

Boże Narodzenie. Wigilijne potrawy

Do dwunastu razy sztuka

Dwanaście potraw wigilijnych to tradycja na świątecznym stole, jak siano pod obrusem czy dodatkowe nakrycie dla niespodziewanego gościa. Przygotowania ruszają pełną parą już na kilka dni przed Wigilią. Zakupy, lepienie uszek, pieczenie ciast, sprawianie ryby... Święta to prawdziwe kulinarne wyzwanie.

Dwanaście potraw wigilijnych ma symbolizować dwunastu apostołów, a dania są postne. Według tradycji, na wigilijnym stole powinny się znaleźć wszystkie płody ziemi. Dlatego wigilijne potrawy zawierają ziarna zbóż, miód, grzyby czy mak, które zapewnią nam dostatek w nadchodzącym roku. Koniecznie trzeba spróbować każdej z dwunastu potraw, inaczej szczęście i dostatek się od nas odwróci.

Zapach świąt to złożona mieszanka aromatu świerkowych gałęzi, wysprzątanego domu i potraw. Jednym z tych tradycyjnych dań jest oczywiście wigilijna zupa grzybowa.

I zestaw

Zupa grzybowa z fasolą

5 dag prawdziwków, 30 dag warzyw, cebula, łyżka masła, natka pietruszki, 250 ml śmietany i łyżka mąki, 20 dag fasoli

Namoczone grzyby połączyć z wywarem z warzyw (marchew, pietruszka, por, liście selera) i ugotować. Dodać podsmażoną na maśle cebulę, zieloną natkę pietruszki, doprawić solą i pieprzem, zaprawić śmietaną z mąką. Osobno namoczyć i ugotować fasolę Jaś. Gorącą fasolę wyłożyć na talerze i zalać zupą grzybową.

Pierogi z kiszoną kapustą i opieńkami

Ciasto: 1 kg mąki, jajko, 3 łyżki oleju, szczypta soli, 500 ml gorącej wody

Farsz: 50 dag rozmrożonych i ugotowanych wcześniej opieńków, 1 kg kiszonej kapusty, 5 ugotowanych marchewek, 2 ugotowane (małe) selery, 2 cebule, pół kostki masła, przyprawy (2 liście laurowe, ziele angielskie, pieprz ziarnisty, szczypta mielonego kminku, pieprz, ostra i słodka papryka, czosnek granulowany, majeranek, przyprawa typu Vegeta), bułka tarta.

Ugotowane i osuszone wcześniej opieńki wrzucić do garnka z kiszoną kapustą. Zalać wodą, dodać liście laurowe, ziele angielskie, pieprz ziarnisty, kminek i gotować, aż kapusta będzie miękka. Posiekaną cebulę zeszklić na maśle. Wyjąć liście laurowe z kapusty. Odsączyć nadmiar płynu, ostudzić kapustę i grzyby. W maszynce zemleć kapustę, grzyby, cebulę, marchew i seler. Farsz przyprawić do smaku papryką, czosnkiem, pieprzem, majerankiem i przyprawą typu Vegeta. Zagęścić tartą bułką.

Mąkę wysypać na stolnicę, zrobić w niej dołek, wbić jajko, posolić, dodać wodę, olej i zagnieść ciasto, owinąć w ściereczkę i pozostawić na pół godziny. Z ciasta wycinać kubkiem kółka. Na wycięte kółka nakładać farsz i zlepić brzegi. Pierogi wrzucić do osolonego wrzątku i poczekać, aż wypłyną na powierzchnię, gotować jeszcze 2 minuty.

Karp ze śliwkami

1 kg karpia, 25 dag mrożonych śliwek, pół szklanki czerwonego wytrawnego wina, 3-4 łyżki oliwy, łyżka mąki, cynamon, goździki, imbir, sok z cytryny, sól, pieprz

Oczyszczonego i sprawionego karpia umyć, pokroić na dzwonka, posolić, odstawić na pół godziny w chłodne miejsce. Śliwki odpestkować i zmiksować z winem i przyprawami. Rybę obtoczyć w mące, zrumienić na oliwie z obu stron. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu, polać sosem i zapiec.

