

The background of the entire page is a festive Easter-themed collage. It features various cookies: some are round with white icing and dots, others are shaped like tulips or bunnies. There are also chocolate bunnies, tulip-shaped cookies, and colorful sprinkles scattered across a dark, textured surface. A cookie cutter in the shape of a bunny is visible in the upper left. The overall color palette includes greens, pinks, yellows, and browns, typical of Easter decorations.

PRZEPISY

Wielkanocne

Nocowanie.pl

Spis treści

01	O nas
03	Spis treści
04	Syrniki Wielkanocne z Niebieskiej Osady
05	Sodra
06	Karkonoska Zupa Gulaszowa
07	Szpajza cytrynowa ze Śląska
08	Pieczeń Rzymska
09	Kiszka ziemniaczana
10	Sękacz
11	Żur na Wędzonce
12	Mazurek Makowy
13	Babka Wielkanocna
14	Salatka z Jaj i Chrzanu
15	Salatka Wiosenna

Kilka słów o nas

Witamy w wyjątkowej kulinarnej podróży po Polsce, która przeniesie Was w świat tradycyjnych wielkanocnych smaków naszego kraju.

Nasi partnerzy - właściciele hoteli, domków i agroturystyk rozsianych po malowniczych zakątkach Polski - podzielili się z nami swoimi rodzinnymi przepisami, byście mogli odkryć lokalne specjały i przenieść kawałek tych tradycji do własnych domów.

Od wybrzeży Bałtyku, przez zielone serce Polski, aż po malownicze góry, każdy region ma coś wyjątkowego do zaoferowania na wielkanocnym stole.

Niech ten kulinarny przewodnik będzie dla Was inspiracją do eksplorowania bogactwa polskiej kuchni i świętowania wiosny w najlepszym wydaniu.

Smacznego i radosnych Świąt Wielkanocnych!

Syrniki Wielkanocne

Syrniki to tradycyjne placuszki twarogowe, które przybyły z kresów wschodnich na tereny Kotliny Kłodzkiej wraz z ludnością, której potomkowie do dziś zamieszkują w tej malowniczej krainie, zwanej Ziemią Kłodzką. Obowiązkowe na Wielkanocnym stole ze względu na tradycję, wyśmienity smak i prostotę wykonania.

Przygotowanie:

W misce ser biały dokładnie rozcieramy widelcem, następnie dodajemy łyżkę mąki, jajko, oraz szczyptę soli (można dodać odrobinę wanilii, cukru, otrębów, jeśli chcemy mieć słodkie syrniki). W Niebieskiej Osadzie preferujemy wersję wytrawną, a więc dodajemy tylko sól.

Składniki:

- 250g sera białego typu Klinek
- 2 łyżki dowolnej mąki
- jedno jajko
- szczypta soli



Dobrze mieszamy wszystkie składniki i pozostawiamy na 15 minut, aby nasza masa syrnikowa nabrała trochę "mocy". Na średnim ogniu rozgrzewamy patelnię z odrobiną oleju, oliwy lub masła a następnie za pomocą np. łyżki odmierzamy zgrabną porcję i nakładamy na patelnię formując mały placuszek o średnicy około 10 cm i ważne żeby nie był zbyt gruby. Smażymy z dwóch stron na złoty kolor.

Syrniki serwujemy z naszym domowym dżemem truskawkowym, lub musem brzoskwiowo-jabłkowym. Tak, tak, połączenie słodkiego i wytrawnego brzmi dziwnie, ale to jest pyszne!

Ten przepis jest od:

Niebieska Osada Kotlina Kłodzka



ZOBACZ OBIEKT



Sodra

Sodra na Podhalu jest przygotowywana tylko w okresie Wielkanocy. W związku z tym, iż w przeszłości, Podhale było odcięte od reszty Polski, to panował tutaj wielki głód i bieda. Górale przygotowywali potrawy świąteczne z tego co udało się wyhodować we własnych gospodarstwach domowych. Ponadto, sodra ma właściwości lecznicze.

