Informacja prasowa 04.04.2023 r.

**Wielkanocne przepisy od uczestnika Masterchefa. W roli głównej – jajka!**

**Żurek, babka, domowy pasztet – trudno wyobrazić sobie bez nich Wielkanoc. Na świątecznym śniadaniu nie może także zabraknąć jajek, które jako pisanki są piękną ozdobą, a serwowane z majonezem i szczypiorem stanowią pyszny dodatek do wędlin lub sałatek. To jednak nie wszystko - można podawać je na różne sposoby, często inspirowane kuchniami świata. Sprawdź, jakie potrawy z nich przygotować!**

Tradycyjne wielkanocne dania są niezaprzeczalnie pyszne, ale nie oznacza to wcale, że w święta nie ma miejsca na eksperymenty w kuchni. Wręcz przeciwnie – to idealna okazja do wypróbowania przepisów na oryginalne potrawy, które zaskoczą wszystkich gości i być może zagoszczą w Twoim menu na dłużej. Wyjątkowe potrawy z jajek wybrał Tomasz Strzelczyk (ODDASZFARTUCHA), twórca kanału YouTube, autor książek kulinarnych oraz ekspert marki Instant Pot, produkującej m.in. multicookery i frytownice powietrzne.

**Marmurkowe jajka po… chińsku**

Bogatozdobione lub jednokolorowe pisanki to niewątpliwa ozdoba wielkanocnego stołu, ale okazuje się, że dekorować można nie tylko skorupki, ale też same jajka, nadając im przy okazji ciekawego smaku. Marmurkowy wzór i słodko-kwaśny aromat osiągniesz przygotowując jajka herbaciane, czyli popularny *street food* rodem z Chin.

**Składniki**

• 12 jajek

• woda do gotowania

**Marynata**

• 4 torebki czarnej herbaty

• 1,5 szklanki sosu sojowego

• 2 łyżeczki cukru

• 2 laski cynamonu

• 2-3 gwiazdki anyżu

• skórka z pomarańczy

Przygotowanie rozpocznij od umieszczenia w garnku lub multicookerze jajek, zalania ich wodą do całkowitego przykrycia, a następnie dodania wszystkich składników marynaty i ugotowania na twardo. Korzystając z urządzenia z opcją gotowania pod ciśnieniem zajmie to ok. 4 minuty, natomiast w przypadku garnka będzie to 10 minut od momentu doprowadzenia wody do wrzenia. Gdy jajka będą gotowe, wyjmij je z naczynia, ale nie wylewaj płynu, w którym się gotowały. Każde z jajek rozbij delikatnie łyżką, tak żeby w skorupce pojawiły się drobne pęknięcia. „Popękane” jajka w skorupkach przełóż ponownie do płynu i pozostaw na 18 godzin – po tym czasie możesz w końcu je obrać i cieszyć się oryginalnym smakiem oraz ciekawym wyglądem.

**Panierowane jajka po szkocku**

Kolejną potrawą, która doskonale sprawdzi się na wielkanocnym śniadaniu, choć sama w sobie nie ma nic wspólnego ze świąteczną tradycją są… jajka po szkocku! Ugotowane na twardo, a następnie smażone w chrupiącej panierce z bułki i mięsa mielonego będą doskonale smakować zarówno podawane w wersji na ciepło, jak i na zimno.

**Składniki (4 porcje)**

• 4 jajka

• 0,5 kg mięsa wieprzowo-wołowego

• sól, pieprz

**Panierka**

• bułka tarta lub panko

• mąka

• 2 jajka

Na początek ugotuj jajka na twardo pod ciśnieniem w multicookerze lub w zwykłym garnku, a gdy ostygną obierz ze skorupek. Mięso mielone dopraw solą i pieprzem, po czym podziel na 4 równe części i uformuj z nich płaskie kotleciki, którymi obłożysz ugotowane jajka. Teraz pora na panierowanie jajeczno-mięsnych kulek – najpierw oprósz je w mące, następnie zanurz w rozbełtanym jajku, obtocz bułką tartą lub panko i dociśnij panierkę do jajek. Pozostaje tylko je usmażyć – w air fryerze potrzebują ok. 15 minut w 200 stopniach, natomiast w przypadku smażenia na głębokim rozgrzanym tłuszczu ok. 8 minut z każdej strony.

**Diabelsko pyszne jajka, czyli amerykańskie *deviled eggs***

Faszerowane jajka to wielkanocny klasyk – na polskich stołach nie brakuje tych nadziewanym szynką, pieczarkami czy szczypiorkiem. Jedną ze smakowitych wersji tego typu dania są amerykańskie *deviled eggs*, czyli jajka po diabelsku, które swoją nazwę zawdzięczają dodatkowi suszonej papryki, a w naszej wersji – także pikantnej posypki z bułki tartej.

