

CODOGARA

Ja pierniczę, znowu święta!

2015

Spis treści

Kruche ciasteczka korzenne	3
Sernik pomarańczowy	4
Muffiny choinkowe	5
Przepis na ciasto na pierogi [krok po kroku]	7
Pierogi z kaszą gryczaną	9
Pierogi z bryndzą i borowikami	10
Pierogi z serem wędzonym	11
Sałatka śledziowa z buraczkami	12
Krokiety gryczane	13
Barszcz czerwony	14
Ryba po grecku w cieście francuskim	15
Filet z karpia w sosie pomarańczowo-cytrynowym	16
Makowiec z ciasta francuskiego	17
Ciasto marchewkowe	18

Kruche ciasteczka korzenne

Składniki:

- 250 g mąki pszennej
- 100 g cukru pudru
- 150 g masła
- 3 łyżki mleka
- 5 g mielonego cynamonu
- 2 g mielonego imbiru
- 3 g mielonych goździków
- skórka otarta z 1 cytryny

Czas przygotowania:

1 h 30 min

Dla ilu osób:

4

Stopień trudności:

Bardzo łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mąkę, cukier puder i przyprawy przesiej do miski.
2. Dodaj masło pokrojone na mniejsze kawałki, skórkę z cytryny i mleko. Zagnieć ze składników jednolite ciasto.
3. Z powstałego ciasta uformuj kulę i zawiń ją w folię spożywczą. Włóż do lodówki na 1 godzinę, aby się schłodziło.
4. Schłodzone ciasto rozwałkuj na blacie lub stolnicy lekko oprószonej mąką. Ciasto powinno mieć grubość około 0,5 cm.
5. Piekarnik rozgrzej do temperatury 180 stopni C.
6. Foremkami powycinaj ciastka. Gotowe poprzekładaj na blachę wyłożoną papierem do pieczenia.
7. Blachę włóż do piekarnika na 10 – 12 minut, powinny się delikatnie zarumienić.
8. Gotowe wyjmij z piekarnika i pozostaw na blaszce do wystudzenia.

Porada Szefa Kuchni:

Jeśli nie masz potrzebnych przypraw, możesz je zastąpić gotową mieszanką do piernika. Jeśli chcesz ciasteczka powiesić na choince, wycinaj w nich dziurki, np. przy pomocy słomki do napojów. Ale przede wszystkim nie zapomnij umieścić ich w puszcze schowanej głęboko w miejscach niedostępnych dla dzieci! W przeciwnym razie, czeka Cię ponowna przygoda z wypiekaniem ciasteczek :)



Sernik pomarańczowy

Składniki:

- 500 g serka mascarpone
- 350 g twarogu śmietankowego
- 6 jajek
- 200 g cukru
- 175 ml kwaśnej śmietany 18%
- 40 g miękkiego masła
- ciastka pełnoziarniste do wyłożenia formy
- 35 g mąki pszennej

Polewa:

- sok wyciśnięty z 2 pomarańczy
- 160 g cukru
- 60 g masła pokrojonego na mniejsze kawałki
- 20 ml śmietanki 36%

Czas przygotowania:

1h 30 min

Dla ilu osób:

12

Stopień trudności:

Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Tortownicę dokładnie wysmaruj wewnątrz masłem, a boki oprósz mąką.
2. Ciastka zbożowe pokrusz na bardzo drobne kawałki i wyłóż nimi dno tortownicy. Spód z ciastek uklep, aby się zagęścił.
3. Piekarnik rozgrzej do temperatury 160 stopni Celsjusza.
4. W dużej misie wymieszaj twaróg z mascarpone, dodaj cukier i utrzyj całość mikserem na gładką masę.
5. Do gładkiej masy dodawaj pojedynczo jajka, cały czas miksując na średnich obrotach. Na koniec dodaj śmietanę i miksuj jeszcze przez 3 minuty.
6. Przelej wszystko do tortownicy i przykryj folią aluminiową. Włóż do piekarnika i piecz przez 45 minut. Po tym czasie zdejmij folię i piecz jeszcze 10 – 15 minut, kontrolując wierzch tak, aby się tylko przyrumienił. Sernik jest gotowy, gdy jego środek po delikatnym naciśnięciu jest sprężysty.
7. Wyjmij z piekarnika i pozostaw do wystygnięcia, po czym wstaw do lodówki, aby się schłodził.
8. Do rondla wlej sok i wsyp cukier, następnie postaw go na palniku i ustaw średnią moc grzania.
9. Gdy cukier się rozpuści i sos odrobinę zgęstnieje, dodaj masło w małych kawałkach oraz śmietanę. Wymieszaj wszystko delikatnie.
10. Gotuj do momentu, aż masa osiągnie konsystencję delikatnego budyniu. Gotowe zdejmij z palnika, aby odrobinę przestygło.
11. Gotową polewą polej sernik i ponownie wstaw do lodówki przynajmniej na 1 godzinę.

