★ ŚWIĄTECZNY E-BOOK

♥ Wesprzyj Nikolę →



EWA WACHOWICZ

Miss *Świąt*

Jak zrobić pyszne święta, nie zwariować w kuchni i nadal wyglądać jak milion dolarów?

Świąteczne przepisy, sprawdzone sposoby i odrobina oddechu w przedświątecznym zamieszaniu.

Zobacz przepisy →

Plan świąt

Podarujmy Nikoli szansę na przyszłość

Święta to czas dzielenia się dobrem. Jeśli ten e-book przyniósł Wam trochę inspiracji, mam jedną, bardzo ważną prośbę: wesprzyjcie Nikolę.

Nikola choruje na zespół Retta. Zbiórka pomoże sfinansować jej leczenie, rehabilitację oraz pobyt i przelot do USA.

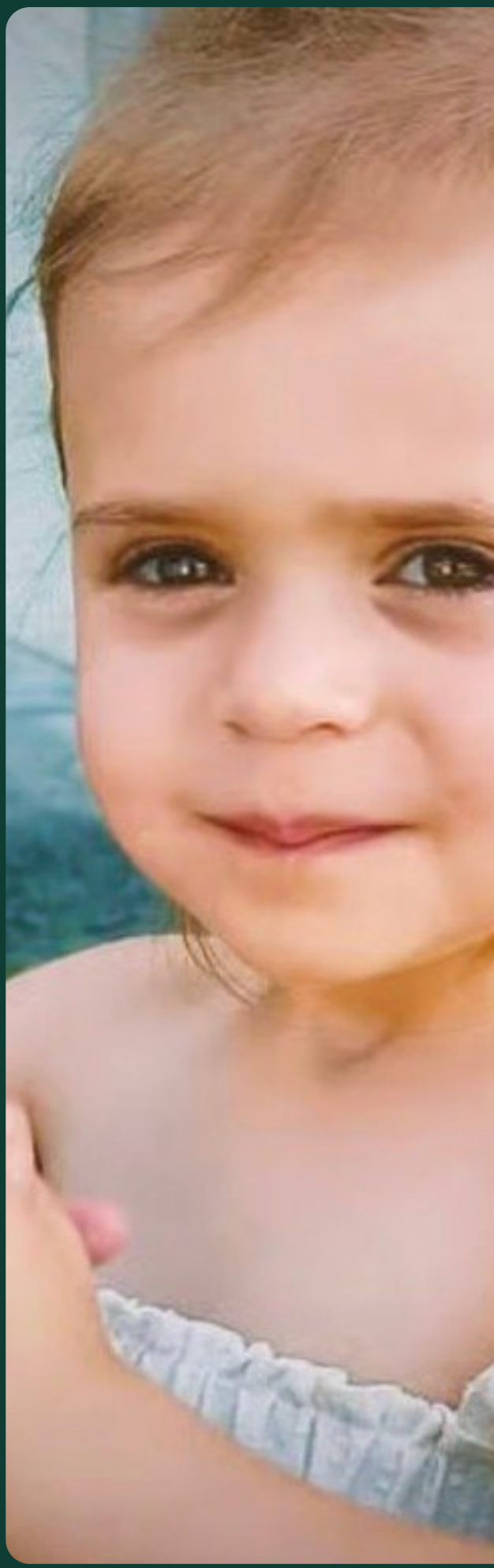
Każda wpłata i każde udostępnienie mają znaczenie. Dziękuję za Wasze serca! Pomagajmy nieść dobro dalej.

Pięknych Świąt

Ewa Wachowicz

Podaruj Nikoli wsparcie →

Przejdź do przepisów →





OD AUTORKI

Święta po mojemu

Święta nie muszą oznaczać kilku dni spędzonych wyłącznie w kuchni. Lubię przygotować część rzeczy wcześniej, dobrze rozplanować pracę i zostawić sobie czas na to, co najważniejsze: spotkanie z bliskimi.

