**Świąteczne wariacje na temat kiełbasy**

***Kiełbasa to wędlina tradycyjnie obecna na polskim, wielkanocnym stole. Pojawia się tam
w różnej formie – pieczonej, gotowanej czy surowej, w plasterkach lub kawałkach. My proponujemy dwa przepisy, w których jest głównym składnikiem świątecznych dań.***

Jak pisał Zygmunt Gloger w „Encyklopedii staropolskiej”: „Od niej rozpoczynano śniadania
i obiady. Na święconem wielkanocnem, zarówno u ludu jak szlachty, pierwsze miejsce zajmowała zawsze kiełbasa”. Trudno się temu dziwić, była to bowiem przez wiele wieków najbardziej powszechna i lubiana nad Wisłą wędlina, za granicami posiadająca status niemalże symbolu polskiego smaku i jakości.

W naszych przepisach połączyliśmy doskonały smak Kiełbasy z cielęciną Dobrowolscy i klasyczne dodatki – czerwoną kapustę oraz sos chrzanowy.

– Wbrew pozorom kiełbasa rzadko służy jako składnik świątecznych dań – mówi Anna Burak
z firmy Dobrowolscy. – Zwykle jadamy ją osobno z chrzanem lub musztardą. Warto jednak przypomnieć, że doskonale smakuje z odpowiednio przyrządzonymi dodatkami, a do tego niezwykle atrakcyjnie wygląda na wielkanocnie przystrojonym stole.

**Kiełbasa pieczona w piwie kraftowym na modrej kapuście**

Składniki: pęto Kiełbasy z cielęciną Dobrowolscy, ½ główki modrej (czerwonej) kapusty, 300 ml (kufel) kraftowego piwa, 20 ml octu jabłkowego, 1 łyżeczka cukru, 1 jabłko, 1 cebula, ½ jajka ugotowanego na twardo, 50 ml oleju roślinnego, 1 łyżeczka papryki wędzonej, 1 łyżeczka majeranku, sól, pieprz.

Sposób przygotowania: Obieramy cebulę, kroimy w drobną kostkę i podsmażamy na 20 ml oleju roślinnego, aż się zeszkli i odstawiamy. Połowę główki modrej kapusty drobno szatkujemy, wcześniej usuwając głąb. Do rondla wlewamy 20 ml oleju roślinnego, 300 ml piwa kraftowego, następnie wsypujemy poszatkowaną kapustę, dodajemy ocet, paprykę wędzoną, sól i pieprz. Mieszamy i dusimy pod przykryciem na wolnym ogniu przez około 30 min, co jakiś czas mieszając.

Pęto kiełbasy nacinamy z dwóch stron do smażenia. Następnie delikatnie podsmażamy
z dwóch stron na 10 ml oleju roślinnego. Jabłko obieramy ze skórki, wycinamy gniazdo nasienne i kroimy na małe kawałki. Do modrej kapusty dodajemy podsmażoną cebulę, majeranek, pokrojone jabłko i mieszamy. Następnie rozkładamy ją w naczyniu żaroodpornym na wierzchu umieszczając kiełbasę. Wstawiamy na 20 min do piekarnika rozgrzanego do 180°C. Jajko gotujemy na twardo, obieramy ze skorupki, przekrawamy na pół i wkładamy w środek kiełbasy dla ozdoby.

**Kiełbasa pieczona w sosie chrzanowym na śmietanie**

Składniki: pęto Kiełbasy z cielęciną Dobrowolscy, 1 cebula, ½ jajka ugotowanego na twardo, 200 ml bulionu, 30 ml oleju rzepakowego, 200 ml śmietany 30%, 150 ml gęstej śmietany 18%, 3 łyżki tartego chrzanu, 1 łyżeczka majeranku, sól, pieprz.

Obieramy cebulę, kroimy w drobną kostkę, przekładamy do rondelka i podsmażamy na 20 ml oleju roślinnego, aż cebula się zeszkli. Dodajemy bulion, śmietanę 30%, śmietanę gęstą 18%, tarty chrzan, majeranek, sól, pieprz. Wszystko mieszamy i podgrzewamy na ogniu przez 3 min. Gotowy sos chrzanowy odstawiamy. Pęto kiełbasy nacinamy z dwóch stron do smażenia. Następnie delikatnie podsmażamy z dwóch stron na 10 ml oleju roślinnego. Sos chrzanowy przelewamy do naczynia żaroodpornego, dodajemy kiełbasę i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C na 20 min. Jajko gotujemy na twardo, obieramy ze skorupki, przekrawamy na pół i wkładamy w środek kiełbasy dla ozdoby.

Smacznego!

Dobrowolscy to rodzinny zakład mięsny założony w 1990 roku przez Stanisława Dobrowolskiego i jego syna Adama, zlokalizowany w Wadowicach Górnych. Specjalizuje się w produkcji wysokiej jakości wędlin i dań gotowych zgodnie z mottem
„Łączymy smakiem pokolenia”. Do produkcji wykorzystuje mięso pozyskiwane z tradycyjnego chowu. Od początku współpracuje z lokalnymi hodowcami, co łączy z dbałością o środowisko naturalne. Jest firmą ze 100% polskim kapitałem, która uzyskała liczne nagrody i wyróżnienia, m.in. Podkarpacką Nagrodę Gospodarczą i certyfikaty „Przedsiębiorstwo Fair Play” oraz „Solidna Firma”.

[www.dobrowolscy.pl](http://www.dobrowolscy.pl)