Porada Szefa Kuchni:

Dodaj do masy serowej startą wierzchnią część skórki z cytrusów, a smak całego ciasta będzie jeszcze bardziej intensywny. Pamiętaj tylko o tym, że cytrusy trzeba najpierw porządnie umyć, najlepiej płynem do naczyń.





Muffiny choinkowe

Składniki:

- 100 g mąki pszennej
- 150 g migdałów w słupkach
- 50 g kandyzowanej skórki pomarańczowej
- 60 g kandyzowanej skórki cytrynowej
- 2 g mielonego cynamonu
- 2 g sody oczyszczonej
- 10 g proszku do pieczenia
- 1 jajko
- 100 g cukru drobnego do wypieków
- 120 g miękkiego masła
- 125 g rodzynek
- 200 g jogurtu naturalnego
- 50 ml brandy

Bita śmietana:

- odrobina zielonego barwnika spożywczego
- 400 ml śmietanki kremówki 30%

Czas przygotowania:

1 h

Dla ilu osób:

12

Stopień trudności:

Łatwe

Porada Szefa Kuchni:

Zaskocz wszystkich podczas Wigilii i do jednej z muffin włóż wydrylowaną wiśnię lub kostkę białej czekolady. Gdy goście będą się częstować, powiedz im, że w jednej z nich jest niespodzianka i ten, kto na nią trafi, będzie miał szczęście. Gwarantuję, że dzięki temu trikowi Twoje muffiny rozejdą się migiem!

Sposób przygotowania:

1. Rodzynki namocz w brandy i pozostaw je na 30 minut, aby napęczniały. Po tym czasie odcedź je z nadmiaru płynu.
2. W jednej misce wymieszaj suche składniki: mąkę z migdałami, skórką pomarańczową i cytrynową, cynamonem, sodą oczyszczoną oraz proszkiem do pieczenia.
3. W drugiej misce utrzyj jajko, cukier i miękkie masło. Następnie dodaj rodzynki i jogurt, a całość wymieszaj.
4. Zawartość obu misek wymieszaj, aby składniki całkowicie się ze sobą połączyły.
5. Rozgrzej piekarnik do temperatury 160 stopni Celsjusza z termoobiegiem.
6. Foremki na muffiny wysmaruj wewnątrz tłuszczem, oprósz bułką tartą, i wypełnij masą do 2/3 ich wysokości.
7. Foremki na blasze włóż do piekarnika i piecz przez 20 – 25 minut. Aby sprawdzić, czy muffiny są już gotowe, wbij w jedną wykałaczkę i od razu wyciągnij. Jeśli będzie sucha i bez drobin ciasta, to znak, że są już gotowe.
8. Muffinki po upieczeniu pozostaw na 5 minut w formie. Po tym czasie wyciągnij wszystkie i pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
9. Mocno schłodzoną śmietankę wlej do miski i dodaj barwnik. Mikserem na średnich obrotach ubij z niej gęstą bitą śmietaną. Jeśli zacznie Ci się rozwarstwiać dodaj odrobinę zimnej śmietanki i wymieszaj wszystko na niskich obrotach, aż całość się zredukuje.
10. Dekoruj muffiny bitą śmietaną tuż przed podaniem i na całkowicie ostygnięte ciastka.

Ciasto na pierogi

KROK PO KROKU



1. Przy użyciu zwykłego sita lub przesiewaka przesiej mąkę na stół lub stolnicę.



2. W kopcu mąki zrób wgłębienie i wsyp do niego sól oraz suche przyprawy (jeśli chcesz o takowe wzbogacić ciasto).



3. Do wgłębienia wlej 1/3 ilość wody podanej w składnikach. Pozostaw tak na ok. 2 minuty. Możesz również odrobinę ją zamieszać palcem, dzięki czemu sól szybciej się rozpuści.