W tym e-booku zebrałam przepisy, które pomagają stworzyć świąteczny stół — od barszczu i pierogów po makowiec, sernik i dania na kolejne dni. Są tu również moje praktyczne wskazówki, dzięki którym można przygotować wiele rzeczy bez niepotrzebnego pośpiechu.

> *Zaproście rodzinę, znajomych i dzieci do wspólnego pierniczenia. To nie tylko pomoc w kuchni, ale przede wszystkim świetny sposób na tworzenie wspomnień.*

Lista przepisów

01	Zakwas buraczany i barszcz czerwony	06
02	Uszka	08
03	Pierogi wigilijne	09
04	Kapusta z grzybami	11
05	Karp w panierce migdałowej	12
06	Śledzie po kaszubsku	13
07	Kasza z grzybami	14
08	Makowiec z jabłkami	15
09	Sernik na czekoladowym cieście	16
10	Pierniczki	17
11	Gęś faszerowana porami i śliwkami	19
12	Kaczka świąteczna	20

PLAN DZIAŁANIA

Święta bez kuchennej paniki

Dobry plan zaczyna się wcześniej. Dzięki temu w same święta jest więcej czasu dla bliskich.

Około 3 tygodnie wcześniej

Przygotuj ciasto na pierniki. W przypadku mojego przepisu piernik znakomicie wychodzi nawet po jednym dniu leżakowania – nie trzeba więc zaczynać tak wcześnie, jeśli plan jest napięty.

Połowa grudnia

Nastaw zakwas buraczany. Upiecz pierniczki, żeby zdążyły zmięknąć przed świętami.

1–2 tygodnie wcześniej

Ulep uszka i pierogi. Świetnie znoszą mrożenie – zamroź je najpierw osobno na tacy, a potem przełóż do opakowań.

4 dni przed świętami

Upiecz piernik „z myślą o świętach".

1–2 dni przed Wigilią

Zostaw czas na odpoczynek, dekorowanie domu i choinki. Zrób coś tylko dla siebie – choćby maseczkę na twarz.

Dzień przed Wigilią

Ugotuj kapustę z grzybami. Dzięki temu w Wigilię dom nie będzie pachniał gotowaną kapustą. Przygotuj dodatki i sprawdź, czy wszystko jest gotowe do podania.

Wigilia

Ugotuj barszcz, podgrzej potrawy, ugotuj zamrożone uszka i pierogi, usmaż karpia. Nakryj stół i poproś bliskich o pomoc.

Pierwszy dzień świąt

To dzień na spokojne jedzenie tego, co zostało z Wigilii. Nie trzeba od rana szykować kolejnej uczty.

Drugi dzień świąt

Podaj świąteczne dania mięsne – gęś faszerowaną porami i śliwkami albo pierś kaczki w pomarańczach.

To ramowy plan. Czas przechowywania i mrożenia dostosuj do konkretnej potrawy oraz zatwierdzonej receptury.



PRZEPIS 01

Zakwas buraczany i barszcz czerwony

Składniki

Zakwas

- **1 kg** czerwonych buraków
- **3 l** wody
- **1 łyżeczka** kminku
- **30 g** korzenia chrzanu
- **1 główka** czosnku
- **3 łyżeczki** soli
- szczypta cukru
- **1 kromka** chleba razowego

Barszcz

- **100 g** suszonych grzybów
- włoszczyzna (bez kapusty)
- **2** liście laurowe
- **5 ziaren** ziela angielskiego
- **5 ziaren** pieprzu
- **2 ząbki** czosnku
- natka pietruszki
- zakwas z buraków
- cukier
- sól
- **½** cytryny

Opis przygotowania

1. Buraki obrać i pokroić na kawałki, zalać letnią, wcześniej przegotowaną wodą, dodać kminek, chrzan, czosnek, sól, cukier i kromkę chleba razowego. Odstawić pod przykryciem na 3-6 dni (najlepiej w naczyniu kamionkowym).
2. Przygotować wywar z suszonych grzybów i warzyw (grzyby uprzednio namoczyć). Przyprawić liśćmi laurowymi, ziarnami pieprzu i zielem angielskim. Ugotować. Przecedzić.
3. Czosnek przecisnąć przez praskę na gazę, zawiązać, wycisnąć sok do sklarowanego wywaru (pod koniec można też zanurzyć w bulionie całe zawiniątko). Dodać zakiszony barszcz. Dosmaczyć solą, cukrem i sokiem z cytryny - zupa powinna być słodko-kwaśna.
4. Podgrzać, ale nie dopuścić do wrzenia, bo barszcz straci kolor.
5. Podawać z posiekaną natką pietruszki.



