Velikonoční menu trochu jinak



Vyzkoušejte naše recepty:

Polská velikonoční polévka

2 křeny, 250 g uzené rolované plece, 125 ml mléka, 2 pikantní klobásy, 2 syrová vejce, vařená vejce podle počtu strávníků, 2 lžíce hladké mouky, sůl, petržel

Uzenou plec povaříme v osolené vodě. Změklé maso vyjmeme a do vývaru přidáme nastrouhaný křen a ještě chvíli povaříme. Smícháme mléko s moukou a syrovými vejci, přidáme do vývaru a pár minut povaříme. Polévku přecedíme, scezený křen vyhodíme. Přidáme na kolečka nakrájenou pikantní klobásu a ještě chvilku povaříme, podle potřeby dosolíme. Do talíře dáme vařené vejce, zalijeme polévkou a ozdobíme sekanou petrželkou.

Slaný velikonoční koláč

2 balení pizzy v prášku, 300 ml studené vody

***Náplň**: 200 g čerstvých špenátových listů nebo 400 g mrazených špenátových listů, 1 houska, 250 g pomazánkového másla, 2 vejce, 250 g anglické slaniny, 3 stroužky česneku, 5 vajec, 100 g strouhaného sýra, sůl, pepř, vejce na potření, trochu mouky na vyválení těsta, tuk na vymazání formy*

Sypkou směs na pizzu smícháme s vodou a vypracujeme vláčné těsto. Z jedné poloviny těsta vyválíme placku a vyložíme jí kulatou koláčovou formu, kterou jsme předem vymazali.

Housku a slaninu nakrájíme na kostičky, přidáme nasekaný špenát, pomazánkové máslo, prolisovaný česnek a 2 celá vejce. Promícháme a dochutíme solí a pepřem. Náplň rozetřeme na připravené těsto a lžící v ní vytvoříme 3 důlky. Do každého rozklepneme vejce.

Nyní rozválíme druhou polovinu těsta a překryjeme jí připravený koláč. Okraje lehce přitiskneme a povrch potřeme rozšlehaným vejcem.

Pečeme při 180 °C asi 45 minut. Koláč chutná teplý i studený.

Francouzská plněná vejce

8 vajec uvařených natvrdo, 100 g šunky, 1 lžíce petrželky, 1 šalotka, 1 lžíce majonézy, 2 lžičky plnotučné hořčice, tymián, sůl, pepř, 4 plátky toustového chleba

Oloupaná vejce rozkrojíme a vyjmeme žloutky. Smícháme je s jemně nakrájenou šunkou a šalotkou, doplníme bylinkami a ochutíme majonézou, hořčicí, solí a pepřem. Žloutkovou směsí naplníme vydlabané bílky. Toustový chléb rozdrobíme a posypeme jím připravená vejce. Vložíme na plech vyložený pečicím papírem a v troubě asi 2 minuty grilujeme.

Tvarohový mazanec

1 měkký tvaroh, 150 g margarínu na pečení, 200 g moučkového cukru, 1 vanilinový cukr, 500 g hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 2 vejce, 1 citron, 50 g rozinek, 50 g sušených švestek, 50 g sušených meruněk, trochu rumu, 10 g másla

Švestky a meruňky nakrájíme na menší kousky a spolu s rozinkami namočíme do rumu. Tuk utřeme s moučkovým a vanilinovým cukrem. Postupně přidáme vejce, nastrouhanou citronovou kůru, tvaroh a rozinky se sušeným ovocem. Promícháme a přisypeme mouku s práškem do pečiva. Těsto důkladně propracujeme a vytvarujeme do tvaru bochánku.

Plech vyložíme pečicím papírem, umístíme na něj mazanec a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 45 minut. Horký mazanec potřeme rozpuštěným máslem a pocukrujeme. Vychladlý zabalíme do potravinářské fólie a necháme dva dny uležet.

Pudingový beránek

3 vejce, 150 g moučkového cukru, 1 vanilinový cukr, 5 lžic řepkového oleje, 5 lžic horké vody, 150 g polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 1 pudinkový prášek s vanilkovou příchutí, strouhaná kůra z 1 citronu, špetka soli, tuk a mouka do formy

Žloutky utřeme spolu s cukrem a vanilinovým cukrem do pěny. Postupně přidáváme olej a horkou vodu. Mouku smícháme s práškem do pečiva, pudinkovým práškem a citronovou kůrou. Z bílků a špetky soli ušleháme tuhý sníh. Žloutkovou pěnu vmícháme do mouky a postupně zlehka zapracujeme ušlehané bílky.

Formu na beránka vymažeme tukem a vysypeme moukou. Vlijeme do ní těsto, přiklopíme vrchní částí formy a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 40 minut.

Po upečení necháme beránka ve formě vychladnout a pak jej teprve vyklopíme. Podáváme pocukrovaného nebo politého čokoládovou polevou.