

Wigilijne przepisy

zebrane przez <http://czary-gary.pl>

Miło nam przedstawić zbiór przepisów na potrawy wigilijne. Są to przepisy, które wykorzystujemy na własnej Wigilii, a pochodzą z notatek domowych bądź starych publikacji. Mamy nadzieję, że pomogą Wam w przygotowywaniu własnych wieczerzy wigilijnych.

Spokojnych i rodzinnych Świąt życzy
redakcja serwisu <http://czary-gary.pl>

Zupa grzybowa

Składniki:

włoszczyzna (2 marchewki, 2 pietruszki, kawałek selera, mały por)

5 dag suszonych grzybów

masło roślinne (1 łyżka)

śmietana 30 %

makaron (np. krajanka)

przyprawy: sól, pieprz, vegeta

Przygotowanie:

Grzyby wypłukać i zamoczyć na godzinę, dwie w lekko osolonej wodzie. Włoszczyznę obrać i umyć. Zagotować 1,5 l wody. Wrzucić włoszczyznę, odcedzone i pokrojone w paski grzyby, dodać masło, łyżkę vegety, szczyptę pieprzu i gotować ok. 1 godziny. Spróbować czy zupa nie jest za mało słona i w razie czego doprawić. Następnie dodać ok. 100 ml śmietany i zagotować. Zupę podać z ugotowanym wcześniej makaronem.

Barszcz czerwony z uszkami

Składniki:

wywar:

1,5 kg buraków

2 cebule

2 marchewki

1 pietruszka

kawałek selera

ząbek czosnku

1 liść laurowy

4 ziarenka ziela

angielskiego

cukier, sól, pieprz,

vegeta

1 łyżeczka majeranku

sok z cytryny

ciasto na uszka:

1 szklanka mąki

1 żółtko

1/4 szklanka wody

sól

nadzienie:

5 dag suszonych

grzybów

łyżka bułki tartej

2 łyżki oleju

cebula

pieprz, sól

Przygotowanie:

Grzyby myjemy, moczymy ok. dwóch godzin w zimnej wodzie i gotujemy. Włoszczyznę i buraki obieramy, myjemy, kroimy w kawałki i wrzucamy do garnka z 2-oma litrami zimnej wody. Dodajemy ziele angielskie, listek laurowy i gotujemy aż buraki będą miękkie. Na koniec doprawiamy do smaku solą, pieprzem, cukrem, sokiem z cytryny, majerankiem i zagotowujemy.

Cebulę obieramy, kroimy w kostkę i lekko rumienimy na oleju. Razem z ugotowanymi i odcedzonymi grzybami przepuszczamy przez maszynkę do mięsa. Dodajemy bułkę tartą, przyprawiamy solą i pieprzem do smaku i dokładnie mieszamy.

Przepisy wigilijne

Z mąki, wody, żółtka i soli zagniatamy ciasto. Rozwałkowujemy placek i kieliszkiem wykrawamy krążki. Na każdy nakładamy farsz, sklejemy pierożki i łączymy oba końce. Uszka wyrzucamy na osolony wrzątek i gotujemy aż wypłyną. Odcedzamy, wykładamy na talerze i zalewamy barszczem.

Kapelusze borowików w panierce

Składniki:

10 dużych kapeluszy suszonych borowików

ok. 5 łyżek mąki

ok. 5 łyżek bułki tartej

jajko

sól, pieprz

olej

Przygotowanie:

Kapelusze grzybów dokładnie oczyścić, umyć, zalać zimną wodą i pozostawić na noc do namoczenia. Gotować 30 minut (lub do miękkości). Kapelusze odcedzić i osuszyć a następnie oprószyć solą i pieprzem. Jajko roztrzepać. Na dwa oddzielne talerzyki wysypać mąkę i bułkę tartą.

Na patelni rozgrzać olej. Kapelusze obtaczać najpierw w mące, potem w jajku a na koniec w bułce tartej i smażyć na złoty kolor.

(wywar grzybowy można przeznaczyć na zupę lub sos)

Karp w galarecie

Składniki:

1 karp (waga 1-1,5 kg)

włoszczyzna (2 marchewki, 2 pietruszki, kawałek selera, mały por)

cebula

ziele angielskie

pieprz, sól, cukier

2 listki laurowe

1/2 cytryny

żelatyna (2 łyżeczki)

puszka zielonego groszku

natka pietruszki

Przygotowanie:

Wypatroszonego karpia, czyścimy, odcinamy głowę, płetwy i ogon, myjemy, kroimy w dzwonka i solimy. Odstawiamy na godzinę.

Warzywa obieramy, myjemy, zalewamy 1,5 l wody, dodajemy przyprawy, gotujemy ok. 30 minut. Rybę układamy w płaskim rondlu, zalewamy wywarem, gotujemy ok. 30 minut na wolnym ogniu i studzimy. Karpia wyjmujemy łyżką cedzakową i układamy na półmisku. Wywar gotujemy do momentu kiedy zostanie 0,5 l. Doprawiamy sokiem z cytryny, solą, cukrem i pieprzem i rozpuszczamy w nim żelatynę. Rybę zalewamy wywarem. Marchewkę kroimy w plastry i razem z groszkiem i natką dodajemy do ryby jako dekorację. Odstawiamy do zastygnięcia.

