

Wielkanocne Pyszności



Stella Pack & Słodkie Okruszki
2020

Spis treści

Tradycyjny żurek	3
Barszcz biały	5
Pieczona biała kielbasa	9
Salatka jarzynowa	11
Warstwowa салатка z tuńczykiem	13
Wielkanocne jajka z rzeżuchą	15
Jajka faszerowane tuńczykiem	17
Schab pieczony	19
Delikatnie cytrynowy sernik	21
Mazurek wielkanocny	23
Babka tradycyjna	25
Szybka babka bananowa	27
Keks z bakaliami	29
Babeczki do koszyka	31
Małe chlebki do koszyczka	33
Sos chrzanowy do wędlin	35
Budyniowe ciasteczka	37





**Tradycyjny
żurek**

Tradycyjny żurek

Składniki:

- 2 marchewki
- 1 korzeń pietruszki
- 1 cebula
- kawałek selera
- 1,5 l wody
- 500 ml zakwasu na żurek
- około 400 g białek kielbasy
- około 100 g zwykłej kielbasy
- 200 g wędzonego boczku
- 2 ziela angielskie
- 2 liście laurowe
- 3-4 ziarenka czarnego pieprzu
- szczypta soli
- około 1 łyżki suszonego majeranku
- około 50 ml śmietany 30-36%
- 2 łyżeczki chrzanu
- 5-6 sztuk jajek

Przygotowanie:

1. Warzywa obieramy i kroimy na duże kawałki. Dodajemy oba rodzaje kielbasy, boczek, ziele angielskie, liście laurowe i pieprz. Zalewamy całość wodą i zagotowujemy. Następnie gotujemy pod przykryciem na małej mocy palnika jeszcze przez pół godziny.
2. Warzywa i mięso wyjmujemy z garnka. Kielbasę zostawiamy w całości, kroimy na mniejsze kawałki lub kroimy w plasterki (w zależności od upodobań). Boczek kroimy w kosteczkę.
3. Do wywaru dodajemy zakwas, majeranek (warto go najpierw rozetrzeć w dłoniach) i chrzan. Gotujemy całość około 8-10 minut.
4. Na koniec wlewamy śmietanę. Próbujemy i w razie potrzeby doprawiamy do smaku solą, pieprzem lub majerankiem. Można też dodać więcej chrzanu. Dodajemy wcześniej odłożone mięso.

Tak przygotowany żurek podajemy z pokrojonymi ugotowanymi jajkami.

Barszcz biały



Barszcz biały

Składniki:

- 1,5 litra wody
- 150 g wędzonego boczku
- około 800 ml zakwasu pszennego
- 1-2 marchewki
- 2 pietruszki korzeń
- 1 por (biała część)
- pół małego selera
- 1 pęto surowej kielbasy
- 2-3 suszone grzybki
- przyprawy: majeranek, świeżo mielony czarny pieprz, sól
- 1 łyżka tartego chrzanu
- 80 ml śmietany 18% (do zup)
- do podania: ugotowane na twardo jajka

Przygotowanie:

1. Boczek kroimy w kostkę lub paseczki i podsmażamy w garnku o grubszym dnie. Następnie dodajemy umyte i pokrojone warzywa, suszone grzybki i pęto białej kielbasy.
2. Całość zalewamy wodą i gotujemy pod przykryciem około 40 minut. Po tym czasie odcedzamy nasz wywar. Kielbasę odkładamy na bok (można podać pokrojoną z barszczem lub wykorzystać do innego dania).
3. Do odcedzonego wywaru dodajemy pszenney zakwas, mieszamy. Doprawiamy całość majerankiem, solą i świeżo mielonym pieprzem. Przyprawy dodajemy stopniowo i próbujemy, wszystko zależy od indywidualnego gustu i użytego zakwasu. Dodajemy też łyżkę chrzanu (zamiennie można dodać ząbek czosnku).
4. Gotujemy barszcz kilka minut, cały czas mieszając (powinien zgęstnieć). Na koniec dodajemy śmietankę (najpierw odlać trochę zupy do kubka i dodać do tego śmietankę, dobrze wymieszać i dopiero dodaj do zupy).

