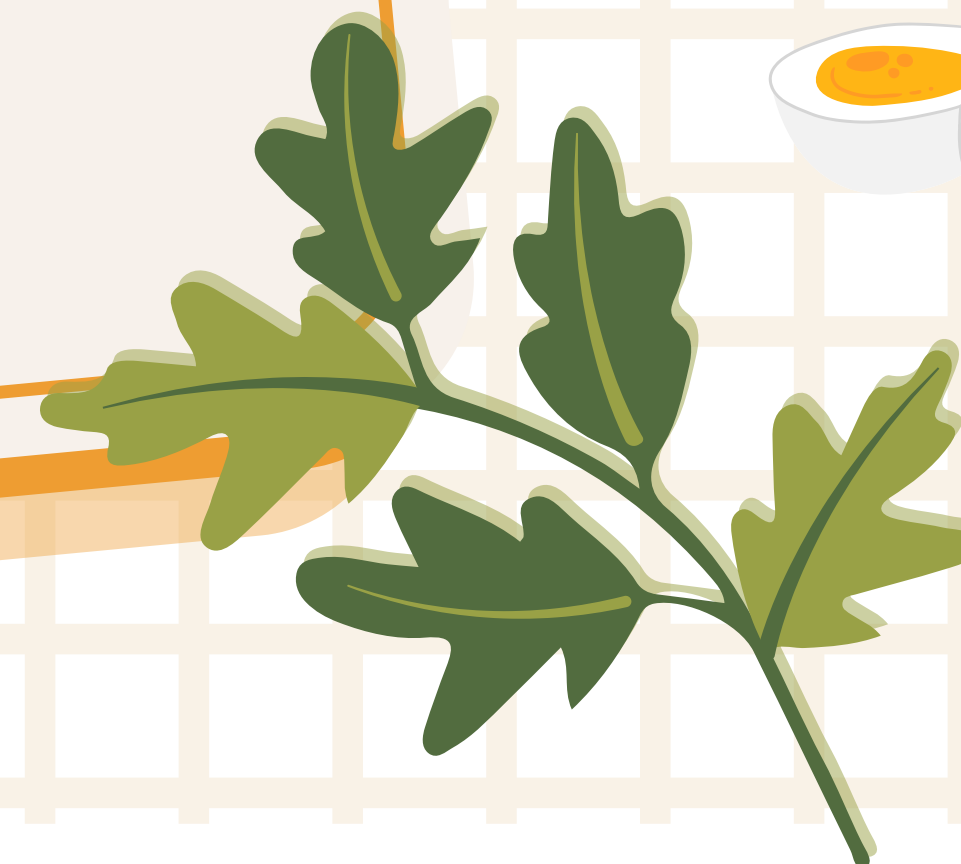
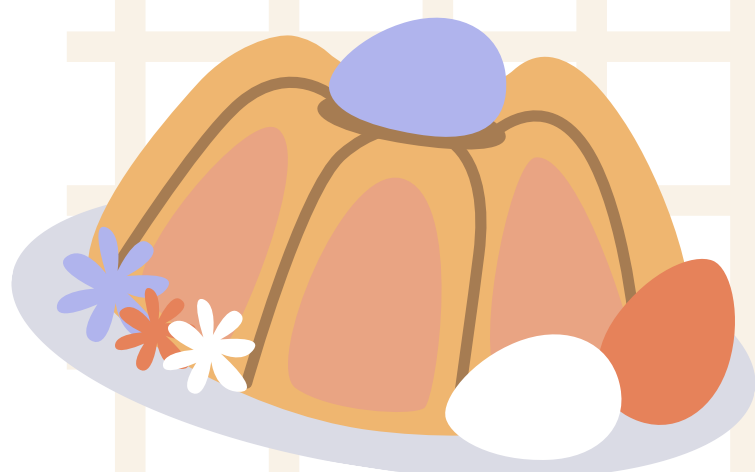
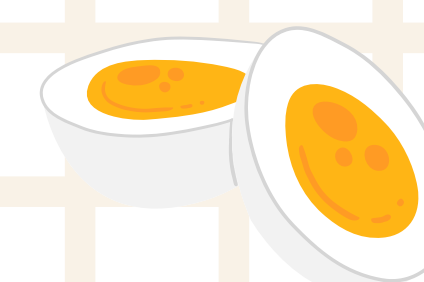
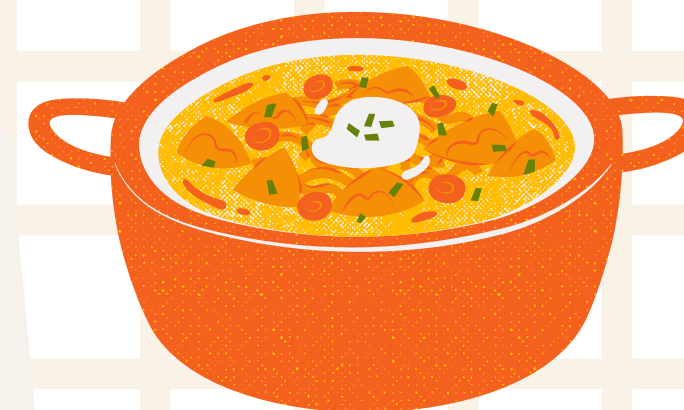


