

W marcu...



...jak w garncu

Poznaj przepisy z kuchni Dzień Dobry TVN,
które pojawiły się w akcji
“W marcu jak w garncu”
i ciesz się regionalnymi smakami
ze świątecznym twistem prosto
od mistrzów kuchni!

Spis treści

Kliknij 
i przeskocz

Część pierwsza, czyli

regionalna mapa smaków

Pierogi z krupniokiem i ogórkami kiszonymi glazurowanymi w miodzie	4
Pierogi z rolady śląskiej na musie z kapusty czerwonej z zotą	5
Pierogi z owocami z kompotu, z cynamonem, masłem oraz z chrupiącymi migdałami	6
Pierogi z hauskyją, z kminkiem z twarogu podane z brusznicą	7
Pierogi z tłuczonymi ziemniaczkami i czosnkiem	8
Pierogi z hreczką i skrzeczkami	9
Pierogi z sandaczem, gotowanym jajem i pietruszką	10
Pierogi z jagodami i kwaśną śmietaną	11
Bliny, kartoflaki, tartuny, czyli placki ziemniaczane	12
Sodziaki - placki z blachy na sodzie	13
Placki serowo-ziemniaczane	14
Placki z cukinii	15
Fuczki z kapusty kiszonej z sosem borowikowym	16
Placki ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim i gulaszem wieprzowym	17
Hryczaniki z kaszy gryczanej z kwaśną śmietaną	18
Proziaki z masłem czosnkowym	19
Sierakowickie krëple	20
Kaszubskie ciasto z czekoladą	21

Spis treści

c.d.

Kliknij 
i przeskocz

Legumina	22
Ruchanki	23
Ciasto z kaszy gryczanej	24
Wielkanocna babka z marchwią, makiem i różą	25
Sernik ze świeżym tymiankiem na kruchym cieście	26
Wielkanocny mazurek z wędzonką śliwką, ciemną czekoladą i chmielem	27

Część druga, czyli

przygotowania do Wielkanocy

Żurek	28
Jajka faszerowane burakami	29
Mazurek na ostatnią chwilę	30

Pierogi z krupniokiem (kaszanką) z ogórkami kiszonymi glazurowanymi w miodzie

Łukasz Gamoń - Śląsk

Składniki:

- 500 g kaszanki,
- 100 g cebuli,
- 200 g boczku,
- 200 g jabłek,
- 200 g ogórków kiszonych,
- 200 ml miodu,
- 5 g pieprzu młotkowanego,
- opakowanie majeranku,
- doniczka majeranku.

Składniki na ciasto na pierogi:

- 1 kg mąki pszennej,
- jajko,
- woda (według uznania),
- 100 g masła,
- natka pietruszki,
- szczypta soli.

Sposób przygotowania:

Zagniatamy ciasto z mąki, jaja, wody gorącej i masła, i wkręcamy w to ciasto drobno posiekaną natkę pietruszki. Ciasto zostawiamy na chwilę do odpoczynku.

Boczek obsmażamy na chrupko, dodajemy cebulę i jabłko smażyjemy na złoto. Krupnioki rozbieramy i mieszamy razem z wcześniej obsmażonymi smakotkami. Formujemy kuleczki i studzimy.

Ogórek kiszony smażyjemy na suchej patelni, dodajemy miód i pieprz młotkowany, a następnie chwilę dusimy.

Uformowane pierogi gotujemy do wyptynięcia. Podajemy na talerzu i polewamy ogórkami z pieprzem.



[Wróć do spisu treści](#)

Pierogi z rolady śląskiej na musie z kapusty czerwonej z zółzą

Łukasz Gamoń - Śląsk



Składniki:

- pieczeń lub rolada z obiadu,
- sos pieczeniowy (zółża),
- mała kapusta czerwona,
- natka pietruszki,
- 100 g jarmużu.

Składniki na ciasto na pierogi:

- 1 kg mąki pszennej,
- jajko,
- woda (według uznania),
- 100 g masła,
- szczypta soli.

Sposób przygotowania:

Roladę lub pieczeń siekamy drobno z dodatkiem kapusty czerwonej doprawionej odrobiną natki pietruszki. Formujemy kuleczki do farszu, około 20 g na pieroga.

Zagniatamy ciasto z mąki, jaja, wody gorącej i masła, i wkręcamy w to ciasto drobno posiekaną natkę pietruszki. Ciasto zostawiamy na chwilę do odpoczynku.

Z reszty modrej kapusty przygotowujemy mus, czyli miksujemy kapustę na gładką masę i ewentualnie doprawiamy do smaku. Teraz z ciasta formujemy pierogi okrągłe dowolnej wielkości wkładamy farsz i zlepimy, gotujemy do wyptknięcia i ewentualnie obsmażamy.

Na talerzu układamy mus, pierogi polewamy sosem pieczeniowym i dekorujemy chipsami z jarmużu.

