



# Wielkanoc

— Bez cukru —

Agnieszka Józefowicz-Giesak

# Wielkanoc

— Bez cukru —

Agnieszka Józefowicz-Giesak

# 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](http://www.tlustegary.pl)

# SPIS TREŚCI

- 7**    **ŻUREK**
- 9**    **ZUPA CHRZANOWA Z SZYNKĄ**
- 11**    **JAJKA FASZEROWANE SZYNKĄ**
- 13**    **JAJKA Z OLIVKAMI**
- 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.

