



# *Przepisy na Gwiazdkę*

# Strucla z makiem



- gotowa masa makowa, ok. 80 dag
- 1/2 kg mąki
- 250 ml mleka
- 15 dag masła
- 3 dag drożdży
- 20 dag cukru
- 3 jajka

Podgrzewamy mleko i dodajemy rozkruszone drożdże. Ucieramy masło z cukrem i jajkami na puszystą masę, po czym dodajemy roztwór drożdży. Wsypujemy mąkę i dokładnie wyrabiamy, aż ciasto będzie odchodziło od ręki. Przykryte bawełnianą ściereczką ciasto odstawiamy na około godzinę do wyrośnięcia.


Wyrośnięte ciasto dzielimy na dwie części. Każdą wałkujemy na prostokąt o grubości ok. 1 cm i wykładamy połowę maku. Całość zwijamy i dokładnie sklejamy brzegi. Struclę możemy nakłuć widelcem.

Cały placek zawijamy szczelnie w papier do pieczenia, tak by miał 1-2 cm luzu. Tak samo postępujemy z drugą częścią ciasta i maku. Pieczemy 45 minut w temp. 180 stopni. Ciasto można polać lukrem i przyozdobić bakaliami.



# Pakieciki z łososiem



- 
- opakowanie ciasta francuskiego
  - 200 g wędzonego łososa
  - 2 cebulki dymki
  - koperek
  - sól, pieprz
  - 2 białka
  - sezam

Cebulkę pokrój w drobną kostkę i zeszklij na patelni. Łososa również pokrój w małe kawałeczki, wymieszaj z cebulą i dodaj pokrojony koperek. Wszystko wymieszaj i dopraw do smaku.

Arkusze ciasta francuskiego pokrój na 12 kwadratów. Na środku każdego kwadratu połóż dużą łyżkę farszu i sklej ze sobą rogi ciasta. Połóż pakieciki na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Każdy pakiecik posmaruj roztrzepanym białkiem i posyp sezamem.

Piecz w temperaturze 180 stopni, aż ciasto nabierze złotego koloru.



# Zimowa herbata

- herbata zielona lub czarna
- gwiazdki anyżu
- laska cynamonu
- miód
- pomarańcza
- imbir

Wybierz swoją ulubioną herbatę – może być czarna lub zielona. Najlepiej, jeśli całość zaparzysz w przezroczystym imbryku i użyjesz zaparzacza, który będziesz mogła wyjąć po 2-3 minutach.

Czarną herbatę zalej wodą o temperaturze 95 stopni, zieloną zaparżaj w ok. 75 stopniach.

Gdy już wyjmiesz zaparzacza, do imbryka włóż 4 plasterki pomarańczy (pamiętaj, aby ją wcześniej dokładnie umyć i sparzyć wrzątkiem), 3 gwiazdki anyżu, laskę cynamonu i obrany kawałek imbiru. Dodaj sporą łyżkę miodu. Zamieszaj i ciesz się pyszną zimową herbatą.



# Pierniczkowa choinka



- 300 g mąki pszennej
- 100 g mąki żytniej pełnoziarnistej
- 2 duże jajka
- 130 g cukru pudru
- 100 g masła, roztopionego i lekko przestudzonego
- 100 g łagodnego miodu
- 1 łyżka przyprawy do piernika
- 1 łyżka kakao
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej

Wszystkie składniki umieszczamy w misce i mieszamy – najlepiej dłonią, chociaż można zrobić to mikserem. Ciasto wyjdzie klejące. Stolnicę delikatnie posypujemy mąką i rozwałkowujemy ciasto na grubość ok. 4 mm.