★ TIP EWY

Przy zakwasie krom eczka chleba powinna być najlepiej na zakwasie. Można też zrezygnować z kromki, bo potrafi chwycić pleśń — zakwas będzie się wtedy robił ciut dłużej.

Zakwas nastawiamy w połowie grudnia. Gdy się zakisi, zlać go do butelek, na wierzch dodać odrobinę oliwy z oliwek i wstawić do lodówki. Można przechowywać nawet do 3 tygodni.

DODATKOWE PRZEPISY I INSPIRACJE

Zupa grzybowa →



PRZEPIS 02

Uszka

Farsz

- **100 g** suszonych grzybów
- **1** cebula
- masło do smażenia

Ciasto

- **500 g** mąki
- **1** jajko
- **1 szczypta** soli
- **1 szklanka** gorącej wody

1. Mąkę zaparzyć gorącą wodą. Dodać jajko i szczyptę soli. Wyrobić. Rozwałkować bardzo cienko (dużo cieniej niż na pierogi). Wyciąć niewielkie kwadraciki, nałożyć farsz, skleić.

★ **TIP EWY**

Gotowy farsz grzybowy do uszek warto przygotować dzień wcześniej i schłodzić w lodówce. Stężały tłuszcz sprawi, że farsz będzie bardziej zwarty i łatwiejszy do nakładania. Wskazówka sprawdzi się także przy farszu do kapusty z grzybami.

PRZEPIS 03

Pierogi wigilijne

Opis przygotowania

1. Grzyby namoczyć w wodzie (przez całą noc). Wyłowić łyżką cedzakową (wody nie wylewać).
2. Cebulę pokroić w kostkę i usmażyć na maśle.
3. Kapustę odcisnąć, posiekać i dodać do złocistej cebuli. Wymieszać. Podlać ostrożnie wodą z moczenia grzybów, uważając, by do farszu nie dostał się piasek. Dodać pokrojone grzyby, przyprawić solą i pieprzem. Przykryć i dusić do miękkości. Na końcu odkryć i odparować nadmiar płynu, aby farsz nie był zbyt mokry.
4. Ser przełożyć do miski. Wybić żółtko. Dodać miąższ z laski wanilii, posłodzić, przyprawić cynamonem i rozgnieść widelcem.
5. Mąkę przesiać na stolnicę. Zrobić kopczyk, w kopczyku dołeczek, wlać wrzątek. Zagarnąć nożem. Gdy zrobią się kluski, znowu zrobić kopczyk, w kopczyku ponownie dołeczek, a do dołeczka wybić jajko. Znowu wymieszać nożem, a potem zarobić rękoma. Gładkie ciasto zostawić na stolnicy pod przykryciem na ok. 20 minut (po tym czasie lepiej się wałkuje). Następnie, podsypując mąką, rozwałkować na grubość 2-3 mm. Szklanką wykroić krążki i nałożyć farsz (można też pokroić na kwadraty). Zlepić.
6. Pierogi ułożyć na desce i wstawić do zamrażarki. Gdy się zamrożą, przesypać do woreczków. Ugotować w osolonym wrzątku tuż przed wieczerzą wigilijną.
7. Pierogi z kapustą i grzybami podawać z cebulą zezłoconą na maśle, na słodko z palonym masłem.





