Na wigilijnym stole nie może zabraknąć… bożonarodzeniowy must have świątecznych potraw

W radiu przez większość czasu słychać największe świąteczne szlagiery, na ulicach miast pojawiają się świetliste dekoracje, a wystawy sklepów wypełnione są pomysłami na upominki dla najbliższych. Wszystko wskazuje na to, że święta są już za pasem! Jeśli napisanie listu do Świętego Mikołaja macie za sobą, czas przemyśleć sprawę bożonarodzeniowego menu.

Dla niektórych sprawa jadłospisu jest oczywista, bowiem w wielu domach przepisy na wigilijne potrawy są przekazywane z pokolenia na pokolenie. Szef kuchni Knorr postanowił przyjść z pomocą wszystkim kucharzom, którzy po raz pierwszy samodzielnie organizują rodzinne spotkanie przy świątecznym stole. Sprawdzone przepisy polecamy również tym, którzy szukają inspiracji na urozmaicenie tradycyjnego menu. Może okazać się, że niewielka zmiana składników lub ich proporcji sprawi, że dobrze znane dania staną się jeszcze smaczniejsze.

Pierwsza gwiazdka, czyli czas do stołu!

Kolorowe lampki na choince każdego wprawiają w świąteczny nastrój. Wszystko już gotowe: opłatek leży na honorowym miejscu tuż obok tradycyjnego sianka, a najlepsza zastawa czeka, aż pojawią się na niej bożonarodzeniowe przysmaki. Od czego zacząć? Najczęściej pierwszym daniem podczas wigilijnej kolacji jest zupa, choć jej rodzaj zależy od regionu kraju lub domowych zwyczajów. Wielu smakoszy czeka z niecierpliwością na staropolski żurek, wypełniony leśnymi grzybami: borowikami i podgrzybkami. Doskonale smakują połączenia grzybów suszonych i świeżych. Dużą popularnością cieszą się różnorodne zupy rybne, bazujące na aromatycznym bulionie, doprawione zielem angielskim, liściem laurowym, tymiankiem. Jedną z najbardziej rozpoznawalnych wigilijnych propozycji jest jednak barszcz czerwony, podawany z uszkami albo w towarzystwie pierogów. Wszystkim, którzy chcą

zaskoczyć swoich gości, a jednocześnie nie stronić od tradycyjnych składników, polecamy świąteczny barszcz czerwony ze śledziem, którego smak zostaje wzmocniony gotowaną fasolą oraz suszonymi grzybami.

Świąteczny barszcz czerwony ze śledziem

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 4

Składniki:

- *1 osolony śledź*
- *1 opakowanie Barszczu czerwonego Ekspresowego Knorr*
- *1 cebula*
- *100 g ugotowanej fasoli*
- *3 suszone grzyby namoczone we wrzątku*
- *1 łyżka soku z cytryny*
- *1 łyżka oliwy z oliwek*

Sposób przygotowania:

1. *Grzyby gotuj przez 10 minut, a następnie je odcedź.*
2. *Cebulę zarumień na oliwie z oliwek i zalej ją grzybowym wywarem (0,75 l). Całość zagotuj.*
3. *Grzyby posiekaj i wrzuć do wywaru razem z ugotowaną fasolą. Wszystko gotuj przez około 3 minuty i odstaw. Na koniec dodaj Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr.*
4. *Śledzia pokrój w paski i rozdziel na talerzach. Rybę skrop sokiem z cytryny i zalej przegotowany barszczem.*

Ryby w roli głównej

Według starodawnych tradycji na wigilijnym stole powinno pojawić się 12 postnych potraw. Świąteczny charakter posiłku i jego obfitość miały zapewniać najróżniejsze produkty, lecz należało wystrzegać się jedzenia mięsa. Z tego właśnie powodu w roli dania głównego pojawiały się ryby, których do dziś nie powinno zabraknąć na bożonarodzeniowym stole. Od wielu lat niepodzielnie króluje karp. W najprostszym wariancie jest przygotowywany na patelni, otoczony złocistą panierką. Można go również piec z różnymi dodatkami. Karp po żydowsku, czyli ryba podawana w galarecie, także jest mile widziany w wigilijnym jadłospisie.

Mimo to nie każdy przepada za karpiem. Dzięki dużej dostępności innych gatunków ryb z łatwością można przygotować co najmniej dwa warianty dania głównego, by nikt nie wstał od stołu rozczarowany lub, co gorsza, głodny. Miłośnicy łagodnych smaków mogą postawić na równie popularną rybę po grecku, podawaną z duszonymi marchewką i pietruszką. Warto wziąć pod uwagę przyrządzenie rybnych pulpetów, które są doskonałym rozwiązaniem dla każdej osoby, chcącej podać danie bez ości. Sięgajmy też po inspiracje nie tylko z rodzimej kuchni. Łosoś podawany z suszonymi pomidorami albo tapenadą przywiedzie na myśl śródziemnomorskie kulinaria. Jeśli jednak zależy Wam na bardziej swojskich akcentach, przygotujcie pstrąga z kiszoną kapustą.