[Wróć do spisu treści](#)

Pierogi z owocami z kompotu, z cynamonem i masłem z chrupiącymi migdałami

Łukasz Gamoń - Śląsk

Składniki:

- 500 g mrożonego kompotu,
- cytryna,
- 100 g mięty,
- paczka tartego cynamonu,
- 100 g migdałów w płatkach,
- 200 g masła,
- 500 g twarogu,
- 5 g cukru wanilinowego,
- 200 g cukru białego,
- 2 jajka.

Składniki na ciasto na pierogi:

- 1 kg mąki pszennej,
- jajko,
- woda (według uznania),
- 100 g masła,
- szczypta soli.



Sposób przygotowania:

Zagniatamy ciasto z mąki, jajka, wody gorącej i masła, i wkręcamy w to ciasto drobno posiekaną natkę pietruszki. Ciasto zostawiamy na chwilę do odpoczynku.

Ciasto wyrabiamy jak wcześniej. Wstawiamy kompot z mieszanki kompotowej i wody na 0,5 kg owoców 2 litry wody, dodajemy cukier, cytrynę i listki mięty. Gotujemy do uzyskania aromatycznego wywaru. Owoce wyciągamy, studzimy i mieszamy z serem, dodajemy cukier wanilinowy i 2 żółtka, a następnie formujemy kuleczki i studzimy.

Pierogi z hańskijzą (tradycyjnym śląskim serem), z kminkiem z twarogu podane z brusznicą

Łukasz Gamoń - Śląsk



Składniki:

- hańskijza (domowy ser z kminkiem),
- 500 g brusznicy mrożonej,
- 200 g wędzonej słoniny,
- 200 g cukru,
- 100 ml czerwonego wina.

Składniki na ciasto na pierogi:

- 1 kg mąki pszennej,
- jajko,
- woda (według uznania),
- 100 g masła,
- szczypta soli.

Sposób przygotowania:

Zagniatamy ciasto z mąki, jaja, wody gorącej i masła, i wkładamy do niego drobno posiekaną natkę pietruszki. Ciasto zostawiamy na chwilę do odpoczynku.

Ciasto przygotowujemy jak we wcześniejszym przepisie. Domowy ser hańskijzę wkładamy do lodówki, by mocno się schłodził. Na patelni robimy karmel i obsmażamy na nim brusznicę, podlewamy winem i redukujemy do postaci sosu. Ciasto rozwałkujemy i formujemy pierogi z serem, sklejamy.

Pierogi z tłuczonymi ziemniaczkami i czosnkiem

Ola Juszkiewicz - Mazury

Składniki:

- 1,5 kg ziemniaków,
- kostka masła,
- 4 ząbki czosnku,
- 2 cebule szalotki,
- sól, pieprz,
- gałka muszkatołowa.

Składniki na ciasto na pierogi:

- 500 g mąki typ 500,
- 200-230 ml gorącej wody,
- jajko,
- 30 g roztopionego masła,
- szczypta soli.



Sposób przygotowania:

W misce umieść mąkę, dodaj sól, roztopione masło, gorącą wodę i wstępnie wymieszaj łyżką. Następnie dodaj jajko i dokładnie wyrób ciasto. Może to potrwać nawet 15 min. Ciasto przykryj ciepłą miską i odstaw na 30 minut.

Ziemniaki obierz i ugotuj w osolonej wodzie. Podsmaż na maśle drobno posiekaną szalotkę i czosnek. Ziemniaki odcedź, dodaj 1/2 kostki masła, sól, pieprz i szczyptę gałki muszkatołowej i rozgnieć je na puree.

Na koniec dodaj podsmażoną szalotkę z czosnkiem i dokładnie wymieszaj. Przed wykładaniem na ciasto farsz ostudź.

Pierogi z hreczką i skrzeczkami

Ola Juszkiewicz - Mazury



Składniki:

- 200 g ugotowanej na sypko kaszy gryczanej palonej,
- 2 ugotowane posiekane jaja,
- 100 g wędzonego boczku,
- 150 g surowego boczku,
- 4 ząbki czosnku,
- 2 cebule,
- sól i pieprz,
- majeranek suszony.

Składniki na ciasto na pierogi:

- 500 g mąki typ 500,
- 200-230 ml gorącej wody,
- jajko,
- 30 g roztopionego masła,
- szczypta soli.

Sposób przygotowania:

W misce umieść mąkę, dodaj sól, roztopione masło, gorącą wodę i wstępnie wymieszaj łyżką. Następnie dodaj jajko i dokładnie wyrób ciasto. Może to potrwać nawet 15 min. Ciasto przykryj ciepłą miską i odstaw na 30 minut.

Wędzony boczek i cebulkę posiekaj w kostkę i podsmaż na patelni. Wymieszaj gotowy boczek z kaszą i jajkami, dopraw solą i pieprzem.

