WIELKANOC

LUBELSKIE INSPIRACJE ŚWIĄTECZNE

Lublin®
MIASTO INSPIRACJI

Lublin na wiosnę budzi sie do życia...

W pobliskich restauracja wystawiane są stoliki na zewnątrz. Mieszkańcy i turyści jedzą podziwiając zabytkowe miejsca na starym mieście, lub nowoczene miejsca w centrum miasta.

Barszcz z pokrzyw? Pierogi z kaszanką? A może sałatka z rzodkiewek? Zapraszamy na kulinarną przechadzkę szlakiem wielkanocnych smaków Lublina i Lubelszczyzny.

Te oraz wiele innych dań pochodzi z lubelskich Miejsc Inspiracji. To restauracje, których szefowie kuchni czerpią z rodzimej tradycji kulinarnej miasta. Dla nich wskazówką są produkty regionalne oraz niepowtarzalne receptury stosowane od dziesięcioleci. Modyfikują i eksperymentują, tworząc nowe dania, z prostych składników, a jednak o wyszukanym smaku.

Zachęcamy do lektury folderu i degustacji potraw w tych klimatycznych, wyróżnionych restauracjach. Liczymy także, że poczujecie Państwo niezwykłą atmosferę i charakter miasta, a przedstawione tu przepisy zainspirują Was do przygotowania własnych potraw.

PIEROGI FASZEROWANE

kaszanką w sosie z wędzonego pstrąga z pustelni z dodatkiem, sera bursztyn, ziarenek gryki oraz chrupków z liści jarmużu.

CIASTO na pierogi

- 400g mąki
- jajko
- szklanka ciepłej wody
- szczypta soli

FARSZ z kaszanki

- 0,5 kg kaszanki
- cebula
- 2 łyżki musztardy parczewskiej
- łyżka tymianku
- łyżka oleju

SOS z wędzonego pstrąga

- wędzony pstrąg
- pęczek włoszczyzny
- litr czerwonego, wytrawnego wina
- nać pietruszki
- 3 łyżki masła
- sól, pieprz do smaku

Mąkę wsypujemy na stolnicę, dodajemy sól i jajko. W zagłębienie wlewamy wodę i wszystko siekamy nożem. Następnie zagniatamy ciasto rękami do momentu kiedy będzie gładkie i elastyczne. Gotowe ciasto przekładamy do miski i przykrywamy folią spożywczą. Odstawiamy na 20 minut żeby odpoczęło.
Ciasto cienko rozwałkowujemy i wycinamy koła, na które kładziemy łyżeczkę farszu z kaszanki. Następnie ciasto z farszem składamy na pół ściskając mocno końcówki pieroga. Sklejone pierogi wrzucamy do wrzącej, osolonej wody i gotujemy przez 3-4 minuty od momentu wypłynięcia.

Na rozgrzanej tłuszczem patelni szklimy pokrojoną w kostkę cebulę, a następnie dodajemy, musztardę, tymianek oraz kaszankę, którą wcześniej pozbawiliśmy osłonki.Całość mieszamy do połączenia składników i odkładamy do wystygnięcia.

Włoszczyznę wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 180 stopni C. Warzywa pieczemy aż się zarumienią.
Następnie z upieczonych warzyw z dodatkiem naci pietruszki gotujemy esencjonalny bulion warzywny. Do otrzymanego i przecedzonego wywaru dodajemy pstrąga oraz czerwone wino. Gotujemy na wolnym ogniu tak by płyn zredukował się o połowę. Przecedzamy wywar i znów zagotowujemy by zmniejszyć jego objętość. Doprawiamy solą i pieprzem, a także masłem, które zagęści sos. Pierogi podajemy z sosem z wędzonego pstrąga, chrupkimi listkami jarmużu, prażonymi ziarenkami gryki oraz tartym serem bursztyn.

