

# Potrawy wigilijnego stołu



Opracowała: Jadwiga Sopicka / SGW w Andrychowie



## Ciasto cynamonowe z bakaliami

### Ciasto kruche:

- 25-30 dkg mąki /dwie niepełne szklanki/
- 15 dkg cukru
- 3 żółtka
- 1/2 kostki margaryny
- 1 łyżka śmietany kwaśnej
- 2 łyżeczki proszku + cukier waniliowy

### Dodatki:

Powidła 1 słoik /ok 300gr/ + rodzynki 10-20 dkg + orzechy włoskie 10-20 dkg + jabłka 4-5 szt.

Wszystko razem posiekać na stolnicy, wyrobić, rozwałkować i wyłożyć na blachy wyłożoną papierem, posmarować powidłami /2 łyżki odłożyć do ciasta cynamonowego/, posypać rodzynkami, siekanymi orzechami i zetrzeć 4-5 jabłek na grubej tarce. Na

wierzch wylać ciasto cynamonowe i piec ok 1 godz. w temp. 180 st.

### Ciasto cynamonowe:

1 szklanka cukru + 1 szklanka śmietany kwaśnej + 3 jajka / cukier śmietany i jajka miksować 1 min dodając : 2 szklanki mąki tortowej + 2 łyżki powideł + 2 łyżki kakao + 1 łyżeczkę cynamonu lub przyprawy do piernika + 1 łyżeczkę sody + 1 /2 roztopionej, letniej margaryny.

Dokładnie wymieszać i wylać na tarte jabłka, wyrównać i piec.

Zimny poleć polewą czekoladową i udekorować dowolnie, lukrem lub orzechami itp.



## Karp w galarecie

- 1 karp w całości z głową, wypatroszony, umyty, osuszony.
- wywar z warzyw z zielelem, liściem angielskim, solą, pieprzem.
- żelatyna 50 g najlepiej do gorącego wywaru
- do dekoracji 1 cytryna, zielona salata, pietruszka, seler itp.

Wywar przecedzić do dużego rondla, włożyć pokrojone porcje karpia / w takiej kolejności żeby tworzył całość i gotować na wolnym ogniu ok 35 min.

Delikatnie wyłożyć na półmisek, tak żeby ryba była w całości - zostawić do wystygnięcia.

Wywar ponownie przecedzić przez gazę i rozpuścić w nim żelatynę wg przepisu na opakowaniu, dobrze wymieszać aż się dobrze rozpuści. Gdy zacznie tężeć zalewać nią rybę, udekorować cytryną, marchewką z wywaru, zieleniną wg uznania.



## Salatka z kiszanej kapusty i buraka

- 1/2 kg kapusty kiszanej /drobno pokroić/
- burak czerwony duży /ugotowany i starty na grubych oczkach/
- 1 jabłko /starte na grubych oczkach/
- szczypiorek lub cebula /drobno posiekane/
- sól, pieprz, cukier, olej

Wszystko dokładnie wymieszać, doprawić do smaku.



## Świąteczne pierniki

### Ciasto:

- 50-60 dkg mąki
- 15 dkg cukru
- 20 dkg margaryny
- 2 jajka
- 2 łyżki smietany kwaśnej + 2 łyżki mleka + 2 łyżki miodu
- 1 łyżeczka sody + przyprawa do piernika

### Lukier:

1 białko + 1 szklanka pudru /ucierać do białości/

Produkty na ciasto wyłożyć na stolnicę, wszystko razem posiekać, wyrobić, podzielić na mniejsze porcje, podsypać mąką i wałkować, wykrawać różne cia-

steczka, układać na posmarowanej blaszce lub wyłożonej papierem do pieczenia i piec ok. 10 -15 min. Zimne dekorować lukrem i polewą.

### Polewa czekoladowa

- 3 łyżki cukru zwykłego
- 3 łyżki kakao
- 3 łyżki wody przegotowanej
- 5 dkg margaryny mlecznej

Wszystko razem włożyć do rondelka, położyć na mały gaz, podgrzewać aż się margaryna roztopi ciągle mieszając. Stać się nie zagotować. Zdjąć z gazu i jeszcze mieszać, aż będzie gładka i szklista. Polewać nią ciasta, torty, dekorować ciasteczka.



