamy kilka chwil. Doprawiamy solą. Soczewicę gotujemy do miękkości. Odcedzamy i dodajemy do grzybów. Mieszamy i dusimy na małym ogniu kilka minut. Farsz blendujemy. (Zostawiamy dość duże kawałki). Do miski wsypujemy mąkę. Dodajemy sól oraz olej. Dokładnie mieszamy. Następnie powoli wlewamy wodę, cały czas mieszając. Wyrabiamy ciasto, aby było gładkie i sprężyste. Rozwałkowujemy je na cienki płatek i za pomocą szklanki wykrawamy okręgi. Na każdy okrąg nakładamy porcję farszu. Możemy posmarować na około olejem, aby pierogi się lepiej sklejały.

Gotowanie i sposób podania

Pierogi gotujemy w lekko osolonej wodzie. Odcedzamy i podajemy od razu. Możemy posypać kawałkami drobno posiekanego pora czy kawałkami uprzednio podsmażonych grzybów.