4. Wymieszaj cały kopiec i zagnieć, aby powstały grudki.



5. Do grudek dodaj jajko i dalej zagniataj całe ciasto. Możesz zamiast 1 jajka dodać same 2 żółtka! Podczas wstępnego zagniatania dolewaj pozostałe porcje wody. Dzięki temu kontrolujesz konsystencję.



6. Zagniataj ciasto dociskając je nadgarstkiem i dolną częścią dłoni. Tę czynność wykonuj z wyzuciem i bez pośpiechu. Aby dobrze zagnieść ciasto potrzeba minimum ok. 100 ugnieceń, czyli 5 minut. Staraj się ugniatć dociskając całym ciałem, dzięki czemu nie zmęczysz się.



7. Gotowe ciasto powinno poleżeć i odpocząć! Weź czystą ścierekę i przykryj kulę ciasta na minimum 15 minut.



8. Gdy ciasto na pierogi odpocznie, podsyp blat mąką przed wałkowaniem. Wałek również możesz natrzeć mąką, aby ciasto się do niego nie przyklejało.



9. Rozwałkuj ciasto na płąt o grubości minimum 2,5 mm. To tyle samo ile grubości ma skórka przeciętnej mandarynki. Pamiętaj o tym, że ciasto na pierogi powinno być rozwałkowane równomiernie!



10. Weź standardową szklanę lub okrągłą foremkę, której krawędź ma średnicę ok. 7 cm i powycinaj okręgi z ciasta. Po wykrojeniu, pozostałe ciasto zlepij w kulę i ponownie rozwałkuj.



11. Wykrojony okrąg ułóż płasko na dłoni i nałóż na jego środek gotowy farsz. Następnie łyżeczką (jak na fotografii powyżej) przytrzymaj farsz i połącz ze sobą płaty ciasta. Zlep ze sobą te części, które na powyższej fotografii są na górze. Następnie zlepij boki.



12. Zlepionego pieroga dociśnij na łączeniu, aby ciasto się nie rozkleiło. Jeśli jest ono zbyt słabe, posmaruj je wewnątrz odrobiną wody i ponownie sklej! Na gotowych możesz ćwiczyć formowanie dekoracyjnych zlepień. Gotowe pierogi układaj na blacie oprószonym mąką i pod przykryciem z czystej ściereczki.

Pierogi z kaszą gryczaną

Składniki:

Ciasto na pierogi:

- 150 ml mleka
- 50 ml wody
- 450 g mąki
- 1 jajko
- szczypta soli

Farsz:

- 150 g kaszy gryczanej
- 250 g chudego, białego sera
- 2 średnie cebule
- sól, pieprz, magi
- olej do smażenia

Czas przygotowania:

2 h

Dla ilu osób:

2

Stopień trudności:

Średnie

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj kaszę gryczaną według informacji zamieszczonej przez producenta na opakowaniu. Jeżeli to kasza w woreczkach, gotuj ją 15 minut. Kasza ma być ugotowana na sypko.
2. Po ugotowaniu kaszę przelej zimną wodą i dokładnie ostudź.
3. Obierz cebulę i pokrój w drobną kostkę.
4. Na patelni rozgrzej olej i podsmaż cebule do zarumienienia. Ostudź.
5. Biały ser dobrze rozdrobnij widelcem. Kiedy wszystkie składniki farszu będą ostudzone, wymieszaj je ze sobą i dopraw solą, pieprzem i magi.
6. Czas na pierogi. Mleko z wodą delikatnie podgrzej, ma być letnie.
7. Dodaj jajko i szczyptę soli. Następnie małymi porcjami dodawaj mąkę i mieszaj drewnianą łyżką.
8. Gdy ciasto jest już zwarte, wyciągnij je z miski.
9. Na stolnicę przesyp trochę mąki i zacznij wyrabiać ciasto. Nie rób tego zbyt długo, ciasto nie może stracić swojej puszystości i elastyczności.
10. Rozwałkuj ciasto, wytnij kółka i nabierając farsz łyżeczką, zacznij kleić pierogi. Pamiętaj, że ciasto na pierogi ma być cienkie.
11. W dużym garnku zagotuj wodę, dodaj pół łyżeczki soli.
12. Na gotującą się wodę wrzucaj po 10 pierogów, Przemieszaj drewnianą łyżką i gotuj 2-3 minuty od wypłynięcia.
13. Pierogi wyciągaj z wody na sito i przelewaj zimną wodą, żeby się nie posklejały.
14. Na rozgrzanej patelni roztop trochę masła i obsmażaj ugotowane pierogi z obu stron do zarumienienia. Gotowe.

