



Przepisy Wielkanocne z Kurczakiem Zagrodowym



Wielkanocne roladki z Kurczaka Zagrodowego z kremem chrzanowym

Składniki na 4 porcje:

- **Mięso:** 2 pojedyncze piersi z Kurczaka Zagrodowego (pokrojone na plastry i rozbite).
- **Farsz:** 150–200 g kremowego serka śmietankowego, 2–3 łyżeczki ostrego chrzanu, pęczek świeżego koperku.
- **Owinięcie:** plastry szynki dojrzewającej (np. parmeńska lub szwarcwaldzka – tyle plastrów, ile roladek).
- **Przyprawy:** świeżo mielony pieprz, odrobina soli (zachowaj ostrożność – szynka i serek są naturalnie słone).
- **Dodatkowo:** oliwa z oliwek do wysmarowania formy.

Przygotowanie:

- **Farsz:** W małej miseczce wymieszaj serek z chrzanem oraz drobno posiekanym koperkiem. Całość dopraw obficie pieprzem do uzyskania wyraźnego smaku.
- **Rolowanie:** Rozbite plastry kurczaka rozłóż na desce. Na każdy nałóż solidną porcję kremu chrzanowego, zwiń ciasno w rulon, a następnie każdą roladkę owiń starannie plastrem szynki dojrzewającej.
- **Przygotowanie do pieczenia:** Naczynie żaroodporne wysmaruj minimalną ilością oliwy lub wyłóż papierem do pieczenia. Ułóż roladki obok siebie, pamiętając, by kłaść je złączeniem szynki do dołu – dzięki temu nie rozwiną się w trakcie pieczenia.
- **Pieczenie:** Wstaw naczynie do piekarnika rozgrzanego do 190°C (termoobieg). Piecz roladki przez około 20–25 minut.
- **Sekret chrupkości:** Aby szynka była idealnie chrupiąca, a środek pozostał soczysty, przez pierwsze 15 minut piecz roladki pod przykryciem (np. z folii aluminiowej). Na ostatnie 10 minut zdejmij folię, pozwalając szynce ładnie się zarumienić i lekko wytopić.



Wielkanocne Galaretki z Kurczakiem Zagrodowym

Składniki na 6 „jajek” (foremki ok. 80–100 ml):

- **Mięso:** ok. 200 g ugotowanej piersi z Kurczaka Zagrodowego (najlepiej z rosółu).
- **Wywar:** 500 ml czystego, starannie przecedzonego rosółu (ok. 2 szklanki).
- **Żelatyna:** 4–5 płaskich łyżeczek (ok. 16–20 g). Ważne: Zawsze sprawdzaj proporcje na opakowaniu swojej żelatyny na 0,5 l płynu – na święta warto dodać o pół łyżeczki więcej dla pewności.
- **Warzywa i dodatki:** 1 duża marchewka z rosółu, pół małej puszki groszku konserwowego (ok. 100 g), 6 świeżych listków natki pietruszki.
- **Do smaku:** 1 łyżeczka soku z cytryny, świeżo mielony czarny pieprz.

Przygotowanie:

- **Wkład mięsny:** Mięso z kurczaka oczyść i pokrój w drobną kostkę lub rozerwij palcami na delikatne włókna.
- **Warzywa:** Marchewkę pokrój w ozdobne plasterki (np. wycinając małe gwiazdki). Groszek dokładnie odsącz z zalewy i przepłucz zimną wodą.
- **Klarowanie wywaru:** Rosół przelej przez gęste sitko lub gazę, aby był idealnie przejrzysty. Podgrzej go, a następnie dopraw sokiem z cytryny oraz pieprzem.
- **Pęcznienie:** Wsyp żelatynę do kubka i zalej 4 łyżkami zimnej wody lub rosółu. Odstaw na ok. 5–10 minut.
- **Rozpuszczanie:** Wlej napęczniałą żelatynę do bardzo gorącego (ale nie wrzącego!) rosółu. Mieszaj energicznie do całkowitego rozpuszczenia. Pamiętaj: nie gotuj rosółu z żelatyną, ponieważ straci ona swoje właściwości żelujące.
- **Układanie:** Na dnie foremek (najlepiej w kształcie jajek) ułóż natkę pietruszki i marchewkę. Następnie rozdziel równo mięso oraz groszek.
- **Zalewanie:** Składniki zalej przygotowanym wywarem.
- **Tężenie:** Gotowe porcje wystudź na blacie, a następnie wstaw do lodówki na minimum 3–4 godziny (najlepiej na całą noc).



Soczysty pasztet z Kurczaka Zagrodowego

Składniki:

- **Baza:** ok. 1 kg ugotowanego mięsa z Kurczaka Zagrodowego
- **Warzywa z rosółu:** marchew, pietruszka, kawałek selera (bez pora).
- **Wątróbka:** ok. 250–300 g drobiowej wątróbki.
- **Dodatki:** 1 duża cebula, 1 czerstwa bułka (namoczona w rosolu), 2 jajka, 2 łyżki bułki tartej.
- **Przyprawy:** sól, dużo świeżo mielonego pieprzu, 1 łyżeczka gałki muskatołowej, 1 łyżeczka suszonego majeranku, opcjonalnie odrobina mielonego ziela angielskiego.