Przygotowanie:

Serwatkę lub maślankę wlać do garnka, dodać boczek i kielbasę oraz chrzan, pokrojony w podłużne paski. Gotować wszystko przez około 40 minut. Pod koniec gotowania dodać pokrojone w plasterki jajka i jeszcze gotować przez około 15 minut. Następnie zabielić zupę śmietaną, dodać pieprz i sól do smaku.

Następnie zabielić zupę śmietaną, dodać pieprz i sól do smaku.

Składniki:

- chrzan
- biała kielbasa
- skrawki świątecznych wędlin
- jajko
- kwaśne mleko i śmietana (do zagęszczenia)



Ten przepis jest od:

Willa Cztery Pory Roku Kościelisko



[ZOBACZ OBIEKT](#)



Karkonoska Zupa Gulaszowa

Produkt wyróżniony certyfikatem Karkonoskiej Marki Lokalnej - Skarby Ducha Gór. Najlepsza z regionalnej wołowiny, my używamy wyłącznie z hodowli Państwa Zimmer w Łomnicy. Proporcje przyjąć należy według tego co każdy z biesiadników może zjeść.

Przygotowanie:

Wołowinę kroimy w drobną (ale nie za) kostkę i podsmażamy na dobrze rozgrzanym tłuszczu, najlepszy biały, czyściutki łój, ale może być smalec. Dodajemy pokroje marchew, seler i cebulę, podlewając rosół dusimy do miękkości. Przyprawiamy do smaku nie żałując przypraw, na koniec dodajemy pokrojoną paprykę.

Z jajek, mąki i soli przygotowujemy ciasto na kluski, najlepiej kłaść je łyżeczką na rozgrzaną zupę, cierpliwość, spokój i radość z gotowania odwdzięczą się równymi gładkimi klusieczkami.

Całość jeszcze chwilę gotujemy, by wszystkie składniki równo przeszły smakiem. Po rozlaniu do naczyń dobrze jest udekorować kleksikiem śmietany i krążkiem papryki jalapeno dla koloru, podbicia smaku i wykwintnego wyglądu.

Danie na każdą porę okazji, zarówno przyrządzane w kociołku jak i do podania w restauracji.

Składniki:

- Wołowina
- Seler
- Marchew
- Cebula czerwona papryka
- Jajka, mąka i sól do klusek
- Przyprawy



Ten przepis jest od:
Willa Potok Karpacz



ZOBACZ OBIEKT



Szpajza cytrynowa

Szpajza to przepyszny maszkiet (po śląsku: coś pysznego), który dawniej podawano na każdej dużej imprezie na Śląsku – komunie, urodziny, rocznice, wesela lub właśnie święta. Tradycyjnie szpajza cytrynowa podawana z rodzynekami. Oprócz szpajzy cytrynowej sporządzano również szpajzę wiśniową, agrestową i czekoladową.

Przygotowanie:

Cytryny umyć, sparzyć, osuszyć. Otrzeć skórkę, a sok wycisnąć. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem i cukrem waniliowym na puszysty krem. Do masy dodawać po łyżce soku z cytryn i skórkę cytryny. Z dobrze schłodzonych białek ubić sztywną pianę.

Pianę i krem wymieszać ze sobą delikatnie.

Do powstałej masy dodać rozpuszczoną w odrobinie wody żelatynę.

Masę przełożyć do pucharków, dodać rodzyнки (rodzyńki można namoczyć wcześniej, aby były miękkie) lub posypać czekoladą.

Gotową szpajzę wstawić do lodówki na minimum kilka godzin, aby stężała.

Składniki:

- 9 jajek (umytych/ wyparzone)
- 2 duże cytryny
- 130 g cukru pudru
- 1 cukier waniliowy
- 20 g żelatyny
- 3 garście rodzynek lub gorzka czekolada (opcjonalnie)



Ten przepis jest od:
Marty ze Śląska

Pieczeń Rzymska

Choć danie to jest znane na całym świecie, my wiemy, że przygotowuje się je np. na Śląsku na Wielkanoc. Zapewne dzieje się tak, gdyż jej cechą szczególną jest jajko, dlatego idealnie pasuje do stołu wielkanocnego.

