# Na słodko i na wytrawnie – z tymi potrawami Wielkanoc musi się udać!

Wielkanoc to nie tylko czas rodzinnych spotkań i odpoczynku, ale także okazja do celebrowania posiłków. Aromaty przypraw, głęboki smak pieczonych mięs i świąteczne wypieki, które kuszą już samym wyglądem – wszystko to składa się na niezapomniane doznania przy wspólnym stole. W tym roku proponujemy zestaw potraw, które zachwycą zarówno miłośników klasyki, jak i tych, którzy oczekują, że coś ich zaskoczy. Autorem wszystkich przepisów jest szef kuchni Dworu Korona Karkonoszy, który doskonale wie, jak połączyć smaki i tekstury w harmonijną, świąteczną opowieść.

## Mazurek z solonym karmelem i orzechami pekan

W wielu domach nie ma Wielkanocy bez mazurka. Nasza wersja zachwyca aksamitnym karmelem z nutą soli morskiej, przełamanym chrupkością orzechów pekan. To deser, który robi wrażenie nie tylko smakiem, ale i eleganckim wyglądem. Idealny do filiżanki kawy lub jako słodkie zwieńczenie uroczystego obiadu.

*Zależało mi, by tradycyjny mazurek zyskał współczesny charakter. Sól morska w karmelu uwydatnia głębię smaku i świetnie równoważy słodycz –* wyjaśnia szef kuchni Dworu Korona Karkonoszy*.*

**Składniki:**

**Ciasto:**

* Mąka pszenna – 200 g
* Masło – 120 g (zimne, pokrojone w kostkę)
* Cukier puder – 50 g
* Żółtka – 2 szt.
* Sól – szczypta

**Karmel:**

* Cukier trzcinowy – 150 g
* Masło MSM Mońki – 80 g
* Śmietanka 30% – 100 ml
* Sól morska – ½ łyżeczki
* Orzechy pekan – 100 g (uprażone)

**Wykonanie:**

1. Zagnieć kruche ciasto z podanych składników, uformuj kulę, zawiń w folię i schłódź 30 min.
2. Rozwałkuj, przełóż do formy (25x25 cm), ponakłuwaj i piecz 20 minut w 180°C.
3. W rondelku rozpuść cukier z masłem, dodaj śmietankę i gotuj 3–5 minut do zgęstnienia. Na koniec dodaj sól.

Wylej karmel na upieczony spód, posyp orzechami. Odstaw do ostygnięcia i lekkiego stężenia

## Jajka faszerowane pastą z pieczonego buraka i chrzanu

Świąteczna przystawka, która przykuwa wzrok intensywnym kolorem i zaskakuje świeżością smaku. Słodycz pieczonego buraka spotyka się tu z ostrym chrzanem, a całość idealnie komponuje się z delikatnym jajkiem. To danie, które świetnie wpisuje się w tradycję, a jednocześnie wnosi powiew nowoczesności na świąteczny stół.

**Składniki:**

* Jajka – 6 szt.
* Burak – 1 średni (ok. 150 g)
* Chrzan tarty – 1 łyżka
* Serek śmietankowy – 2 łyżki (ok. 50 g)
* Sól, pieprz – do smaku
* Natka pietruszki lub rukola – do dekoracji

**Wykonanie:**

1. Ugotuj jajka na twardo, obierz i przekrój na pół. Wyjmij żółtka.
2. Buraka upiecz w folii w 200°C przez 40–50 minut. Po ostudzeniu zetrzyj na drobnej tarce.
3. Zmiksuj buraka z żółtkami, chrzanem i serkiem. Dopraw do smaku.
4. Napełnij białka farszem. Udekoruj natką lub rukolą.

## Pasztet z soczewicy z suszonymi śliwkami i rozmarynem

Ten pasztet to ukłon w stronę roślinnych smaków – aromatyczny, wyrazisty, z delikatną słodyczą śliwek i nutą ziołowego rozmarynu. Doskonały zarówno na ciepło, jak i na zimno, idealny jako alternatywa dla tradycyjnych mięsnych wersji. Zdrowy i sycący, świetnie sprawdzi się również jako ciekawa pozycja w menu osób na diecie wegetariańskiej

**Składniki:**

* Czerwona soczewica – 200 g
* Cebula – 1 szt.
* Marchew – 1 szt.
* Suszone śliwki – 8 szt.
* Olej – 2 łyżki
* Jajko – 1 szt.
* Bułka tarta – 2 łyżki
* Rozmaryn świeży – 1 gałązka
* Sól, pieprz – do smaku

**Wykonanie:**

1. Ugotuj soczewicę do miękkości.
2. Na patelni podsmaż cebulę z marchewką. Dodaj posiekany rozmaryn.
3. Wszystko zmiksuj z ugotowaną soczewicą, jajkiem, bułką tartą. Dopraw.
4. Wmieszaj pokrojone śliwki.
5. Przełóż do keksówki i piecz 45 minut w 180°C.