Porada Szefa Kuchni:

Jeśli jesteś amatorem praśnych smaków, zamiast zwykłego twarogu dodaj twaróg z mleka koziego. Gotowane pierogi podsmaż na smalcu z kaczki lub gęsi i podawaj z kubkiem maślanki. Całość posyp świeżo tartym serem kozim długo dojrzewającym - tego smaku nigdy nie zapomnisz!



Pierogi z bryndzą i borowikami

Składniki:

Ciasto na pierogi:

- 250 g ciepłej wody
- 1 jajko
- 30 ml oleju
- 560 g mąki pszennej
- 2 łyżki maku

Farsz:

- 250 g bryndzy
- 250 g borowików mrożonych
- 1 średnia cebula
- 3 ząbki czosnku
- natka pietruszki
- sól i pieprz
- 50 g masła, odrobina oleju

Czas przygotowania:

2 h

Dla ilu osób:

6

Stopień trudności:

Średnie

Sposób przygotowania:

1. Borowiki zalej zimną wodą i rozmroź je całkowicie. Następnie odcedź je z nadmiaru wody na sitku lub durszlaku. Na koniec posiekaj je drobno.
2. Natkę opłucz i posiekaj grubo.
3. Cebulę oraz czosnek obierz z łupin i posiekaj w drobną kostkę.
4. Na patelni rozgrzej masło z olejem i podsmaż borowiki. Cały czas mieszaj je drewnianą szpatułką, aby nie przywarły do patelni.
5. Następnie dorzuć cebulę z czosnkiem i smaż przez 4 minuty na średniej mocy palnika.
6. Gotowy farsz zdejmij z palnika, dopraw do smaku i wymieszaj z bryndzą oraz pietruszką. Odstaw na bok, aby ostygł.
7. Na stolnicę wysyp mąkę i zrób w jej kopcu wgłębienie. Do środka wsyp mak i wbij jajko.
8. Do mąki dodaj olej i połowę wody, a następnie całość wymieszaj i zagnieć.
9. Do powstałych grudek dodaj pozostałą część wody i zagniataj ciasto do uzyskania gładkiej konsystencji.
10. Gotowe ciasto przykryj czystą ściereczką i pozostaw na 15 minut.
11. Po tym czasie rozwałkuj ciasto podsypując je odrobiną mąki. Płat ciasta powinien mieć grubość ok. 2 mm.
12. Z ciasta powycinaj okręgi przy pomocy szklanki. Pozostałe ciasto ponownie zagnieć w kulkę.
13. Wycięty okrąg ułóż na dłoni, a na jego środku rozłóż łyżeczkę farszu. Zwilżonymi palcami zlepi pieroga.
14. W dużym garnku zagotuj wodę i wsyp do niej łyżkę soli. Gdy będzie gorąca zmniejsz moc palnika, aby nie wrzała i wrzucaj po kilka pierogów. Gotuj do wypłynięcia.

Porada Szefa Kuchni:

Możesz do farszu użyć także grzybów suszonych, będzie to ciekawą modyfikacją smaku. Namaczaj suszone kapelusze w zimnej wodzie przez ok. 40 minut, a następnie posiekaj i podsmaż je tak jak w przepisie. Pozostałą po namoczeniu wodę możesz przelać przez sito na patelnię, zatrzymując osad i piasek. Woda wyparuje, ale smak farszu będzie intensywniejszy.



Pierogi ruskie z serem wędzonym

Składniki:

Ciasto na pierogi:

- 150 ml mleka
- 50 ml wody
- 450 g mąki
- 1 jajko
- szczypta soli

Farsz:

- 250 g wędzonego twarogu
- 400 g ziemniaków
- 2 średnie cebule
- margaryna do smażenia
- sól, pieprz, magi

Boczek wędzony i natka pietruszki do podania z pierogami.