Skrzeczką: oddzielnie podsmaż pokrojony w kostkę surowy boczek z posiekanym czosnkiem, dopraw solą, pieprzem i majerankiem.

[Wróć do spisu treści](#)

Pierogi z sandaczem, gotowanym jajem i pietruszką

Ola Juskiewicz - Mazury

Składniki:

- 2 duże płyty filetu sandacza,
- 4 jaja,
- pęczek świeżej pietruszki,
- 2-3 łyżki majonezu,
- sól i pieprz.

Składniki na ciasto na pierogi:

- 500 g mąki typ 500,
- 200-230 ml gorącej wody,
- jajko,
- 30 g roztopionego masła,
- szczypta soli.

Sposób przygotowania:

W misce umieść mąkę, dodaj sól, roztopione masło, gorącą wodę i wstępnie wymieszaj łyżką. Następnie dodaj jajko i dokładnie wyrób ciasto. Może to potrwać nawet 15 min. Ciasto przykryj ciepłą miską i odstaw na 30 minut.

Jajka ugotuj na twardo i posiekaj w kostkę. Sandacza osusz i zmiel lub posiekaj na bardzo drobno, dodaj do jajek. Do farszu dodaj również posiekaną pietruszkę, majonez, sól i pieprz, i dokładnie połącz składniki farszu.

[Wróć do spisu treści](#)



Pierogi z jagodami i kwaśną śmietaną

Ola Juszkiewicz - Mazury



Składniki:

- 500 g jagód (mogą być mrożone),
- 2 łyżki mąki ziemniaczanej,
- 2 łyżki cukru,
- 300 g śmietany 18%,
- 2 łyżeczki cukru pudru.

Składniki na ciasto na pierogi:

- 500 g mąki typ 500,
- 200-230 ml gorącej wody,
- jajko,
- 30 g roztopionego masła,
- szczypta soli.

Sposób przygotowania:

W misce umieść mąkę, dodaj sól, roztopione masło, gorącą wodę i wstępnie wymieszaj łyżką. Następnie dodaj jajko i dokładnie wyrób ciasto. Może to potrwać nawet 15 min. Ciasto przykryj ciepłą miską i odstaw na 30 minut.

Jagody, rozmrożone i odsączone, posyp mąką ziemniaczaną i cukrem, a następnie delikatnie wymieszaj.

Ostrożnie łyżeczką nakładaj na ciasto. Kwaśną śmietaną wymieszaj z cukrem pudrem i podawaj do ugotowanych pierogów.

[Wróć do spisu treści](#)



Bliny, kartoflaki, tartuny, czyli placki ziemniaczane

Paulina Pietrusik - Podlasie Południowe

Składniki:

- 4 duże ziemniaki,
- jajko,
- 2 łyżki mąki pszennej,
- sól,
- pieprz,
- jabłko,
- cebula,
- suszona pokrzywa,
- olej do smażenia.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki i jabłko ścieramy na tarce, dodajemy cebulę, mąkę oraz jajko i dokładnie mieszamy, po czym smażymy na dobrze rozgrzanej patelni.

Placki można podać z sosem paprykowym, z kwaśną śmietaną, z plasterkiem wysmażonego boczku lub posypane ziołami - pietruszką, pokrzywą.

[Wróć do spisu treści](#)

Sodziaki - placki z blachy na sodzie

Paulina Pietrusik - Podlasie Południowe



Składniki:

- 1 kg mąki,
- 1/3 łyżeczki sody,
- 1/2 łyżeczki soli,
- łyżka cukru,
- 400 ml zsiadłego mleka,
- kefir lub maślanka,
- tłuszcz do smażenia (jeżeli wykonujemy je na patelni),
- opcjonalnie: jajko.

Składniki na sos paprykowy:

- 3 kg papryki,
- 2 szklanki cukru,
- szklanka oleju,
- 3 łyżki soli,
- płaska łyżeczka chili w proszku,
- 3 główki czosnku,
- 500 g koncentratu pomidorowego,
- szklanka octu 6%,
- 3 liście laurowe,
- opakowanie suszonej bazylii.

Sposób przygotowania:

W misce umieszczamy zsiadłe mleko, sól, sodę, cukier. Stopniowo dodajemy mąkę. Zagniatamy ciasto aż uzyska konsystencję ciasta na pierogi. Odstawiamy do wyrośnięcia. Wałkujemy na grubość 1 cm, tnjemy na desce na rąby i smażymy na dobrze rozgrzanej patelni.

Można je spożywać bez dodatków jako formę pieczywa, na słodko z syropem sosnowym, cukrem miętowym, konfiturami, skórką pomarańczową, a także na słońo z sosem paprykowym.

Paprykę przecieramy na grubych oczkach, a następnie gotujemy przez 20 min. Później dodajemy czosnek, koncentrat pomidorowy, ocet, liście laurowe, bazylię i gotujemy przez 10 minut. Gorące przekładamy do słoików. Zwykle nie zamykamy tak przygotowanej papryki od razu w słoikach, gotujemy i odstawiamy jeszcze ok. 2-3 razy i dopiero zamykamy na gorąco.