Pstrąg z kiszoną kapustą

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: 6

<u>Składniki:</u>

- *2 pstrągi*
- *Delikat przyprawa uniwersalna Knorr*
- *1 Liść laurowy z Turcji Knorr*
- *2 łyżki masła*

- *1 biała cebula*
- *25 g suszonych grzybów*
- *200 g kiszonej kapusty*
- *4 łyżki oliwy z oliwek*
- *1 jajko*
- *120 g śledzia wędzonego na zimno*
- *woda w miarę potrzeb*

Sposób przygotowania:

1. *Umyj i namaczaj grzyby przez godzinę. Następnie gotuj je przez 15 minut w tej samej wodzie. Odcedź.*
2. *Posiekaj kiszoną kapustę i wstaw ją do garnka. Zlej ¼ szklanki wody, dodaj liść laurowy i duś przez około 70 minut.*
3. *Obierz cebulę, pokrój ją w kosteczkę i zeszklij na maśle. Do całości dodaj kapustę oraz grzyby. Wszystko podsmaż.*
4. *Pokrój śledzia i wrzuć go do kapusty z grzybami. Odstaw do wystudzenia. Dopraw danie do smaku Przyprawą Uniwersalną Delikat Knorr, wbij jajko i wymieszaj.*
5. *Ryby umyj, osusz i oczyść z kręgosłupów.*
6. *Przygotowane pstrągi napełnij kapuścianym farszem i zepnij tuszki wykałaczkami. Ryby posmaruj oliwą z oliwek oraz potrzep szczyptą Przyprawy Uniwersalnej Delikat Knorr.*
7. *Pstrągi piecz na blasze wyłożonej pergaminem w temperaturze 135 stopni przez około 20 minut.*

Bożonarodzeniowe przekąski

Kolacja wigilijna to dopiero początek świętowania! Przed nami jeszcze dwa dni, które najlepiej spędza się przy suto zastawionym stole. Planując menu na Boże Narodzenie, należy skupić się nie tylko na potrawach typowo obiadowych. Wspólne kolędowanie, wymienianie się podarkami i podziwianie choinkowych ozdób nie byłoby kompletne bez tradycyjnych

przekąsek, które warto ułożyć na stole, by można było sięgnąć po nie w dowolnym momencie. Świetnie sprawdzają się pasztety. Mięsne kompozycje warto urozmaicić suszonymi grzybami albo żurawiną. Niech nie zabraknie również wariantów wegetariańskich, np. z soczewicy albo cukinii.

Sałatka jarzynowa to w niejednym domu gość honorowy. W ramach alternatywy warto przygotować sałatkę ziemniaczaną lub śledziową. Zresztą śledzie w każdej konfiguracji są jak najbardziej pożądane. Nie miejcie oporów przed podawaniem ich z owocami, np. jabłkami, rodzynkami, wiśniami. Wśród tradycyjnych przekąsek nie powinno zabraknąć również kulebiaka, czyli drożdżowego ciasta z nadzieniem z grzybów oraz kapusty. Wykorzystajcie pomysł szefa kuchni Knorr na świąteczne paszteciki grzybowe i zamiast jednego dużego placka, przygotujcie zgrabne, poręczne smakołyki. Życzymy wesołych i pysznych świąt!

Świąteczne paszteciki grzybowe

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: 6

<u>Składniki:</u>

- *100 g suszonych prawdziwków*
- *1 Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr*
- *500 g kiszonej kapusty*
- *1 Bulion na włoszczyźnie Knorr*
- *1 średnia cebula*
- *500 g ciasta francuskiego*
- *1 Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr*
- *Pół łyżki Kminku z Polski Knorr*
- *2 Liście laurowe z Turcji Knorr*
- *5 ziaren Ziela angielskiego z Meksyku Knorr*

- *2 łyżki Majeranku z krajów śródziemnomorskich Knorr*
- *1 żółtko*
- *szczypta Pieprzu czarnego z Wietnamu mielonego Knorr*
- *2 łyżki masła*
- *szczypta mąki*

Sposób przygotowania:

1. *Grzyby namaczaj w ciepłej wodzie przez około 20 minut, a następnie je posiekaj. Kapustę wraz z grzybami umieść w garnku i zalej wodą z płukania grzybów. Do całości wrzuć kostkę Bulionu grzybowego na borowikach leśnych Knorr oraz kostkę Bulionu na włoszczyźnie Knorr. Dopraw liściem laurowym oraz zielem angielskim.*
2. *Posiekaj kminek wraz z masłem i połącz z kapustą. Wszystko gotuj przez godzinę do momentu, aż kapusta będzie miękka.*
3. *Pokrój cebulę na małe kawałki i przesmaż na patelni z masłem. Dodaj ugotowaną kapustę i całość smaż jeszcze przez chwilę.*
4. *Farsz dopraw do smaku Przyprawą w mini kostkach Czosnek Knorr, pieprzem i majerankiem. Jeśli kapusta będzie zbyt wilgotna, wsyp do niej nieco bułki tartej.*
5. *Rozsyp na stole odrobinę mąki. Rozmrożone ciasto francuskie rozwałkuj na cienki placek.*
6. *Nałóż zimny farsz na ciasto i zroluj z niego walec. Całość posmaruj po wierzchu żółtkiem oraz posyp kminkiem.*
7. *Paszteciki piecz przez 20-30 minut w temperaturze 200 stopni. Gdy ciasto wystygnie, pokrój je na mniejsze kawałki.*

Kontakt prasowy:

Joanna Szałasz
specjalista public relations
e-mail: joanna.szalasz@knorr.pl
tel.: +48 536 410 824