Rolada wigilijna

paczka wafli, 2 kg ziemniaków, pół kostki masła, 2 cebule, 50 dag świeżych lub mrożonych grzybów, sól, pieprz

Cebulę zeszklić na maśle. Połowę odłożyć do ziemniaków, a na pozostałej udusić odgotowane i drobno pokrojone grzyby, doprawić solą i pieprzem – odparować. Ugotowane ziemniaki z cebulką i przyprawami utłuc na jednolitą masę i gorące rozsmarowywać na wafli. Farsz z grzybów wyłożyć na jeden brzeg farszu ziemniaczanego i zwinąć wafel w rulon. Roladę kroić w ukośne plastry i podawać z sosem grzybowym.

Śledź po sułtańsku

5 filetów śledziowych, 2-3 cebule, 10 dag rodzyneków, mała puszka koncentratu pomidorowego, sok z połowy cytryny, szczypta pieprzu, oliwa

Oczyszczoną cebulę pokroić w talarki i przesmażyć na złoto, na oliwie. Dodać przecier pomidorowy, sok z cytryny, umyte rodzynki i pieprz. Dusić na małym ogniu przez 15 minut. Wymoczone śledzie pokroić ukośnie w niewielkie kawałki, ułożyć na półmisku i przykryć zimnym farszem. Podawać następnego dnia.

Różowa sałatka ze śledziem

50 dag matiasów, 25 dag ogórków konserwowych, duża cebula, 2 jabłka, 2 ugotowane buraki, 2 łyżeczki musztardy, po kilka łyżek kwaśnej śmietany i majonezu, sól, pieprz, cukier do smaku

Śledzie wymoczyć, skropić cytryną i pokroić w cienkie paski. Obrać ogórki, cebulę, jabłka oraz buraki. Składniki pokroić w małą kostkę, a buraki zetrzeć na tarce. Wymieszać śmietanę z majonezem i musztardą, przyprawić i połączyć z sałatką. Schłodzić w lodówce.

II zestaw

Wykwintny barszcz czerwony

Składniki: 1 kg buraków ćwikłowych, 3 łyżki miodu, 10 suszonych śliwek, zakwas buraczany, sól i pieprz

Buraki wyszorować, włożyć do garnka i gotować w skórkach około 40 minut, aż zmiękną, ale nie będą rozgotowane. Wyjąć z wywaru i schłodzić. Do garnka wlać 3 litry wody.

Włożyć śliwki i gotować do miękkości. W tym czasie ugotowane buraki obrać i zetrzeć na tarce o dużych oczkach i dodać do gotującej się wody. Doprowadzić do wrzenia po czym odstawić na godzinę dla uzyskania koloru.

Przyprawić miodem, dolać zakwas i zostawić barszcz jeszcze na pół godziny, aby kolor się utrwalił. Doprawić solą, pieprzem. Przed podaniem barszcz odcedzić i podgrzać, ale uważać, aby się nie zagotował ponownie. Podawać czysty do smażonych pierogów i rolady z kapusty.

Pierogi z kapustą i grzybami

Ciasto: 50 dag mąki, 2 jajka (2 żółtka i 1 białko), pół kostki masła, 5 dag drożdży rozpuszczonych w połowie szklanki ciepłego mleka, woda, sól

Ze składników wyrobić ciasto pierogowe.

Farsz: 30 dag pieczarek, 30 dag kapusty kiszonej i 2 cebule

Składniki na farsz pokroić, udusić z przyprawami. Zmleć wszystko w maszynce, przyprawić do smaku solą, pieprzem, dodać ubite białko jajka i wyrobić.

Rozwałkować ciasto, wycinać krążki, nadziewać farszem, zlepić pierogi. Smażyć na patelni w głębokim tłuszczu.

