



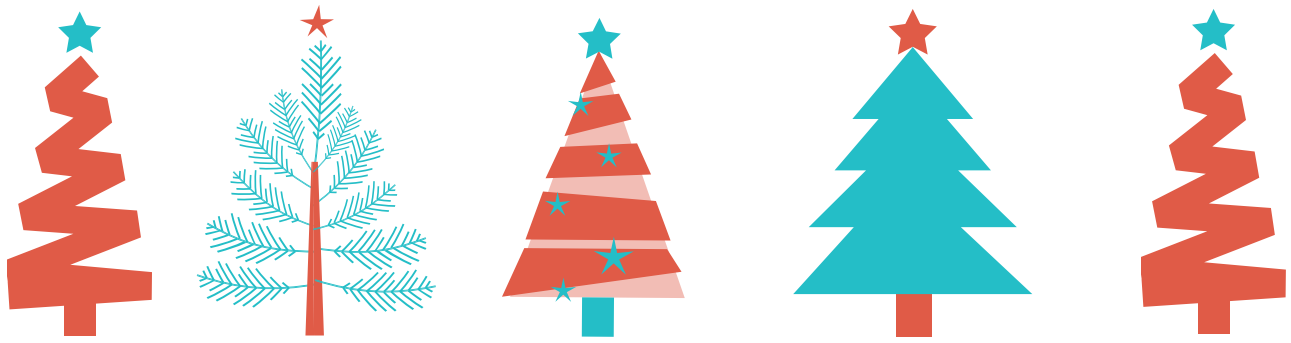
CROMANIA.PL

CHORWACKA

KUCHNIA

Świąteczne przepisy

MINI E-BOOK KULINARNY



Święta to czas refleksji, zadumy, spotkań z rodziną i przyjaciółmi, wspólne smakowanie potraw i świętowanie.

Specjalnie dla miłośników Chorwacji oraz czytelników mojego bloga Cromania.pl przygotowałam mini e-book z kilkoma przepisami świątecznych potraw kuchni chorwackiej.

Przepisy wybrał dla Was Jarek, z zawodu i pasji kucharz oraz miłośnik kuchni chorwackiej.

Warto spróbować różnorodnych smaków, zaskoczyć rodzinę i przyjaciół nowymi potrawami z kuchni śródziemnomorskiej.

Będzie mi bardzo miło jeśli podzielicie się tymi przepisami z rodziną i znajomymi. Jestem bardzo ciekawa czy te potrawy zagoszczą na Waszych świątecznych stołach.

Życzę Wam Zdrowych, Wesołych Świąt Bożego Narodzenia, pełnych rodzinnego ciepła i serdeczności!

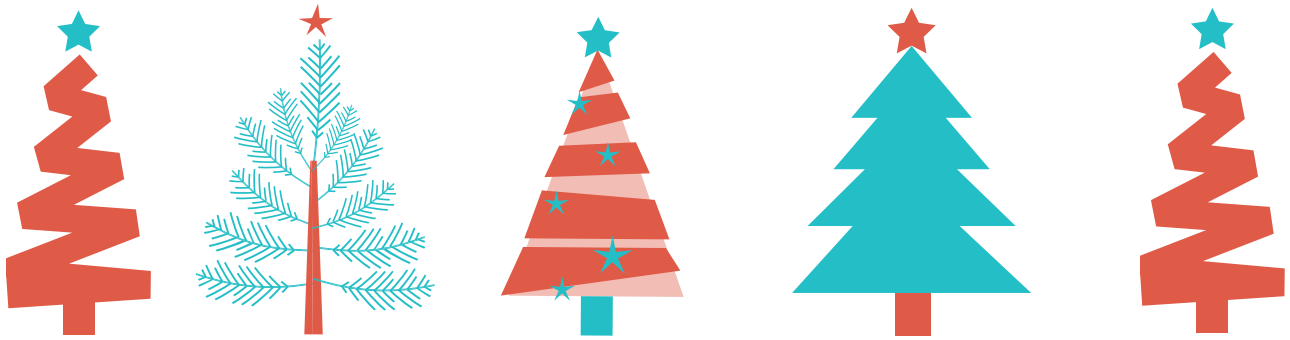
Agnieszka Grudziąż - autorka bloga Cromania.pl



CHORWACKIE PĄCZKI FRITULE

Składniki:

- 500 g mąki
- 20 g świeżych drożdży
- 80 g rodzynek
- skórka z 1 cytryny
- 2 żółtka
- 50 g białego cukru
- 200 ml ciepłego mleka
- 20 g masła
- 50 ml rakiji (lub brandy)
- sól
- 500 ml oleju do smażenia
- cukier puder