[Wróć do spisu treści](#)

Placki serowo-ziemniaczane

Paulina Pietrusik - Podlasie Południowe



Składniki:

- 6 ziemniaków (ugotowanych i ostudzonych wcześniej),
- 500 g sera twarogowego półtłustego,
- 3 łyżki mąki pszennej,
- sól,
- 200 g bułki tartej,
- jajko,
- olej do smażenia.

Sposób przygotowania:

Ziemniaki przeciskamy przez praskę, dodajemy ser, mąkę, jajko oraz szczyptę soli. Masę mieszamy, zagniatamy i formujemy placki.

Następnie obtaczamy placki w bułce tartej i smażymy na rozgrzanej patelni.

[Wróć do spisu treści](#)

Placki z cukinii

Paulina Pietrusik - Podlasie Południowe

Składniki:

- średniej wielkości cukinia, najlepiej młoda,
- sól ziółowa,
- pieprz,
- czosnek suszony,
- papryka,
- pieprz ziółowy,
- olej do smażenia.

Składniki na ciasto:

- szklanka mąki pszennej,
- łyżka oleju,
- jajko,
- szklanka mleka,
- szklanka wody gazowanej.



Sposób przygotowania:

Cukinię kroimy na plastry, posypujemy solą i ziołami z dwóch stron, odstawiamy na chwilę, aby zmiękła. W tym czasie przygotowujemy ciasto. Wszystkie składniki ciasta łączymy, konsystencja powinna być lekko gęsta. Cukinię zamaczamy w cieście i gotowe placki smażymy na patelni.

Podajemy z konfiturą z owoców dzikiej róży (kolor i smak przypominający ketchup, opcjonalnie można wyostrzyć pieprzem, dodać czosnek, zioła).

Fuczki z kapusty kiszonej z sosem borowikowym

Katarzyna Jakubowicz-Czachur
i Paweł Czachur - Bieszczady



Składniki:

- 1/2 kg kapusty kiszonej,
- 2 cebule białe,
- 4 łyżki mąki pszennej,
- 300 ml miodu,
- łyżka kminku mielonego,
- sól i pieprz,
- 2 szklanki mleka,
- 2 jajka,
- 1/2 l wody gazowanej.

Składniki na sos borowikowy:

- 1/2 kg borowików mrożonych,
- 4 cebule białe,
- szczypiorek lub cebulka dymka,
- duże opakowanie śmietany kwaśnej 18%,
- główka czosnku,
- rozmaryn,
- sól i pieprz.

Sposób przygotowania:

Pokrojoną cebulę smażymy na oleju lub smalcu z dodatkiem pieprzu i szczyptą cukru, tak by uzyskała złoty kolor. Dodajemy pokrojoną na drobno kiszoną kapustę i przesmażamy razem z cebulą, doprawiając solą i kminkiem mielonym oraz łyżką miodu.

Po przesmażeniu kapusty pozostawiamy do ostygnięcia, w tym czasie przygotowujemy ciasto jak na naleśniki. Łączymy kapustę z ciastem i smażymy placuszki podobnie jak placki ziemniaczane.

Sos grzybowy: cebulę pokrojoną w grubszą kostkę smażymy na złoty kolor, dodajemy pokrojone grzyby oraz zmiażdżony lub drobno pokrojony czosnek, a także posiekany rozmaryn. Dosmaczamy pieprzem i solą. Smażymy przez ok. 5 min. Pod koniec smażenia dolewamy śmietankę 30%. Fuczki serwujemy z kleksem kwaśnej śmietany i sosem grzybowym.

[Wróć do spisu treści](#)

Placki ziemniaczane z czosnkiem niedźwiedzim i gulaszem wieprzowym

Katarzyna Jakubowicz-Czachur i Paweł Czachur - Bieszczady

Składniki:

- 6-8 ziemniaków,
- 2 cebule,
- 2 jajka,
- pesto z czosnku niedźwiedziego,
- sól i pieprz.

Składniki na gulasz:

- 1 kg karkówki,
- 4 cebule,
- główka czosnku,
- 2 marchewki,
- mały seler,
- puszka pomidorów krojonych,
- natka pietruszki,
- wino wytrawne czerwone,
- ziarna jałowca, sól i pieprz, liście laurowe, ziele angielskie.



Sposób przygotowania:

Ziemniaki obieramy i trzemy na tarce o średnich oczkach bezpośrednio do większej miski. Zostawiamy je w misce bez mieszania. Miskę delikatnie przechylamy i odstawiamy na ok. 5 minut. Po tym czasie odlewamy zbierający się sok, delikatnie przytrzymując ziemniaki. Nadal ich nie mieszamy. Na koniec dociskamy ziemniaki dłońmi do miski i odlewamy jeszcze więcej soku. Dodajemy posiekane liście czosnku niedźwiedziego lub łyżkę pesto z czosnku niedźwiedziego, mąkę, drobno startą cebulę, jajko. Następnie doprawiamy solą i pieprzem. Smażymy na złoty kolor, około 3 min z każdej strony.