Czas przygotowania:

2 h

Dla ilu osób:

2-3

Stopień trudności:

Średnie

Sposób przygotowania:

1. Obierz i ugotuj ziemniaki.
2. Obierz cebule, pokrój w drobną kostkę i usmaż na patelni, na rozgrzanym tłuszczu.
3. Weź dużą miskę i przetóż do niej ser. Rozdrobnij go widelcem.
4. Ostudzone, ugotowane ziemniaki przeciśnij przez praskę i dodaj do sera.
5. Do składników na farsz na samym końcu dodaj przestudzoną cebulkę i dokładnie wymieszaj.
6. Całość dopraw do smaku, pieprzem i magi. Uważaj, może się okazać, że sól w ogóle nie będzie potrzebna.
7. Farsz jest gotowy. Czas na ciasto na pierogi. Mleko z wodą podgrzej, żeby było letnie.
8. Dodaj jajko i sól. Następnie małymi porcjami dodawaj mąkę i powoli mieszaj.
9. Gdy ciasto jest już zwarte, wyciągnij je z miski.
10. Stolnicę obsyp mąką i zacznij wyrabiać ciasto. Nie rób tego zbyt długo, ciasto powinno być puszyste i elastyczne.
11. Rozwałkuj ciasto, wytnij kółka i nabierając farsz łyżeczką, zacznij kleić pierogi. Pamiętaj, że ciasto na pierogi ma być cienkie.
12. W dużym garnku zagotuj wodę, dodaj pół łyżeczki soli.
13. Na gotującą się wodę wrzucaj po 10 pierogów, Przemieszaj drewnianą łyżką i gotuj 2-3 minuty od wypłynięcia.
14. Pierogi wyciągaj z wody na sito i przelewaj zimną wodą, żeby się nie posklejały.
15. Na rozgrzanej patelni podsmaż pokrojony wędzony boczek, który podasz na pierogach razem z natką pietruszki.

Porada Szefa Kuchni:

Pierogi z wędzonym serem podwędź jeszcze odrobinę przed podaniem. W tym celu potrzebny Ci będzie garnek do gotowania na parze. Na jego koszu z otworami umieść pierogi (nie za gęsto). Na dnie ułóż niewielką ilość siana i ją podpal. Włóż sito z pierogami i przykryj pokrywką. Tę czynność najlepiej wykonuj przy otwartym oknie, ponieważ masz podwędzić pierogi, a nie całe mieszkanie. Jeśli obawiasz się o garnek, to wyłóż jego spód folią aluminiową. Siano ekologiczne możesz kupić w zwykłych sklepach zoologicznych.



Sałatka śledziowa z buraczkami

Składniki:

- 5 płatów śledzia
w zalewie octowej
- 2 średnie buraki
- 1 jabłko, twarde i kwaśne
- 200 g jogurtu greckiego
- 4 gałązki świeżego koperku
- 1 średnia cebula
- sól, pieprz

Czas przygotowania:

1 h 15 min

Dla ilu osób:

3

Stopień trudności:

Bardzo łatwe

Sposób przygotowania:

1. Buraki umyj i gotuj przez godzinę.
2. Śledzie pokrój w większą kostkę i przełóż do dużej miski, w której wymieszasz wszystkie składniki.
3. Obierz jabłko, wydrąż gniazdo nasienne i pokrój w małą kostkę.
4. Obierz cebulę i pokrój w drobną kostkę.
5. Wszystkie składniki przekładaj do jednej miski.
6. Kiedy buraki się ugotują i przestygną, obierz je i pokrój w kostkę. Najlepiej jeżeli będą pokrojone tak samo drobno, jak jabłko.
7. Posiekaj drobno 2/3 ilości koperku i dodaj do miski ze składnikami.
8. Jako ostatni składnik dodaj jogurt grecki. Dodawaj go stopniowo i mieszaj, jeżeli mniejsza ilość okaże się wystarczająca, nie dodawaj całości.
9. Na samym końcu, gdy wymieszasz wszystkie składniki, spróbuj i dopiero dopraw solą i pieprzem, według smaku.
10. Sałatkę przełóż do czystej miski i obsyp resztą świeżego koperku.

Porada Szefa Kuchni:

Jeśli chcesz skrócić czas przygotowania sałatki o całą godzinę, możesz zamiast gotowania surowych buraków, wykorzystać gotowe buraki w wiórkach.



