10.12.2020 r.

**Tradycyjne przepisy w niecodziennym wydaniu.**

**Zainspiruj się i zaskocz najbliższych!**

**Wśród świątecznych przygotowań, obok porządków i poszukiwania prezentów, wiele czasu zajmuje przygotowywanie świątecznych potraw. I choć nie wszyscy są mistrzami gotowania, to jednak każdy może czerpać z tego prawdziwą przyjemność. Jak to zrobić? Korzystać z prostych i pysznych przepisów, a nawet pozwolić sobie na małe eksperymentowanie. Tradycyjne, świąteczne potrawy są równie smaczne w nowoczesnym wydaniu. Wystarczy tylko użyć odpowiednich składników, takich jak produkty marki Łowicz, które polecają się na Święta!**

W świątecznym gotowaniu ważny jest także plan – jakie potrawy przygotujemy i jakich produktów będziemy chcieli do tego użyć. Warto spisać je na liście zakupów – dzięki temu unikniemy częstych wizyt w sklepie i skupimy się na łączeniu składników w taki sposób, aby efektami gotowania zachwycić naszych domowników przy świątecznym stole. Dzięki właściwemu przygotowaniu magia Świąt rozgości się w naszej kuchni, a przedświąteczna gorączka nas ominie.

Warto wykorzystać proste, kilkuskładnikowe przepisy, które pozwolą nam rozdzielić kuchenne obowiązki. Możemy nawet zaangażować w nie dzieci. Wspólne gotowanie sprawi jeszcze większą przyjemność z późniejszego próbowania świątecznych pyszności.

A co z tradycją? Dodanie kilku nowych składników do świątecznych potraw sprawi, że nawet specjaliści od gotowania poczują przyjemny dreszczyk emocji przy tworzeniu nowych, ale i dobrze znanych, tradycyjnych dań. Przygotowując potrawy nie musimy trzymać się klasycznego przepisu – śledzie możemy przykryć pierzynką z sosu pomidorowego, a tradycyjny piernik przełożyć pysznymi powidłami Łowicz!

**Jakie są pyszne i proste sposoby na tradycję w niecodziennym wydaniu? Poniżej znajdziesz kilka propozycji na słodko i wytrawnie!**

**PRZEPISY NA SŁODKO**

**Piernik przekładany powidłami śliwkowymi Łowicz**

**10 porcji**

* 290 g Powideł Węgierkowych Łowicz
* 100 g masła
* 110 g płynnego miodu
* 100 ml mleka
* 2 jajka
* 200 g mąki tortowej Lubella
* 1 łyżka kakao DecoMorreno
* 1 łyżka przyprawy do piernika
* 100 g drobnego cukru
* 1 łyżeczka sody
* szczypta soli
* 1 łyżeczka cukru pudru

1. Masło przekładamy do rondelka wraz z miodem. Podgrzewamy, aż się roztopi, po czym dodajemy mleko i dokładnie mieszamy. Odstawiamy do przestudzenia.
2. Mąkę przesiewamy z cukrem, kakao, sodą i solą. Dodajemy do niej przyprawę do piernika, przestudzone masło z miodem i mlekiem oraz jajka. Mieszamy do połączenia składników i przelewamy do keksówki.
3. Pieczemy w 180 stopniach przez ok. 45 minut (do suchego patyczka – sprawdzamy, czy ciasto jest upieczone). Studzimy na kratce.
4. Wystudzony piernik przekrawamy wzdłuż. Dolną część smarujemy Powidłami Węgierkowymi Łowicz i przykrywamy górą ciasta. Odstawiamy do lodówki na minimum godzinę.
5. Przed podaniem posypujemy cukrem pudrem.

**Makaron z makiem i konfiturą z wiśni Łowicz**

**6 porcji**

* 150 g Konfitury Extra z Wiśni Łowicz
* 300 g makaronu Kokardki Lubella
* 300 ml wody
* 200 ml mleka
* 200 g zmielonego maku
* 5 łyżek miodu
* 1 łyżka masła
* 1 łyżka startej skórki z pomarańczy
* 1 łyżeczka cynamonu
* 2 łyżki suszonej żurawiny
* 3 łyżki posiekanych dowolnych orzechów

1. Wodę z mlekiem zagotowujemy. Dodajemy mak i na małym ogniu, często mieszając, gotujemy 20 minut.
2. Napęczniały mak dokładnie odsączamy i mieszamy go z masłem, miodem, cynamonem, skórką z pomarańczy, żurawiną i posiekanymi orzechami.