**NAGRODZONE PRZEPISY
UCZESTNIKÓW KONKURSU
“WIELKANOCNY PRZEPIS
Z JAJEM”**

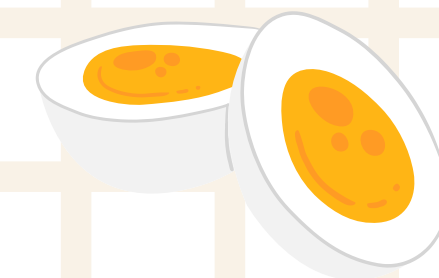


Propozycja Koła Gospodyń Wiejskich w Drużbicach

Wielkanocny Żurek z chrzanem, białą kielbasą i Jajem z Suflidowa

Składniki: 2,5 litra wywaru z wędzonki, 0,5 kg białej kielbasy, 5 jaj ugotowanych na twardo, 3-4 łyżki śmietany 30%, 5 łyżeczek tartego chrzanu, 2 ząbki czosnku, 1 mała cebulka, 1 liść laurowy, po 4 ziarenka ziela angielskiego i pieprzu, 1 łyżeczka majeranku, oraz sól, pieprz, cukier, sok z cytryny – „do smaku”

Wykonanie: Do garnka wlewamy wywar z wędzonki i dodajemy czosnek, liść laurowy, pieprz i ziele angielskie. Gotujemy 5-10 minut. Następnie wkładamy białą kielbasę i gotujemy na małym ogniu 20 min. Cebulkę drobno siekamy i szklimy na jednej łyżeczce masła. Po ugotowaniu kielbasy z wywaru wyjmujemy czosnek, liść laurowy, pieprz i ziele angielskie a dodajemy 5 łyżeczek chrzanu (może być ze słoiczka) i gotujemy 5 minut. Następnie całość zalewamy żurem i dodajemy podduszoną cebulkę. Całość zagotowujemy i odstawiamy na bok. Dodajemy majeranek, śmietanę, mieszamy i próbujemy. Ewentualnie dosmaczamy: solą, pieprzem, odrobiną cukru i sokiem z cytryny. Żurek podajemy z białą kielbasą, obranym i pokrojonym na pół jajkiem, szczypiorkiem i pajdą swojskiego chleba.



Propozycja Koła Gospodyń Wiejskich w Suchcicach

Wielkanocny talerz z Jajem

Składniki: 9 jaj ugotowanych na twardo, gotowana marchew, ziarenka pieprzu, kiełki, rzodkiewka, szczypiorek.

- 1. Pasta z buraka:** 3 ugotowane żółtka, 1 łyżeczka chrzanu, 1 łyżeczka jogurtu, 1 ugotowany burak – wszystko razem zblendować.
- 2. Pasta z awokado i łososa:** pół awokado, 1 łyżeczka majonezu, 1 pęczek szczypiorku, 50 g. łososa wędzonego - wszystko razem zblendować, oraz 50 g. łososa do dekoracji.
- 3. Pasta z pieczarek:** 3 ugotowane pieczarki, 1 jajko i 1 żółtko gotowane – pokroić w kosteczkę, dodać 3 łyżki groszku, 1 łyżka posiekanego szczypiorku, majonez, sól, pieprz.

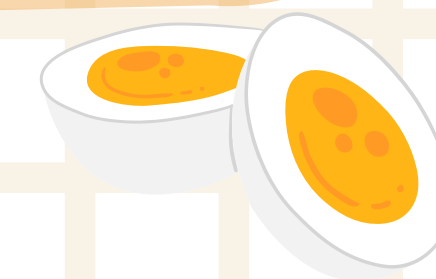
Wykonanie: 6 ugotowanych jaj przekroić na pół, 3 jajka przygotować na kurczaki, czyli odciąć czubek „jak czapeczkę”. Z wszystkich wyjąć żółtka.

–4 połówki jajka wypełnić pastą nr 1 z buraka,

–4 połówki jajka wypełnić pastą nr 2 z łososa, udekorować pozostałym łososiem,

–4 połówki jajka wypełnić pastą nr 3 z pieczarek.