Krokiety z mąki gryczanej z kapustą i grzybami

Składniki:

Naleśniki:

- 200 g mąki gryczanej
- 500 ml mleka
- 3 jajka
- szczypta soli
- 30 g oleju rzepakowego

Farsz:

- 40 g suszonych podgrzybków
- 500 g kapusty kwaszonej z marchewką
- 2 średnie cebule
- sól, pieprz, maggi
- 1 jajko i bułka tarta do panierowania
- natka pietruszki do dekoracji

Czas przygotowania:

1 h

Dla ilu osób:

Powyżej 2

Stopień trudności:

Średnie

Sposób przygotowania:

1. Grzyby namocz w zimnej wodzie przez 30 minut.
2. Kapustę zalej w garnku wodą i gotuj na średniej mocy palnika przez 30 minut.
3. Cebulę obierz i pokrój w drobną kostkę.
4. Na patelni rozgrzej olej i zeszklij cebulę.
5. Po upływie 30 min grzyby przelej na sito i bardzo dokładnie odsącz z wody.
6. Osuszone grzyby pokrój jak najdrobniej.
7. Grzyby przesmaż na patelni z cebulą.
8. Kapustę przelej na sito i dokładnie odsącz z wody.
9. Następnie kapustę pokrój równie drobno, jak grzyby i dodaj na patelnię.
10. Wszystkie składniki farszu przesmaż ze sobą raz jeszcze i dopraw do smaku solą, pieprzem i maggi. Farsz gotowy.
11. Wszystkie składniki na ciasto naleśnikowe dokładnie ze sobą wymieszaj.
12. Jeżeli ciasto wyjdzie zbyt gęste, dodaj trochę mleka.
13. Naleśniki smaź na odrobinie oleju. Staraj się, aby były jak najcieńsze.
14. Farsz zawijaj w naleśniki jak na tradycyjne krokiety.
15. Przygotuj dwa głębokie talerze. W jednym rozmieszaj jajko z odrobiną soli i pieprzu. Na drugi przesyp bułkę tartą.
16. Krokiety obtaczaj w jajku i bułce i obsmaż na patelni do zżółcenia bułki.

Porada Szefa Kuchni:

Farsz do krokietów zmiel w maszynce do mielenia mięsa, a staną się one bardziej delikatne i jednolite w środku. Do przygotowania ciasta użyj maślanki zamiast mleka, a naleśniki będą co prawda troszkę grubsze, ale tym samym bardziej spulchnione i delikatne. Nabiorą także charakterystycznego smaku maślanki.



Barszcz czerwony

Składniki:

- 1 kg buraków czerwonych
- 3 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 8 ziaren czarnego pieprzu
- 4 ziarenka ziela angielskiego
- 3 marchewki
- 2 pietruszki
- kawałek selera
- 2-3 łyżki soku z cytryny
- sól

Czas przygotowania:

2 h

Dla ilu osób:

6

Stopień trudności:

Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Marchew, pietruszkę oraz seler obierz i umyj. Obierz ząbki czosnku.
2. Buraki obierz w rękawiczkach, aby nie zabarwić sobie nimi dłoni. Następnie przekrój je na połówki, a większe sztuki na ćwiartki.
3. Z gazy zrób sakiewkę i włóż do niej ziarna pieprzu, ziela angielskiego oraz liście laurowe. Dzięki temu łatwiej je będzie usunąć z barszczu.
4. Przetóż wszystko do garnka i wlej ok. 2 – 2,5 l wody.
5. Gotuj na małym ogniu pod przykryciem, przez ok. 2 godziny.
6. Pod koniec gotowania dopraw do smaku solą oraz sokiem z cytryny. Dodawaj ich po trochu i cały czas próbuj, czy smak jest już odpowiedni.

Porada Szefa Kuchni:

Dodaj do barszczu ok. 150 ml świeżego soku z jabłek, a smak, który uzyskasz, będzie niepowtarzalny. Możesz ten smak dodatkowo wzbogacić o suszone grzyby – wystarczy 10 ususzonych kawałków kapeluszy. Namocz je w letniej wodzie i zostaw na ok. 40 minut, dodaj do barszczu na ostatnią godzinę gotowania. Pamiętaj, że w wodzie pozostałej po namoczeniu, zgromadziło się mnóstwo smaku i aromatu grzybowego, zatem warto ją również wykorzystać.