Tak przygotowany barszcz podajemy z ugotowanymi na twardo jajkami i pokrojoną białą kielbasą (opcjonalnie).

Zupa chrzanowa



Zupa chrzanowa

Składniki:

- około 700 ml bulionu warzywnego
- 3 ziemniaki
- 1 mała cebula
- 2 ząbki czosnku
- 3 pełne łyżki chrzanu
- 1 pełna łyżeczka majeranku
- sól i pieprz do smaku
- 1 łyżka oliwy z oliwek lub oleju
- do podania: jajka na twardo lub groszek ptysiowy

Przygotowanie:

1. Ziemniaki obieramy i kroimy w kosteczkę, dodajemy do bulionu. Zaczynamy gotować.
2. Na oliwie lub oleju szklimy pokrojoną cebulę, pod koniec dodając przeciśnięty przez praskę czosnek. Dodajemy składniki do gotującego się bulionu. Całość gotujemy do miękkości ziemniaków.
3. Dodajemy chrzan i miksujemy zupę za pomocą blendera. Doprawiamy solą i pieprzem, próbujemy. Jeśli lubimy wyraźniejsze smaki można dodać więcej chrzanu i majeranku.
4. Zupę podajemy z ugotowanym na twardo jajkiem lub groszkiem ptysiowym.

Pieczona biała kielbasa



Pieczona biała kiełbasa

Składniki:

- 480 g kiełbasy białej wieprzowej parzonej
- 10 małych pomidorków
- pół dużej cebuli
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 2 czubate łyżeczki musztardy z zielonym pieprzem lub innej + pieprz do smaku
- 2 łyżeczki płynnego miodu np. Wrzosowego
- sól do smaku

Przygotowanie:

1. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni (grzanie góra-dół, bez termoobiegu).
2. Białą kiełbasę nacinamy z dwóch stron (jak kiełbasę na rożno). Układamy wraz z małymi pomidorkami w foremce do pieczenia Stella. Dodajemy pokrojoną cebulę.
3. W miseczce mieszamy 2 łyżki oliwy z oliwek z miodem, musztardą i przyprawami. Tak powstałą "marynatą" grubo smarujemy nasze kiełbasy. Na koniec dodatkowo skrapiamy wszystko łyżką oliwy.
4. Wszystko wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy około 45 minut.

Wykorzystaj w przepisie:





**Sałatka
jarzynowa**

Sałatka jarzynowa

Składniki:

- 8 mniejszych ziemniaków
- 6 jajek
- 3 marchewki
- 2 pietruszki (korzeń)
- 2 ogórki kiszzone
- 2 jabłka
- 1 puszka kukurydzy
- pół selera
- pieprz i sól do smaku
- 2 łyżeczki majonezu

Przygotowanie:

1. Ziemniaki gotujemy w mundurkach, studzimy i obieramy.
2. Marchewkę, pietruszkę i seler obieramy i gotujemy.
3. Jajka gotujemy na twardo i obieramy.
4. Warzywa i jajka kroimy w kosteczkę (można tu użyć specjalnego sitka do warzyw). Dodajemy obrane i pokrojone w kostkę jabłka, pokrojone w kostkę kiszzone ogórki i odsączoną kukurydzę.
5. Całość doprawiamy solą i pieprzem, dodajemy majonez i mieszamy. Próbujemy, opcjonalnie doprawiamy do smaku.

Sałatkę schładzamy w lodówce zawinięta w folie do żywności. Sałatka najlepiej smakuje następnego dnia.