SANDACZ PIECZONY

w palonym maśle w sosie z jajka i chrzanu, z piklami z rzodkiewki

- 600g filetu z sandacza
- 150ml śmietanki do gotowania
- 4 ugotowane na twardo jajka
- 80g ostrego chrzanu
- 150g masła
- dwa pęczki rzodkiewki
- 400ml octu winnego
- 400ml wody
- 20g soli
- 80g cukru
- wywar z tusz ryb słodkowodnych

Dzień wcześniej piklujemy rzodkiewki. Myjemy je, oczyszczamy i kroimy w ćwiartki. Z wody, octu, cukru i soli przyrządzamy zalewę. Do dobrze rozmieszanej zalewy wrzucamy rzodkiewki i odstawiamy do lodówki na 24 godziny.

Następnego dnia na patelni podgrzewamy masło tak długo aż się nam spali. Polewamy nim sandacza i pieczemy w temperaturze 190 stopni C przez 8 do 10 minut. Gdy filet ostygnie nadmiar masła odsączamy.

Następnie przygotowujemy sos z wcześniej ugotowanego rybnego wywaru. Wlewamy do niego śmietankę i chrzan. Sos gotujemy tak długo aż zgęstnieje. Po czym dodajemy starte na tartce jajko. Doprawiamy solą i pieprzem.

Upieczonego w palonym maśle sandacza polewamy sosem. Dekorujemy piklami z rzodkiewki.

JAJKA ZAPIEKANE z orzechami włoskimi oraz z suszoną szynką, serwowane z lubelskimi plackami na sodzie.

- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 150g orzechów włoskich posiekanych
- 4ząbki czosnku
- 2g ostrej mielonej papryki
- szczypta imbiru
- sól do smaku
- łyżka soku z cytryny
- szczypta szafranu
- kieliszek białego wytrawnego wina
- łyżka masła
- pęczek posiekanej natki pietruszki
- 10g suszonej szynki

Szafran zalewamy łyżką wrzątku, dzięki temu będzie miękki. W rondelku rozpuszczamy masło, wrzucamy orzechy włoskie, posiekany czosnek i chwilę smażymy. Następnie doprawiamy solą, imbirem i papryką. Wlewamy sok z cytryny oraz wino. Sos gotujemy aż płyn odparuje i wówczas dodajemy miękki szafran.

Żaroodporne naczynie smarujemy masłem. Układamy w nim obrane, ugotowane i przecięte na pół jajka, które zalewamy sosem.
Całość zapiekamy ok. 6 minut w temperaturze 160 stopni C. Następnie wyjmujemy z pieca i dekorujemy suszoną szynką i posypujemy posiekanym świeżym koperkiem. Podajemy z plackami sodowymi.

PLACKI SODOWE

- 250g mąki
- 0,5 łyżeczki soli
- 0,5 łyżeczki cukru
- 2 jajka
- płaska łyżeczka sody
- 3/4 szklanki zsiadłego mleka

Do mąki wsypujemy sól i cukier oraz roztrzepane jaja. Następnie stopniowo wlewamy mleko wymieszane z sodą i zaczynamy wyrabiać ciasto. Przygotowane ciasto rozwałkowujemy na ok. 1 cm grubości.

Wycinamy kółka i smażymy je na rozgrzanym oleju. Placki powinny wyraźnie urosnąć. Podajemy je z zapiekanymi jajkami i suszoną szynką.

SAŁATKA Z RZODKIEWEK, KOPERKU, WĘDZONEGO TWAROGU, JAJEK PRZEPIÓRCZYCH I PESTO ZE SZCZYPIORKU

- pęczek rzodkiewki
- biała rzodkiew
- 150g wędzonego twarogu
- pęczek koperku
- pęczek szczypiorku
- 200ml oleju rzepakowego
- 50g orzechów włoskich
- 10 jaj przepiórczych

Rzodkiewki myjemy, czyścimy i kroimy w ćwiartki. Białą rzodkiew obieramy, kroimy w plastry, a następnie w paseczki. Rzodkiewkę i białą rzodkiew marynujemy w soli i odstawiamy. Nadmiar soku, który wypuszczą odlewamy. Następnie gotujemy na miękko jajka. Ostudzone obieramy i kroimy na pół. Szczypior, orzechy i olej mieszamy w blenderze i przygotowujemy pesto.

Następnie wcześniej przygotowane rzodkiewki i białą rzodkiew mieszamy z wędzonym twarogiem i posiekanym koperkiem. Na talerzu układamy jaja przepiórcze polane pesto i sałatkę z rzodkiewek z twarogiem.