Ryba po grecku

Składniki:

- 500 g filetów dorsza lub mintaja
- 200 g cebuli
- 200 g marchewki
- 50 g korzenia pietruszki
- 50 g korzenia selera
- 50 g oliwy
- 1 puszka pomidorów krojonych
- sól i pieprz
- czerwona papryka mielona
- 4 liście laurowe
- suszone oregano
- 200 ml oleju
- 5 g cukru
- 2 ciasta francuskie

Ciasto na tempurę:

- 80 g mąki kukurydzianej
- 70 g mąki pszennej
- 100 ml zimnej wody gazowanej

Czas przygotowania:

2 h

Dla ilu osób:

6

Stopień trudności:

Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Filety dopraw solą i pieprzem, skrop sokiem z cytryny i pokrój na kawałki o długości ok 6 cm.
2. Warzywa obierz i zetrzyj na tarce o grubych oczkach.
3. Na patelni rozgrzej odrobinę oleju i wrzuc warzywa. Dopraw solą oraz pieprzem i smaż, aż całkiem zmiękną.
4. Pomidory z puszki wrzuc na drugą, rozgrzaną patelnię z odrobiną oliwy.
5. Dodaj do nich cukier, oregano, paprykę i liście laurowe. Mieszaj co jakiś czas, dusząc wszystko przez 5 minut.
6. W misce przygotuj tempurę. Dokładnie i szybko wymieszaj wszystkie składniki razem.
7. Na patelni rozgrzej olej i nagrzej piekarnik do temperatury 160 stopni C.
8. Każdy kawałek ryby obtocz w cieście i od razu wrzuc na gorący tłuszcz.
9. Smaż z każdej strony na złoty kolor. Gotowe odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku.
10. Z ciasta francuskiego wytnij okręgi o średnicy 10 - 12 cm i utóż je na papierze do pieczenia.
11. Okręgi z ciasta włóż do piekarnika na 16 minut, aby wyrosły z nich poduszki. Gorące odstaw, aby wystygły.
12. W zimnych poduszkach wytnij otwór, a następnie włóż do niego kawałek ryby z warzywami.

Porada Szefa Kuchni:

Ciasto na tempurę wymieszaj bardzo szybko. Jego konsystencja powinna być zbliżona do śmietany. Bardzo ważne jest również to, aby do ciasta dodawać zimnej wody.



Filet z karpia w sosie pomarańczowo-cytrynowym

Składniki:

- 1 duży filet z karpia
- sól i pieprz do smaku
- oliwa do smażenia

Sos:

- 1 - 2 pomarańcze
- 1 cytryna
- 200 ml oleju z orzechów włoskich lub innych
- 1 szalotka
- 20 g ostrej musztardy
- 2 g curry
- sól do smaku
- 20 ml octu jabłkowego

Czas przygotowania:
1 h

Dla ilu osób:
2

Stopień trudności:
Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Karpia wyjmij z lodówki, aby osiągnął temperaturę pokojową. Następnie dopraw go solą i pieprzem i pozostaw tak na czas przygotowania sosu.
2. Cytrusy dokładnie umyj. Z pomarańczy i cytryny wyciśnij sok. Z jednej połówki pomarańczy wytnij zewnętrzną jej część i pokrój na cienkie paseczki.
3. Do garnka wlej sok z pomarańczy, dodaj skórki, pokrojoną szalotkę, musztardę, curry, ocet oraz sól i gotuj na małej mocy palnika.
4. Do gorącego sosu wlewaj małym strumykiem olej i mieszaj całość delikatnie. Sos powinien uzyskać konsystencję emulsji.
5. Na patelni rozgrzej tłuszcz, a gdy już będzie gorący, usmaż na nim rybę z obu stron.
6. Gotowy filet podawaj polany sosem.

Porada Szefa Kuchni:

Zamarynuj filety z karpia z dodatkiem przypraw korzennych w ciągu nocy. Nie syp ich zbyt wiele, jedynie odrobinę. Karp nabierze ostrzejszego smaku, który natomiast złagodzi sos, tworząc przy tym niecodzienne połączenie smakowe.



