

Święta tuż, tuż...

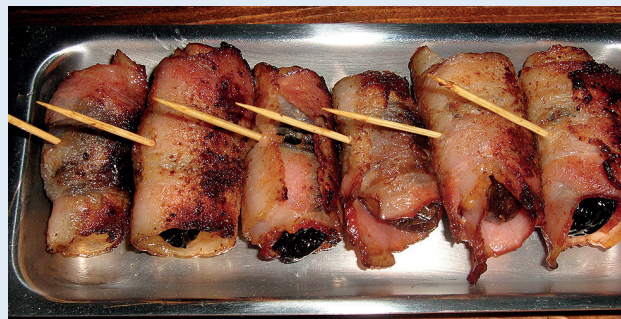
Po postnej wigilii chętnie sięgamy po mięsiwa. Przyrządźmy je tak, by ich smak na długo pozostał w pamięci domowników oraz gości.

Do świąt pozostało już niewiele czasu. Pora więc ustalić menu uroczystego obiadu. Bożonarodzeniowy obiad to najczęściej zasadniczy posiłek tego dnia, dlatego powinien składać się z kilku dań – przekąski, zupy, dania głównego i deseru.

Owoce z serem i boczkiem

Składniki: 15 suszonych śliwek bez pestek, 15 daktyli, 10 dag żółtego sera, 30 niedużych cienkich plasterów chudego, wędzonego boczku, mielona papryka, natka pietruszki lub listki bazylii do dekoracji

- Owoce myjemy, jeśli śliwki są bardzo suche, wkładamy je na kilka minut do ciepłej wody, osuszamy. Ser kroimy w drobną kosteczkę lub ścieramy na tarce jarzynowej z dużymi otworami. Plasterki boczku oprószamy mieloną papryką.
- Każdy owoc nadziewamy serem, owijamy cienkim plasterkiem boczku i spinamy wykałaczką. Układamy na blasze wyłożonej folią aluminiową. Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do



temperatury 200-220°C. Zapiekamy przez około 10 minut, aż boczek apetycznie zrumieni się. Podajemy na wygrzonym półmisku, udekorowane listkami zieleniny.

Karkówka w miodzie

Składniki: ok. 1 kg karkówki bez kości, sól, pieprz, majeranek, sok z ½ cytryny, 3-4 łyżki płynnego miodu, 2 kopiste łyżki posiekanej natki pietruszki, 2 cebule, 3 średniej wielkości marchewki, ½-¾ szklanki bulionu (może być z kostki), oliwa z oliwek

- Umyte, osuszone mięso nacieramy solą, pieprzem, majerankiem, skrapiamy sokiem z cytryny. Odstawiamy na 30 minut do lodówki. Umyte marchewki obieramy, kroimy w cienkie talarki.
- W rondlu z grubym dnem rozgrzewamy tłuszcz, kładziemy mięso, rumienimy, często obracając. Podlewamy bulionem, dusimy pod przykryciem. Dodajemy pokrojoną marchew i nadal dusimy, aż marchew oraz mięso będą miękkie.
- Oddzielnie, na niewielkiej ilości tłuszczu, rumienimy pokrojone w cząstki cebule. Miód mieszamy z natką pietruszki.
- Upieczone mięso przekładamy do naczynia żaroodpornego, smarujemy miodem z pietruszką, wstawiamy na 10 minut (nie dłużej) do nagrzanego piekarnika. Po tym czasie wyłączamy piekarnik, ale mięso trzymamy w ciepłe.
- Do sosu spod pieczeni dodajemy zrumienioną cebulę, zagotowujemy, gdy trzeba, doprawiamy do smaku. Gotowy przecieramy przez sito lub rozbijamy blenderem.



- Pieczeń kroimy w plastry, układamy na wygrzonym półmisku, polewamy niewielką ilością sosu. Pozostały sos, koniecznie gorący, podajemy w sosjerce. Pieczeń najlepiej smakuje z kluskami drożdżowymi gotowanymi na parze lub z kopytkami i wigilijną kapustą z grzybami.

*Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*