## Karp w panierce z cebulą

- karp ok 1,5 kg
- cebula 3 szt - pokroić w plasterki
- sól, pieprz, majeranek
- olej do smażenia i ewentualnie 1 łyżka masła
- bułka tarta do panierowania
- 1 cytryna

Sprawionego karpia oczyścić, pokroić w dzwonka, przyprawic solą i pieprzem, majerankiem, obłożyć cebulą pokrojoną, zawinąć w folię aluminiową lub spożywczą i wstawić do lodówki na kilka godzin.

Ryby obtoczyć w bułce tartej, smażyć na rozgrzanym oleju dodając pod koniec cebulę z marynaty. Podawać z plasterkami cytryny.



## Śledzie z ketchupem

0,5 kg śledzi /filety po wiejsku/  
ok. 1/2 szklanki ketchupu  
2 łyżki przecieru  
0,5 kg cebuli/pokroic w talarki /  
poddusić na 5 łyżkach oleju, do  
cebuli dodać 2-3 liście laurowe,  
5-6 ziela angielskich, 5 goździków,  
1 łyżeczkę pieprzu, ciut cukru, gdy  
cebula będzie szklista, dodać ket-  
chup i przecier, wymieszać, wystu-  
dzić.

Śledzie kroimy w paski i przekła-  
damy warstwami z wystudzoną  
cebulą. Podawać za kilka godzin.



## Kluski z makiem

(może być zamiast kutii)

### Ciasto:

- 30 dkg mąki
- 2 jajka
- ok 1/2 szklanki ciepłej wody

Zagnieść ciasto, cienko rozwałkować, podsuszyć, kroic wąskie paski a następnie w romby, jak łazanki ugotować w lekko osolonym wrzątku i odcedzić.

### Mak - składniki masy makowej:

- mak 1 szklanka
- po 5 dkg orzechów, rodzynek, skórki pomarańczowej, migdałów - płatków
- 5 łyżek miodu

Mak zalać wrzątkiem, gotować 15-20 min, odsączyć na sicie, przestudzić, zmielić 2 razy na maszynie z sitkiem o małych oczkach, dodać miód, wymieszać dokładnie. Dodać posiekane bakalie i połączyć z kluskami /łazankami/





## Babeczki wigilijne

- 30 dkg mąki
- 1 kostka margaryny
- 2 żółtka + 2 łyżki śmietany
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia,
- sól do smaku /ok.1 łyżeczka/

Mąkę przesiewamy na stolnicy, dodajemy proszek, sól, żółtka, śmietanę i margarynę. Wszystko razem siekamy, aż się lekko połączy, krótko zarabiamy, w razie potrzeby podsypujemy mąką, żeby się nie kleiło.

Wkładamy do lodówki na 30 min. Wyjmujemy, rozwałkowujemy i

nakładamy do foremek na babeczki. Możemy na spód każdej babeczki dać troszeczkę bułki tartej lub posmarować białkiem, żeby spód babeczki nie przemakał. Nakładamy łyżeczką farsz i wierzch przykrywamy ciastem ale w formie gwiazdy wykrojonej za pomocą foremki do pierników. Lekko końcówki zaciskamy i smarujemy białkiem i pieczemy w 180 st. aż się dobrze zarumienią. Podajemy do barszczu lub czystych zup.

Farsz sporządzamy taki jak do kapuśniaczków lub inny dowolny.



## Paluchy czosnkowe z ziołami

### Rozczyn:

- 5 dkg drożdży + 1,5 łyżki cukru + 1 łyżka ciepłego mleka + 1 łyżka mąki / połączyć razem/
- 1 szklanka ciepłego mleka
- 50 dkg mąki , sól do smaku
- 1 jajko

### Marynata czosnkowa:

- 3 ząbki czosnku / zmiażdżyć /+ 1 jajko +2 łyżki oleju, zioła prowansalskie /1 łyżka/
- 5 dkg sera żółtego startego

Zamiast marynaty czosnkowej można tylko posmarować białkiem i posypać sezamem lub siemieniem, albo czanuszką.

### Sposób przygotowania:

Gdy rozczyn podrośnie łączymy go z resztą mąki, jajkiem i mlekiem , solimy do smaku, zagniatamy ciasto, przykrywamy ścierką i zostawiamy do wyrośnięcia.

