Na Wielkanoc i nie tylko!

top agrar POLSKA

Olej Rzepakowy

PSPO
POLSKIE STOWARZYSZENIE PRODUCENTÓW OLEJU

SPIS TREŚCI:

4 Biała kiełbasa w musztardzie

7 Pieczona karkówka z chrzanem

8 Winegret ze śledziem i burakami

9 Pietruszkowe pesto

10 Wielkanocna babka cytrynowa

11 Ciasto leśny mech

12 Ciasto zebra

Na Wielkanoc i nie tylko!
wydane przez top agrar Polska
ul. Metalowa 5, 60-118 Poznań
tel. 61 869 06 60
www.topagrar.pl
Reklama i Media Solutions: dyrektor działu: Blanka Słoma
dyrektor top agrar Polska: Monika Wojciechowska
tel. 61 886 29 22
e-mail: reklama@topagrar.pl

Copyright 2022
Polskie Wydawnictwo Rolnicze Sp. z o.o.

Fot. Janusz-Twardowska, Sierszeńska, Pixabay

Sfinansowano z Funduszu Promocji Roślin Oleistych

Biała kiełbasa w musztardzie

Składniki:

- 10 białych surowych kiełbas,
- 3 duże cebule,
- 2 łyżeczki miodu,
- 4 łyżeczki musztardy francuskiej,
- 3 łyżki oleju rzepakowego,
- 1/2 łyżeczki słodkiej papryki,
- 1/4 łyżeczki chilli,
- ok. 125 ml piwa.

Przygotowanie:

Cebule pokroić w półplasterki. Zeszklić na oleju. Dodać sól, słodką paprykę oraz chilli. Przełożyć wszystko do naczynia żaroodpornego. Na cebuli ułożyć kiełbasę. Wlać piwo. Miód wymieszać z musztardą. Powstałą miksturą posmarować wierzch kiełbasek. Piec 30–40 min w temp. 180°C, co jakiś czas polewając kiełbaski sosem powstałym podczas pieczenia.

Karkówka z chrzanem

Składniki:

- 1 kg karkówki,
- 4 ząbki czosnku,
- 2 łyżki oleju rzepakowego,
- sól, kolorowy pieprz,
- 1 łyżka tymianku,
- 1 łyżka papryki słodkiej w płatkach (ew. w proszku),
- 150 g masła,
- 4 łyżki chrzanu tartego,
- olej rzepakowy do podsmażenia.

Przygotowanie:

Karkówkę umyć, oczyścić, osuszyć. Naciąć wzdłuż, aby powstała głęboka kieszeń. Natrzeć wewnątrz i z zewnątrz dokładnie oliwą, zmiażdżonym czosnkiem, ziołami, świeżo mielonym pieprzem i solą, zawinąć w rękaw do pieczenia lub szczelnie przykryć i włożyć na godzinę, a najlepiej na noc do lodówki. Masło rozetrzeć z chrzanem, nałożyć do kieszeni w mięsie, starannie obwiązać nicią, aby farsz nie wypływał, a mięso zachowało kształt. Włożyć do rękawa do pieczenia i piec około 75 minut w temp. 175°C. Podawać z pieczywem i żurawiną.

Winegret ze śledziem i burakami

Składniki:
- 300 g śledzia z oleju,
- 200 g ugotowanych ziemniaków,
- 160 g ogórków kiszonych,
- 130 g cebuli,
- 250 g ugotowanych buraków,
- 50 g grzybków z octu.

Sos:
- 1 żółtko,
- 1 łyżeczka musztardy sarepskiej,
- sól, cukier,
- 2 łyżki soku z cytryny,
- 90 ml oleju rzepakowego.

Przygotowanie:
Ziemniaki, ogórki i buraki pokroić w kostkę, cebulę i grzybki posiekać. Śledzie odsączyć z oleju na papierowym ręczniku i pokroić w kostkę.

Sos:
Żółtko utrzeć z musztardą, szczyptą soli i cukru. Ucierając dodać olej i sok z cytryny. Śledzie z warzywami ułożyć warstwami i polać sosem.

Pietruszkowe pesto

Składniki:

- garść rukoli,
- garść natki pietruszki,
- kilka łyżek oleju rzepakowego,
- pół szklanki orzechów laskowych lub włoskich (najlepiej uprażonych),
- 5 łyżek płatków migdałów (mogą być prażone),
- pół ząbka czosnku,
- sól,
- sok z połowy cytryny.

Przygotowanie:

Wszystkie składniki wrzucić do blendera i zmiksować do uzyskania pożądanej konsystencji. Aby uzyskać mus z kawałkami orzechów należy wrzucić je na samym końcu i miksować tylko przez chwilę.