–pozostałe żółtka wymieszać z solą i pieprzem i napełnić szprycką przygotowane 3 jajka do kurczaków, przykryć kapeluszem, oczka zrobić z ziarenek pieprzu, dzióbek i grzebyk z ugotowanej marchewki, wszystko poukładać na kiełkach. Udekorować szczypiorkiem i rzodkiewką.





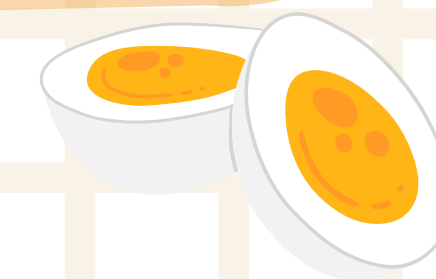
„Grzybki Wielkanocne”

Składniki: 10 jaj ugotowanych na twardo, sałata, ogórek kiszony, papryka konserwowa, szczypiorek, ser żółty, szynka, sól, pieprz, 3 łyżki majonezu, czarna herbata.

Wykonanie: 1/3 każdego jajka odciąć i wyjąć żółtka. Odciętą część jajka (bez żółtka) wrzucić do zaparzonej wcześniej herbaty i pozostawić na około 15 min. do czasu zabarwienia.

Po tym czasie wyjąć i odłożyć. Farsz do jajek wykonujemy z: żółtek, majonezu, szynki, szczypiorku, soli, pieprzu. Farszem wypełniamy jajka, układamy na talerzu i przykrywamy zabarwianą część jajek. Tak ułożone jajka będą podobne do grzybków. Dekorujemy sałatką, papryką i ogórkiem.

1 miejsce - Oliwia Pankiewicz

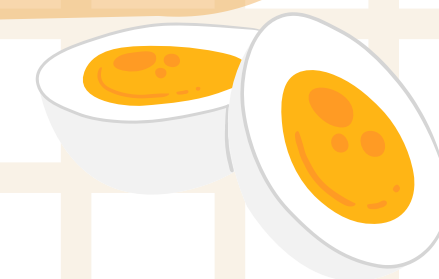


Jajko w boczku

Składniki: Forma keksowa wym. 25x10, 10 jajek ugotowanych na twardo, 2 jaja surowe, 10 plastrów boczku wędzonego, surowego, 20 dag. żółtego sera lub mozzarelli, 15 dag. pieczarek, szczypior, po łyżce musztardy i majonezu, sól, pieprz, gałka muskatołowa, suszone pomidory.

Wykonanie: Formę keksową wykładamy boczkiem tak żeby boczek zwisała na zewnątrz formy. 9 ugotowanych jajek trzemy na tarce o dużych oczkach, dodajemy starty ser, pokrojony szczypior, pieczarki wcześniej ugotowane i drobno pokrojone (około 6 pieczarek zostawiamy w całości) dwa całe jajka, majonez, musztardę i przyprawy. Całość dobrze mieszamy i połowę farszu przekładamy do formy wyłożonej boczkiem. Następnie „sadzimy” pieczarki i wstawiamy ugotowane całe jajko, całość przykrywamy prugą połową farszu. Wszystko ładnie gładzimy i owijamy boczkiem, który wystawał z formy. Wstawiamy do nagrzanego piekarnika do tem. 175 C i pieczemy ok. 45 minut „góra dół”, bez termoobiegu. Po upieczeniu zostawiamy do całkowitego wystudzenia. Podawać pokrojony w plastry z sosem tatarskim lub chrzanowym.

2 miejsce - Zuzanna Komuńska

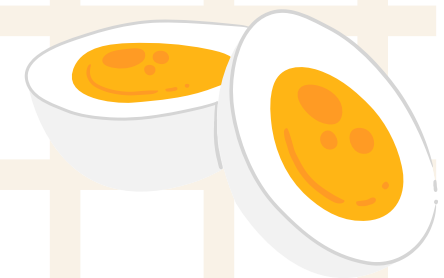


„Wesołe myszki”

Składniki: 4 jajka, kilka liści salaty, 2 nie duże rzodkiewki, kilka ziarenek pieprzu, szczypiorek.

Wykonanie: Zaczynamy od ugotowania jajek. Gotujemy je 10 minut. Po ugotowaniu obieramy jajka ze skorupki. Następnie jajka przecinamy na pół. Na talerzu układamy liście salaty. Rzodkiewki kroimy w cienkie plasterki, które posłużą nam jako uszy. Szczypiorek kroimy na krótsze kawałeczki. Jajka delikatnie nacinamy, żeby włożyć tam plasterki rzodkiewki. Wykałaczką robimy małe dziurki, by ze szczypiorku zrobić wąsy i ogonki. Jako oczka i noski użyjemy ziarenek pieprzu. Tak przygotowane myszki układamy na talerzu z sałatą.