**Składniki**

• 10 jajek

• pół szklanki majonezu

• 2 łyżeczki musztardy dijon

• 1 łyżeczka białego octu winnego

• sos sriracha – do smaku

• sól, pieprz

**Posypka**

• 150 g bułki tartej – ok. 1,5 szklanki

• 2 łyżki oliwy z oliwek lub oleju roślinnego

• 1 łyżeczka słodkiej papryki

• szczypta ostrej papryczki

• 1 łyżeczka czosnku granulowanego

• 1,5 łyżki posiekanej pietruszki

Ugotowane na twardo jajka po wystudzeniu delikatnie obierz ze skorupek i przekrój na równe połówki. Wydrąż z nich łyżeczką żółtka i przełóż do oddzielnego naczynia, w którym połączysz je z majonezem, octem winnym, musztardą oraz sosem sriracha. Wymieszaj dokładnie wszystkie składniki na jednolitą masę i dopraw do smaku – żółtka możesz rozdrobnić wcześniej widelcem, tak aby pozbyć się wszystkich grudek. W czasie, kiedy składniki nadzienia będą się przegryzać, możesz przygotować chrupiącą posypkę. Na patelni lub w multicookerze rozgrzej olej lub oliwę, dodaj do niej bułkę tartą oraz pozostałe składniki i przyprawy. Smaż do uzyskania złocistego koloru, co chwilę mieszając, żeby uniknąć przypalenia. Kiedy posypka będzie gotowa pora nadziać białka masą – najlepiej sprawdzi się do tego rękaw cukierniczy lub szpryca, ale jeśli nie masz ich pod ręką, możesz skorzystać z małej łyżeczki. Nadziane jajka oprósz podsmażoną z przyprawami bułką tartą i voila!

**Serowo-jajeczne wiosenne babeczki**

Jajka to podstawowy składnik wielu deserów, ale są też bazą wytrawnych wypieków jak jajeczne muffiny. W wersji wielkanocnej doskonale sprawdzą się te z dodatkiem sera, brokułów i papryki, które dzięki żywym kolorom wprowadzą na stół powiew wiosny.

**Składniki**

• 4 jajka

• 2 łyżki serka śmietankowego

• 1 cebula pokrojona w kostkę

• 1 szklanka posiekanych różyczek brokuła

• Pół szklanki papryki pokrojonej w kostkę

• Pół szklanki startego sera cheddar

• sól, pieprz

Przyrządzanie babeczek zacznij od masy jajecznej – w naczyniu zblenduj ze sobą jajka z serkiem śmietankowym oraz dopraw szczyptą soli i pieprzu. Następnie pokrój warzywa i przygotuj foremki – ok. 10 sztuk, nasmaruj je masłem, dzięki czemu muffiny nie będą do nich przywierać. Do każdej foremki nałóż brokuły, paprykę oraz cebulę, po czym zalej przygotowaną wcześniej masą mniej więcej do połowy wysokości i posyp startym serem. Wystarczy już tylko „upiec” babeczki. W multicookerze z opcją gotowania na parze powinny spędzić 8 minut (przed włożeniem ich do urządzenia, koniecznie wlej na dno szklankę wody), a po upływie tego czasu pozostaw multicooker do naturalnego uwolnienia pary. W przypadku piekarnika obróbka termiczna potrwa ok. 20-25 minut, w temperaturze 180 stopni. Babeczki najlepiej smakują podawane na ciepło.

W wielkanocnym menu znajdzie się miejsce zarówno dla tradycyjnych potraw, jak i oryginalnych dań, które mogą być inspirowane kuchniami świata. Niezależnie od tego czy postawisz na te mniej znane przepisy, czy sprawdzone i przekazywane z pokolenia na pokolenie receptury, najważniejszy w święta jest czas spędzony w gronie najbliższych

**O marce**

Instant Pot to założona w 2010 roku amerykańska marka elektrycznych multicookerów, która szturmem podbiła globalne rynki. Urządzenie pozwala na wyeliminowanie większości sprzętów kuchennych i akcesoriów jak garnki czy patelnie. W zależności od modelu posiada takie funkcje jak m.in.: gotowanie pod ciśnieniem, powolne gotowanie, przyrządzanie dań na parze lub metodą sous vide, pieczenie, obróbka termiczna ryżu i zbóż, smażenie, a nawet suszenie oraz frytkownica powietrzna (Air Fry). Dzięki Instant Pot można przygotować pyszne i zdrowe posiłki w łatwy sposób, nawet o 70% szybciej niż gotując tradycyjnymi metodami, oszczędzając przy tym energię elektryczną. Wyłącznym dystrybutorem w Polsce urządzeń Instant Pot jest spółka Top Concept. Więcej informacji <https://instant-pot.pl/>.

**Kontakt dla mediów:**

Katarzyna Zawadzka   
Tel.: + 48 796 996 240  
E-mail: [katarzyna.zawadzka@goodonepr.pl](mailto:katarzyna.zawadzka@goodonepr.pl)

Ilona Rutkowska   
Tel.: + 48 796 996 259  
E-mail: [ilona.rutkowska@goodonepr.pl](mailto:ilona.rutkowska@goodonepr.pl)