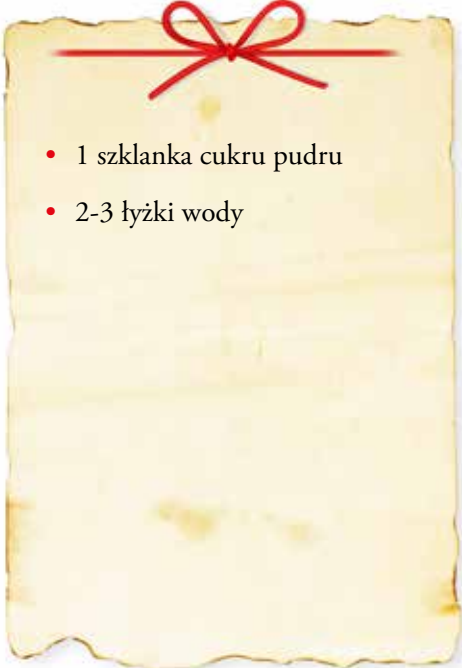
Z ciasta wykrajamy gwiazdki, używając kompletu foremek, w którym jest kilka sztuk gwiazdek – ten sam wzór, ale inna wielkość. Pierniczki ułóż na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i piecz w 180 stopniach przez 8-10 minut.

Ostudzone pierniczki układaj w stożki – największe na dole i mniejsze na górze. Uformowane warstwy choinki sklejać przy pomocy lukru.



# Kolorowy lukier



- 
- 1 szklanka cukru pudru
  - 2-3 łyżki wody

Cukier wsypanymy do rondelka i zalewamy wodą. Mieszymy powoli, gotując. Masa musi być wymieszana niezwykle dokładnie, aby nie było żadnych grudek. Gdy lukier wychodzi zbyt gęsty – dodajemy wody. Do rzadkiego dosypujemy cukru. Gdy konsystencja lukru jest idealna, wylewamy go na wypieki, zanim zastygnie.

Aby uzyskać kolorowy lukier, możemy użyć gotowych barwników spożywczych. Przed wylaniem lukru na nasze ciasto dodajemy barwnik i jeszcze raz mieszamy. Kolorowe barwniki możemy również zrobić z naturalnych składników:

**czerwony lukier:** sok z wiśni, aronii lub jagód,

**pomarańczowy lukier:** sok z marchwi,

**żółty lukier:** sok z cytryny lub kurkuma,

**zielony lukier:** zmiksowane liście mięty, ziarna groszku cukrowego albo łyżka gotowanego szpinaku.



# Pieczone pierożki



## Farsz:

- 400 g kiszonej kapusty
- 1 duża marchew
- 3 łyżki oliwy z oliwek
- 2 średniej wielkości cebule
- sól, pieprz do smaku

## Ciasto:

- 100 ml wody
- 75 g masła
- 250 g mąki
- sól, pieprz
- jajko

Kapustę płuczemy i odciskamy z niej nadmiar wody. Następnie kroimy i wrzucamy do wrzącej wody. Dodajemy marchewkę startą na dużych oczkach i gotujemy przez około 30 minut, aż kapusta będzie miękka. Na koniec ją odcedzamy. Kroimy cebulę w drobną kostkę i podsmażamy na rozgrzanej oliwie. Dodajemy do niej kapustę i smażymy około 15 minut. Na koniec doprawiamy do smaku.

Mąkę, sól i pieprz przesiewamy do miski. Wodę i masło rozgrzewamy w rondelku i dodajemy do mąki. Wbijamy jajko i mieszamy wszystko za pomocą drewnianej łyżki. Wymieszane ciasto studzimy i wstawiamy do lodówki. Gdy ciasto jest schłodzone, dzielimy je na części i rozwałkowujemy na grubość 3-4 mm. Szklanką lub kubkiem wycinamy kółka. Delikatnie palcami nagniatamy brzegi. Na środek każdego krążka nakładamy łyżkę farszu i sklejamy brzegi. Można je zawijać lub zgnieść widelcem. Pierogi układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, smarujemy roztrzepanym jajkiem i pieczemy 20 minut w piekarniku rozgrzanym do 200 stopni.