Przygotowanie:

- **Przygotowanie składników:** Mięso z kurczaka dokładnie oczyść z kości, chrząstek i skór. Warzywa wyjmij z wywaru i dobrze odcedź.
- **Smażenie:** Wątróbkę oczyść z błonek i pokrój. Cebulę posiekaj w kostkę. Na patelni rozgrzej tłuszcz, podsmaż cebulę na złoto, dodaj wątróbkę i smaż krótko, tylko do utraty surowego koloru (by nie była gorzka).
- **Mielenie:** Wszystkie składniki (mięso, warzywa, wątróbkę z cebulą oraz odcisniętą bułkę) przepuść przez maszynkę do mięsa na średnich oczkach. Jeśli masa wydaje się zbyt sucha, dolej ok. pół szklanki zimnego rosółu.
- **Doprawianie:** Do zmielonej masy wbij jajka, dodaj bułkę tartą i przyprawy. Wyrabiaj masę ręką lub mikserem przez kilka minut, aby ją dobrze napowietrzyć – dzięki temu pasztet będzie lekki i puszysty.
- **Pieczenie:** Keksówkę wysmaruj tłuszczem i wysyp bułką tartą (lub wyłóż papierem). Przetłóż masę do formy i wyrównaj wierzch łyżką.
- **Czas:** Piecz w temperaturze 180°C przez około 50–60 minut. Pasztet jest gotowy, gdy jego brzegi lekko odejdą od formy, a wierzch apetycznie się zarumieni.



Wielkanocna Pasta-Pisanka z Kurczaka Zagrodowego

Składniki:

- **Baza:** mięso z kurczaka z rosółu (ok. 500–600 g), 3 jajka ugotowane na twardo.
- **Dodatki:** 1 duża cebula, 1–2 ogórki kiszane (drobno posiekane, lekko odcisnięte).
- **Spoiwo:** 1 łyżka oliwy z oliwek, 1 łyżka majonezu, 3 łyżki gęstego jogurtu naturalnego, 2,5–3 łyżki musztardy sarepskiej.
- **Przyprawy:** ½ łyżeczki pieprzu, szczypta kurkumy (dla koloru), ½ łyżeczki wędzonej papryki.
- **Opcjonalnie:** szczypiorek lub natka pietruszki, odrobina soku z cytryny, ząbek czosnku.
- **Do dekoracji:** papryka czerwona, marchew, pomidorki koktajlowe, rzeżucha, 1–2 dodatkowe jajka.

Przygotowanie:

- **Smażenie:** Cebulę posiekaj i zeszklij na oliwie na małym ogniu, aż stanie się miękka i lekko słodka.
- **Blendowanie:** Mięso oddzielone od kości przetłóź do blendera. Dodaj podsmażoną cebulę oraz 3 ugotowane jajka. Zblenduj całość na gładką, kremową masę.
- **Łączenie smaków:** Masę przetłóź do miski i dokładnie wymieszaj z majonezem, jogurtem (dodawany stopniowo), musztardą, posiekanym ogórkiem oraz przyprawami.
- **Konsystencja:** Pasta powinna być gęsta i plastyczna jak miękka plastelina. Jeśli jest zbyt gęsta, dodaj jogurt; jeśli za rzadka – dołóż więcej jajka lub mięsa.
- **Formowanie:** Wylóż masę na środek dużego półmiska. Zwilżonymi dłońmi uformuj kształt dużego jaja, a wierzch wygładź mokrą łyżką.
- **Dekorowanie :** Paskami czerwonej papryki wyznacz granice (np. zygzaki). Białka jaj pokrój w romby, a plasterki pomidorków i marchewki ułóż jako kolorowe punkty (groszki).



Wiosenna Sałatka Wielkanocna z Grillowanym Kurczakiem Zagrodowym

Składniki:

- **Baza:** 1 pierś z kurczaka zagrodowego, 1 garść mixu sałat.
- **Warzywa:** 2 duże pomidory, 1 czerwona cebula, garść rzodkiewek.
- **Dodatki białkowe:** 2 jajka ugotowane na twardo.
- **Sos:** 1 łyżeczka chrzanu, 1 łyżka majonezu.
- **Do smaku:** sól, pieprz, odrobina oliwy z oliwek.

Przygotowanie:

- **Grillowanie kurczaka:** Mięso dopraw solą, pieprzem i odrobiną oliwy. Smaż na patelni grillowej, aż kurczak będzie rumiany z zewnątrz i soczysty w środku. Odstaw na chwilę, aby "odpoczął", a następnie pokrój w podłużne paski.
- **Gotowanie jajek:** Jajka ugotuj na twardo, ostudź, obierz ze skorupki i przekrój na półki.
- **Baza sałatki:** W dużej misce lub na półmisku rozłóż mix sałat.
- **Kompozycja warzywna:** Na sałacie ułóż pokrojone w cząstki pomidory, rzodkiewki w plasterkach oraz piórka czerwonej cebuli. Dołóż półki jajek.
- **Wykończenie:** Na wierzchu sałatki ułóż ciepłe paski grillowanego kurczaka.
- **Serwowanie:** W małej miseczce wymieszaj chrzan z majonezem. Gotowym sosem polej równomiernie sałatkę bezpośrednio przed podaniem.

