# Mniej niż miesiąc do Wigilii – 6 świątecznych inspiracji od szefa kuchni!

Czas do świąt nieubłaganie się kurczy, a Ty wciąż szukasz pomysłów na wyjątkowe dania, które oczarują rodzinę i przyjaciół? Zdobyliśmy oryginalne przepisy – stworzone przez szefa kuchni Dwór Korona Karkonoszy – które odmienią Twój świąteczny stół. Zaskocz bliskich nowymi interpretacjami tradycyjnych smaków, które wprowadzą nutę świeżości do klasycznych wigilijnych potraw. Od nietuzinkowego barszczu po wyrafinowane desery – przygotuj się na święta pełne kulinarnych doznań!

## Barszcz a może zupa migdałowa?

Barszcz czerwony z jabłkiem to aromatyczna i lekko słodkawa wersja tej klasycznej zupy, która idealnie sprawdzi się podczas świąt. Oto przepis:

**Barszcz czerwony z jabłkiem**

**Składniki**

* 1 kg buraków
* 1 jabłko
* 1 cebula
* 2 ząbki czosnku
* 1 marchewka
* 1 korzeń pietruszki
* 1 seler (niewielki kawałek)
* 2 liście laurowe
* 4 ziarenka ziela angielskiego
* 3-4 ziarenka pieprzu
* 1-2 łyżki octu jabłkowego (lub soku z cytryny)
* sól, pieprz do smaku
* cukier do smaku
* 1,5-2 l wody

**Przygotowanie**

1. Buraki, marchewkę, pietruszkę i seler obierz, a następnie pokrój na mniejsze kawałki.
2. Cebulę obierz i pokrój na pół. Jabłko obierz, usuń gniazdo nasienne i również pokrój na mniejsze części.
3. Do dużego garnka wlej wodę, dodaj wszystkie warzywa, jabłko oraz przyprawy (liście laurowe, ziele angielskie, pieprz). Gotuj na małym ogniu przez około 1,5-2 godziny, aż buraki będą miękkie.
4. Pod koniec gotowania dodaj ocet jabłkowy (lub sok z cytryny) oraz sól, pieprz i cukier do smaku.
5. Przecedź barszcz przez sito lub gazę, aby uzyskać klarowną zupę.

**Podanie:** Barszcz czerwony z jabłkiem najlepiej smakuje gorący, podawany z uszkami, pasztecikami lub jako czysty bulion do picia.

Kto powiedział, że jak święta, to tylko barszcz? Zupa migdałowa z rodzynkami to propozycja szefa kuchni Dwór Korona Karkonoszy dla tych, którzy lubią łamać schematy i nie boją się nowości. Ta słodka i aromatyczna potrawa może być podawana na specjalne okazje, takie jak Wigilia, ale proponujemy serować ją zawsze wtedy, gdy macie na to ochotę. Przepis poniżej:

**Zupa migdałowa z rodzynkami**

**Składniki**

* 200 g migdałów
* 100 g rodzynek
* 1 l mleka
* 2 łyżki mąki pszennej
* 2 łyżki masła
* 3 łyżki cukru
* szczypta soli
* 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
* cynamon (opcjonalnie, do posypania)

**Przygotowanie**

1. Migdały sparz wrzątkiem, obierz ze skórki i drobno posiekaj lub zmiksuj na gładką masę.
2. W garnku roztop masło, dodaj mąkę i podsmaż, aż powstanie jasna zasmażka.
3. Powoli wlewaj mleko, cały czas mieszając, aby uniknąć grudek.
4. Dodaj posiekane migdały, cukier, szczyptę soli i ekstrakt waniliowy. Gotuj na małym ogniu, ciągle mieszając, przez około 15-20 minut, aż zupa zgęstnieje.
5. Na koniec dodaj rodzynki i gotuj jeszcze przez kilka minut, aż staną się miękkie.

**Podanie**

Zupę migdałową podawaj gorącą, posypaną cynamonem, jeśli lubisz. Można ją serwować z kawałkami białego chleba lub sucharami.