Rolada z kapusty z fasolą po polsku

Składniki: 25 dag fasoli, kilka dużych liści białej kapusty, 2 cebule, 3 łyżki tłuszczu, 1 kg pieczarek, 2 jajka, bułka, mleko, sól, pieprz, czosnek, majeranek

Fasolę zalać wodą, zagotować i pozostawić na 2 godziny następnie dodać majeranek, ugotować, odcedzić i zmiksować. Opłukane liście kapusty zalać

wrzącą, osoloną wodą, ugotować na pół miękko i usunąć grube nerwy, uważając aby nie uszkodzić liści. Obraną cebulę drobno posiekać i usmażyć na złoty kolor. Pieczarki zemleć razem z namoczoną w mleku i odciśniętą bułką, wymieszać z jajkiem i fasolą, cebulą, dodać przyprawy. Liście kapusty rozłożyć tak, aby jeden zachodził na drugi, następnie rozprowadzić na nich nadzienie i zwinąć w rulon. Obwiązać nitką jak baleron, polać tłuszczem i upiec w gorącym piekarniku. Zdjąć nitkę i pokroić ukośnie na porcje. Podawać polane sosem grzybowym.

Pstrąg pieczony w ziołach z faszerowanymi pieczarkami

4 pstrągi, po łyżce suszonego rozmarynu, tymianku, szalwii, bazylii, papryki, natki pietruszki, 4 ząbki czosnku, łyżka marynowanego zielonego pieprzu, 5 łyżek masła, cytryna, 8 pieczarek, cebula, sól, pieprz

Sprawione pstrągi umyć, osuszyć, natrzeć solą i pieprzem, skropić sokiem z cytryny, odstawić na 15 minut. Czosnek obrać i drobno posiekać. Zielony pieprz dokładnie rozgnieść tępą stroną noża. Czosnek i pieprz rozetrzeć z 4 łyżkami masła i posmarować pstrągi na zewnątrz. Suszone zioła wymieszać i obtaczać w nich pstrągi. Brytfannę posmarować łyżką masła, ułożyć w niej pstrągi, faszerowane pieczarki i plasterki cebuli. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 °C i piec 30 minut, aż ryby się zrumienią. Upieczone pstrągi obłożyć na talerzu warzywami i udekorować plasterkami cytryny.

Pieczarki faszerowane

30 dag pieczarek, 15 dag cebuli, 3 łyżek oliwy, 2 łyżki tartej bułki, 2-3 łyżki śmietany, 2 łyżki posiekanej natki, 2 łyżki masła, 2 łyżki startego żółtego sera, sól, pieprz

Z grzybów odciąć nóżki i drobno pokroić. Posiekaną cebulę dusić na 3 łyżkach oliwy z pokrojonymi ogonkami. Wsypać natkę, dodać śmietanę oraz bułkę tartą i jeszcze chwilę dusić. Farsz doprawić solą i pieprzem. Kapelusze pieczarek sparzyć wrzątkiem, dokładnie osuszyć i napęlić farszem. Ułożyć w natłuszczonym oliwą, żaroodpornym naczyniu, skropić roztopionym masłem, posypać startym serem i zapiec. Podawać na gorąco do smażonej ryby.

Salatka śledziowa z ananasem

70 dag matiasów, duże jabłko, 2 cebule, mała puszka ananasów, majonez

Wymoczone śledzie pokroić w paski, a ananasy w drobną kostkę. Obraną cebulę przekroić na cztery części i pokroić w cienkie plasterki. Posypać solą, pieprzem, skropić cytryną i pozostawić na 10 minut. Obrane jabłko zetrzeć na tarce o grubych oczkach i wymieszać ze wszystkimi składnikami. Doprawić majonezem.

Aby tradycji stało się zadość i potraw było 12, proponujemy do każdego z zestawów kompot z suszu, kutię z łamańcami i oczywiście ciasto.

Łamańce

2½ szklanki mąki, pół szklanki cukru, 15 dag masła, 2 żółtka, szczypta soli

Posiekać dokładnie masło z mąką, dodać żółtka i cukier – zagnieść ciasto i wstawić na godzinę do lodówki. Na posypanej mąką stolnicy rozwałkować ciasto, pokroić na wąskie, długie prostokąty, układać na wysmarowanej tłuszczem blaszce i piec na złoty kolor.

Orzechowiec

40 dag masła, 40 dag cukru pudru, 8 jajek, 14 dag mąki ziemniaczanej, 14 dag mąki pszennej, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, łyżeczka amoniaku, 10 dag mielonych orzechów, 10 dag wiórków kokosowych i olejek cytrynowy oraz 10 dag maku

Przygotować ciasto. Masło utrzeć z cukrem i żółtkami oraz mąką pszenną. Na końcu dodać mąkę ziemniaczaną z proszkiem do pieczenia, amoniakiem i ubitą pianą z białek. Całość delikatnie wymieszać.