Wielkanocna babka cytrynowa

Składniki ciasto:

- 4 średnie jajka,
- 1 szklanka cukru,
- szczypta soli,
- 3/4 szklanki oleju rzepakowego,
- sok i skórka otarta z 2 cytryn,
- 275 g mąki pszennej,
- 25 g mąki ziemniaczanej,
- 1 kopiasta łyżeczka proszku do pieczenia,
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej.

Lukier:

- 3/4 szklanki cukru pudru,
- ok. 2 łyżki soku z cytryny.

Przygotowanie:

Ciasto: Jajka wbić do miski, zasypać cukrem, dodać szczyptę soli. Ubijać mikserem przez kilka minut aż masa stanie się jasna i puszysta. Nie przerywając ubijania wlewać olej rzepakowy i sok z cytryny. Na koniec wsypać przesiane mąki, proszek do pieczenia, sodę oczyszczoną i cytrynową skórkę. Całość krótko zmiksować, aż składniki się połączą. Ciasto przelać do formy na babkę z kominkiem o pojemności ok. 2 litrów, wysmarowanej masłem i obsypanej mąką. Piec w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 40 min do tzw. suchego patyczka. Upieczoną babkę wyjąć z piekarnika, a po kilku minutach również z formy. Przestudzić.
Lukier: Wycisnąć sok z cytryny i podgrzać. Do gorącego soku dodawać stopniowo cukier puder, mieszając aż się rozpuści. Gotowym lukrem dekorować schłodzoną babkę wielkanocną.

Ciasto leśny mech

Składniki:

- 400 g szpinaku mrożonego,
- 3 duże jajka,
- 3/4 szklanki drobnego cukru,
- 3/4 szklanki oleju rzepakowego,
- 2 szklanki mąki tortowej,
- 2,5 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 3 łyżki soku z cytryny, otarta skórka z cytryny,
- 250 ml śmietany kremówki 36%,
- 125 g serka mascarpone,
- 1,5 łyżki cukru pudru,
- mały owoc granatu,
- 100 g borówek.

Przygotowanie:

Szpinak rozmrozić i delikatnie odsączyć z nadmiaru wody. Liście rozdrobnić blenderem. Jaja i cukier ubić na najwyższych obrotach. Dolać olej rzepakowy delikatnie miksując. Dodać papkę szpinakową, 2 łyżki soku z cytryny i skórkę z cytryny. Wymieszać.
Do szpinakowo-jajecznej masy przesiać mąką i proszek do pieczenia. Wymieszać wszystkie składniki. Surowe ciasto będzie dość gęste. Papkę wylać na tortownicę o średnicy 24 cm. Piec w temperaturze 170°C przez 45 minut, do suchego patyczka.
W trakcie pieczenia jest czas na przygotowanie kremu, czyli połączenie zimnej śmietany i mascarpone oraz cukru pudru i łyżki soku cytrynowego. Ciasto wyrośnie w stożek. Ostudzony szpinakowy placek przeciąć, tak by większa część została na spodzie. Wyłożyć na niego cały krem. Ze środka górnej części placka wydobyć łyżeczką zieloną część ciasta. Powstałą szpinakową kruszonką obsypać obficie krem. Tort przyozdobić pestkami granatu oraz borówkami.

Ciasto zebra

Składniki na babkę:
- 5 jaj,
- 220 g cukru,
- 350 g mąki pszennej,
- 1/2 łyżeczki proszku do pieczenia,
- 1/3 łyżeczki sody,
- 1 szkl. pomarańczowego napoju gazowanego,
- ¾ szkl. oleju rzepakowego,
- 3 łyżki kakao.

Krem cytrynowy:
- 250 g masła,
- 100 g cukru pudru,
- 2 jajka,
- skórka starta z cytryny,
- 2 łyżki likieru cytrynowego,

Przygotowanie:
Ciasto: Białka ubić z cukrem na sztywną pianę i dodać pozostałe składniki, poza kakao. Wymieszać łyżką. Ciasto podzielić na pół, do jednej części dodać kakao. Wlewać do tortownicy na przemian jasne i ciemne ciasto. Piec do suchego patyczka w 180°C.
Krem: Jajka ubić na parze z cukrem. Ostudzić i utrzeć z pozostałymi składnikami. Ułożyć na cieście. Można posypać czekoladą.

Olej Rzepakowy

Z polskich pól na nasze stoły

zawiera **10 razy więcej omega-3**
niż oliwa z oliwek*...
... i jest naturalnym
źródłem witamin E i K

Więcej informacji na:
pokochajolejrzepakowy.pl

Sfinansowano z Funduszu Promocji Roślin Oleistych

*dane Instytutu Hodowli i Aklimatyzacji Roślin opublikowane w monografii pt. "Olej rzepakowy - nowy surowiec, nowa prawda" pod red. prof. dr. hab. Jana Krzymańskiego (Warszawa 2009)