Jak przygotować:

- Utrzeć żółtka z masłem i cukrem, dodać rodzynki, skórkę z cytryny, sól i 25 ml rakiji albo brandy.
- Świeże drożdże zmieszać ze 100 ml ciepłego mleka i dwoma łyżkami stołowymi cukru, zakryć i pozwolić dobrze wyrosnąć.
- Gdy drożdże urosną połączyć je z przesianą mąką, dolać ciepłego mleka w takiej ilości, aby zagnieść miękkie ciasto.
- Zostawić w ciepłe na 30 minut do wyrośnięcia.
- Na głębokiej patelni podgrzać olej. Na gorący olej wkładać łyżeczką kawałki ciasta zanurzając je w oleju.
- Smażyć pączki na złocisty odcień.
- Po usmażeniu pączki układamy na papierowy ręcznik, pozostawiając je do czasu odsączenia nadmiaru oleju.
- Na koniec skropić pączki pozostałością rakiji i obsypać cukrem pudrem według uznania.
- Z pozoru to bardzo łatwe danie, jednak wymaga wprawy, także nie wolno się zniechęcać za pierwszym razem.



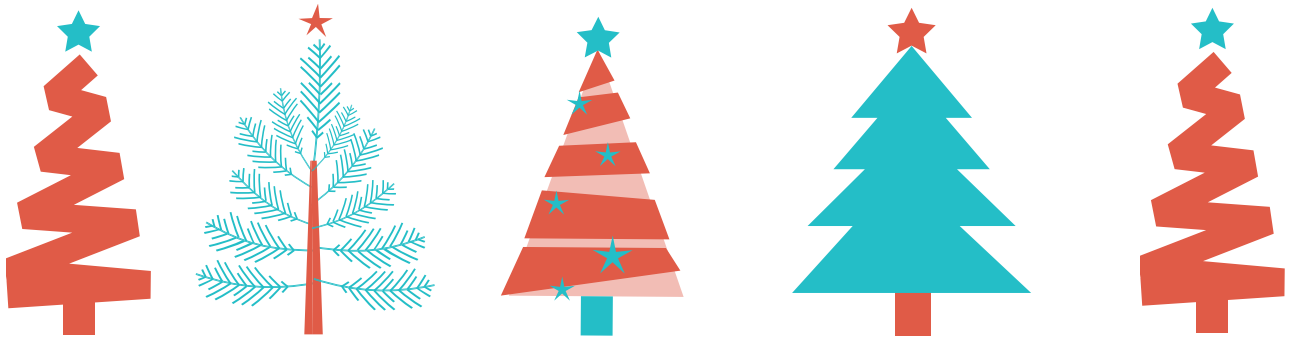
SŁODKI SERNIK KOLAĆ OD SIRRA

Składniki:

- 350 g mąki pszennej
- 100 g cukru pudru
- 170 g masła
- 2 żółtka
- 2 łyżki śmietany
- cytryna
- łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli

Nadzienie:

- 500 g twarogu
- 150 g cukru
- sok z 1 cytryny
- łyżka mąki pszennej
- 2 białka z jajek
- 100 g rodzynek
- cukier puder



Jak przygotować:

- Potnij masło w kostkę i pozostaw w temperaturze pokojowej na około 10 minut.
- Do mąki wsyp proszek do pieczenia i sól. Dodaj masło i wyrób ciasto. Nie rób tego zbyt długo.
- Dodaj cukier puder, skórkę z cytryny, żółtka i kwaśną śmietanę.
- Zaczynaj od 2 łyżek śmietany, jednak jeśli będzie potrzeba możesz dodać więcej.
- Przenieś ciasto na stół i delikatnie ugniataj.
- Podziel ciasto na 2 części, uformuj kule, zawiń w folię i włóż na minimum godzinę do lodówki.
- Rozwałkuj jedną część ciasta na prostokąt, kwadrat lub koło zależnie od tego jaką masz blachę, ale zawsze dobrze dopasuj do jej powierzchni.
- Nakłuj widelcem i piecz w piekarniku 10 minut w temp 180 st. C, następnie poczekaj aż wystygnie.

