

Smaki świąt...

Małymi krokami zbliżają się Święta Bożego Narodzenia. Do podstawowych zwyczajów wigilijnych należy oczywiście wieczerza wigilijna, rozpoczynająca się wraz z pierwszą gwiazdką, od opłatka, składania sobie życzeń i niekiedy czytania Ewangelii. Jak głosi tradycja, na stole powinno znaleźć się 12 potraw wigilijnych. To prawdziwe wyzwanie dla niejednej Pani domu.

Poniżej prezentujemy Państwu pomysły na smakowite dania - jedno wydanie klasyczne - wspaniały piernik, a drugie wydanie nowoczesne - kurczak duszony w jabłkach z rodzynkami i cynamonem.

Prawdziwy piernik



Przepis na ten wspaniały piernik otrzymałam kilka lat temu od koleżanki. Od tamtego czasu jest nieodłącznym towarzyszem świąt, a rodzina nie wyobraża sobie świętowania bez tego wspaniałego wypieku!

Przygotowanie tego dania należy rozpocząć już około 4 tygodnie przed świętami!

Składniki: 0,5 kg miodu, 2 niepełne szklanki

cukru, kostka masła (250g), 1 kg mąki tortowej, 3 jajka, 3 łyżeczki sody, 1/2 szklanki mleka, 2 lub 3 opakowania przyprawy do piernika (bez dodatku kakao), szczypta soli.

Przygotowanie:

Na 4 tygodnie przed świętami przygotowujemy zaczyn. Miód, cukier i masło ogrzewamy w garnku do rozpuszczenia. Nie gotujemy.

Zostawiamy masę do wystudzenia (musi być letnia). Do letniej masy dodajemy mąkę wymieszaną z przyprawami, a następnie szczyptę soli, jajka i sodę rozmieszaną w mleku. Ręką mieszamy ciasto, najlepiej w misce lub garnku.

Garnek z masą odstawiamy na 4 tygodnie w zimne miejsce, przykrywamy pokrywką i szmatką.

Po 4 tygodniach, na 3 dni przed podaniem, ciasto wykładamy do dwóch okrągłych form o średnicy 25 centymetrów. Pieczemy ciasto w temperaturze 150-160 stopni przez 45-60 minut.

Ciasto wykładamy na talerz, przekładamy powidłami śliwkowymi. Przykrywamy ciasto szmatką i odstawiamy na 3-4 dni, gdyż ciasto musi zmięknąć.

Przed podaniem dowolnie dekorujemy.

Uwaga! Część ciasta można odłożyć i przygotować z nich pyszne ciasteczka piernikowe!

Życzę smacznego, Karolina Jasińska

Kurczak w świątecznych smakach



fot. P. Józwiak

Większość składników potrzebnych do tej potrawy mamy zawsze w domu. Ten soczysty kurczak duszony w jabłkach z rodzynkami, zadowoli podniebienia tych, którzy lubią mięso w słodkim wydaniu. Przypadnie też do gustu osobom dbającym o linię - nie ma w tej potrawie grama tłuszczu. Jeszcze jedna zaleta - wszystko przygotowujemy w jednym garnku!

Składniki (2-3 porcje): 6 skrzydełek z kurczaka, 1 duża cebula lub 2 mniejsze, 2 duże jabłka, 2 garście rodzynek, 2-3 łyżki majeranku, 2-3 łyżeczki cynamonu, sól, pieprz, papryka słodka mielona do smaku, około 2 szklanki wody.

Przygotowanie:

Cebulę i jabłka obieramy, kroimy na średniej wielkości kawałki (mogą być niedbałe, i tak się rozgotują). Połowę umieszczamy na dnie garnka z grubym dnem. Posypujemy łyżką majeranku.

będzie potrzeba, podczas duszenia podlewamy dodatkowo wodą.

Pod koniec gotowania zdejmujemy pokrywkę, by nadmiar wody odparował, a sos z jabłek i cebuli zgęstniał. Kurczaka możemy podawać na przykład z ryżem.

Smacznego!

Paulina Józwiak - blogerka
(www.mojequlinaria.blogspot.com)

Skrzydełka myjemy, osuszamy ręcznikiem, smarujemy przyprawami - solą, pieprzem, papryką i cynamonem. Mięso układamy na jabłkach i cebuli. Przykrywamy kolejną warstwą jabłek i cebuli. Całość posypujemy rodzynekami.

Jeśli składników mamy więcej i gotujemy większą porcję - układamy je warstwami do skończenia produktów. Całość podlewamy 2 szklankami wody, dusimy do miękkości pod przykryciem (około 1 godziny). Jeśli