



Wielkanoc

— Bez cukru —

Agnieszka Józefowicz-Giesak

Wielkanoc

— Bez cukru —

Agnieszka Józefowicz-Giesak

[Kup książkę](#)

O EBOOKU Wielkanoc -bez cukru-

Interaktywny spis treści.
Kliknij w wybrany
przepis a zostaniesz
przeniesiona/y do jego
wykonania.



W ebooku znajdziesz
dodatkowe uwagi
odnośnie przepisów, np.
zamiana składników.



Podane makro jest
orientacyjne, zależy od
użytych składników.



33 przepisy

22 wytrawne przepisy

11 przepisów na słodko

www.tlustegary.pl

[Kup książkę](#)

SPIS TREŚCI

- 7** **ŻUREK**
- 9** **ZUPA CHRZANOWA Z SZYNKĄ**
- 11** **JAJKA FASZEROWANE SZYNKĄ**
- 13** **JAJKA Z OLIWKAMI**
- 15** **DESKA RÓŻNOŚCI**
- 17** **ROLADKI Z SZYNKĄ LUB JAJKIEM**
- 19** **SZYNKA Z JAJKIEM W GALARECIE**
- 21** **KURCZAK Z JAJKEM W GALARECIE**
- 23** **PROSTA PASTA JAJECZNA**
- 25** **DOMOWY MAJONEZ**
- 27** **CHLEB Z ZIARNAMI**

SPIS TREŚCI

- 29** KĄSKI ŁOSOSIOWE
- 31** TATAR Z ŁOSOSIA
- 33** SAŁATKA Z RZODKIEWKĄ
- 35** WIELKANOCNA SAŁATKA
- 37** SAŁATKA Z KISZONYM OGÓRKIEM
- 39** SCHAB GOTOWANY
- 41** PASZTET Z KRÓLIKA
- 43** PUREE Z KALAFIORA
- 45** KOTLETY JAJECZNE
- 47** MIĘSNE KULKI Z NIESPODZIANKĄ
- 49** POŁĘDWICZKI W SOSIE CHRZANOWYM

SPIS TREŚCI

- 51** **BABKA JOGURTOWA**
- 53** **BABKA CZEKOLADOWA**
- 55** **PASCHA**
- 57** **BABECZKA DO KOSZYCZKA**
- 59** **MAZUREK Z KARMELEM**
- 61** **MAZUREK BEZ PIECZENIA**
- 63** **MAŚLANE CIASTECZKA**
- 65** **SERNIK PISTACJOWY**
- 67** **KREMOWE CIASTO BEZ PIECZENIA**
- 69** **ORZECHOWE BABECZKI**
- 71** **TRUFLE Z NIESPODZIANKĄ**

Żurek

z jajkiem i kielbasą

ILOŚĆ PORCJI: 8

MAKRO: 1 porcja

KALORIE: 423 | B: 20g | T: 35g | W: 6g | WN: 6g

SKŁADNIKI:

200g boczku
100g kielbasy
4 ząbki czosnku
150g cebuli
5 jajek
1l rosółu lub wywaru z kości
4 białe kielbasy ok 450g
łyżeczka majeranku
łyżeczka czosnku w płatkach
480ml zakwasu na żurek
sól, pieprz
200ml kwaśnej śmietany
natka pietruszki

WYKONANIE:

1. Na patelni podsmaż pokrojony w kostkę boczek.
2. Kielbasę, czosnek i cebule kroimy. Dokładamy do boczku i dalej smażymy około 10 minut.
3. Jajka gotujemy na twardo.
4. Do większego garnka wlewamy rosół i doprowadzamy do wrzenia. Wkładamy białą kielbasę i gotujemy około 15 minut pod przykryciem. P tym czasie je wyjmujemy na talerz, aby wystygły. Do garnka dodajemy podsmażony boczek z kielbasą oraz przyprawy: łyżeczkę majeranku, łyżeczkę czosnku w płatkach oraz dolewamy zakwas na żurek (nie wlewamy całej butelki a jedynie płyn. Mąka zostaje w butelce). Przykrywam całość pokrywką i gotujemy na małej mocy około 25-30 minut.
5. Z białej kielbasy zdejmujemy skórę i kroimy w plastry. Następnie dokładamy ją do gotującej się zupy.
6. W mniejszym naczyniu do śmietany dodajemy 2 łyżki wazowe gorącej zupy i mieszamy. Następnie przelewam zawartość do garnka. Dokładnie mieszamy. Doprawiamy do smaku. Gotujemy jeszcze około 5 minut.
7. Przelewamy na talerz, dodajemy po jednym jajku oraz dekorujemy natką pietruszki.

UWAGI

Zamiast zakwasu na żurek można użyć 150g zmiksowanych na gładki mus ogórków kiszonych oraz dolać około 150 ml soku z tych ogórków dla smaku.