PASCHA

Przepis na paschę dostałam od rosyjskiej żydówki, która przyjechała do Polski ponad 15 lat temu. Pascha - w katolickim domu na Wielkanoc, a w kuchni żydowskiej - sernik, przygotowywany na święto żydowskie Szawuot - święto upamiętniające nadanie żydom Tory

- 3kg sera białego półtłustego
- łyżka śmietany 18% - opcjonalnie
- 360g rodzynek
- skórka pomarańczy z 4 dorodnych owoców
- 800g cukru
- kostka masła

Do zmielonego sera dodajemy skórkę z pomarańczy, wcześniej namoczone rodzynki, starte na tartce masło oraz cukier. Wszystkie składniki mieszamy i wyrabiamy masę ręcznie, tak długo dopóki cukier się nie rozpuści. Konsystencja ma być zwarta i przypominać glinę. Opcjonalnie można dodać łyżkę śmietany. Tak przygotowaną masę wkładamy w kubeczki albo foremki. Dla smaku i ozdoby można dodać mięty.

Ten przepis właścicielka restauracji Mandragora dostała od rosyjskiej Żydówki, która odwiedziła Polskę ponad 15 lat temu.

Pascha to deser, który w katolickich domach pojawia się na Wielkanoc. W kuchni żydowskiej pascha zwana sernikiem spożywana jest w czasie święta Szawuot upamiętniającego nadanie Żydom Tory.

SAŁATKA Z DUSZONEJ POLĘDWICY *w towarzystwie pieczarek, żurawiny i jaj przepiórczych z grzankami z chałki*

na 5 porcji

- 150g rukoli
- 150g roszponki
- rzeżucha
- jogurt naturalny
- 5 łyżeczek konfitury borówkowej
- 3 łyżeczki chrzanu
- 10 jaj przepiórczych
- 10 pomidorków cherry
- 500g polędwicy wieprzowej
- 4 duże pieczarki
- 150g suszonej żurawiny
- 0,5 chałki
- 4 gałązki rozmarynu
- 4 ząbki czosnku
- 150g masła
- oliwa do smażenia
- sól,pieprz do smaku

Na patelni rozpuszczamy 100 g masła i na małym ogniu podsmażamy czosnek oraz rozmaryn, tak aby ich nie spalić. Dodajemy poszarpaną na małe kawałki chałkę i solimy. Następnie zapiekamy w temperaturze 100 stopni C, mieszając co 5 minut, tak by grzanki były chrupiące.
Jaja przepiórcze wrzucamy do gotującej się osolonej wody na 4 minuty. Następnie studzimy i odkładamy.

Jogurt łączymy z konfiturą borówkową oraz chrzanem. Doprawiamy solą i pieprzem.
Następnie przygotowujemy danie mięsne. Oczyszczoną polędwicę i pieczarki kroimy na grubość 1cm i smażymy na rozgrzanej patelni razem z żurawiną. Po chwili dodajemy resztę masła, troszeczkę wody, sól, pieprz i dusimy.

Rukolę i roszponkę mieszamy z przygotowanym wcześniej sosem jogurtowo - borówkowym i posypujemy pokruszonymi grzankami z chałki. Układamy na talerzu obok usmażonej z pieczarkami i żurawiną polędwicy. Na wierzch mięsnych kawałków kładziemy jajka i pokrojone w ćwiartki pomidorki cherry. Posypujemy jeszcze grzankami i dekorujemy rzeżuchą.