PRZEPIS 03 · CIĄG DALSZY

Składniki

Ciasto

- **½ kg** mąki
- **1 szklanka** wrzątku
- **1** jajko

Farsz serowy

- **400 g** sera białego
- **1** żółtko
- laska wanilii
- **3 łyżki** cukru
- **½ łyżeczki** cynamonu

Farsz z kapustą i grzybami

- **300 g** kapusty kiszonej
- **30 g** suszonych prawdziwków
- **1** cebula
- **1 łyżka** masła
- sól
- pieprz

★ TIP EWY

Pierogi układaj na desce oprószonej mąką i zamrażaj pojedynczo. Po zamrożeniu przełóż je do woreczków. Mrożone wrzucaj na osolony wrzątek i mieszaj, by nie przywarły do dna. Gotuj je w większym garnku i większej ilości wody niż świeże. Zbyt duża porcja może obniżyć temperaturę wody i sprawić, że pierogi się porozklejają.

DODATKOWE PRZEPISY I INSPIRACJE

Pierogi z suszonymi śliwkami →



PRZEPIS 04

Kapusta z grzybami

Składniki

- **1 kg** kiszonej kapusty
- **100 g** suszonych grzybów
- **2** liście laurowe
- **1 łyżka** ziela angielskiego

1. Grzyby namoczyć w wodzie (najlepiej przez całą noc). Kapustę kiszoną odcedzić. Przesiekać. Włożyć do szybkowaru. Dodać grzyby, liście laurowe i ziele angielskie, zalać wodą spod grzybów. Gotować 15 minut.

★ **TIP EWY**

Kapustę gotujemy w szybkowarze, by uniknąć niekoniecznie świątecznego zapachu w domu.

PRZEPIS 05

Karp w panierce migdałowej

Karp

- **2** filety z karpia ze skórą
- sól
- pieprz
- mąka do panierowania
- masło klarowane do smażenia
- tymianek do dekoracji

Ciasto

- **2** jajka
- **2 łyżki** mąki
- szczypta soli
- garść płatków migdałowych

Sos żurawinowy

- **½ kg** żurawiny suszonej
- sok z 1 pomarańczy
- sok z 1 cytryny
- **2 laski** cynamonu
- **½ szklanki** cukru trzcinowego

1. Rybę przyprawić solą i pieprzem. Odstawić.
2. Sok z cytrusów wlać do garnka. Dorzucić żurawinę. Przyprawić cynamonem. Posłodzić cukrem trzcinowym. Przykryć i dusić aż sos zacznie gęstnieć.
3. Jajka roztrzepać w misce. Zagęścić mąką. Posolić. Wsypać płatki migdałowe i wymieszać.
4. Filety pokroić na mniejsze kawałki. Obtoczyć w mące, zanurzyć w cieście i usmażyć na mocno rozgrzanym maśle.
5. Karpia odsączyć z nadmiaru tłuszczu i od razu podawać na sosie żurawinowym. Można udekorować – chociażby świeżym tymiankiem.

DODATKOWE PRZEPISY I INSPIRACJE

Łosoś w jarzynach →

PRZEPIS 06

Śledzie po kaszubsku

Śledzie

- **600 g** solonych płatów śledziowych

Marynata

- **2 szklanki** wody
- **½ szklanki** cukru
- **1 szklanka** octu 10%
- **2** cebule
- **3** liście laurowe
- kilka ziaren jałowca
- kilka ziaren ziela angielskiego

Zalewa

- **100 ml** oleju
- **1 kg** cebuli
- **200 g** suszonych śliwek
- **3** ogórki kiszone
- **1 garść** majeranku
- **3** liście laurowe
- **3 łyżki** przecieru pomidorowego
- sól
- pieprz

1. Płaty moczyć w wodzie przez kilka godzin, by wypłukać nadmiar soli. Osuszyć.
2. Wodę zagotować z cukrem, zdjąć z ognia, wlać ocet, dodać cebule pokrojone w piórka, liście laurowe, ziele angielskie i jałowiec. Tak przygotowaną marynatą zalać śledzie i wstawić na 2-3 dni do lodówki. Można też użyć śledzi gotowych, lekko marynowanych.
3. Na dużą patelnię lub do rondla wlać olej i wrzucić cebule pokrojone w kostkę. Cebula nie powinna się przyrumienić, lecz udusić (w trakcie smażenia można podlać ją odrobiną wody).
4. Śliwki przekroić na pół i dodać do cebuli. Ogórki obrać ze skórki, pokroić w kostkę i dorzucić na patelnię. Majeranek rozetrzeć w dłoniach i dodać do zalewy wraz z liśćmi laurowymi. Dusić jeszcze przez chwilę (zaprawa powinna ściemnieć). Na końcu dodać koncentrat pomidorowy. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Wystudzić.
5. Zamarynowane śledzie pokroić na mniejsze kawałki i delikatnie połączyć z sosem. Wstawić do lodówki.

