Co kraj to obyczaj. Tak samo powiedzieć można o różnych regionach Polski w kontekście wielkanocnych specjałów. Bo co region, co województwo, a nawet co powiat, to inne tradycje i potrawy na wielkanocnym stole. Niemal zawsze i wszędzie jednak, ważnym elementem świątecznego menu jest biała kiełbasa. Czy zastanawialiście się, jak podać ją w nowoczesny i niestandardowy sposób? Jeśli nie, to ten tekst jest dla Was!

Choć wiele osób myśli, że biała kiełbasa to nasz rodzimy produkt, to jednak prawda jest taka, że wywodzi się z Niemiec. O jej dokładnym pochodzeniu, mówią jednak niestety tylko legendy. Najsłynniejsza z nich przybliża nam historię niejakiego Seppa Mosera – właściciela gospody „Zum ewigen Licht". Był luty 1857 roku. Monachium. Moser jak zwykle przed wizytą gości, na poczęstunek przygotowywał tradycyjną kiełbasę. Tym razem jednak, zabrakło mu jelit baranich, więc do stworzenia kiełbasy użył jelita wieprzowe. Obawiał się jednak iż te podczas pieczenia pękną. Postanowił je więc tylko sparzyć wrzącą wodą. Efekt? Goście byli zachwyceni, a Moser wprowadził białą kiełbasę na stałe do swojego menu. Co ciekawe, w polskiej historii kulinarnej biała kiełbasa pojawiła się niewiele później, bo w 1893 roku. Właśnie z tego okresu pochodzi najstarsza jej rodzima receptura.

Chrzanowa zamiast żurku?
Spożycie białej kiełbasy wyraźnie zwiększa się w Polsce przed Wielkanocą. Wiąże się to m.in. z tradycją podawania żurku z kiełbasą na świąteczny obiad. Kto powiedział jednak, że żurku nie można zastąpić w równie pyszny, a jednak mniej popularny sposób?

Co byście powiedzieli, by jednym z bohaterów wielkanocnego lub poniedziałkowego obiadu, była przepyszna i

aromatyczna zupa chrzanowa z białą kiełbasą Henryk Kania Maestro i ziemniakami? Jeżeli jesteście na tak, to przygotujcie masło, cebulę, jeden ząbek czosnku, 220 g wędzonych żeberek, 1,3 litra bulionu, 3-4 ziemniaki, **kiełbasę białą Henryk Kania Maestro**, majeranek, chrzan w słoiczku oraz ok. 100 ml kwaśnej śmietany. Z tych składników, powstanie zupa, którą zaskarbicie sobie uznanie Waszych wielkanocnych gości. A jak ją przygotować?

W garnku na maśle zeszklijcie pokrojoną w kosteczkę cebulę. Dodajcie starty czosnek, wymieszajcie i chwilę razem podsmażcie. Wlejcie gorący bulion, dodajcie wędzone żeberka i zagotujcie. Następnie dodajcie obrane i pokrojone w małą kosteczkę ziemniaki, białą kiełbasę Maestro (w całości; ok. 3-4 sztuki) oraz łyżeczkę majeranku. Doprawcie solą i pieprzem, zmniejszcie ogień i gotujcie przez ok. 20 minut pod przykryciem na niewielkim ogniu, do uzyskania miękkości ziemniaków. Na koniec dodajcie chrzan i po zagotowaniu zdejmijcie z ognia. Dodajcie śmietanę, tylko powoli, by się nie zważyła. Zupa najlepiej smakuje podana z jajkami na twardo i szczypiorkiem. Palce lizać!