Ciasto podzielić na 3 części. Do pierwszej dodać orzechy, do drugiej wiórki kokosowe i olejek cytrynowy, a do trzeciej mak. Każdy placek piec osobno w temperaturze 160-180 °C przez 20-25 minut.

Masa: szklanka zmielonych orzechów, szklanka mleka, 25 dag masła, 25 dag cukru pudru

Orzechy sparzyć mlekiem i ostudzić. Masło utrzeć z cukrem pudrem na pulchną masę. Dodawać orzechy, po łyżce, ciągle ucierając.

Kolejność przekładania placka: placek orzechowy – masa orzechowa, placek kokosowy – masa orzechowa, placek makowy – polewa czekoladowa.

Piernik

Ciasto: 30 dag mąki, 25 dag miodu, 15 dag cukru, pół szklanki piwa, 5 jajek, 1,5 dag przyprawy do piernika, płaska łyżeczka proszku do pieczenia, bakalie, polewa czekoladowa

Zrumienić 2 łyżki cukru, zalać piwem, dodać miód, pozostały cukier, zagotować. Dodać przyprawy i ostudzić. Masło utrzeć z żółtkami, dodać masę i przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Na końcu wmieszać ubitą pianę z białek. Ciasto wyłożyć do wysmarowanej tłuszczem formy, piec przez godzinę w temperaturze 190 °C. Przestudzić, posypać rozdrobnionymi bakaliami i orzechami – zalać polewą czekoladową.

Makowiec japoński

Ciasto: 30 dag cukru, 25-30 dag maku, 6 łyżek grysiku, 6 jaj, 0,5 kg jabłek, 12,5 dag masła, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, 6 łyżek mąki, bakalie skórka pomarańczowa lub cytrynowa, olejek migdałowy.

Polewa czekoladowa: 4 łyżki wody, 12 dag masła, 4 łyżki cukru, 2 łyżki kakao

Sparzony mak przekręcić dwa razy przez maszynkę. Żółtka utrzeć z cukrem i masłem, białka ubić na sztywno, obrane jabłka utrzeć na tarce o grubych oczkach i odcisnąć sok. Do zmielonego maku dodać żółtka, jabłka, proszek do pieczenia, bakalie, grysik, olejek migdałowy, ubite białka, a na końcu 6 łyżek mąki.

Wszystko wymieszać, wlać na blaszkę wysmarowaną tłuszczem i posypaną tartą bułką. Piec przez około godzinę w temperaturze 180 °C. Wodę z masłem zagotować. Rozpuścić cukier, dodać kakao i cały czas mieszać. Polać wystudzone ciasto.

Kutia

Po 1 szklance maku i pszenicy, po pół szklanki cukru pudru i miodu, 20 dag orzechów, po 10 dag migdałów i rodzynek, suszone morele, figi i daktyle, szklanka mleka, starta skórka z cytryny

Namoczoną poprzedniego dnia pszenicę ugotować i odcedzić. Mak zalać wrzącym mlekiem, zagotować i kilkakrotnie zemleć. Połączyć mak z ugotowaną pszenicą, dodać pozostałe składniki, dokładnie wymieszać i pozostawić w chłodnym miejscu do następnego dnia. Podawać w salaterce obłożoną łąmańcami.

Kompot z suszonych owoców

30 dag suszonych śliwek, 30 dag suszonych jabłek, 20 dag suszonych gruszek, szklanka cukru, sok i skórka z cytryny, goździki, cukier waniliowy, 10 dag rodzynek, figi i daktyle

Każdy rodzaj owoców, po umyciu namoczyć w niewielkiej ilości przegotowanej wody. Kiedy owoce napęcznieją, ugotować je oddzielnie (południowe razem) i dopiero wtedy zlać do jednego garnka.

Doprawić do smaku cukrem i sokiem z cytryny. Zagotować ze skórką cytrynową, ostudzić.

- [Udostępnij](#)
- [Drukuj](#)
- [PDF](#)

Data publikacji
06.12.2016