

Zbliżają się Święta Wielkanocne, a więc okres gorących przygotowań. Chcemy Wam przedstawić jak należy przygotować tradycyjne potrawy i nakryć do świątecznego stołu.

Na pewno wszystkim gościom smakować będą *jaja z sosem chrzanowym*, które muszą się znaleźć w naszym menu oraz *schab wielkanocny*. Z ciast świątecznych polecamy *babkę z polewą*

Jaja z sosem chrzanowym

Składniki:

- 20 dag korzenia chrzanu
- 1/3 l bulionu
- kubeczek śmietany
- 3 żółtka
- sól
- cukier
- sok z cytryny

Sposób przygotowania:

Chrzan obrać, opłukać, zetrzeć na tarce z drobnymi otworami. Połączyć z gorącym bulionem i śmietaną. Ugotowane na twardo żółtka przetrzeć, połączyć z chrzanem. Przyprawić do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny.

Jajka ugotować na twardo, po ostudzeniu pokroić w ćwiartki.

Ułożyć na półmiski i udekorować



Schab wielkanocny

Składniki:

- 1 kg. schabu bez kości
- sól
- pieprz
- 1 łyż. masła
- majonez
- 1 łyż. chrzanu
- 1 ogórek
- 1 łyż żelatyny

Sposób przygotowania:

Schab opłukać, natrzeć solą i pieprzem, odstawić na godzinę. Włożyć do rondelka, podlać kilkoma łyżkami wody, włożyć masło, udusić na płycie lub w piekarniku. Wyjąć, ostudzić, pokroić na grubsze plastry, każdy plaster naciąć, ale nie przecinać do końca. Majonez wymieszać z chrzanem (można użyć sosu majonezowego lub tatarskiego), włożyć w nacięte miejsca. Żelatynę rozpuścić w sosie, który wytworzył się podczas duszenia. Na półmisku ułożyć mięso, na każdym kawałku położyć plaster ogórka, zalać tężejącą galaretą, ozdobić warzywami.



Babka z polewą

Składniki:

- 4 jajka
- 1 szklanka cukru
- 3/4 kostki masła lub margaryny
- 2 szklanki mąki
- 1 łyż proszku do pieczenia
- cukier waniliowy
- aromat migdałowy
- rodzynki
- tłuszcz i tarta bółka do formy
- 4 łyż. kakao
- polewa czekoladowa
- orzechy

Sposób przygotowania:

Jajka ubić z cukrem, utrzeć z masłem, wsypać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia, cukier wanilinowy i aromat. Dodać opłukane i osączone rodzynki.

Formę budyniową natłuścić i posypać tartą bułką, wlać połowę ciasta. Do pozostałego wsypać kakao, wymieszać, wlać do formy na warstwę białego ciasta.

Piec ok. 40 min. w temp. 180 °C



Świąteczny stół

Gustownie udekorowany i prawidłowo nakryty stół ma decydujący wpływ na dobre samopoczucie gości. Poprzez harmonię zastawy, elementy dekoracyjne można stworzyć na stole kompozycję, która będzie dla gości prawdziwym estetycznym przyjęciem.



Potrawy świąteczne i dekorację stołu przygotowały uczennice kl. III TG ; Agnieszka Mendel,
Rita Cierniak

*Niech Wam jajeczko dobrze smakuje,
bogaty zajaczek uśmiechem czaruje.
Mały kurczaczek spełni marzenia,
wiary, radości, miłości, spełnienia.
-życzą klasy gastronomiczne*