Wykorzystaj w przepisie:





Warstwowa sałatka z tuńczykiem

Warstwowa sałatka z tuńczykiem

Składniki:

- 3 jajka
- 4 łyżki majonezu
- 2 ogórki kiszzone
- pół puszki tuńczyka w kawałkach
- 4 łyżki kukurydzy
- pieprz i sól do smaku
- 2 łyżki startej mozzarelli

Przygotowanie:

1. Jajka gotujemy na twardo. Studzimy, obieramy. Oddzielamy białka od żółtek. Białka kroimy w kosteczkę i odkładamy do osobnej miseczki, z żółtkami postępujemy tak samo (najłatwiej jest, to zrobić za pomocą sitka do warzyw).
2. Kiszzone ogórki kroimy w kosteczkę.
3. Majonez doprawiamy solą i pieprzem.
4. Przygotowujemy pucharki. Warstwowo układamy: białka, kiszzone ogórki, rozsmarowujemy łyżkę majonezu, następnie wykładamy odsączonego tuńczyka, teraz nakładamy kukurydzę, żółtka jaj, majonez, wiórki mozzarelli i na koniec doprawiamy całość delikatnie pieprzem.



Wielkanocne jajka z rzeżuchą

Wielkanocne jajka z rzeżuchą

Składniki:

- 4 jajka
- 2 pełne łyżki majonezu
(lub zamiennie: 1 łyżka
majonezu + 1 łyżka gęstego
naturalnego jogurtu)
- 2 łyżki rzeżuchy + do dekoracji
- świeżo mielony pieprz i sól do
smaku

Przygotowanie:

1. Jajka gotujemy na tardo, obieramy,
kroimy na pół i wyciągamy z nich żółtka.
2. Żółtka przekładamy do miseczki,
rozgniatamy je widelcem.
3. Następnie dodajemy do nich majonez,
posiekaną rzeżuchę i doprowadzamy do
smaku świeżo mielonym pieprzem i solą.
4. Dokładnie mieszamy składniki.

Tak przygotowanym farszem nadziwmy
połówki jajek (miejsce żółtek). Jajka układamy
na talerzu i dekorujemy rzeżuchą.

Jajka faszerowane tuńczykiem



Jajka faszerowane tuńczykiem

Składniki:

- 3 jajka
- 1 puszka tuńczyka w kawałkach
- 2 łyżki naturalnego jogurtu
- 1 płaska łyżka majonezu
- pieprz i sól do smaku
- kielki lub szczypiorek do podania

Przygotowanie:

1. Jajka gotujemy na tardo. Kroimy na pół i wyciągamy z nich ostrożnie żółtka.
2. Żółtka przekładamy do miseczki, dodajemy odsączonego tuńczyka, jogurt i majonez. Całość doprawiamy do smaku solą i pieprzem i dokładnie mieszamy tworząc pastę.

Uwaga! Z podanych składników wyjdzie farszu na nadzianie około 10-12 połówek jajek. Jeśli chcemy wykorzystać cały farsz należy dogotować jajek. Resztę farszu można również wykorzystać w formie pasty na kanapki

W każdą połówkę jajka nakładamy nasz tuńczykowy farsz. Całość posypujemy kielkami lub drobno posiekanym szczypiorkiem.



**Schab
pieczony**

Schab pieczony

Składniki:

- 0,6 kg schabu bez kości
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- 3 łyżeczki słodkiej czerwonej papryki
- 1 łyżeczka granulowanego czosnku
- 2 łyżeczki majeranku
- 1 pełna łyżka masła
- 3 liście laurowe

Przygotowanie:

1. Mięso przekładamy do miski i nacieramy dokładnie mieszanką przypraw: sól, pieprz, słodka czerwona papryka, granulowany czosnek i majeranek. Tak przygotowane mięso wkładamy na minimum 1 godzinę do lodówki, a najlepiej na całą noc.
2. Po tym czasie piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni (grzanie góra-dół, z termoobiegiem).
3. Mięso przekładamy do rękawa do pieczenia, posypujemy rozgniecionymi w dłoniach liśćmi laurowymi i na wierzch nakładamy łyżkę masła. Rękaw zawiązujemy z dwóch stron i dziurkujemy w 4-5 miejscach za pomocą patyczków do szaszłyków.
4. Mięso układamy na blaszce lub w naczyniu żaroodpornym i pieczemy 38-40 minut. Potem zostawiamy jeszcze na 5 minuty w wyłączonym i zamkniętym piekarniku.