Makowiec z ciasta francuskiego

Składniki:

Masa makowa:

- 250 g maku
- 250 ml mleka
- 30 g masła
- 100 g cukru
- 80 g płynnego miodu
- 2 białka jaja kurzego
- ok. 120 g posiekanych bakalii (orzechy, rodzynki, skórka pomarańczowa, migdały)
- 1 arkusz ciasta francuskiego

Lukier:

- 160 g cukru pudru
- 60 ml gorącej wody
- opcjonalnie odrobina soku z cytryny

Czas przygotowania:

2 h

Dla ilu osób:

8

Stopień trudności:

Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mak dokładnie optucz i odcedź na sitku. Odcedzony przełóż do miski.
2. W rondelku zagotuj mleko. Gdy będzie wrzące, zalej nim mak tylko do przykrycia.
3. Mieszanekę maku z mlekiem umieść w rondlu i gotuj na małej mocy palnika tak długo, aż będzie można rozetrzeć go w palcach. Ważne jest, aby całość się nie gotowała!
4. Następnie przecedź całość na gęstym sitku i przełóż do miski, aby zmielić ją blenderem ręcznym
5. W rondlu rozpuść masło i dodaj mak, cukier, miód oraz bakalie. Całość smaż na małej mocy palnika przez 10 minut cały czas mieszając. Po tym czasie pozostaw masę, aby odrobinę wystygła.
6. Mikserem ubij białka na sztywno i delikatnie wymieszaj. Całość pozostaw do całkowitego wystygnięcia.
7. Rozwiń ciasto na blacie i rozłóż na nim masę pozostawiając 1 cm wolnego miejsca na każdym boku.
8. Zroluj całość jak roladę zaczynając od dłuższego boku.
9. Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia połóż makowca stroną zlepiania ku dołowi.
10. Wierzch posmaruj roztrzepanym żółtkiem i nakłuj w kilku miejscach widelcem.
11. Piecz w temperaturze 180 stopni Celsjusza, przez 50 minut.
12. Składniki na lukier dokładnie wymieszaj i udekoruj nim makowca gdy będzie już ostygnięty.

Porada Szefa Kuchni:

Dodaj do maku ziarenka z laski wanilii, a sprawisz że smak ciasta będzie jeszcze lepszy. Przetnij laskę wzdłuż na pół i końcówką noża wydrąż środek. Wystarczy tylko jedna laska wanilii, ponieważ jej smak i aromat są bardzo intensywne.



Ciasto marchewkowe

Składniki:

- 2 jajka
- 150 g mąki pszennej
- 120 ml oleju
- 2 g sody oczyszczonej
- 2 g proszku do pieczenia
- szczypta soli
- 120 g cukru
- 140 g posiekanych orzechów włoskich
- 250 g marchwi, startej na tarce o małych oczkach
- 200 g jabłek, startych na tarce o małych oczkach, odsączonych z nadmiaru soku
- 5 g cynamonu mielonego
- 5 g przyprawy do piernika
- masło do smarowania formy

Krem:

- 300 g serka kremowego śmietankowego
- 130 g masła o temperaturze pokojowej
- 80 g cukru pudru

Czas przygotowania:

1 h 15 min

Dla ilu osób:

4

Stopień trudności:

Średnie

Sposób przygotowania:

Przygotowanie ciasta:

1. Piekarnik rozgrzej do temperatury 180 stopni Celsjusza.
2. W jednej misce połącz ze sobą składniki suche: mąkę, sól, proszek do pieczenia, sodę, przyprawy, orzechy i dokładnie wymieszaj.
3. W drugiej misce roztrzep jajka, dodaj cukier oraz olej i również wszystko wymieszaj. Dodaj marchew z jabłkami i przemieszaj mieszaj.
4. Na koniec dokładnie połącz ze sobą zawartość obu misek.
5. Tortownicę wyłóż papierem do pieczenia i wysmaruj masłem.
6. Przełóż ciasto do formy i wyrównaj. Piecz całość przez około 45-50 minut, do tzw. suchego patyczka.
7. Po tym czasie odstaw ciasto do przestudzenia.

Przygotowanie kremu i przełożenie nim ciasta:

1. Cukier puder przesiej do miski. Dodaj serki śmietankowe z masłem i utrzyj mikserem na gładką masę.
2. Wystudzone ciasto przekrój na dwa blaty. Ciasto przełóż połową kremu, resztę rozsmaruj na górze. Wierzch możesz ozdobić posiekanymi orzechami.
3. Gotowe ciasto wstaw jeszcze na minimum 2-3 godziny do lodówki.

Porada Szefa Kuchni:

Składniki odpowiednio wcześniej wyjmij z lodówki, aby nabrały temperatury pokojowej. Zamiast orzechów włoskich możesz użyć także orzechów laskowych lub pekanów, a cukier biały zastąpić cukrem trzcinowym.



Wesołych Świąt
i Szczęśliwego Nowego Roku
życzy redakcja

CODOGARA

Internetowy Magazyn Kulinarny