

Sezon na...

Wielkanoc

# Na początek - jajko

## JAJA FASZEROWANE

- 5 jajek ugotowanych na twardo
- 2 łyżki stopionego masła
- po łyżce posiekanych natki pietruszki i szczypiorku
- sól, pieprz
- bułka tarta
- masło do smażenia

Ostudzone jajka w skorupkach przekrój ostrym nożem na pół. Delikatnie wyjmij łyżeczką zawartość. Uważaj, by nie uszkodzić skorupki! Białka i żółtka posiekaj drobno (albo zmiel w maszynce), dodaj stopione masło, natkę, szczypiorek i przyprawy. Wymieszaj. Napelnij skorupki farszem, wyrównaj powierzchnię nożem, zanurz w bułce tartej i smaż na maśle na rumiano. Od razu podawaj.

## Młynek do ziół

2 w 1 Speciality, tworzywo sztuczne, stal, 6,5x15,5 cm, Microplane, 129 zł, [Leduvel.pl](http://Leduvel.pl)



Sezon na...  
Wielkanoc

# Czas na mazurek

Wielkanocny deser – palce lizać! Sprawdzone przepisy poniżej. Koniecznie upiecz ciasto w ładnej formie i finezyjnie je ozdób.

Potem zaserwuj na eleganckiej ceramice – może, dla klimatu, w towarzystwie owieczek i baranków?

## MAZUREK KAJMAKOWY

kruche ciasto: ■ 30 dag mąki ■ 10 dag cukru pudru ■ 20 dag masła ■ żółtko jaja ■ łyżka zimnej wody

polewa: ■ 2 puszki słodzonego mleka skondensowanego (lub gotowy kajmak) ■ 20 dag masła ■ 15 dag orzechów włoskich ■ 15 dag płatków migdałowych

Posiekaj składniki ciasta, szybko je zagnieć i włóż do lodówki na godzinę. Potem rozwałkuj, wyłóż na blachę z płótkiem, nakłuj widelcem. Podpiecz na złoty kolor. Puszki z mlekiem gotuj ok. 2 godziny w garnku z wodą (wyłożonym ścierką), aż mleko zgęstnieje. Orzechy podpiecz na rumiano na blasze w piekarniku i wysyp je na gotowe ciasto. Wystudzony kajmak utrzyj z masłem – wyłóż na ciasto i orzechy. Udekoruj płatkami migdałowymi podprażonymi na suchej patelni.

## Zestaw do dekoracji

wypieków Retro Queen Icing  
(9 elementów), Tala, 99,99 zł,  
Czerwomaszyna.pl

Więcej produktów do wnętrza w serwisie [zakupy.tuznajdziesz.pl](http://zakupy.tuznajdziesz.pl)



## Stwórz podobne wnętrze

## WARSZTATY KOLORU

### Do pieczenia

Dzięki foremkom o wyszukanych kształtach na naszym stole pojawią się ciasta i ciasteczka w formie bab i babeczek, zajęczków, baranków czy serc. Jeśli po pieczeniu nie schowasz ich do szafki, będą dekoracją kuchni

Baby Bunny, aluminium,  
śr. 31 cm, 178 zł,  
[Fabrykaform.pl](http://Fabrykaform.pl)