Nadzienie:

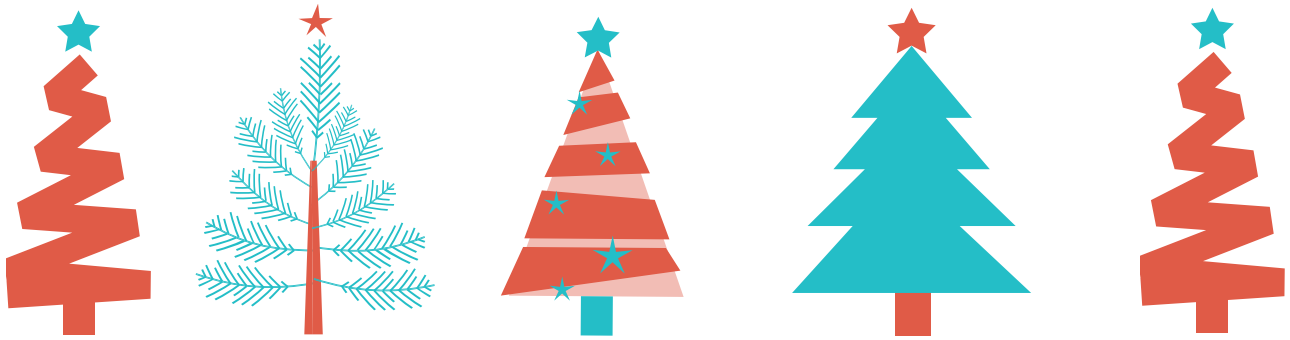
- Widelcem rozgnieć twaróg dodaj cukier, sok z cytryny, mąkę i rodzynki najpierw moczone przez 10 min we wrzątku.
- Ubij pianę z białek i wszystko połącz.
- Rozłóż nadzienie na upieczonym cieście, ale zrób to równomiernie.
- Jeśli lubisz sernik z dwoma warstwami ciasta, to drugą połowę ciasta rozwałkuj tak jak pierwszą i ułóż na nadzienie, nakłuj widelcem i piecz 30 min w temp 180 st C.
- Ciasto powinno mieć złoty kolor. Po wystygnięciu posyp cukrem pudrem.



DORSZ BAKALAR

Składniki:

- Suszony dorsz ok. 1 kg
- 1 kg ziemniaków
- kilka ząbków czosnku
- natka pietruszki
- oliwa
- sól
- pieprz
- szklanka mleka



Jak przygotować:

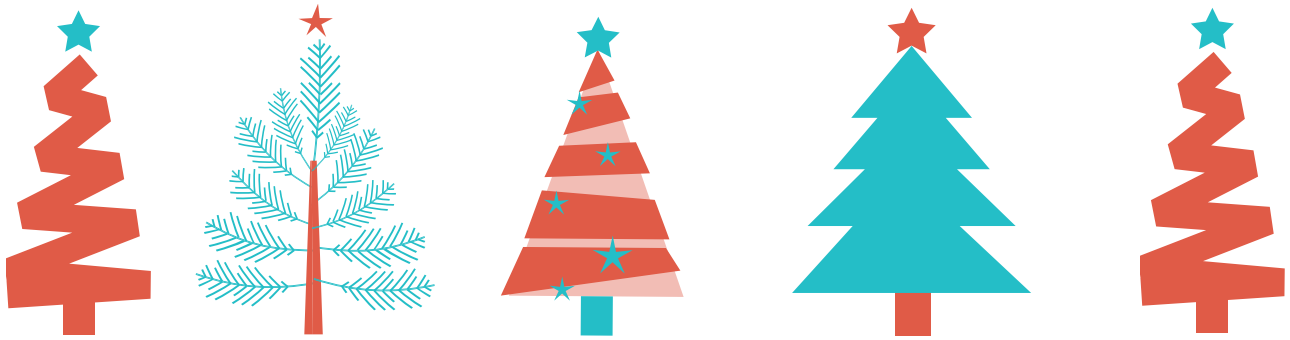
- Suszonego dorsza należy moczyć w wodzie przez 2 do 3 dni, kilka razy dziennie zmieniając wodę.
- Kiedy dorsz zmięknie należy go gotować w czystej wodzie tak długo, aż woda się cała wygotuje.
- Następnie musimy rybę wyluzować (wyjąć ości).
- Ziemniaki skrojone w grube plastry ugotować i odcedzić.
- Zagotować mleko razem z dwoma siekanymi ząbkami czosnku.
- W garnku ułożyć dorsza, ziemniaki, posolić i przyprawić świeżo zmielonym pieprzem, przesypać siekaną natką pietruszki i czosnkiem.
- Zalać mlekiem i szklanką oliwy.
- Podgrzewać tak długo aż sos zgęstnieje.
- Podawać na ciepło z warzywami, przybrać oliwkami.