Gulasz: mięso kroimy w większą kostkę, przekładamy do miski, do której wyciskamy czosnek, doprawiamy pieprzem i solą. Obtaczamy w mące i smażymy na mocno rozgrzanej patelni na złoty kolor. Cebulę, seler i marchew kroimy w większą kostkę. Mięso i warzywa przekładamy do garnka i podlewamy czerwonym winem, dodając liść laurowy i ziele angielskie. Potem dusimy pod przykryciem, aż mięso zmięknie, doprawiamy solą i pieprzem oraz jałowcem. Pod koniec duszenia dodajemy pokrojone pomidory i odkrywamy gulasz, żeby zredukować sos. Placki podajemy z gulaszem, na który kładziemy kleks kwaśnej śmietany i natkę pietruszki lub szczypiorek.

Hryczaniki z kaszy gryczanej z kwaśną śmietaną

Katarzyna Jakubowicz-Czachur
i Paweł Czachur - Bieszczady



Składniki:

- 1/2 kg kaszy gryczanej palonej,
- 25 dkg twarogu,
- 2 jajka,
- duża cebula,
- duża kwaśna śmietana 18%,
- sól, pieprz.

Sposób przygotowania:

Kaszę gryczaną gotujemy zgodnie z przepisem na opakowaniu. Cebulkę przysmażamy na rumiano na oleju i dodajemy do ugotowanej kaszy. Następnie kruszymy twaróg, dodajemy jajka, a także sól i pieprz do smaku.

Jeżeli masa jest zbyt sucha to dolewamy oleju, aby można było zlepić kotleciki.

Obtaczamy w bułce tartej i smażymy na patelni na wcześniej rozgrzanym oleju. Serwujemy z kwaśną śmietaną.

Proziaki z masłem czosnkowym

Katarzyna Jakubowicz-Czachur i Paweł Czachur - Bieszczady



Składniki:

- 1 kg mąki pszennej (typ od 450 do 550),
- 1 l kefiru lub maślanek,
- 2 łyżki sody oczyszczonej,
- sól, pieprz.

Sposób przygotowania:

Do miski wsypujemy mąkę, łyżeczkę soli oraz sodę, dodajemy kefir (lub maślanek). Wszystko razem mieszamy do uzyskania jednolitej masy. Jeżeli jest za rzadka to dosypujemy mąki, aby można było z łatwością ulepić placek.

Pieczenie wersja 1:

Gotowe ciasto dzielimy na placuszki wielkości garści. Rozgniatamy je na grubość około 1 cm i pieczemy na gorącej patelni z obu stron po ok. 2-3 min lub dłużej. Możemy zawsze sprawdzić, przełamując jeden z patelni na pół, czy nie jest surowy w środku.

Pieczenie wersja 2:

Rozgrzewamy piekarnik jeszcze przed wymiesaniem ciasta do 180°C. Ciasto dzielimy na 3 lub 4 duże placki. Formujemy na kształt małych chlebków. Kładziemy je na blachę wyłożoną pergaminem. Pieczemy przez ok. 60 min.

Obie wersje smakują najlepiej na ciepło z masłem czosnkowym.

[Wróć do spisu treści](#)

Sierakowickie kręple, czyli faworki

Sylwia Garska - Kaszuby



Składniki:

- 3 żółtka jaja kurzego z wolnego wybiegu,
- 2 całe jaja kurze z wolnego wybiegu,
- 0,5 szklanki cukru,
- płaska łyżeczka soli,
- 0,75 szklanki mleka,
- 100 g masła - roztopione i ostudzone,
- 500 dkg mąki (plus opcjonalnie 50 g),
- 50 g drożdży,
- łyżeczka spirytusu.

Sposób przygotowania:

Mleko delikatnie podgrzać do temperatury ok. 40°C, następnie dodać drożdże, łyżkę cukru i dwie łyżki mąki. Rozczyn wymieszać, odstawić pod przykryciem na 10 minut do wyrośnięcia. Do wyrośniętego rozczynu dodać jaja, pozostałą część mąki i cukru, wódkę oraz masło. Wyrabiać ok. 7 minut.

Wyrobione ciasto odstawić do wyrośnięcia na ok. 30 minut. Następnie wyjąć na stolnicę posypaną mąką, ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm. Wykrawać paski o długości ok. 8-10 cm, naciąć w środku, uformować faworki i odstawić na 20-30 minut do ponownego wyrośnięcia. Smażyć na smalcu lub oleju wedle uznania w temp. 180°C do zarumienienia z obu stron (ważne, aby temperatura tłuszczu nie była niższa, bo będą go chłonać, ani wyższa, bo będą się palić).

