**Pomysły na świąteczne potrawy last minute!**

**Przedświąteczne szaleństwo trwa! Z myślą o tych, którzy zostawili kulinarne przygotowania na ostatnią chwilę i szukają nowych pomysłów na świąteczne menu, przedstawiamy kilka sprawdzonych przepisów na sztandarowe świąteczne dania.**

Choć potrawy świąteczne w każdym domu różnią się smakiem, łączy je jedno – smakują najlepiej, kiedy przyrządzamy je własnoręcznie. Jeśli macie ochotę na spróbowanie tradycyjnych dań w nieco innym wydaniu, przygotowaliśmy proste przepisy, które doskonale sprawdzą się jako bożonarodzeniowa opcja last minute!

**Paszteciki z pieczonym pasztetem**


**Składniki:**

**Ciasto:**

* 500 g mąki pszennej
* 25 g drożdży świeżych, pokruszonych
* 200 g masła, pokrojonego na kawałki
* 250 ml kwaśnej śmietany 18%
* 3 żółtka
* łyżeczka soli

**Farsz:**

* 150 g pasztetowej firmowej (np. od JBB)
* torebka ugotowanej kaszy gryczanej
* świeżo mielony pieprz
* łyżeczka ziół prowansalskich

**Dodatkowo:**

* 1 jajko do posmarowania
* mak do posypania pasztecików

**Sposób przygotowania:**

Do ugotowanej kaszy dodaj pasztetową, dopraw pieprzem oraz ziołami prowansalskimi i wymieszaj do połączenia się wszystkich składników.

Do naczynia wsyp mąkę, dodaj drożdże i masło - całość wyrabiaj chwilę. Następnie dodaj śmietanę, żółtka i sól i wyrób na jednolitą masę. Ciasto odstaw do wyrośnięcia na około 30 minut.

Wyrośnięte ciasto przełóż na oprószony mąką blat i podziel na 3 części. Jedną część rozwałkuj na kształt prostokąta o wielkości ok. 20x30 cm i grubości 4 mm. Na środku ciasta ułóż 1/3 farszu, następnie zlep brzegi tak, aby powstał rulon. Wszystkie czynności powtórz także w przypadku pozostałych 2 części. Gotowe rulony ułóż z powrotem na oprószonym blacie i przykryj ściereczką na ok. 15 minut.

Po tym czasie każdy rulon pokrój na skośne kawałki o szerokości ok. 4 cm. Na koniec posmaruj gotowe paszteciki rozmąconym jajkiem i posyp makiem. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez około 20-25 minut, aż nabiorą złotego koloru.

**Pierogi pieczone inspirowane podlaską kuchnią**

**Składniki:**

**Ciasto:**

* 500 g mąki pszennej
* 25 g drożdży świeżych, pokruszonych
* 200 g masła, pokrojonego na kawałki
* 250 ml kwaśnej śmietany 18%
* 3 żółtka
* łyżeczka soli

**Farsz:**

* 200 g szynki biebrzówki (np. od JBB)
* cebula
* 3 łodygi selera naciowego
* 2 ząbki czosnku
* 300 g pieczarek
* sól, świeżo mielony pieprz, tymianek
* oliwa do smażenia

**Sposób przygotowania:**

Pokrój cebulę, czosnek i szynkę w kostkę i podsmażaj na oliwie do zarumienienia.Dodaj pokrojone drobno pieczarki oraz pokrojony seler naciowy. Dopraw do smaku solą, pieprzem i tymiankiem.Gotowy farsz wystudź.

Do naczynia wsyp mąkę, dodaj drożdże i masło - całość wyrabiaj chwilę. Następnie dodaj śmietanę, żółtka i sól i wyrób na jednolitą masę. Ciasto odstaw do wyrośnięcia na około 30 minut.

Wyrośnięte ciasto przełóż na stolnicę, rozwałkuj na grubość ok. 5 mm i wykrawaj szklanką kółka. Na kawałki ciasta nałóż farsz i zlep brzegi, tworząc pierożki. Gotowe pierożki ułóż na blasze do pieczenia i posmaruj rozmąconym jajkiem. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C przez około 20-30 minut, aż nabiorą złotego koloru.

Podawaj z barszczem czerwonym.

**Pasztet w cieście francuskim z dodatkiem żurawiny**

**Składniki:**

* pasztet pieczony (np. od JBB)
* opakowanie ciasta francuskiego
* jajko do smarowania
* konfitura żurawinowa
* czarnuszka
* rukola

**Sposób przygotowania:**

Rozłóż ciasto francuskie i zawiń w nie cały pasztet pieczony. Wierzch posmaruj rozmąconym jajkiem i posyp czarnuszką. Całość zapiekaj ok. 25 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.Podawaj z rukolą (do dekoracji) oraz żurawiną.

**Rolada ze schabówką w przyprawach**

**Składniki:**

* 400 g schabówki w przyprawach (np. od JBB)
* 500 g pieczarek
* ciasto francuskie
* 1 cebula
* 2 ząbki czosnku
* 1 jajko
* oliwa
* zioła prowansalskie
* świeża pietruszka
* sól i świeżo mielony pieprz

**Sposób przygotowania:**

Schabówkę w przyprawach pokrój w drobną kosteczkę i podsmaż na oliwie, aż się zarumieni. Dodaj do tego pokrojoną w kostkę cebulę oraz przeciśnięty przez praskę czosnek. Smaż, aż cebula się zeszkli.

Dodaj pokrojone pieczarki i dopraw solą, pieprzem oraz ziołami i smaż, aż woda z pieczarek nie odparuje. Farsz posyp pokrojoną pietruszką.

Rozłóż ciasto francuskie i ułóż na nim przestudzony farsz. Całość zwiń w zwartą, ścisłą roladę i nie zapomnij o zlepieniu brzegów. Roladę przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Wierzch rolady posmaruj rozmąconym jajkiem i posyp ziołami prowansalskimi.

Piecz przez 35 minut w 180°C.

Po więcej świątecznych kulinarnych inspiracji zapraszamy na: <https://www.facebook.com/JBBBaldyga> oraz <http://przepisy.jbb.pl/>