Przygotowanie:

Kajzerkę / bułkę tartą zalej mlekiem i namocz.

Cebulę pokrój w drobną kostkę, czosnek przepuść przez praskę.

Posiekaj drobno natkę pietruszki.

Na rozgrzanym maśle, podsmaż cebulę przez kilka minut tak żeby się zeszkliła, następnie dodaj czosnek i smaż jeszcze przez chwilę.

Do miski przełóż mięso, dodaj odcisniętą bułkę, podsmażoną cebulę z czosnkiem, natkę pietruszki, dopraw przyprawami, dodaj surowe jajko i całość bardzo dokładnie wymieszaj.

Okolo 1/3 masy przełóż do foremki wyłożonej papierem do pieczenia. Na mięsie ułóż pośrodku ugotowane jajka. Następnie dodaj pozostałe mięso (uformuj górkę nad jajkami).

Piecz przez około 50 min w 180 stopniach C (górze i dół).

Składniki:

- 1kg mięsa mielonego wieprzowego (może być też mieszane)
- 4 jajka ugotowane na twardo
- 2 jajka surowe
- 1 cebula
- szklanka mleka
- 3 ząbki czosnku
- jedna kajzerka lub pół szklanki bułki tartej
- pęczek natki pietruszki
- sól, pieprz, papryka, tymianek do smaku
- do smażenia olej + masło
- foremka o wymiarach ok. 21 cm x 11 cm



Ten przepis jest od:
Marty ze Śląska

Kiszka ziemniaczana

Kiszka ziemniaczana pojawia się na Podlasiu zapewne za sprawą osadników niemieckich. W niektórych regionach kraju potrawę tę nazywa się też kartoflaną kiełbasą.

Przygotowanie:

Ziemniaki zetrzeć na tarce, doprawić solą, pieprzem i majerankiem, dodać mąkę, cebulę i skwark, dobrze wymieszać, nadziać jelita, końce związać nitką. Słoninę pokroić w plasterki i wyłożyć blachę.

Na wierzchu ułożyć kiszki, wstawić do średnio rozgrzanego piekarnika (160°C), piec około 2 godziny, aż nabiorą jasnobrązowego koloru.

Składniki:

- 2 kg ziemniaków
- 4 dag mąki
- 6 dag cebuli
- 10 dag skwarek z boczku lub słoniny
- 5 dag słoniny
- 3 kawałki wieprzowego jelita grubego o długości 40 cm
- sól, pieprz, majeranek



Ten przepis jest od:
Marty ze Śląska

Sękacz

Niezbędnym urządzeniem do pieczenia sękacza jest stożkowy wałek, w którego grubszy koniec wbija się korby. Z cieńszej strony zakłada się pręt, a wałek okręca natłuszczonym papierem i umieszcza obok paleniska, na którym pali się drewnem (najlepiej z drzew liściastych - olcha lub brzoza).

Przygotowanie:

Tłuszcz z cukrem utrzeć na pulchną masę, dodać żółtka (bez białek), połączyć z mąką i śmietaną, dokładnie utrzeć drewnianym wałkiem, aż zaczną pojawiać się pęcherzyki powietrza. Pod koniec ucierania dodać sok z cytryn, dokładnie wymieszać. Białka ubić na pianę.

Ciasto podzielić na 8 porcji i do każdej stopniowo dodawać pianę z 5 białek. Podczas pieczenia sękacza jedna osoba wolno kręci wałkiem, natomiast druga dolewa ciasto.

Całkowity czas pieczenia wynosi 3 godziny. Gdy ciasto ostygnie, mniej więcej po 12 godzinach, należy zdjąć je z wałka.