Upieczone kręple/faworki polukrować domowym lukrem.

[Wróć do spisu treści](#)

Kaszubskie ciasto z czekoladą - „Murzynek”

Sylwia Garska - Kaszuby



Składniki:

- kostka margaryny,
- pół szklanki wody,
- jedna szklanka cukru,
- dwie szklanki mąki pszennej,
- 3 jajka,
- 3 łyżki czarnego kakao,
- 3 łyżki proszku do pieczenia,
- 2 łyżki konfitury śliwkowej lub jakiegokolwiek innej,
- 2 jabłka.

Sposób przygotowania:

Kostkę margaryny zagotuj z cukrem, dodaj wodę i kakao, odstaw na chwilę na bok do lekkiego ostudzenia. Następnie wbij 3 całe jajka, wsyp mąkę, proszek do pieczenia, konfitury i wszystko dokładnie wymieszaj mikserem.

Jabłka obierz, pokrój w kostkę i połącz z ciastem, mieszając drewnianą łyżką. Całość przelej do przygotowanej foremki (np. długiej keksówki).

Ciasto piecz w piekarniku z funkcją góra dół w 180°C przez 45 minut. Wyciągnij ciasto na półmisek i sownie posyp cukrem pudrem.

[Wróć do spisu treści](#)

Legumina

Sylwia Garska - Kaszuby

Składniki:

- 4 jajka,
- 10 łyżek cukru,
- szczypta soli,
- cytryna,
- 2 łyżeczki żelatyny,
- maliny 200 g.

Sposób przygotowania:

Żółtka oddziel od białek i utrzyj żółtka z cukrem, jak na kogel mogel. Namocz żelatynę w małej ilości zimnej wody aż spęcznieje.

Białka ubij na sztywną masę, dodając szczyptę soli z cukrem.

Obie masy połącz ze sobą szpatułką, a następnie rozgrzewaj żelatynę i cienkim strumieniem wlewaj do masy. Wkładaj do szklanek bądź kompotierek. Odstaw do wystygnięcia. Po wystygnięciu wyciągnij, oblej musem z malin.

Maliny delikatnie połóż na patelni, posyp cukrem aż stworzy się z tego fruzelina. Polej tym stężałą leguminę.



Ruchanki

Sylwia Garska - Kaszuby



Składniki:

- 4 szklanki mąki pszennej,
- pół litra mleka,
- 3 jajka,
- 80 g masła,
- łyżka cukru,
- 40 g świeżych drożdży,
- pół łyżeczki soli,
- olej do smażenia.

Sposób przygotowania:

Podgrzej mleko do temperatury 33°C, wsyp łyżeczkę cukru, rozdrobnij drożdże i delikatnie mieszaj, tak żeby zrobił się rozczyń. Po 30 minutach dodaj resztę składników, czyli masło, mąkę, jajka i sól. Wyrabiaj ciasto drewnianą łyżką do uzyskania miłej, gładkiej konsystencji. Odstaw w ciepłe miejsce po przykryciu ścierką.

Po około godzinie zacznij znowu wyrabiać ciasto i zbij je pięścią. Jeśli będzie się troszkę kleić, podsyp mąką. Delikatnie, na bardzo rozgrzanym oleju na patelni, układaj ruchanki łyżką. Trzeba to kontrolować, bo bardzo szybko się zbiegają, mają być rumiane z obu stron.

Odsącz na papierze, polewaj miodem i posypuj pyłkiem pszczelim.

Ciasto z kaszą gryczaną

Bernadeta Chorzępa - Lublin



Składniki na ciasto:

- 4 jajka,
- 100 g cukru,
- 100 g mąki pszennej,
- 100 g kaszy gryczanej (ugotowanej),
- 40 g budyniu w proszku,
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia.

Składniki na jabłka w cydrze lubelskim

- 500 g jabłek,
- 200 g cukru,
- 400 ml cydru,
- anyż, rozmaryn, cynamon,
- czarny bez (opcjonalnie).

Sposób przygotowania:

Ugotować kaszę gryczaną w 300 ml wody, gotową wystudzić. Jajka ubić z cukrem na puszystą masę. W międzyczasie połączyć mąkę z budyniem i proszkiem do pieczenia. Następnie do ubitej masy jajecznej przesiać suche składniki oraz dodać kaszę gryczaną, delikatnie wymieszać.

Gotową masę przelać do formy wyłożonej pergaminem. Piec w temperaturze 170°C przez ok. 40 minut.

Sposób przygotowania jabłek w cydrze:

Podczas pieczenia ciasta przygotować jabłka w cydrze. Jabłka pokroić w drobną kostkę, zasmażyć z cukrem i przyprawami aż delikatnie zmiękną. Na koniec zalać cydrem lubelskim oraz dodać czarny bez.