Biała kiełbasa – główny bohater
Biała kiełbasa nie musi być jednak dodatkiem do pysznej potrawy, jak w przypadku zupy chrzanowej. Może być bowiem głównym bohaterem wielkanocnego dania. I tak polecamy podać ją zapiekaną w cieście francuskim z konfiturą z czerwonej cebuli. Nasza propozycja nawiązuje chociażby do tradycyjnej potrawy rodem ze śląska cieszyńskiego, jaką są tzw. murzyny, czyli zapiekana w cieście drożdżowym kiełbasa lub wędlina. Jak przyrządzić takiego nowoczesnego murzyna? Bardzo prosto, a potrzebne nam: jedno opakowanie ciasta francuskiego, trzy białe kiełbasy od Henryka Kani, około 400g konfitury z czerwonej cebuli oraz jedno jajko.

Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni bez termoobiegu. W małej miseczce roztrzepujemy jajko. Schłodzone ciasto rozwijamy, smarujemy warstwą konfitury z cebuli, zawijamy rogi ciasta i układamy pierwszą kiełbaskę. Ciasto zawijamy tak, by kiełbasa była przykryta, kładziemy drugą kiełbasę i znów zawijamy, tak samo postępujemy z trzecią kiełbaską. Blaszkę wykładamy papierem do pieczenia, delikatnie przekładamy roladę i smarujemy ją dokładnie roztrzepanym jajkiem. Wkładamy do gorącego piekarnia na 30 minut, środkowa półka. Upieczoną roladę wyciągamy, odstawiamy na 15 minut, kroimy w plastry.

Pieczeń z… białej kiełbasy
Biała kiełbasa może być podawana w różnych formach – jako dodatek do zupy, czy też z piekarnika lub zapieczona pod ciastem francuskim. Ale czy słyszeliście kiedyś o pieczeni z białej kiełbasy? Nie, nie o pieczonej kiełbasie, ale o pieczeni z kiełbasy! Jeśli nie, to najwyższa pora, bo potrawa jest wyśmienita i jak najbardziej świąteczna. A jak ją przyrządzić? Potrzebujesz: ciasto francuskie, 1 kg (dwa opakowania) **kiełbasy białej Maestro Henryk Kania Maestro** , 10 jajek, łyżkę bułki tartej, papryka, mąka, cebula, masło, natka pietruszki.

Ugotuj jajka na twardo w osolonej wodzie. Następnie obierz je i odstaw. Cebulę drobno posiekaj i podsmażaj na patelni do zeszklenia. Paprykę pokrój w kostkę, a natkę posiekaj. Białą kiełbasę wyjmij z osłonki i przełóż do miski. Dodaj cebulę, paprykę, posiekaną natkę pietruszki, sos chrzanowy, bułkę tartą i mąkę ziemniaczaną. Całość dokładnie wymieszaj. Możesz odstawić na ok, godzinę, by całość się „przegryzła".

Na blaszce rozwiń ciasto francuskie, zostawiając jednak ok. 30 proc. rolki. Wyłóż na nie większość farszu. Odetnij „spiczaste" końce jajek. Dzięki temu będą lepiej pasowały do siebie w foremce. Ułóż jedno za drugim na środku pieczeni. Całość przykryj pozostałym mięsem, formując regularny kształt. Na wierzchu rozłóż pozostałe ciasto i dokładnie sklej brzegi. Nakłuj widelcem w kilku miejscach u góry i posmaruj roztrzepanym wcześniej jajkiem. Piecz ok. 45 minut w temperaturze 180°C. Podawaj na ciepło lub zimno.

Mniej tradycji w tradycji
Jak więc widzicie, pomysłów na wykorzystanie białej kiełbasy w nieco mniej tradycyjny sposób, nie brakuje. A do wszystkich tych i innych wielkanocnych przepisów gorąco polecamy kiełbasę białą Maestro od Henryka Kani. Zawiera aż 95 proc. mięsa z szynki. Nie znajdziecie w niej ani glutaminianu, a nie fosforanów. A przecież o to chodzi, by święta oprócz tego, że smaczne, bazowały na produktach najwyższej jakości. Smacznego!

newss.pl
Biała kiełbasa rządzi, czyli nowoczesne przepisy na wielkanocne specjały!

ZM Henryk Kania
press box