Składniki:

- 40 świeżych jajek
- 1 l kwaśnej śmietany
- 1 kg mąki
- 1 kg cukru
- 50 dag masła
- 50 dag margaryny (lub 1 kg masła bez margaryny)
- 2 cytryny



Ten przepis jest od:
Agnieszki z Podlasia

Żur na wędzonce

Żur na wędzonce to tradycyjna polska zupa, która najczęściej pojawia się w menu wielkanocnym. Jest to danie głęboko zakorzenione w polskiej kulturze kulinarnej, a każdy region może mieć własne lokalne warianty tej zupy. Smacznego!

Przygotowanie:

Aby przygotować w domu kwas żytni na żur, trzeba przynajmniej tydzień wcześniej wsypać do słoja 3-4 łyżki mąki żytniej, zalać letnią przegotowaną wodą, włożyć skórkę razowego chleba i 2-3 ząbki czosnku. Odstawić przykryty ściereczką słoć w ciepłe miejsce, aby żur ukisił się.

Przyrządzając żur na święta, wlewamy wywar z wędzonki do garnka (zebrać z wierzchu nadmiar tłuszczu), kładziemy włoszczyznę (bez kapusty), dodajemy sól do smaku - jeśli trzeba szczyptę majeranku. Gdy warzywa zmiękną, dodajemy ukiszony kwas. Zagotować, doprawić śmietaną z mąką. Podawać z jajkami na twardo pokrajanymi w ćwiartki.

Składniki:

- 1 szklanka dobrze ukiszonego żytniego żuru
- 2-3 ząbki czosnku
- 1 litr wywaru z gotowanej wędzonej szynki (lub innej wędzonki)
- sól, szczypta majeranku



Ten przepis jest od:
Marty z Pomorskiego

Mazurek Makowy

To tradycyjny przepis na mazurek makowy, który jest często spotykany na polskich stołach, szczególnie podczas wielkanocnych świąt. Smacznego!

Przygotowanie:

Mak opłukać, odcedzić, zalać wrzącą wodą i pozostawić na noc. Następnego dnia odcedzić i zmielić trzy razy w maszynce do mięsa, zaopatrzonej w sitko z drobnymi otworami (tzw. pasztetowe). Jajka umyć, oddzielić żółtka. Cukier zemleć wraz z wanilią w elektrycznym młynku lub utłuc w moździerzu.

Składniki:

- 30 dag maku
- 20 dag cukru
- 4-5 jajek
- laska wanilii
- łyżka masła
- łyżka bułki tartej
- 30 dag masła
- 3 łyżeczki kawy instant
- 2 żółtka
- 3 łyżki cukru
- tabliczka czekolady
- 5 łyżek słodkiej śmietanki



Dużą płaską blachę posmarować masłem i posypać bułką tartą. Żółtka utrzeć z cukrem do białości, wymieszać ze zmielonym makiem. Z białka ubić pianę. Sztywną pianę wymieszać z masą makową, wyłożyć na przygotowaną blachę, rozprowadzić równomiernie, równocześnie wyrównując powierzchnię, wstawić do piekarnika, upiec lekko rumieniąc. Upieczony placek można poleać polewą czekoladową lub po ostudzeniu przełożyć masą kawową.

Masa: Utrzyj masło na pianę. Ucierając w dalszym ciągu dodaje się po żółtku, po łyżce cukru i po trochu kawę. Gdy powstanie gładka pulchna masa, należy zakończyć ucieranie. Masę wstawić na kilkanaście minut do lodówki. Mazurek ostudzić, ostronie przekroić poziomo na pół, posmarować masą, złożyć. Powierzchnię mazurka poleać polewą przygotowaną przez rozpuszczenie na parze czekolady zalaną słodką śmietanką. Posmarowany polewą mazurek trzeba pozostawić na kilka godzin, aby polewa zastygła. Przed podaniem kroić na wąskie podłużne paski.