DODATKOWE PRZEPISY I INSPIRACJE

Śledzie po grecku → Karp po żydowsku →



PRZEPIS 07

Kasza z grzybami

Składniki

- **500 g** kaszy jęczmiennej perłowej
- **150 g** suszonych grzybów
- **3 łyżki** masła
- sól

1. Grzyby zalać wrzątkiem i odstawić na noc. Namoczone grzyby wyłowić i włożyć do kaszy. Delikatnie zlać wodę spod grzybów (tak, by cały osad pozostał w garnku) i zalać nią kaszę. Dodać masło. Uzupełnić wodą do poziomu 2 cm powyżej kaszy. Posolić do smaku.
2. Gotować na małym ogniu, aż kasza wchłonie cały płyn (ok. 20 minut). Uważać, by się nie przypaliła. W razie potrzeby dolać wodę.
3. Podawać z wiórkami chłodnego masła.

★ TIP EWY

Jak zostanie z Wigilii, jest świetnym dodatkiem do mięs w kolejnych dniach świąt.

DODATKOWE PRZEPISY I INSPIRACJE

Fasola z suszonymi śliwkami →

PRZEPIS 08

Makowiec z jabłkami

Ciasto

- **½ kg** suchego maku
- **1 l** mleka
- **200 g** masła
- **300 g** cukru pudru
- **15 g** cukru ze skórką pomarańczową
- **8** jajek
- szczypta soli
- **2 łyżeczki** proszku do pieczenia
- **7 łyżek** kaszy manny
- **1 łyżka** miodu
- **4** jabłka średniej wielkości
- **200 g** bakalii, np. kandyzowanej skórki pomarańczowej, żurawiny suszonej, rodzynków, śliwek suszonych, prażonych migdałów, orzechów włoskich i laskowych

Polewa

- **2 tabliczki** czekolady mlecznej
- **2 łyżki** śmietanki 36%

Zdobienie

- orzechy włoskie i laskowe
- żurawina suszona
- kandyzowana skórka pomarańczowa

1. Mak zmielić. Zalać mlekiem i na wolnym ogniu gotować przez ½ godziny mieszając od czasu do czasu.
2. Miękkie masło utrzeć w misce. Wsypać cukier puder i ucierać dalej. Dodać cukier ze skórką pomarańczową. Zmiksować. Po jednym dodać żółtka. Zmiksować. Stopniowo dodać wystudzony mak. Wymieszać. Dodać proszek do pieczenia, kaszę mannę i miód. Ponownie zmiksować. Dodać jabłka starte na tarce o dużych oczkach (wcześniej odcisnąć z nadmiaru soku). Wymieszać. Wrzucić bakalie (śliwki, migdały i orzechy posiekać).
3. Białka posolić i ubić. Pianę delikatnie przełożyć do ciasta i ostrożnie wymieszać.
4. Przełożyć do formy (36x24 cm, dno wyścielone papierem do pieczenia, boki wysmarowane masłem i wysypane bułką tartą).
5. Piec przez godzinę w temp. 180 st. C.
6. Czekoladę roztopić w kąpieli wodnej. Wlać śmietankę. Wymieszać. Polewą pokryć wystudzony makowiec. Na brzegach ułożyć bakalie.

★ TIP EWY

Suchy mak można zmielić w robocie typu Speedcook i zalać gorącym mlekiem, zostawić na godzinę i odcedzić na sicie lub skorzystać z gotowej masy makowej.