[Wróć do spisu treści](#)

Wielkanocna babka z marchwią, makiem i różą

Bernadeta Chorzępa - Lublin

Składniki:

- 340 g mąki,
- 2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- szczypta soli,
- 2 jajka,
- 150 g cukru pudru,
- 140 g mleka,
- 140 g oleju,
- ok. 180 g startej marchwi,
- 100 g maku,
- 50 ml soku z cytryny.

Składniki na lukier różany:

- 150 g cukru pudru,
- 2 łyżki soku z cytryny,
- łyżka likieru różanego
(zamiennie wody różanej).



Sposób przygotowania:

Jajka ubić z cukrem pudrem na puszystą masę. W międzyczasie potęczyć mąkę z proszkiem do pieczenia. Następnie do ubitej masy jajecznej przesiać suche składniki oraz dodać startą na grubych oczkach marchew oraz mak. Delikatnie wymieszać składniki.

Gotową masę przełożyć do formy wysmarowanej tłuszczem. Piec w temperaturze 175 °C przez ok. 50 minut. Przystudzoną babkę udekorować lukrem.

Sernik ze świeżym tymiankiem na kruchym cieście

Bernadeta Chorzępa - Lublin



Składniki na masę serową:

- 4 jajka,
- 500 g sera twarogowego,
- 250 g serka śmietankowego,
- 50 g cukru,
- łyżka skrobi ziemniaczanej,
- 50 ml soku z cytryny,
- skórka z cytryny.

Składniki na kruche ciasto:

- 160 g mąki pszennej,
- 60 g masła,
- jajko,
- 50 g cukru,
- świeży tymianek.

Sposób przygotowania kruchego ciasta:

Mąkę, masło, cukier, jajko oraz posiekany tymianek zagnieść na jednolitą masę. Rozwałkować ciasto i wyłożyć nim dno formy, dobrze schłodzić. Wstawić do nagrzanego piekarnika w temperaturze 180°C i piec przez ok. 15 minut. Wystudzić.

Sposób przygotowania masy serowej:

Wymieszać ser twarogowy, śmietankowy oraz jajka do uzyskania jednolitej masy. Dodać cukier, skrobię, sok i skórkę z cytryny, wymieszać. Gotową masę przełożyć na podpieczone wcześniej kruche ciasto.

Piec w temperaturze 160°C (z funkcją termoobiegu) przez ok. 60 minut.

[Wróć do spisu treści](#)

Wielkanocny mazurek z wędzonką śliwką, ciemną czekoladą i chmielem

Bernadeta Chorzępa - Lublin

Składniki na kruche ciasto:

- 200 g masła,
- 100 g cukru,
- 2 żółtka,
- 480 g mąki,
- kwaśna śmietana.

Składniki na konfiturę z suszonej, wędzonej śliwki:

- 500 g suszonych wędzonych śliwek,
- 200 ml czerwonego wina,
- 100 g miodu.

Składniki na ganache z ciemnej czekolady z chmielem:

- 300 g ciemnej czekolady,
- 150 g śmietanki 30-36%,
- szyszki chmielu.

Sposób przygotowania kruchego ciasta:

Mąkę, masło, cukier, żółtka i kwaśną śmietanę zagnieść na jednolitą masę. Rozwałkować ciasto i wyłożyć nim formę na mazurek, dobrze schłodzić. Wstawić do nagrzanego piekarnika w temperaturze 180°C i piec przez ok. 15 minut. Wystudzić.

Sposób przygotowania konfitury:

Skarmelizować śliwki na miodzie. Do skarmelizowanych śliwek dolać czerwone wino i zagotować. Przystudzić i zblendować. Gotową konfiturą wyłożyć na upieczone kruche ciasto.

Sposób przygotowania ganache:

Zagotować śmietankę z szyszkami chmielu. Przecedzić i dodać ciemną czekoladę. Wymieszać do uzyskania gładkiej masy. Następnie wyłożyć ganache na rozsmarowaną na kruchym cieście konfiturę.

Udekorować (szyszkami chmielu, dowolnymi bakaliami, płatkami róży itp.) i schłodzić.

[Wróć do spisu treści](#)





Przygotowania do Wielkanocy

Żurek według przepisu Michela Morona

Składniki:

- 1,5 litra wywaru mięsnego,
- 500 g wędzonych żeberek, kości wieprzowych,
- 300 g surowej białej kielbasy,
- 500 ml żuru (żurku, zakwasu),
- 2 łyżki majeranku suszonego,
- 1-2 ząbki czosnku,
- śmietanka 18% lub 30% według uznania,
- 100 g groszku cukrowego,
- pęczek szczawiku,
- 2 całe pomidory,
- trybulka pęczek,
- 100 g świeżego lub mrożonego groszku,
- marchewka,
- świeży tymianek.