Smażony dorsz

Składniki:

1 kg filetów z dorsza

olej

sól, pieprz

przyprawa do ryb

bułka tarta

mąka

2 jajka

cytryna

Przygotowanie:

Filety przekrawamy na pół, posypujemy przyprawą do ryb lub tylko solimy i pieprzymy do smaku. Skrapiamy sokiem z cytryny.

Filety po kolei obtaczamy najpierw w mące, potem w roztrzepanym jajku a następnie w tartej bułce i smażymy na dobrze rozgrzanym oleju z obu stron na złoty kolor. Ogień nie powinien być zbyt duży, by panierka się nie spaliła.

Kapusta z grochem

Składniki:

1/2 kg kapusty kiszonej

20 dag żółtego łuskanego grochu

masło roślinne

liść laurowy, ziele angielskie, pieprz, sól, vegeta

Przygotowanie:

Groch wsypać do miski i zalać wodą 24 godziny przed Wigilią. Następnego dnia wodę odlać, zalać nową i gotować do miękkości na wolnym ogniu.

Kapustę pokroić, zalać zimną wodą i zagotować. Odląć pierwszą wodę a następnie zalać ponownie wrzątkiem, tak aby przykrywało kapustę, dodać łyżkę masła roślinnego, przyprawy i gotować do miękkości. Na koniec połączyć groch z kapustą i wymieszać. Doprawić jeśli uznamy że jest za mało słona.

Kompot z suszu

Składniki:

25 dag suszonych fig

25 dag suszonych śliwek bez pestek

2 łyżki cukru

kilka goździków

1/2 łyżeczki cynamonu

cytryna

Przygotowanie:

Suszone owoce opłukać, zalać je osobno zimną wodą, tak aby przykryły owoce.

Następnego dnia uzupełnić wchłoniętą przez owoce wodę. Do śliwek dodać łyżkę cukru, cynamon, goździki i zagotować je. Do fig dodać resztę cukru, 2-3 cienko okrojone skórki z cytryny i gotować 5 minut. Kompoty połączyć i dodać sok z cytryny.

Pierogi z kapustą i grzybami

Składniki:

3 szklanki mąki

2 jajka

łyżeczka masła

40-50 dag kiszonej kapusty

5 dag suszonych grzybów

6 łyżek oliwy

2 cebule

sól, pieprz

Przygotowanie:

Grzyby umyć i namoczyć na noc. Kapustę kiszoną odsączyć, pokroić włożyć do garnka, zalać wodą dodać odcisnięte i pokrojone grzyby, 4 łyżki oliwy i gotować do miękkości. Po ugotowaniu i ostudzeniu kapustę osączyć z wody i dobrze wycisnąć. Cebulę pokroić w kostkę i lekko podsmażyć na pozostałej części oliwy. Na patelnię z cebulą przełożyć kapustę, wymieszać i całość podsmażyć, by odparować resztę wody. Następnie dodać jajko, wymieszać, doprawić do smaku solą i pieprzem.

Ciasto na pierogi zagnieść z mąki, jajka, szczypty soli, łyżeczki masła i ciepłej wody. Rozwałkować na cienki placek i wyciąć szklanką krążki. Na każdy krążek nałożyć trochę farszu i zlepować brzegi. Gotować w lekko osolonej wodzie ok. 5 minut od wypłynięcia. Wyjmować łyżką cedzakową, podawać polane masłem z zarumienioną cebulką.

Śledzie „Pod pierzynką”

Składniki:

5-6 filetów śledziowych w oleju

2 cebule

3-4 ziemniaki

marchewka

3 jajka

majonez

szczypiorek lub natka do dekoracji

Przygotowanie:

Śledzie osączyć z oleju, pokroić w paski. Cebule obrać i posiekać. Ziemniaki umyć i nieobrane ze skórki ugotować, wystudzić i pokroić w kostkę. Jajka ugotować na twardo, drobno posiekać. Surową marchewkę obrać i zetrzeć na tarce o drobnych oczkach. W szklanej salaterce układać warstwami śledzie, cebulę, ziemniaki, marchewkę, jajka i majonez. Wierzch posypać zieleniną. Wstawić do lodówki na kilka godzin przed podaniem.

Śledzie po cygańsku

Składniki:

0,5 kg śledzi

2-3 ogórki konserwowe

2 cebule

klika łyżeczek ketchupu i oleju

łyżeczka musztardy

szczypta papryki mielonej

pieprz

1/2 łyżeczki cukru

Przygotowanie:

Śledzie wymoczyć, pokroić na małe kawałki. Ogórki i obrane cebule pokroić w kosteczkę. Cukier wymieszać z musztardą i papryką. Dodawać stopniowo ketchup na przemian z olejem cały czas mieszając(jeśli sos się rozwarstwi dodać ketchupu) i doprawić pieprzem.