3 miejsce ex aequo: Wiktoria Grodzka



Żur na zakwasie z wkładką z kielbasy i jajka sadzonego

• Składniki do zakiszenia żuru: 3 łyżki maki (żytnia z razową), ziele angielskie, czosnek, liść laurowy, majeranek, 300 ml letniej wody.

• Składniki do ugotowania żuru: 1,5 litra dobrego wywaru warzywnego, 4 ząbki czosnku, 1 łyżka majeranku, 3 liście laurowe, 4-5 ziaren ziela angielskiego, 2-3 szt suszone prawdziwki, wędzone żeberka, 1 łyżka śmietanki, sól, pieprz, biała kielbasa, szczypiorek, 4 jajka.

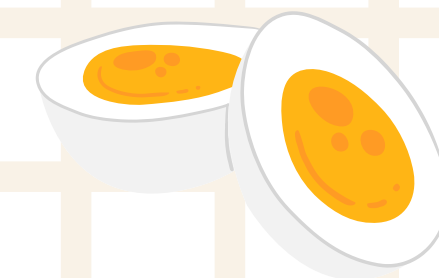
Zakiszenie żuru: Składniki na żur połączyć, odstawić na około tydzień w ciepłe miejsce, codziennie mieszając. Nie przykrywać !

Wykonanie żuru: Wywar, czosnek, majeranek, przyprawy, namoczone prawdziwki i żeberka gotować w garnku do miękkości mięsa. Po tym czasie wywar przecedzić, rozetrzeć czosnek, obrać mięsko i dodać do przecedzonego wywaru. Dodać zakwas i ilości do uzyskania odpowiedniej kwaśności. Na koniec zabielić śmietanką.

Na patelni usmażyć jajka sadzone. Żurek podawać z białą kielbaską i jajkiem sadzonym.

Udekorować szczypiorkiem.

3 miejsce ex aequo: Alicja Sobaniec



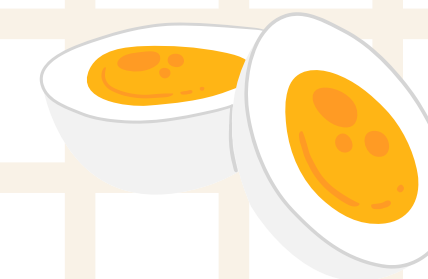
Wielkanocny klops z jajkiem!

Składniki: forma – keksówka, 1 kg łopatki wieprzowej mielonej, 1 kg piersi z kurczaka mielonej, 2 marchewki, 1 duża cebula, 1 sucha bułka kajzerka, 5 ugotowanych jajek na twardo, 1 jajko surowe, sól, pieprz, majeranek, papryka słodka, 2 łyżeczki przyprawy do mięsa mielonego, 2 ząbki czosnku, 1 łyżeczka musztardy, liście laurowe do dekoracji.

Wykonanie: Pięć jajek gotujemy na twardo. Bułkę namaczamy w wodzie. Do mięsa mielonego z łopatki dodajemy surowe jajko, mięso mielone z piersi kurczaka, odciśniętą bułkę, startą na dużych oczkach cebulę, startą na średnich oczkach marchew, przeciśnięty przez praskę czosnek oraz wszystkie przyprawy. Dokładnie wyrobić całość ręką aż wszystkie składniki się połączą. Odstawiamy do lodówki na około 2 godziny. Z ugotowanych jajek odcinamy końcówki aby jajka mogły do siebie ściśle przylegać. Układamy w foremce część masy mięsnej, na nią ugotowane jajka i pozostałą część masy mięsnej. Dociskamy. Wierzch klopsa smarujemy odrobiną oleju i układamy liście laurowe. Klops wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 C, pieczemy 50 min. „góra dół”. Po tym czasie odstawiamy do lekkiego przestudzenia a następnie wylewamy soki z foremki. Wyjmujemy jeszcze ciepły klops na deskę do krojenia. Podajemy na ciepło lub na zimno.

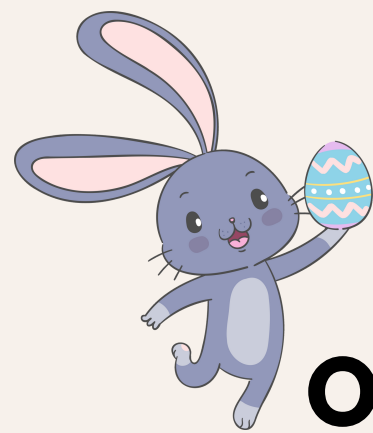
Smacznego

3 miejsce ex aequo: Wioletta Cieślak



DZIĘKUJEMY ZA UWAGĘ!

**Życzymy pogodnych i radosnych
Świąt Wielkanocnych!**



Organizatorzy Konkursu:



SUFLIDOWO