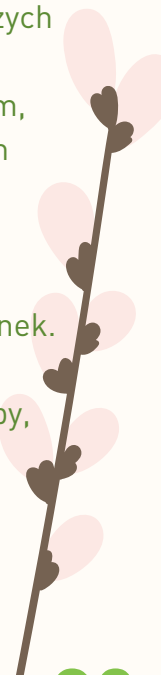
Sposób przygotowania:

Wędzone żeberka, kości i czosnek gotujemy z naszym wywarem przez około 40 min. Następnie dodajemy surową białą kielbasę, zmniejszamy ogień i dalej gotujemy przez kolejne 10 min. Do gotującego się wywaru możemy włożyć umyte jajka i gotujemy je około 10 min.

W tym czasie szykujemy nasze warzywa – marchewkę kroimy w kostkę. Wszystkie warzywa (oprócz świeżych ziół) układamy na blaszce, delikatnie skrapiamy oliwą z oliwek, doprawiamy suszonym majerankiem, pieprzem i solą. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180°C, krótko, tak aby warzywa były al dente.

W międzyczasie dodajemy żur do naszego wywaru i gotujemy przez ok. 5-10 minut. Dodajemy majeranek. Żurek zdejmujemy z ognia, dodajemy śmietankę i doprawiamy do smaku. Kielbasę wyjmujemy z zupy, kroimy na plasterki.

Żurek wlewamy do talerza, dodajemy plasterki kielbasy, nasze warzywa i dekorujemy świeżymi ziołami.





Przygotowania do Wielkanocy

Jajka faszerowane burakami

Szymona Czerwińskiego

Składniki:

- 10 jaj,
- 5 łyżek ugotowanych buraków,
- 4 łyżki majonezu,
- 2 łyżki chrzanu,
- pęczek koperku,
- rzeżucha,
- sól i pieprz.

Składniki na zalewę:

- 500 ml sok z buraków,
- 200 ml octu,
- 2 ząbki czosnku,
- sól.

Sposób przygotowania:

Jajka ugotuj na twardo - 6 minut, licząc od zagotowania. Następnie ostudź w zimnej wodzie i obierz ze skorupki. Następnie przekrój na półki. Wydrąż żółtka do miseczki.

Buraczki zetrzyj w rękawiczkach na tarce - drobne oczka. Dodaj posiekany koperek i rzeżuchę. Dodaj żółtka, chrzan i majonez.

Wymieszaj ze sobą składniki aż powstanie jednolita pasta.

Masę przełóż do rękawa cukierniczego z gwiazdzistą końcówką. Wyszprycuj białka. Sok z buraków potącz z octem i czosnkiem. Następnie jajka włóż do zalewy na 30 minut.





Przygotowania do Wielkanocy

Mazurek na ostatnią chwilę

Szymona Czerwińskiego

Składniki:

- opakowanie dużych wafli,
- puszka masy krówkowej,
- 100 g orzechów laskowych,
- 100 g orzechów włoskich,
- 100 g płatków migdałów.

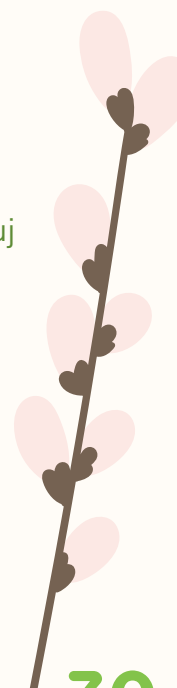
Sposób przygotowania:

Orzechy wsyp na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, następnie piecz w piekarniku przez 15 minut w temperaturze 180°C.

Jeżeli orzechy laskowe były w skórce, przetóż je na czystą ściereczkę i poprzez pocieranie usuń ją.

Orzechy posiekaj nożem lub malakserem na drobno. Dodaj do nich płatki migdałów.

Wafle posmaruj masą krówkową, następnie posyp ciekłą warstwę orzechów. Tak samo postępuj z kolejnymi warstwami. Wierzch posmaruj masą i udekoruj orzechami i migdałami.





dzień
d**tvn**obry



**Dzień Dobry TVN życzy
smacznego!**

Żadna akcja nie udałaby się bez naszych wiernych Widzów, dlatego zachęcamy do dzielenia się z nami tym, co gotuje się w Waszych domach!

Udostępniajcie zdjęcia i filmiki z #pogodnitvn w mediach społecznościowych, a my pokażemy je na antenie.

Oznaczaj w sieci swoje publiczne posty **#pogodnitvn**,
abyśmy mogli do Ciebie dotrzeć.
Do zobaczenia!

Więcej na stronie <https://dziendobry.tvn.pl>

W e-booku wykorzystano zdjęcia East News: Michała Żebrowskiego, Oli Skowron,
Oli Juskiewicz, Wojciecha Olkuśnika, Michała Woźniaka.
Getty Images: La_vanda

Projekt i wykonanie e-booka: Teofila Siewko