Wykorzystaj w przepisie:

Sos można zlać i podawać do schabu (na ciepło) lub wykorzystać do innych dań, a schab podawać jako wędlinę.



**Delikatnie
cytrynowy sernik**

Delikatnie cytrynowy sernik

Składniki:

- 5 jajek (osobno białka i żółtka)
- 1 szklanka cukru pudru
- szczypta soli
- 3 łyżki soku z cytryny + skórka starta z 1 cytryny
- 1 kg sera na sernik z wiaderka
- 5 płaskich łyżek mąki ziemniaczanej
- 100 g masła

UWAGA! Składniki powinny być w temperaturze pokojowej.

Przygotowanie:

1. Piekarnik nagrzewamy do 180 stopni (grzanie góra-dół, bez termoobiegu). Na spód piekarnika układamy małą blaszkę wypełnioną do połowy wodą. Sernik pieczemy na środkowym poziomie piekarnika.
2. Białka ze szczyptą soli ubijamy na sztywną pianę i odstawiamy. Żółtka miksujemy dokładnie z cukrem pudrem, następnie dodajemy masło i znów miksujemy.
3. Kolejno dodajemy mąkę, miksujemy. Następnie startą na drobnych oczkach skórkę i sok z cytryny (3 łyżki), znów krótko i dokładnie miksujemy. I teraz cały czas miksując stopniowo dodajemy nasz ser, aż do wyczerpania składnika.
4. Odkładamy mikser. Do masy serowej dodajemy ubite białka i ostrożnie mieszamy składniki łyżką. Masę wykładamy do wyłożonej papierem do pieczenia tortownicy.
5. Blaszkę z sernikiem wkładamy do nagrzanego piekarnika na środkowy poziom.
6. Pieczemy około 60 minut. Wierzch będzie zarumieniony, a ciasto będzie odchodzić lekko od boków tortownicy.
7. Po upieczeniu najlepiej zostawić nasz sernik w uchylonym piekarniku do wystudzenia przez około 30-40 minut. I dopiero wówczas wyciągnąć i wystudzić do końca.

Gdy sernik całkowicie ostygnie przechowujemy go w chłodnym miejscu lub lodówce. Gdy podamy go od razu będzie bardziej puszysty, gdy schłodzimy go przez noc w lodówce nabierze bardziej zwartej konsystencji. Sernik można dowolnie ozdobić.

Wykorzystaj w przepisie:





Mazurek wielkanocny

Mazurek wielkanocny

Składniki:

Ciasto kruche:

- 300 g mąki pszennej
- 150 g masła lub margaryny
- 80 g cukru pudru
- 1 jajko klasy M

Dodatkowo:

- 1 puszka mleka słodkiego mleka skondensowanego lub 1 puszka/słoik gotowej masy krówkowej
- 1 pełna łyżeczka skórki pomarańczowej
- kilka małych bezików
- chrupiące kuleczki w czekoladzie (gotowa dekoracja, do kupienia w cukierniach)

**Wykorzystaj
w przepisie:**



Przygotowanie:

1. Puskę mleka skondensowanego wkładamy do wąskiego i wysokiego garnka. Zalewamy wodą, tak by ta przykryła puszkę w całości i gotujemy około 2,5 godziny. Następnie puszkę należy wyciągnąć i pozostawić do ostygnięcia.
2. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni (grzanie góra-dół).
3. Do miski wsypujemy mąkę, cukier puder, dodajemy pokrojone masło i wbijamy jajka. Zagniatamy gładkie ciasto, w razie potrzeby podsypując rękę mąką.
4. Ciastem wylepiamy spód foremki aluminiowej z papierem do pieczenia. Z resztek w obsypanych mąką dłoniach formujemy wałeczki, którymi wylepiamy brzegi. Następnie przyciskamy te brzegi widelcem (najlepiej wymaczać go lekko w mące), tworząc wzorek. Dodatkowo spód dziurkujemy widelcem. Formę z ciastem schładzamy w lodówce przez 15-20 minut.
5. Foremkę z ciastem wkładamy do nagrzanego piekarnika i pieczemy do ładnego zarumienienia. Najlepiej przez pierwsze 5-8 minut bez termoobiegu, a później warto go włączyć. Czas pieczenia będzie różny w zależności od piekarnika, około 15-20 minut (ciasto należy obserwować).
6. Ciasto smarujemy kajmakiem – przygotowanym z mleka skondensowanego słodzonego lub gotowanym z puszki lub słoika.
7. Na koniec zdobimy mazurka przy użyciu

Babka tradycyjna



Babka tradycyjna

Składniki:

- 250 g miękkiego masła
- 440 g mąki pszennej
- 60 g mąki ziemniaczanej
- 3 jajka klasy L
- 250 g drobnego cukru
- 1 duże opakowanie cukru wanilinowego lub 2 pełne łyżeczki ekstraktu z wanilii
- 2 płaskie łyżeczki proszku do pieczenia
- 0,5 płaskiej łyżeczki sody
- 180 ml mleka
- 50 g naturalnego kakao do wypieków
- cukier puder do oprószania ciasta lub polewa czekoladowa

Uwaga!

Składniki muszą mieć temperaturę pokojową.

Wykorzystaj w przepisie:



Przygotowanie:

1. Do miski przekładamy masło, dodajemy oba rodzaje cukru (lub ekstrakt) i miksujemy do powstania jasnej masy. Następnie wbijamy po jednym jajku, za każdym razem dokładnie miksując.
2. Mąki przesiewamy do drugiej miski i mieszamy z proszkiem do pieczenia. Dodajemy stopniowo do składników w pierwszej misce na przemian z 150 ml mleka. Tu miksujemy wyłącznie do momentu połączenia składników.
3. 2/3 naszej masy przekładamy do przygotowanej foremki. Do reszty masy dodajemy kakao i 30 ml mleka, krótko miksujemy na małych obrotach.
4. Kakaową masę wykładamy na jasne ciasto i mieszamy składniki widelcem lub patyczkiem, tak by powstały kolorowe wzorki. Można też po prostu nałożyć kakaową masę i nie mieszać składników, wówczas nasza babka będzie miała wyraźnie oddzielone warstwy. Można też w jednym miejscach wyłożyć więcej jasnej masy, w drugich więcej ciemnej i zrobić wzorki.
5. Babkę wkładamy do nagrzanego do 200 stopni piekarnika (grzanie góra-dół, bez termoobiegu) i pieczemy do tzw. suchego patyczka przez około 45-50 minut.
Uwaga! Małe babki mogą upiec się szybciej.



Szybka babka bananowa



Foremki
aluminiowe
z papierem do pieczenia
zapobiegającym
przywieraniu

3
sztuki



Szybka babka bananowa

Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki proszku do pieczenia
- 4 jajka klasy M
- niepełna szklanka cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego lub 1 łyżka cukru waniliowego z prawdziwą wanilią
- 3/4 szklanki oleju lub rozpuszczonego masła (około 180 g masła)
- pół banana

Wykorzystaj w przepisie:



Przygotowanie:

1. Do miski wbijamy jajka, dodajemy cukier, ekstrakt i dokładnie miksujemy składniki. Następnie stopniowo dolewamy olej lub rozpuszczone (przestudzone!) masło, cały czas miksując (na mniejszych obrotach).
2. Kolejno wsypujemy mąkę z proszkiem do pieczenia i mieszam składniki lub krótko miksujemy na małych obrotach (tylko do połączenia składników).
3. Masę przekładamy do foremki aluminiowej z papierem do pieczenia.
4. Około 3/4 masy układamy do formy, następnie układamy pokrojonego banana i nakładamy resztę masy.
5. Babkę pieczemy w nagrzanym do 180 stopnie piekarniku (grzanie góra-dół, bez termoobiegu) przez około 50-60 minut. Czas pieczenia może być różny w zależności od piekarnika, stan upieczenia sprawdzamy patyczkiem.