# Grzaniec bezalkoholowy



- 500 ml soku jabłkowego
- 250 ml wody
- 1 pomarańcza
- 2 goździki
- 2 laski cynamonu
- 5-6 łyżek syropu malinowego
- kawałek świeżego imbiru
- szczypta cynamonu
- 1 łyżka soku z cytryny

Wycisnąć sok z pomarańczy. Imbir obrać i pokroić na plasterki. Następnie sok jabłkowy, sok pomarańczowy, wodę, cynamon, imbir i goździki zagotowujemy. Dodajemy sok z cytryny i malinowy (najlepiej domowy) i mieszamy wszystko. Przelewamy do szklanek. Do dekoracji można wrzucić do każdej szklanki plasterki pomarańczy i laskę cynamonową.





# Paszteciki



## Farsz:

- ok. 50 g suszonych grzybów (miks podgrzybków i borowików)
- 1 cebula
- 1 łyżka bułki tartej
- sól
- pieprz

## Ciasto:

- 25 dag przesianej mąki
- 15 dag masła
- szczypta soli
- 2 żółtka
- 2,5 łyżki śmietany
- 1 łyżka cukru
- 20 g drożdży

Grzyby przepłukać, zalać ciepłą wodą i zostawić na noc do namoczenia. Cebulę pokroić w drobną kostkę i zeszklić na patelni. Dodać do niej pokrojone grzyby i podsmażyć całość. Masę zmielić w maszynce do mięsa, dodać bułkę tartą oraz przyprawy i dokładnie wymieszać.


Podgrzewamy lekko śmietanę i dodajemy do niej pokruszone drożdże oraz cukier i mieszamy aż do rozpuszczenia. Mąkę przesiewamy z solą, dodajemy żółtka i zimne masło – całość siekamy nożem, po czym dodajemy drożdże. Ciasto zagniatamy i gdy już „odchodzi od rąk” odstawiamy w ciepłe miejsce, żeby odpoczęło, pod przykryciem.

Po pół godzinie rozwałkujemy ciasto na duży prostokąt, który smarujemy farszem i zawijamy, podobnie jak struclę z makiem. Następnie kroimy na 2-3 cm kawałki. Przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia i smarujemy roztrzepanym jajkiem. Pieczemy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez 15-20 minut.



# Deser z bakaliami



- 
- 1 tabliczka gorzkiej czekolady
  - 15 dag suszonych śliwek
  - 15 dag suszonych gruszek
  - garść rodzynek
  - garść migdałów
  - garść orzechów włoskich
  - kilka suchych pierników

Suszone owoce należy namoczyć 24 godziny przed rozpoczęciem przygotowywania deseru w 3 szklankach wody. Następnego dnia z suszu gotować kompot przez co najmniej godzinę. Pod koniec gotowania dodać pokruszone pierniki.

Gdy owoce zmiękną, całość zmiksować i znowu podgrzać. Gorącą masę zdjąć z ognia i dodać bakalie oraz pokruszoną tabliczkę czekolady i całość przelać do pucharków.

Gdy deser wystygnie, na wierzch wysypujemy migdały oraz rodzynki. Wstawiamy do lodówki na kilka godzin.



# Świąteczna nalewka pomarańczowa



- 10 pomarańczy
- 0,5 l wódki
- laska wanilii
- laska cynamonu
- 6 goździków
- 20 dag cukru

Owoce dokładnie umyj i sparz gorącą wodą. Z trzech pomarańczy zetrzyj skórkę. Wyciśnij sok ze wszystkich owoców. Następnie do garnka wlej wyciśnięty sok, dodaj do niego cukier, przyprawy i skórkę z pomarańczy, a następnie gotuj przez 15 minut od momentu wrzenia. Do gorącego jeszcze soku wlej alkohol.

Po wystudzeniu nalewkę dwukrotnie przecedź przez gazę i wlej do dużego słoja. Dodaj do niego laskę wanilii i cynamonu, które wcześniej gotowały się razem z sokiem. Słoję należy zakręcić i odstawić na 5 dni – każdego dnia trzeba mocno potrząsnąć całością.

Po upływie 5 dni przecedź nalewkę i przelej czysty płyn do dekoracyjnych butelek. Twoja nalewka jest już gotowa do picia.