Czosnek łączymy z jajkiem , olejem i ziołami.

Z ciasta formujemy wałeczki i smarujemy marynatą. Każdy wałeczek składamy na pół i skręcamy.

Znów smarujemy marynatą i posypujemy serem.

Układamy na blaszce i pieczemy 20 min w temperaturze 180 st.



## Safatka z kaszy gryczanej

- 2 szklanki ugotowanej kaszy gryczanej
- 10 dkg sera żółtego
- 2 średnie marchewki /ugotowane/
- 3-4 ogórki kiszzone
- 1 średnia cebula lub por
- 10 pieczarek marynowanych
- 1 duże winne jabłko
- 1/2 puszki odsączonej kukurydzy
- posiekana zielona pietruszka
- 1 łyżka musztardy +3 łyżki majonezu +3 łyżki oleju, sól, pieprz do smaku

Marchew, ogórki, jabłko i cebulę pokroić w kostkę, pieczarki w plasterki, dodać pozostałe składniki, wymieszać, doprawić do smaku, podawać jako dodatek do mięs lub samodzielną przekąskę.



## Zupa grzybowa

10 dkg grzybów suszonych włoszczyzna /seler, pietruszka, marchew, kawałek pora / 2 cebule  
1 łyżka margaryny lub masła  
sól, pieprz, maggi, zielona pietruszka lub koperek

Grzyby wypłukać, zalać zimną wodą i zostawić na kilka godzin, ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyły. Cebulę drobno posiekać, zeszklić na margarynie, gdy szklista, dodać do niej tarte na grubej tarce, seler, marchew, pietruszkę oraz posiekany por i jeszcze chwilę podduścić.

Warzywa zalać 1 litrem wody i gotować ok. 20 min. Grzyby wyjąć z wywaru i drobno posiekać.

Wywar z warzyw też przecedzić i połączyć z wywarem z grzybów, dodać pokrojone grzyby, doprawić do smaku. Można ją podać na wigili tak jak bulion w filiżankach z dodatkiem kapuśniaczków lub babeczek czy paluchów drożdżowych, albo na talerzu z dodatkiem oddzielnie ugotowanych łazanek, posypanych zieleniną.



## Kapusta z grochem

- 60 dkg kapusty kiszonej
- 10 dkg grochu łuskanego
- 2 cebule
- 6 łyżek oleju
- 1 łyżka mąki
- sól, pieprz, 3 ziele + 3 liście laurowe

Opłukany groch zalać zimną wodą i zostawić na noc. Następnie odcedzić, zalać świeżą wodą i gotować do miękkości - pod koniec gotowania posolić i odcedzić. Kapustę posiekać, zalać 2 szklankami wody, dodać ziele, liść, pieprz i gotować do miękkości. Cebulę drobno po-

kroić i zeszklić na oleju, dodać pod koniec smażenia 1 łyżkę mąki i zrobić zasmażkę. Wszystkie składniki /kapustę, groch i cebulę połączyć w większym rondlu i chwilę podsmażyć, ciągle mieszając, żeby się nie przypaliła, doprawić do smaku. Jeśli za gęsta to podlać wodą.

Zamiast grochu, może być czerwona lub biała fasola.



## Śledzie z czerwoną cebulką

- 1 kg śledzi po wiejsku
- 5-6 cebul czerwonych /2 zostawić do dekoracji /
- 1 mały jogurt naturalny
- 3 łyżki majonezu
- Pęczek koperku, ziele angielskie, liść laurowy,
- ocet, sól, pieprz, cukier

Cebulę pokroić w kostkę lub w piórka, zalać wodą tyle, żeby była przykryta, dodać octu, ziele, liścia, doprawić solą, pieprzem i cukrem, zagotować 2 minuty, wyłączyć, zostawić na 1 godz. Odcedzić, do zimnej dodać pokrojone w paski

śledzie, wymieszać z jogurtem i majonezem, doprawić do smaku, posypać posiekanym koperkiem, podawać udekorowane cebulą na liściu sałaty.



## Kapuśniaczki /paszteciki/

### Ciasto:

- 40 dkg mąki poznańskiej
- 1 margaryna mleczna
- 3 żółtka
- 3 dkg drożdży + 1/2 szklanki kwaśnej śmietany /razem rozrobić/

Wszystkie składniki długo siekać na stolnicy, krótko wyrobić, wałkować niezbyt grubo /w prostokąt/.