WOŁOWINA Z WARZYWAMI - PAŠTICADA

Składniki:

- wołowina z udźca extra 2 kg
- marchewka 1 kg
- seler 300 g
- pietruszka 200 g
- ocet biały winny lub jabłkowy 200 ml
- wino czerwone 40 ml
- pancetta lub boczek wędzony 200 g
- 6 ząbków czosnku
- 2 cebule
- wino prošek
- sól
- pieprz
- 2 łyżki miodu
- kilka liści laurowych
- 1 cebula.
- kilka goździków
- 2 łyżki powideł śliwkowych.
- gałązka rozmarynu
- łyżka przecieru pomidorowego
- kilka śliwek
- 1 l bulionu wołowego
- oliwa



Jak przygotować:

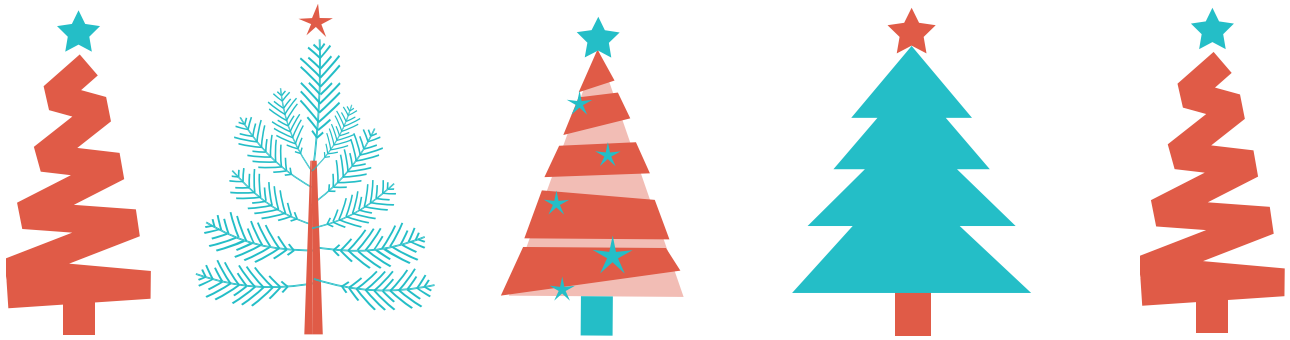
- Marchewki, pancettę i czosnek skroić w słupki, mięso naciąć nożem i w szczeliny powtykać czosnek, pancettę i marchewkę.
- Mięso włożyć do rondla dodać skrojoną cebulę, liść laurowy, rozmaryn.
- Następnie zalać octem i winem przyprawić solą i pieprzem.
- W takiej marynacie mięso pozostawić na noc.
- Następnego dnia mocno rozgrzać oliwę w rondlu i dobrze zrumienić mięso ze wszystkich stron.
- Podlać winem proszek, dodać warzywa z marynaty i dusić przez ok. 15 minut.
- Następnie podlać bulionem, dodać przecier, śliwki i goździki.
- Włożyć do piekarnika rozgrzanego do temperatury 160 st. C i piec przez kilka godzin, przeważnie wystarczą trzy.
- Wyjąć mięso i skroić na plastry o grubości ok. 1 cm.
- Z sosu wyjąć liść laurowy, rozmaryn, a resztę zmiksować na gładką emulsję.
- Dodać miód i powidła, a następnie zredukować do konsystencji gęstego sosu.
- Podawać z kluseczkami gnocchi lub wedle uznania.



LIKIER Z MANDARYNKI LIKIER OD MANDARINE

Składniki:

- 200 ml wódki
- 5 mandarynek
- 1 pomarańcza
- 6-8 goździków
- 4 gwiazdki anyżu
- 0.5 szklanki miodu
- 0,5 szklanki cukru trzcinowego
- laska cynamonu



Jak przygotować:

- Mandarynki i pomarańczę dokładnie myjemy i wyparzamy.
- Następnie cytrusy kroimy w plastry i układamy w szklanym pojemniku (butelka, słoik).
- Dodajemy anyż, cynamon, miód, cukier, pozostałe goździki i wódkę.
- Pojemnik szklany zamykamy i odstawiamy w ciemne miejsce na minimum miesiąc.
- Po tym czasie przecedzamy nalewkę do butelki.
- Zamiast cukru ciemnego możecie dodać biały, wtedy nalewka będzie delikatniejsza i będzie miała jaśniejszy kolor.
- Idealna na zimowe wieczory.



AUTOR: AGNIESZKA GRUDZIAŹ

AUTOR PRZEPISÓW: JAROSŁAW ŁYCZKO

BLOG: CROMANIA.PL

KONTAKT: CROMANIA@CROMANIA.PL

FACEBOOK.COM/CHORWACJACROMANIA

WWW.INSTAGRAM.COM/CROMANIAPL

Zdjęcia: s.3 - © Rawlik / Photogenica, s.5 - © mcgphoto / Photogenica, s.7 - © genius2000de / Photogenica, s.9 - © robynmac / Photogenica, s.11 - © Nolonely / Photogenica