## Tego nie może zabraknąć – pierogi i karp, ale inaczej

Tradycyjne potrawy wigilijne nie muszą być nudne! W tym roku szef kuchni Dwór Korona Karkonoszy zaprasza do odkrycia świątecznych smaków na nowo. Wyjątkowe pierogi z delikatnym farszem z kaczki i słodko-kwaskową żurawiną oraz aromatyczny, pieczony karp z chrupiącymi migdałami to dania, które zachwycą Twoich bliskich. Spróbuj tych przepisów, by wprowadzić odrobinę elegancji i nowoczesności na wigilijny stół.

**Pierogi z kaczką i żurawiną**

**Składniki**

**Na ciasto:**

* 300 g mąki pszennej
* 1 jajko
* 150 ml ciepłej wody
* szczypta soli

**Na farsz:**

* 300 g mięsa z kaczki (najlepiej ugotowanego lub upieczonego)
* 100 g suszonych żurawin
* 1 średnia cebula
* 2 łyżki masła
* sól i pieprz do smaku

**Przygotowanie**

**Ciasto:**

1. W misce wymieszaj mąkę z solą.
2. Dodaj jajko i ciepłą wodę, a następnie wyrób ciasto, aż będzie gładkie i elastyczne. W razie potrzeby dodaj więcej mąki.
3. Przykryj ciasto ściereczką i odstaw na 30 minut.

**Farsz:**

1. Mięso z kaczki drobno posiekaj.
2. Cebulę obierz i pokrój w drobną kostkę. Podsmaż na maśle, aż się zeszkli.
3. Dodaj mięso z kaczki i podsmaż razem z cebulą przez kilka minut.
4. Dodaj suszone żurawiny, sól i pieprz do smaku. Wszystko dobrze wymieszaj.

**Pierogi:**

1. Ciasto rozwałkuj na cienki placek i wykrawaj z niego krążki (możesz użyć szklanki).
2. Na każdym krążku ciasta układaj łyżeczkę farszu i zlepiaj brzegi, tworząc pierogi.
3. Gotowe pierogi wrzucaj do osolonej, wrzącej wody i gotuj, aż wypłyną na powierzchnię (około 3-4 minut).

**Podanie:** Pierogi z kaczką i żurawiną doskonale smakują polane stopionym masłem lub podsmażone na patelni z odrobiną masła. Smacznego!

**Karp pieczony z migdałami**

**Składniki**

* 1 karp (ok. 1,5 kg)
* 100 g migdałów w płatkach
* 2 łyżki masła
* sok z 1 cytryny
* sól, pieprz do smaku
* 1-2 gałązki świeżego tymianku (opcjonalnie)
* natka pietruszki do dekoracji

**Przygotowanie**

1. Karpia oczyść, opłucz i dokładnie osusz. Możesz go pokroić na dzwonka lub piec w całości.
2. Posól i popieprz rybę z obu stron, a następnie skrop sokiem z cytryny. Odstaw na 30 minut, aby się zamarynowała.
3. Rozgrzej piekarnik do 180°C.
4. W międzyczasie na patelni rozpuść masło i delikatnie podsmaż płatki migdałów, aż się zarumienią.
5. Karpia ułóż w naczyniu żaroodpornym i posyp podsmażonymi migdałami. Jeśli używasz tymianku, ułóż gałązki na rybie.
6. Piecz karpia w nagrzanym piekarniku przez około 25-30 minut, aż mięso będzie soczyste i łatwo oddzielające się od ości.
7. Przed podaniem udekoruj karpia świeżą natką pietruszki.

**Podanie**

Karp pieczony z migdałami doskonale smakuje podany z pieczonymi ziemniakami, kaszą lub sałatką z kapusty kiszonej.

## Tak słodko jeszcze nie było!

W święta podobno słodycze nie tuczą. To oczywiście żart, ale trzeba przyzna, że oprócz konkretów chętnie sięgamy także po wyborne słodkości, często przygotowywane w domach tylko raz w roku – w czasie Bożego Narodzenia. Kluski z makiem i miodem to tradycyjne danie wigilijne, które wprowadza na świąteczny stół słodką nutę. Z kolei – zdaniem szefa kuchni Dwór Korona Karkonoszy – lekki jak piórko sernik z białą czekoladą i malinami to wykwintne, delikatne ciasto, które z powodzeniem możemy serwować nie tylko od święta. Smacznego!