**(Jeśli chcemy ułatwić sobie pracę, pomijamy wcześniejsze etapy i wykorzystujemy gotową masę makową.)**

1. Makaron gotujemy wg instrukcji na opakowaniu. Mieszamy go z masą makową.
2. Podajemy z Konfiturą Extra z Wiśni Łowicz

**Ciasteczka cynamonowe z dżemem truskawkowym Łowicz**

**Około 20 sztuk**

* 200 g dżemu truskawkowego Łowicz o obniżonej zawartości cukrów
* 260 g mąki tortowej Lubella
* 1 płaska łyżka cynamonu
* 50 g cukru pudru
* 130 g masła
* 1 łyżka śmietany
* 1 jajko

1. Mąkę i cukier przesiewamy. Dodajemy cynamon i siekamy z nimi masło. Dodajemy jajko oraz śmietanę i zagniatamy na gładkie ciasto. Odkładamy je do lodówki na godzinę.
2. Schłodzone ciasto rozwałkowujemy i z połowy wycinamy pełne gwiazdki, a z drugiej gwiazdki z dziurką. Układamy je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i pieczemy 12 minut w 180 stopniach.
3. Wystudzone przekładamy dżemem truskawkowym Łowicz.

**PRZEPISY WYTRAWNE**

**Bigos z wędzoną śliwką**

**6 porcji**

* 400 ml Passaty Classica Łowicz
* 750 g kiszonej kapusty
* duża cebula
* 1 łyżka masła klarowanego
* 1,5 l wody
* 180 g wędzonej kiełbasy myśliwskiej
* 12 sztuk suszonych wędzonych śliwek
* kieliszek czerwonego wytrawnego wina
* 1 łyżka musztardy
* 4 liście laurowe
* 3 ziarenka ziela angielskiego
* 1 łyżeczka mielonego kminku
* 1 łyżeczka majeranku
* 1 łyżeczka lubczyku
* 1 łyżeczka pieprzu mielonego

1. Cebulę kroimy w kosteczkę i podsmażamy na maśle w dużym garnku z grubym dnem. Dodajemy odsączoną kapustę (nie płuczemy jej) i zalewamy wodą.
2. Na małym ogniu gotujemy godzinę, często mieszając.
3. Następnie dodajemy passatę pomidorową Łowicz, posiekane śliwki, pokrojoną w plasterki kiełbasę i wino. Gotujemy 2-3 godziny, w razie potrzeby podlewając wodą.
4. Na koniec doprawiamy przyprawami i musztardą i gotujemy jeszcze godzinę.

**Wegetariański pasztet pomidorowy**

**10 porcji**

* 3 łyżki Koncentratu Pomidorowego Łowicz
* 150 g zielonej soczewicy
* 100 g czerwonej soczewicy
* 50 g kaszy jaglanej
* duża cebula
* 50 ml oleju rzepakowego
* 3 łyżki sosu sojowego
* 120 g suszonych pomidorów
* 2 liście laurowe
* 2 ziarna ziela angielskiego
* 1 łyżeczka majeranku
* 0/5 łyżeczki lubczyku
* sól i pieprz do smaku

1. Kaszę jaglaną i soczewicę czerwoną zalewamy 2 szklankami wody i gotujemy w jednym garnku do miękkości (15 minut).
2. Zieloną soczewicę zalewamy 3 szklankami wody i gotujemy do miękkości 40 minut.
3. Pokrojoną w kosteczkę cebulę podsmażamy na oleju wraz z zielem angielskim i liściem laurowym. Gdy się zeszkli, wyciągamy przyprawy i przekładamy ją do ugotowanej kaszy.
4. Dodajemy olej, sos sojowy, zioła, pokrojone na mniejsze kawałki suszone pomidory i koncentrat pomidorowy Łowicz. Całość miksujemy na gładką masę. Doprawiamy do smaku, mieszamy i przekładamy do wyłożonej papierem do pieczenia keksówki. Pieczemy 50 minut w 180 stopniach.
5. Odstawiamy w formie na całą noc. Na następny dzień wyjmujemy z formy i podajemy.

**Śledzie w sosie pomidorowym**

**8 porcji**

* 500 g kartonik Przecieru Pomidorowego Łowicz
* 3 łyżki oleju rzepakowego
* średnia cebula
* czerwona papryka
* marchewka
* 2 liście laurowe
* 4 ziarna ziela angielskiego
* szczypta soli
* szczypta pieprzu
* 1 łyżeczka cukru
* 500 g filetów śledziowych (bez skóry, z zalewy octowej)

1. Cebulę kroimy w piórka, paprykę w drobne paseczki, a marchewkę ścieramy na tarce, na dużych oczkach. Wraz z liściem laurowym i zielem angielskim podsmażamy je na oleju, aż cebula się zeszkli, a reszta warzyw zmięknie.
2. Dodajemy przecier pomidorowy Łowicz, doprawiamy solą, pieprzem i cukrem i dusimy 5 minut. Odstawiamy do przestudzenia.
3. Filety śledziowe kroimy w 4-5 cm kawałki. Mieszamy je z wystudzonym sosem i podajemy.