Przed podaniem babkę można oprószyć cukrem pudrem lub dowolnie udekorować.



Keks z bakaliami



Keks z bakaliami

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 180 g cukru
- 5 jajek
- 250 g masła
- mała szczypta soli
- 0,5 łyżeczki sody oczyszczonej
- 1 łyżka mleka
- ok. 300 g mieszanki bakalii (gotowej lub dowolnie skomponowanej)
- skórka starta z 1 cytryny lub 1 pomarańczy
- do dekoracji: czekoladowa polewa lub lukier

Przygotowanie:

1. Piekarnik rozgrzewamy do 180 stopni (grzanie góra-dół, bez termoobiegu).
2. Bakalie kroimy na mniejsze kawałki (nie za małe!). Mieszymy z dwoma łyżkami mąki i odstawiamy na bok.
3. Sodę mieszamy z mlekiem. Białka oddzielamy od żółtek.
4. Masło ucieramy z cukrem na jasną, puszystą masę. Dalej miksując dodajemy po 1 żółtku (po każdym takim dodaniu miksujemy całość przez co najmniej 1 minutę).
5. Do masy dodajemy stopniowo przesianą mąkę wraz ze startą na drobnych oczkach skórką cytryny lub pomarańczy (owoc należy wcześniej sparzyć). Miksujemy mikserem tylko do połączenia składników (najniższe obroty).
6. Białka ubijamy ze szczyptą soli na sztywną pianę. Dodajemy je do reszty składników i delikatnie mieszamy łyżką lub szpatułką.
7. Na koniec należy wmieszać delikatnie sodę z mlekiem i obtoczone w mące bakalie.
8. Ciasto przekładamy do foremki aluminiowej z papierem do pieczenia. Uwaga! Bez względu na zastosowaną foremkę ciasto nie powinno sięgać wyżej niż do 3/4 jej wysokości.
9. Ciasto pieczemy w nagrzanym piekarniku około 60 minut do tzw. suchego patyczka. Czas pieczenia może być różny w zależności od piekarnika.

Wykorzystaj w przepisie:



Babeczki do koszyczka



Babeczki do koszyka

Składniki:

- 100 g mąki pszennej
- 50 g cukru
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 50 ml mleka
- 50 ml oleju

Przygotowanie:

1. Do jednej miski wsypujemy suche składniki: mąkę, proszek do pieczenia i cukier. Mieszymy je łyżką.
2. W drugiej misce mieszamy mokre składniki: jajko, olej, mleko i ekstrakt waniliowy.
3. Następnie łączymy składniki w obu miskach, mieszając tylko do połączenia.
4. Do każdej foremki na muffiny nakładamy masę. Zostawiając miejsce na wyrośnięcie ciasta.
5. Babeczki pieczemy około 20 minut (do tzw. suchego patyczka) w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (grzanie góra-dół, bez termoobiegu).

Wykorzystaj w przepisie:

Po wystudzeniu babeczki można dowolnie ozdobić.



