

## Łedzie, łoso i, oczywiłcie, jajka

To ulubione składniki wielkanocnego menu w Szwecji.

Jak wiłkszołł łwiat w Szwecji, Wielkanoc to czas spotkał z rodzinł i przyjaciółmi. W Wielkł Sobotł, najwałniejszy dzieł łwiłt, tradycyjny brunch (ang. breakfast + lunch, pólne łniadanie połłczone z lunchem) podawany jest w formie smörgłsbord – bufetu, nazywanego u nas szwedzkim stołem. Proponujł dwa przepisy na wielkanocne przystawki inspirowane kuchnił naszych pólnocnych słsiadów. Po marynowane łedzie i włdzonego łososa wybierzcie sił do IKEA Swedish Food Market.

### Matiasy z łółtkami jaj gotowanych na twardo, masłem palonym i szczypiorkiem

Czas przygotowania: 25 minut

Składniki na 4 osoby

- 7 kawałków chrupkiego pieczywa z koperkiem KNÄCKEBRÖD DILL
- 2 słoiki filetów ze łedzi matias SILL MATJES
- 3 kromki chleba łytniego upieczonego z mieszanki BRÖDMIX FLERKORN
- 2 łyłki stołowe oleju i 2 łyłki stołowe masł do pieczenia
- 1 łyłeczka soli morskiej
- 5 jaj
- 150 g masł pokrojonego w kostkł
- 1 duły płczek drobnego szczypiorku
- czarny pieprz

### Sposób przygotowania

1. Jaja ugotuj na twardo\*.
2. Skórkł z łytniego chleba odkrój. Miłłsz pokrój w drobnł kostkł i smał na oleju przez kilka minut, ał błdzie złotobrłzowy i chrupiłcy. Grzanki odsłcz na rłczniku papierowym i posól.
3. Jaja obierz ze skorupki. Przekrój na pólł, wyjmij łółtka, włół do miseczki i drobno pokrusz je widelcem.
4. Na kałdej kromce chrupkiego chleba ułół 2 kawałki łedzia. Kanapki oprósz grzankami i łółtkami oraz polej palonym masłem\*\*. Na 1 kanapkł powinno przypałł około łyłeczki masł.

Kanapki posyp obficie szczypiorkiem. Zamiast siekał szczypiorek, mołesz ułołył obok tacy cały

p?czek i no?yce do jego ciecia. Ka?dy we?mie tyle, ile b?dzie chcia?.

## Jajka na ostro z w?dzonym ?ososiem

Czas przygotowania: 20 minut

### Sk?adniki na 5 os?b

- 100 g w?dzonego ?ososia LAX KALLRÖKT
- 7 du?ych jaj ugotowanych na twardo\*
- 2 ?y?ki sto?owe majonezu
- 1 ?y?ka musztardy dijon
- 2 ?y?ki bia?ego octu winnego
- 1 ?y?ka drobno posiekanej szalotki
- czarny pieprz
- koperek i szczawik (*Oxalis*)\*\* do dekoracji

### Spos?b przygotowania

1. Jajka obierz i przekr?j wzd?u? na p??. ?ó?tk? wybierz i wrzu? do miski.
2. W drugiej miseczce wymieszaj majonez z musztard? i octem winnym.
3. ?ó?tk? z przyprawionym majonezem wymieszaj dok?adnie widelcem.
4. Pokr?j ?ososia na jak najcie?sze plastry.
5. Do ka?dej po??wki jajka na?ó? odrobin? masy z ?ó?tek i majonezu. Na wierzch po?ó? po kawa?ku ?ososia i udekoruj koprem, szczawikiem.

\*Jak ugotowa? idealne jajka na twardo

W?ó? jajka do zimnej wody i gotuj przez 8 minut od momentu, gdy woda zacznie wrze?. Po czym jaja koniecznie wyjmij z wrz?tku i sch?ód? zimn? wod?, by zatrzyma? proces gotowania.

**\*\*Jak przygotowa? palone mas?o**

Ostro?nie podgrzewaj mas?o w rondelku, a? ca?kowicie si? roztopi. Pomaga mieszanie drewnian? czy silikonow? ?y?k?. Roztopione mas?o gotuj przez oko?o 5 minut. Na pocz?tku b?dzie si? mocno pieni?o i strzela?o. Kiedy zacznie br?zowie?, nie mo?na go spu?ci? z oczu, w przeciwnym razie si? przypali. Mas?o b?dzie gotowe, gdy b?dzie mia?o br?zowy kolor. W?ówczas przelewamy je do ?aroodpornego naczynia i ch?odzimy, mieszaj?c, by przerwa? palenie. Spalone mas?o ma czarny kolor i smakuje, oczywi?cie, spalenizn?. To nie to, na czym nam zale?y.

**\*\*\*Szczawik (*Oxalis*) – gatunek ro?liny z rodziny szczawikowatych (*Oxalidaceae*). W przepisie na jajka na ostro z w?dzonym ?ososiem**

wykorzystano szczawik tr?jk?tny (*Oxalis triangularis*) – gatunek ro?liny z rodziny szczawikowatych (*Oxalidaceae*) pochodz?cy z Brazylii, a u nas popularny jako ro?lina ozdobna. Ma charakterystyczne li?cie o ciemnopurpurowej barwie. Kszta?tem przypominaj? du?e, kanciaste li?cie koniczyny, st?d potoczna nazwa „koniczynka szcz??cia”. To ro?lina jadalna. Li?cie i kwiaty s? atrakcyjnym dodatkiem do sa?atek. Maj? ostry, kwa?ny smak. W Polsce pospolity jest szczawik zaj?czy (*Oxalis acetosella*) o zielonych li?ciach, kt?re r?wnie? przypominaj? li?cie koniczyny. W zielarstwie suszy si? w?a?nie li?cie i kwiatostany. Maj? w?a?ciwo?ci moczop?dne, a tak?e s? bogatym ?ród?em witaminy C oraz antyoksydant?w. Do potraw dodaje si? same listki. Dawniej przyrz?dzano z nich sa?atki, zupy i napoje orze?wiaj?ce.