BARSZCZ Z POKRZYW

- 1,5 litra wywaru jarzynowego gotowanego z suszonym grzybkiem
- 400ml żuru owsianego
- por
- 2 łyżki masła
- 300g świeżych pokrzyw, zbieranych zanim zakwitną, tylko górne części garść świeżych ziół;lubczyku, pietruszki, koperku
- czosnek niedźwiedzi albo zwykły
- sól i świeżo mielony pieprz
- gałka muszkatołowa

do podania z zupą:

- jajko gotowane na półtwardo
- ziemniaki tłuczone
- twaróg
- chrzan tarty
- śmietana
- koperek, rzeżucha, owies

Żur owsiany należy nastawić co najmniej tydzień przed świętami. Cztery czubate łyżki mąki lub płatków owsianych wsypujemy do szklanego litrowego słoja i zalewamy gorącą wodą. Odstawiamy pod przykryciem w ciepłe miejsce. Każdego dnia sprawdzamy czy żur fermentuje czy nie psuje się. Pamiętajmy by codziennie go mieszać. Gotowy, kwaśny żur zamykamy szczelnie i trzymamy w chłodzie. Niewykorzystany może stać długo, o ile nie pojawi się na nim pleśń.

Przechodzimy do kolejnych etapów. W garnku rozpuszczamy masło i szklimy na nim drobno posiekany por, wlewamy wywar jarzynowy oraz żur. Wszystko zagotowujemy i dodajemy kolejno pozostałe składniki, pokrzywy, świeże zioła oraz czosnek. Całość następnie miksujemy blenderem, a w razie potrzeby przelewamy przez sitko. Zupę doprawiamy do smaku.

Tak przygotowany barszcz podajemy w głębokim talerzu z tłuczonymi ziemniakami, jajkiem, tartym chrzanem, kawałkami twarogu i śmietaną. Udekorować można zieleniną.

Amatorzy mięsnych zup mogą dodać białej kiełbasy, a do ziemniaków okrasy z boczku. Wywar warzywny można zastąpić bulionem z wędzonki.

PASZTET WIELKANOCNY

z kaczki z grzybami i tymiankiem

- 300g wątróbki z kaczki
- 300g mięsa z pieczonej lub gotowanej kaczki
- 100g cebuli
- 200g klarowanego masła
- 6 jajek (dwa całe i 4 żółtka)
- świeży tymianek, np. z Fajsławic
- 15g suszonych grzybów
- 2 ząbki czosnku
- 100ml czerwonego wina
- gałka muszkatołowa
- sól
- pieprz

Cebulę oraz czosnek drobno kroimy i przesmażamy na łyżce masła z tymiankiem. Następnie dodajemy pokrojone grzyby, które wcześniej przynajmniej godzinę moczyły się w wodzie.

Pozostałe składniki czyli mięso, wątróbkę z kaczki, wino i jajka wrzucamy do blendera i miksujemy ok. minuty. Rozdrobniony farsz przyprawiamy solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Dodajemy rozpuszczone masło oraz wcześniej przysmażoną cebulę z grzybami. Całość miksujemy jeszcze 30 sekund. Następnie przekładamy do wyłożonej folią kuchenną formy i pieczemy w kąpieli wodnej w temp. 100 stopni C przez 90 min.

MROŻONA HERBATA MIĘTOWA

- 2 łyżki suszonej lub świeżej mięty
- litr gorącej, przegotowanej wody
- 1-2 łyżeczki miodu
- 2 cytryny
- lód lub mrożone owoce

Suszoną bądź świeżą mięte zalewamy gorącą wodą i zostawiamy do ostygnięcia. Dodajemy miód, można go rozpuścić w niewielkiej ilości letniej wody, i sok z jednej cytryny. Napój podajemy z lodem, mrożonymi owocami oraz plasterkami cytryny i listkami mięty.

Miętę można zastąpić 2 łyżeczkami białej herbaty lub łyżeczką zielonej i użyć chłodniejszej wody.

Folder wydany przez Referat Marketingu Miasta Lublin przy udziale Restauracji programu Miejsca Inspiracji edycja 2018-2020

MIEJSCE INSPIRACJI

Restauracja 16 Stołów
Trybunalska City Pub
Perłowa Pijalnia Piwa
Restauracja EGO
Restauracja 2 PiEr
Restauracja Żydowska Mandragora
Kawiarnia & Księgarnia Między Słowami
Chapter One by Piotr Kwiatosz
Restauracja The Olive
ParZona Cafe

KANCELARIA PREZYDENTA
REF. MARKETINGU MIASTA
TEL.: 466 19 34
MARKETING@LUBLIN.EU

Lublin®
MIASTO INSPIRACJI

ISBN 978-83-954254-9-3