Małe chlebki do koszyczka



Małe chlebki do koszyczka

Składniki:

- 4 szklanki mąki pszennej
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 25 g świeżych drożdży
- 4-5 płaskich łyżek cukru (ilość można zmniejszyć)
- 1 małe jajko (klasa M)
- 4 łyżki oleju
- szczypta soli
- Dodatkowo:
- 1 jajko do posmarowania

Przygotowanie:

1. Do miseczki z ciepłym mlekiem wkruszamy drożdże i dodajemy łyżeczkę cukru i mąki, mieszamy i odstawiamy na chwilę na bok, aby nasz zaczyn „ruszył”.
2. Do dużej miski wsypujemy mąkę, dodajemy ciepłe mleko, zaczyn, olej, cukier, szczyptę soli i wbijamy jedno jajko.
3. Ciasto wstępnie mieszamy drewnianą łyżką, a następnie wyrabiamy dobrze ręką. Odstawiamy pod przykryciem w ciepłe miejsce do podwojenia objętości (na około 1-1,5 godziny).
4. Po tym czasie formujemy z ciasta małe chlebki (uwaga chlebki jeszcze urosną w piekarniku). Układamy je w odstępach na wyłożonej papierem do pieczenia blaszce. Nacinamy nożem tworząc charakterystyczny wzorek i smarujemy rozbełtanym jajkiem.
5. Chlebki pieczemy około 15-20 minut w nagrzanym do 180 stopni piekarniku (grzanie góra-dół, pod koniec pieczenia można włączyć termoobieg). Czas pieczenia zależy do wielkości chlebków i piekarnika, pieczywo należy obserwować.

Wykorzystaj w przepisie:



Sos chrzanowy do wędlin



Sos chrzanowy do wędlin

Składniki:

- 2 łyżki chrzanu
- 3 łyżki majonezu
- 4 łyżki naturalnego jogurtu
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- sól i pieprz do smaku

Przygotowanie:

1. Do miseczki przekładamy dwie łyżki chrzanu, dodajemy majonez, jogurt (najlepiej gęsty), wyciskamy sok z cytryny i doprawiamy całość do smaku solą i pieprzem.
2. Dokładnie mieszamy składniki.
3. Sos podajemy od razu lub przechowujemy w lodówce przykryty folią spożywczą.

Wykorzystaj w przepisie:



Budyniowe ciasteczka



Budyniowe ciasteczka

Składniki:

- 1 szklanka mąki pszennej
- 40 g budyniu waniliowego (proszek)
- 2-3 łyżki cukru pudru
- 100 g zimnego masła
- 1 jajko klasy M

Przygotowanie:

- Do miski wsypujemy mąkę, budyń, cukier puder (jeśli budyń jest słodzony dodajemy go maksymalnie 2 płaskie łyżki). Wbijamy jajko i dodajemy posiekane masło. Całość wyrabiamy na gładką kulę.
- Ciasto schładzamy w lodówce przez minimum 30 minut (nie może się lepić).
- Następnie odrywamy kawałki ciasta i formujemy kuleczki wielkości orzecha włoskiego lub mniejsze. Układamy w odstępach na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
- Widelec maczamy w mące, a następnie za jego pomocą spłaszczamy nasze kuleczki uzyskując w ten sposób ciasteczka z charakterystycznym wzorkiem.
- Ciasteczka pieczemy do ładnego zarumienienia w nagrzanym do 180 stopni piekarniku (grzanie góra-dół, z termoobiegiem). Czas pieczenia zależy od piekarnika, średnio około 12-15 minut. Ciasteczka należy obserwować.

Wykorzystaj w przepisie:



**Wszystkim naszym Klientom i
Przyjaciołom życzymy
Wesołych Świąt
Wielkanocnych**

**Zarząd i Pracownicy
Stella Pack S.A.
www.stella.com.pl**





Przepisy i teksty: Magdalena Iciak, Monika Golec

Zdjęcia: Magdalena Iciak

Projekt graficzny, skład i łamanie: Stella Pack S.A.

copyright © 2020 Stella Pack S.A.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Reprodukowanie, kopiowanie w urządzeniach przetwarzania danych, odtwarzanie w jakiegokolwiek formie oraz wykorzystywanie w wystąpieniach publicznych - również częściowe - tylko za wyłącznym zezwoleniem właściciela praw autorskich