Śledzie połączyć z cebulą oraz ogórkami. Całość zalać przygotowanym sosem i dobrze wymieszać.

Sałatka śledziowa

Składniki:

3 płaty śledziowe

średni por (białą część)

puszka czerwonej fasoli

duże winne jabłko

sól, pieprz

3-4 łyżki majonezu

Przygotowanie:

Śledzie wymoczyć i pokroić w 1 cm szerokości paski. Por pokroić w półkrażki. Fasolę odcedzić na sitku i przelać wodą. Jabłko zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Wszystkie składniki połączyć i dodać majonez. Doprawić do smaku i wymieszać. Przed podaniem schłodzić w lodówce.

Ryba po grecku

Składniki:

3/4 kg filetów rybnych np. soli

duża cebula

2 średnie marchewki

pietruszka

mały seler

mały koncentrat pomidorowy

listek laurowy

2 łyżki octu

cytryna

ziele angielskie, pieprz

przyprawa do ryb

mąka

olej

Przygotowanie:

Ryby skrapiamy sokiem z cytryny, posypujemy przyprawą do ryb, odstawiamy na 40 minut, następnie obtaczamy w mące i smażymy na rozgrzanym oleju po obu stronach. Cebulę kroimy w kostkę, przez 5 minut gotujemy w wodzie z octem i odcedzamy. Jarzyny obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach, podlewamy wodą, dodajemy łyżkę oleju, pieprz, ziele, listek i dusimy pod przykryciem do miękkości. Dodajemy przecier i mieszamy. Studzimy i przekładamy rybę jarzynami.

Makiełki

Składniki:

30 dag mąki

jajo

woda

szczypta soli

szklanka maku

3 łyżki miodu

łyżka skórki pomarańczowej

2 łyżki rodzynek (namoczyć na 15 minut w ciepłej wodzie, odcedzić)

posiekane orzechy włoskie

Przygotowanie:

Mak wypłukać i sparzyć wrzątkiem a następnie trzykrotnie zemleć. W rondlu stopić miód, dodać mak, bakalie i chwilę smażyć. Z mąki, jajka, wody i szczypty soli zagnieść elastyczne ciasto makaronowe, rozwałkować, poczekać aż podeschnie i pociąć w małe kwadraciki. Ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i połączyć z masą makową.

Rada dla leniwych: Masę makową można kupić gotową, tak jak makaron typu łazanki :-)

Makowiec

Składniki:

1/2 kg mąki

5 dag drożdży

szklanka mleka

2 żółtka

2 jaja

12 dag cukru

10 dag masła roślinnego

skórka otarta z cytryny

sól

gotowa masa makowa

lub

30 dag maku, 20 dag cukru, 2 białka, 5 dag masła roślinnego, aromat migdałowy, smażona skórka pomarańczowa

Przygotowanie:

Drożdże rozetrzeć w naczyniu z łyżką cukru, rozprowadzić ciepłym mlekiem, dodać 2 łyżki mąki, wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce. Gdy rozczyń podrośnie wlać go do przesianej mąki, dodać pozostałe składniki i wyrabiać ciasto tak długo aż będzie gładkie, lśniące i odchodzące od rąk.

Mak zalać wrzątkiem i trzymać na małym ogniu. Po pół godzinie mak odsączyć na sitku, przekręcić dwa razy przez maszynkę do mięsa, dodać pozostałe składniki (ubite białka na końcu) i lekko wymieszać. (etap ten pomijamy jeśli korzystamy z gotowej masy makowej)

Ciasto rozwałkować, rozłożyć na nim masę makową, zwinąć w rulon, ułożyć na blasze wyłożonej pergaminem i zostawić do wyrośnięcia. Przed włożeniem do

Przepisy wigilijne

pieca posmarować rozmąconym żółtkiem. Piec ok. 45 minut w temperaturze 180 st. Po wystygnięciu ciasto można polukrować.

Piernik

Składniki:

40 dag mąki

25 dag miodu

25 dag cukru

1/2 szklanki mleka

2 jajka

3 dag masła

1,5 torebki przyprawy korzennej do piernika

5 dag kandyzowanej skórki pomarańczowej i orzechów

1/2 łyżeczki sody

szczypta soli

Przygotowanie:

Mleko wlać do garnka, wsypać cukier, dodać miód i podgrzać. Gdy cukier i miód się rozpuszczą, zdjąć z ognia, dodać masło, przyprawy korzenne i sól. Po ostudzeniu przelać wszystko do miski, wbić jajka, ubić, następnie wsypać mąkę z sodą i dalej ubijać. Na koniec dodać bakalie, wymieszać, przykryć ściereczką i odstawić na dwa dni do fermentacji. Następnie wyłożyć ciasto do długiej, wąskiej foremki wysmarowanej masłem i wysypanej bułką tartą. Piec ok. godziny w temp. 180 st.

Ciasto długo zachowuje świeżość.