Na brzegu ciasta układać farsz, związać w rulon, kroić skośne romby, posmarować białkiem i układać na blaszce. Piec w dobrze nagrzanym piekarniku na złoty kolor. Podawać do barszczu lub innej zupy.

### Farsz :

½ kg kapusty kiszanej /drobno posiekanej/ ugotować i odcedzić/ Garść suszonych grzybów /namoczyć i ugotować w tej samej wodzie/ 2 cebule /posiekać drobno i zeszklić na oleju/.

Dodać sól i pieprz do smaku.

Do zeszkłonej cebuli dodać kapustę, odcedzone i drobno posiekane grzyby. Jeszcze chwilę dusić, aby farsz był dobrze odparowany, doprawić do smaku i dobrze wystudzić / Jeśli trochę za rzadki, można dodać bułki tartej i wymieszać . Wywar z grzybów można wykorzystać do żuru lub barszczu.



## Chleb plecionka

- 1 kg mąki pszennej
- 2 płaskie łyżki soli
- 0,6 litra mleka o temp. ok 40 st
- 12 dkg masła
- 5 dkg drożdzy
- 1 jajko

### Wykonanie:

Mleko, masło i drożdże podgrzać do rozpuszczenia, dodać resztę składników i zagnieść ciasto. Ciasto podzielić na dwie części i z każdej z nich zapleść warkocz.

Gotowe ciasto przełożyć do blaszki

wysmarowanej olejem i odstawić w ciepłe miejsce na 1 godz, aby wyrosło i przykryć ściereką. Wyrośnięte plecionki posmarować roztrzepanym jajkiem i piec w temp. 200 st około 40 minut.





## Barszcz z uszkami

### Zakwas:

ok. 2 kg buraków /umyć, obrać, pokroić w plastry/  
2-3 l wody /przegotowanej , letniej/  
1 główka czosnku, kilka ziaren angielskiego ziela,  
liści laurowych, 1 łyżeczka cukru, pięćka razowego  
chleba, 1 łyżka soli na 1 litr wody.

Pokrojone buraki ułożyć w glinianym garnku lub  
słoikach, zalać letnią wodą tak, żeby były buraki do-  
brze zalane, dodać pozostałe składniki, na wierzch  
położyć chleb, przykryć i trzymać w ciepłym miej-  
scu ok. 5 -6 dni.

Jeśli jest dobrze ukwaszony - to zlewamy przez sito  
do słoiczków.

### Barszcz:

10 dkg suszonych grzybów, włoszczyzna jak do ro-  
sołu /bez kapusty/ sól, pieprz , czosnek.

Grzyby namoczyć w zimnej wodzie, gdy zmiękną  
dodać warzywa i gotować ok. 40 min. /można też  
dodać kilka buraków, obranych i pokrojonych/.

Wywar przecedzić, połączyć z zakwasem, dodać  
rozdrobniiony czosnek, doprawić do smaku, ewentu-  
alnie dokwasić cytryną lub dodać ciut cukru. Pod-  
grzewając uważać, żeby nie zagotować, bo zmieni  
kolor.

### Uszka:

1/2 kg mąki, 1 jajko, 1 szklanka gorącej wody,  
szczypta soli

Mąkę wyrabiać z jajkiem na stolnicy, wlewając  
stopniowo gorącą wodę. Wyrobić gładkie elastyczne  
ciasto. Rozwałkować cienko, kroić kwadraty o boku  
ok.5 cm. Nakładać farsz, złożyć w trójkąt ,dobrze  
zlepić brzeg i i zawinąć brzegi, złączyć, aby powstało  
uszko. Wrzucać do gotującej, osolonej wody i goto-  
wać ok. 5 min.

Nadzienie: 10 dkg suszonych grzybów /namoczyć i  
ugotować/, 1 cebula, olej, sól, pieprz

Ugotowane grzyby odsączyć dobrze i bardzo drobno  
pokroić. Cebulę posiekać i zeszklić na oleju, dodać  
grzyby, doprawić do smaku, chwilę poddusić i  
wystudzić i nadziewać uszka. Można też zrobić farsz  
z kapustą i grzybami jak do kapuśniaczków.