## Pieczona karkówka w glazurze z powideł śliwkowych i czosnku

Wyrazista, miękka i aromatyczna – taka powinna być idealna karkówka, nie tylko na święta. Glazura z powideł śliwkowych i czosnku nadaje jej głęboki, lekko słodkawy smak, który świetnie komponuje się z tym rodzajem mięsa. To danie, które pachnie domem, świętami i tym, co najlepsze w polskiej kuchni.

**Składniki:**

* Karkówka wieprzowa – 1,2 kg
* Powidła śliwkowe – 4 łyżki
* Sos sojowy – 2 łyżki
* Czosnek – 4 ząbki (drobno posiekane)
* Ocet balsamiczny – 1 łyżka
* Musztarda francuska – 1 łyżka
* Olej – 2 łyżki
* Sól, pieprz, tymianek – do smaku

**Wykonanie:**

1. W misce wymieszaj powidła, sos sojowy, czosnek, ocet, musztardę i olej.
2. Karkówkę natrzyj solą, pieprzem i tymiankiem, a następnie marynatą. Zostaw w lodówce na noc (minimum 4 godziny).
3. Włóż mięso do naczynia żaroodpornego, przykryj folią.
4. Piecz 2 godziny w 160°C, po czym zdejmij folię i piecz kolejne 30-40 minut w 180°C, podlewając wytworzonym sosem, aż glazura się skarmelizuje.

## Roladki z indyka z fetą, szpinakiem i orzechami włoskimi

Lekka, ale bogata w smak propozycja dla tych, którzy w świątecznym menu szukają równowagi. Delikatne mięso indyka skrywa w sobie kremowy farsz z fety i szpinaku, a orzechy włoskie dodają przyjemnej chrupkości. Te roladki pięknie się prezentują i smakują równie dobrze na ciepło, jak i na zimno – mogą więc zagościć zarówno na świątecznym obiedzie, jak i w formie zimnej przystawki.

*Uwielbiam łączyć mięso z elementami roślinnymi i wyrazistymi serami. To nie tylko modne, ale naprawdę smaczne – wystarczy dbałość o proporcje i dobór odpowiednich składników* – podkreśla szef kuchni Dworu Korona Karkonoszy.

**Składniki:**

* Filety z indyka – 600 g (ok. 4 cienkie plastry)
* Szpinak świeży – 150 g
* Feta – 100 g
* Orzechy włoskie – 50 g
* Czosnek – 2 ząbki
* Masło MSM Mońki – 1 łyżka
* Sól, pieprz – do smaku
* Wykałaczki lub sznurek do mięsa

**Wykonanie:**

1. Filety rozbij na cienkie plastry, dopraw solą i pieprzem.
2. Na patelni rozgrzej masło, podsmaż szpinak z czosnkiem do zwiędnięcia.
3. Dodaj pokruszoną fetę i posiekane orzechy, wymieszaj farsz.
4. Nakładaj farsz na mięso, zwiń ciasno w roladki i zabezpiecz wykałaczką lub zwiąż.
5. Obsmaż na patelni z każdej strony, a potem przełóż do piekarnika i piecz 20 minut w 180°C.
6. Podawaj na ciepło z sosem jogurtowo-czosnkowym lub na zimno jako przystawkę.

Zestawienie potraw, które łączą tradycję z odrobiną kulinarnej fantazji, to sprawdzony przepis na udane święta. Zarówno wielbiciele klasycznych smaków, jak i poszukiwacze nowych doznań znajdą tu coś dla siebie. Dzięki autorskim recepturom szefa kuchni Dworu Korona Karkonoszy każda potrawa nabiera wyjątkowego charakteru, a świąteczny stół – osobistego, niepowtarzalnego stylu.

Na koniec wskazówka od szefa kuchni: *Nie bójcie się eksperymentować z dodatkami – czasem jeden składnik potrafi całkowicie odmienić znaną potrawę i sprawić, że stanie się hitem świąt.*