DODATKOWE PRZEPISY I INSPIRACJE

Tradycyjne makowce →

PRZEPIS 09

Sernik na czekoladowym cieście

Ciasto

- **500 g** mąki
- **1 łyżka** proszku do pieczenia
- **200 g** masła
- **200 g** cukru pudru
- **2** jajka
- **3** żółtka
- **3 łyżki** śmietany
- **50 g** kakao
- **1 łyżka** cukru waniliowego

Masa serowa

- **1 kg** sera białego
- **10** jajek
- **350 g** cukru pudru
- **150 g** masła
- **1 łyżka** mąki kartoflanej
- **1 łyżka** kaszy mannej
- skórka z pomarańczy
- **1 łyżka** cukru waniliowego

Dekoracja

cukier puder

1. Mąkę, proszek i kakao przesiać na stolnicę. Masło utrzeć z cukrem i cukrem waniliowym. W czekoladowej mące zrobić dołek, wbić jajka i żółtka, wlać śmietanę, dodać masło utarte z cukrem. Zarobić ciasto. Podzielić na dwie części.
2. Klasyczną prostokątną blachę posmarować masłem i wysypać bułką tartą. Jedną część ciasta rozwałkować na wielkość blachy i wyłożyć nią spód foremki. Drugą odłożyć.
3. Ser (najlepiej klasyczny polski twaróg, zakupiony „od baby" na placu targowym) i wszystkie pozostałe składniki podzielić mniej więcej na pół (tyle akurat mieści się w przeciętnym robocie). Wrzucić do malaksera i mieszać do momentu, aż masa stanie się jednolita. Porcjami wylać na ciasto. Wygładzić. Drugą część ciasta rozwałkować, po czym radełkiem pokroić na paski (szerokość ok. 1,5 cm), ułożyć na cieście w ukośną kratkę (paski ciasta rozłożyć również wzdłuż boków formy).
4. Piec w temp. 200 st. C przez ok. 1 godzinę. Po wystudzeniu oprószyć cukrem pudrem.



PRZEPIS 10

Pierniczki

PRZEPIS 10

Pierniczki

Ciasto

- **½ kg** cukru
- **½ kg** miodu
- **½ kg** masła
- **1½ kg** mąki
- **6** jajek
- **1½ łyżeczki** proszku do pieczenia
- **1½ łyżeczki** sody
- **1 łyżka** przyprawy korzennej
- skórka otarta z pomarańczy

Lukier

- sok z cytryny
- cukier puder

1. Masło roztopić, wsypać cukier. Gdy się rozpuści, dodać miód. Zdjąć z ognia, dać przyprawy korzenne i skórkę pomarańczową. Wsypać trochę mąki, wymieszać i odstawić do wystudzenia (mąka sprawi, że masa szybciej wystygnie).
2. Pozostałą mąkę przesiać z sodą i proszkiem do pieczenia. Do wystudzonej masy stopniowo, po jednym, wybić jaja, wsypując jednocześnie porcję mąki. Miksować, aż ciasto będzie gęste. Jeśli jaja są duże, trzeba dać więcej mąki.
3. Odstawić na 3-6 tygodni do leżakowania - najlepiej w glinianym naczyniu, w chłodne miejsce. Ciasto powinno być dość twarde, co zależy od wielkości jajek i jakości mąki.
4. Piernikowego „staruszka" podzielić na kilka części. Rozwałkować jak na pierogi. Mocno podsypać mąką, by ciasto nie kleiło się do stolnicy. Wyciąć serca, anioły, gwiazdki itd. Ułożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 st. C ok. 15 minut - na złoty kolor.
5. Gotowe pierniczki ozdobić lukrem lub polewą z czekolady (najprostszy i najsmaczniejszy lukier robi się ucierając sok z cytryny z cukrem pudrem na puszystą gęstą masę; aby otrzymać polewę wystarczy roztopić tabliczkę czekolady w gorącej kąpieli wodnej, po czym dodać po łyżce masła i mleka).
6. Lukier można zabarwić na zielono - młodym, mielonym jęczmieniem. Można też zrobić lukier różowy - na kwaśnym soku żurawinowym i cukrze pudrze.
7. Do gotowych pierniczków można przykleić orzechy lub migdały.

