**Tradycyjne potrawy wielkanocne**

W czasie świątecznych przygotowań wielokrotnie zastanawiamy się, co smacznego podać na śniadanie wielkanocne? Na stole nie powinno zabraknąć tradycyjnych potraw wielkanocnych, zarówno tych mięsnych i z dodatkiem jajek, jak i słodkich wypieków. Domowy żurek na zakwasie, pieczona biała kiełbaska, ale i drożdżowa baba oraz kajmakowy mazurek. Czym jeszcze możemy uraczyć naszych gości? Wielkanocny stół powinien być bogaty w różnego typu potrawy! Zarówno te wytrawne, jak i przygotowywane na słodko. Różnego typu mięsa i sałatki będą dobrym dodatkiem do świeżej kromki chleba, a kawałek słodkiego mazurka czy puszystej babki będzie doskonały do filiżanki kawy i herbaty. Potrawy wielkanocne mają w Polsce długą tradycję, dlatego bez dwóch zdań powinniśmy ją kultywować.

**Żurek wielkanocny z chrzanem, na zakwasie**

Żurek to tradycyjna zupa serwowana na Wielkanoc, dlatego nie może go zabraknąć na moim stole! Tradycyjny żurek wielkanocny to oczywiście ten z plasterkami białej kiełbasy, pokrojonego na ćwiartki jajka na twardo, z paroma łyżkami tartego chrzanu,

**Pieczona biała kiełbasa na Wielkanoc**

Biała kiełbasa, przygotowywana z mięsa wieprzowego i o charakterystycznym jasnym kolorze, to kolejna pozycja na liście tradycyjnych dań wielkanocnych.

**Jajka faszerowane na Wielkanoc**

Jajka faszerowane to bez wątpienia wielkanocne potrawy tradycyjne, bez których świąteczny stół byłby niekompletny. Jajko to symbol nowego życia, dlatego na Wielkanoc przygotowujemy potrawy z jajek Jaja faszerowane to smaczna alternatywa dla tych klasycznych, ugotowanych na twardo i podawanych z majonezem i szczypiorkiem. W jaki sposób zrobić pyszne jajka faszerowane? Jajko faszerowane można przygotować z pieczarkami i cebulką, wędzonym łososiem i serkiem śmietankowym, szynką i porem oraz z tuńczykiem. Możesz przygotować nawet podsmażane przekąski! Ugotuj jajka w skorupkach i przekrój je na pół, przygotuj farsz i przełóż go do skorupek. Teraz wystarczy, że obtoczysz stronę z farszem w panierce i podsmażysz ją na rozgrzanym maśle. Jajka faszerowane w skorupkach najlepiej serwować jeszcze ciepłe, ułożone na ozdobnym [talerzu do jajek](https://www.garneczki.pl/produkty/talerze-do-jajek%2C687).

**Domowy pasztet wielkanocny**

Pyszny domowy pasztet przygotowywany na Wielkanoc to doskonały dodatek do klasycznego jajka z majonezem i kromki chleba. Przygotowywany z różnych gatunków mięs i warzyw, idealny nie tylko na tradycyjne śniadanie wielkanocne, ale i tak na co dzień

Schab ze śliwką pieczony na Święta Wielkanoc Polecam aromatyczny i soczysty schab pieczony7

**Drożdżowa babka wielkanocna** pieczona

**Jednym z klasycznych przysmaków jest babka wielkanocna, tradycyjnie przygotowywana na drożdżach piekarskich lub piwnych.** Poznamy ją po kształcie ściętego stożka i karbowanej powierzchni. Ciasto może być wypiekana na różne sposoby! Na świątecznym stole może zagościć baba wielkanocna cytrynowa, piaskowa, marmurkowa, kokosowa, pomarańczowa, z makiem lub z bakaliami. Możliwości jest naprawdę wiele. Każda z nich powinna być oprószona cukrem pudrem lub oblana białym lukrem czy czekoladową polewą.

**Jarzynowa sałatka wielkanocna** z jajkiem i majonezem

Jajka i majonez to produkty, których nie powinno zabraknąć w czasie Świąt Wielkanocnych.

**Baranek wielkanocny z ciasta,** masła lub cukru

Baranek to bardzo to ważny symbol Wielkanocy. Symbolizuje on samego Jezusa Chrystusa, jego łagodność i posłuszeństwo