Ten przepis jest od:
Agnieszki z Podlasia

Babka Wielkanocna

Przepis prosto z Lubelszczyzny. Dzięki dodaniu do niej jabłek, staje niezwykle wilgotna i aromatyczna. Jej przygotowanie jest naprawdę proste, a smakuje wyśmienicie.

Przygotowanie:

Drożdże kruszymy i wrzucamy do miski. Dodajemy do nich ciepły napój roślinny oraz po 1 łyżce cukru i mąki. Mieszymy, przykrywamy i odstawiamy w ciepłe miejsce na kwadrans. Do tak przygotowanego zaczynu wsypujemy pozostały cukier i mąkę.

Dodajemy ekstrakt i wyrabiamy ciasto. Pod koniec porcjami wlewamy olej. Uzyskana masa powinna być lejąca i nieco lepka. Należy ją przenieść i odstawić na godzinę do wyrośnięcia.

Jabłka obieramy i kroimy w kostkę, jednocześnie usuwając gniazda nasienne. Owoce dodajemy do ciasta i jeszcze przez chwilę je wyrabiamy. Przenosimy do natłuszczonej i posypanej bułką tartą formy.

Teraz, należy wyrównać wierzch i odstawić jeszcze na 20 minut. W tym czasie piekarnik rozgrzewamy do temperatury 180 stopni Celsjusza.

Pieczemy przez 35-40 minut, a następnie studzimy babkę w formie przez 20 minut. Wyjmujemy i dekorujemy.

Składniki:

- 50 g świeżych drożdży
- 1,5 szklanki napoju roślinnego
- 2 jabłka
- 3 szklanki mąki pszennej tortowej + 1 łyżka
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- pół szklanki cukru + 1 łyżka
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego



Ten przepis jest od:
Agnieszki z Podlasia

Sałatka z jaj i chrzanu

Klasyczny przepis na prostą sałatkę Wielkanocną z Podlasia. Ostrość chrzanu można regulować jabłkami lub ziemniakami. To świetna alternatywa dla tradycyjnej sałatki jarzynowej.

Przygotowanie:

Chrzan umyć, oskrobać i utrzeć na tarce, skropić sokiem z cytryny, posolić, wymieszać.

Ugotowane na twardo jaja obrać ze skorupki i drobno posiekać.

Wymieszać z chrzanem i śmietaną. Jabłka umyć, obrać i utrzeć na grubej tarce, dodać do sałatki, wymieszać.

Przyprawić do smaku solą, cukrem i ewentualnie sokiem z cytryny. Jeżeli chrzan jest zbyt ostry, to należy go złagodzić dodatkiem drobno pokrajanego ugotowanego ziemniaka lub większym dodatkiem jabłek. Sałatkę podawać zaraz po przyrządzeniu z dodatkiem pieczywa.

Składniki:

- 5–6 jaj ugotowanych na twardo
- 5 dag chrzanu
- sok z cytryny
- 3/4 szklanki na śmietany
- 1 duże jabłko
- sól i cukier do smaku



Ten przepis jest od:
Agnieszki z Podlasia

Salatka Wiosenna

Przepis prosto z Mazowsza. Idealny do Wielkanocnego obiadu.

Przygotowanie:

Jajka gotujemy na twardo. Wszystkie warzywa dokładnie myjemy i osuszamy. Ogórki obieramy. Następnie wszystkie składniki kroimy w kostkę. Szcypiorek drobno siekamy.

Do przygotowania sosu potrzebujemy słoika, do którego wrzucamy wszystkie składniki na sos. Potrząsając słoikiem dokładnie wszystko mieszamy.

Gotowym sosem polewamy naszą sałatkę.

Składniki:

- sałata masłowa
- 3-4 jajka ugotowane na twardo
- 3 ogórki świeże
- 5 rzodkiewek
- pęczek szczypiorku
- kukurydza
- pomidor

Sos:

- 2 łyżki jogurtu greckiego
- 1 łyżka majonezu
- sól
- pieprz



Ten przepis jest od:
Klaudii z Mazowsza