★ TIP EWY

Pierniczki wypieczone przed świętami wkładam do szklanych słoików z naczynkiem z wodą. Można włożyć też skórki z pomarańczy czy jabłko, by zmiękły, ale trzeba pilnować, by na owocach nie pojawiła się pleśń.

Ciasto na pierniki można przygotować około 3 tygodnie wcześniej, ale z mojego przepisu znakomicie wyjdzie nawet po 1 dniu leżakowania.

DODATKOWE PRZEPISY I INSPIRACJE

Piernik z myślą o świętach →



PRZEPIS 11

Gęś faszerowana porami i śliwkami

Gęś

- gęś o wadze ok. 5 kg
- **5** porów
- **500 g** suszonych, wędzonych śliwek
- sól morska w płatkach

Do podania

- śliwki i gruszki marynowane w occie
- kilka gałązek rozmarynu

1. Pory umyć i pokroić w krążki. Wymieszać ze śliwkami. Włożyć do środka gęsiej tuszki. Spiąć wykałaczkami i zasznurować dratwą. Gęś natrzeć solą. Jeśli nie dostaniemy soli w płatkach, można użyć innej.
2. Tak przygotowaną tuszkę przełożyć do żaroodpornego naczynia i wstawić na 5 godzin do piekarnika, nagrzanego do zaledwie 90 st. C.
3. Po tym czasie gęś wyjąć, przykryć folią i odstawić na 0,5 godziny. Następnie zdjąć folię i ponownie włożyć do piekarnika – tym razem rozgrzanego do 220 st. C. Piec przez 20 minut.
4. Wyjąć, przełożyć na półmisek, udekorować gruszkami, śliwkami i rozmarynem, podać na stół.



PRZEPIS 12

Kaczka świąteczna

Kaczka

- 1 kaczka o wadze około 1,5 kg
- sól
- pieprz

Nadzienie

- 2 jabłka
- 2 pomarańcze
- majeranek
- tymianek

Dodatki

- 2 jabłka
- 2 pomarańcze
- 100 ml soku z pomarańczy

1. Sprawioną kaczkę przyprawić solą i pieprzem – z zewnątrz oraz w środku. Odstawić na co najmniej 2 godziny do lodówki.
2. Jabłka obrać, pokroić na cząstki, wyciąć gniazda nasienne. Z pomarańczy wykroić filety. Przełożyć do miski, oprószyć tymiankiem i majerankiem. Delikatnie wymieszać. Nałożyć do kaczki. Spiąć wykałaczkami i zasznurować dratwą. Przełożyć do naczynia żaroodpornego. Piec pod przykryciem przez 1 godzinę i 15 minut w temp. 180 st. C. Po tym czasie odkryć i zapiekać jeszcze przez 20-30 minut w temp. 200 st. C (aż skórka się zezłoci i będzie chrupiąca).
3. Na stół podawać w całości – na półmisku. Jako dodatek do kaczki można przygotować tradycyjną ćwikłę z chrzanem oraz jabłka i pomarańcze (jabłka obrać, pokroić na kawałki, wyciąć gniazda, następnie podsmażyć na patelni, dodać sok i filety z pomarańczy, wymieszać).



NA KONIEC

Najważniejsze jest to, kto siedzi przy stole

Nie chodzi o to, żeby wszystko było idealne. Najważniejsze, żebyśmy znaleźli czas dla siebie, dla rodziny i przyjaciół. Niech przygotowania będą częścią świątecznej radości, a nie wyścigiem z czasem.

Zaproście bliskich do wspólnego pierniczenia, gotowania i dekorowania. Tak powstają wspomnienia, które zostają z nami na długo.

Jeśli organizujecie wspólną Wigilię, podzielcie się obowiązkami: ktoś przygotuje sernik, ktoś makowiec, a ktoś rybę po grecku. Dzięki temu przygotowania będą lżejsze i przyjemniejsze.

NA MOJEJ STRONIE

www.ewawachowicz.pl

znajdziesz inne przepisy i inspiracje na Boże Narodzenie

♥ Wesprzyj Nikolę

↑ Wróć na początek

Spis przepisów