

BOŻE NARODZENIE – TRADYCYJNIE I NOWOCZEŚNIE

ŚLEDŹ POD PIERZYNKĄ

składniki:

- 6 śledzi z beczki
- 2 cebule
- 30 dag łagodnego żółtego sera
- szklanka majonezu
- ½ szklanki śmietany 18%
- sól, pieprz do smaku

Śledzie namaczamy w mleku, osączamy po około 30 minutach i kroimy w kawałki, cebule siekamy w piórka, ser ścieramy na tarce (drobne oczka). Łączymy majonez, śmietanę, ser i cebulę. Doprawiamy solą i pieprzem do smaku. Śledzie układamy na półmisku przykrywamy pierzynką z sera i majonezu.

ŚLEDŹ W PIECZARKACH

składniki:

- *filety śledziowe*
- *pieczarki*
- *czerwona konserwowa papryka*
- *natka pietruszki*
- *oliwa z oliwek*
- *sól, pieprz do smaku*

Śledzie przygotowujemy jak wyżej. Mleko dobrze spłukujemy pod wodą. Pieczarki ścieramy na tarce (duże oczka), paprykę drobno kroimy, natkę siekamy, łączymy wszystko z oliwą i doprawiamy do smaku. Mieszamy ze śledziem lub układamy go na półmisku i przykrywamy warstwą pieczarek.

KEKS

składniki:

- 5 jajek
- 25 dag cukru
- 20 dag mąki
- 1 szklanka mieszanych bakalii pokrojonych w kawałeczki

(np. skórka pomarańczowa, kandyzowane owoce, suszone śliwki, orzechy, czekolada – wedle uznania)

Ubij pianę z białek, wstaw do lodówki. Żółtka utrzyj z cukrem. Stopniowo, cały czas mieszając, dodawaj bakalie oprószone niewielką ilością mąki, potem – po łyżce – mąkę i na koniec, bardzo delikatnie, ubitą pianę. Piecz 40 minut w temperaturze 160°C. Następnie podnieś temperaturę do 180°C i piecz jeszcze 10 minut.