**Kluski z makiem i miodem**

**Składniki**

**Kluski:**

* 500 g mąki pszennej
* 2 jajka
* 200 ml ciepłej wody
* szczypta soli

**Masa makowa:**

* 200 g maku
* 100 g miodu
* 50 g rodzynek
* 50 g orzechów włoskich (posiekanych)
* 50 g migdałów (posiekanych)
* 1 łyżka masła
* skórka otarta z 1 cytryny
* sok z połowy cytryny
* 1 łyżeczka ekstraktu migdałowego (opcjonalnie)

**Przygotowanie**

**Kluski:**

1. Mąkę przesiej do miski, dodaj jajka, szczyptę soli i ciepłą wodę. Wyrób gładkie i elastyczne ciasto.
2. Ciasto rozwałkuj na cienki placek i pokrój na paski o szerokości ok. 1 cm, a następnie na małe kwadraty.
3. Gotuj kluski w osolonej wodzie przez około 3-4 minuty, aż wypłyną na powierzchnię. Odcedź i przelej zimną wodą.

**Masa makowa:**

1. Mak zalej wrzątkiem i gotuj na małym ogniu przez około 15 minut, a następnie odcedź i zmiel (najlepiej dwukrotnie).
2. Na patelni roztop masło, dodaj mak i podgrzewaj przez kilka minut.
3. Dodaj miód, rodzynki, posiekane orzechy, migdały, skórkę i sok z cytryny oraz ekstrakt migdałowy, jeśli używasz. Dokładnie wymieszaj i podgrzewaj jeszcze przez kilka minut.

**Łączenie:**

1. Ugotowane kluski wymieszaj z masą makową.
2. Przełóż do miski lub półmiska i podawaj ciepłe.

**Podanie**

Kluski z makiem i miodem są świetnym dodatkiem do świątecznej kolacji, szczególnie na Wigilię. Można je podawać jako samodzielne danie lub jako słodki akcent na koniec posiłku.

**Sernik z białą czekoladą i malinami**

**Składniki**

**Spód:**

* 200 g herbatników (np. maślanych)
* 100 g masła

**Masa serowa:**

* 500 g twarogu sernikowego (zmielonego lub z wiaderka)
* 200 g białej czekolady
* 200 ml śmietanki kremówki (30% lub 36%)
* 4 jajka
* 1 łyżka mąki ziemniaczanej
* 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego

**Maliny:**

* 200 g świeżych lub mrożonych malin
* 1 łyżka cukru (opcjonalnie)

**Przygotowanie**

**Spód:**

1. Herbatniki zmiksuj na drobny piasek.
2. Masło rozpuść i połącz z herbatnikami, dokładnie wymieszaj.
3. Przygotowaną masę herbatnikową wyłóż na spód tortownicy (średnica około 22 cm), dobrze uklep i schłodź w lodówce na czas przygotowywania masy serowej.

**Masa serowa:**

1. Białą czekoladę rozpuść w kąpieli wodnej lub w mikrofalówce, pozostaw do ostygnięcia.
2. Śmietankę kremówkę ubij na sztywno.
3. Twaróg zmiksuj z jajkami, mąką ziemniaczaną i ekstraktem waniliowym.
4. Dodaj rozpuszczoną białą czekoladę, delikatnie wymieszaj.
5. Do masy serowej dodaj ubitą śmietankę, delikatnie mieszając szpatułką.

**Pieczenie:**

1. Piekarnik nagrzej do 160°C (bez termoobiegu).
2. Na schłodzony spód herbatnikowy wylej połowę masy serowej.
3. Na masę serową wyłóż połowę malin (jeśli maliny są mrożone, nie trzeba ich rozmrażać).
4. Wylej resztę masy serowej i wyrównaj powierzchnię.
5. Na wierzchu ułóż pozostałe maliny, delikatnie wciskając je w masę serową.
6. Sernik piecz przez około 60-70 minut. Po upieczeniu wyłącz piekarnik, uchyl drzwiczki i pozostaw sernik do całkowitego wystygnięcia w piekarniku.
7. Schłodź sernik przez kilka godzin w lodówce (najlepiej całą noc).

**Podanie**

Sernik z białą czekoladą i malinami podawaj schłodzony, udekorowany świeżymi malinami lub posypany cukrem pudrem. Smacznego!