

2020

EUROPA na widelcu

12 przepisów najlepszych szefów kuchni

Szanowni Państwo,

wiele europejskich miast ma swój sekretny przepis, którego z zazdrością strzeże. Smakołyk ów dostępny jest w limitowanych punktach i stanowi rozpoznawalną lokalną markę – jeśli jako turyści odwiedzamy takie miasto – cóż... musimy tego specjału spróbować.

Wrocław także ma swój sekretny przepis. Nie znam go nawet ja. Znajdziemy w nim między innymi otwartość, radość, odwagę. Są tam także solidarność i samorządność. Poczujemy też zdrową dumę z tak budowanego miasta. I jest wielu, naprawdę wielu kucharzy, którzy dbają o dobry smak tego wyjątkowego tygła. Wrocław, moi kochani, jest przyrządzony według pomysłu swoich mieszkańców – nas wszystkich. Był taki odkąd pamiętam. Pełen uśmiechu, gwaru ulic, wypełniony obecnością. Towarzyszące mu festiwale i atrakcje turystyczne – owszem, wszystkie piękne i ważne – bezsprzecznie schodziły w rankingach na dalszy plan, tuż za tym, co nasi goście opisywali jako „atmosferę miasta”. Z tej atmosfery wyrósł i wpisał się w nasze miasto wyjątkowy festiwal kulinarny – „Europa na widelcu”. Od 11 lat przypominał nam o wyborach czerwcowych roku 1989, od których zaczęła się nowa wolna Polska. Jeszcze rok temu świętowaliśmy wspólnie w salonie Wrocławia, na rynku, przy zastawionych stołach, na których gościły potrawy z całego świata. Myślę, że jest to jeden z najbardziej wrocławskich festiwali, przygotowywany przez niebagatelnych prowadzących – Piotra Bikontę, którego niestety nie ma już wśród nas, i Roberta Makłowicza. Do nich dołączyła rzesza wrocławskich restauratorów, którzy wraz ze swoimi zespołami, obok codziennych obowiązków zawodowych, zarywali noce, aby przygotowywać to niezwykle kulinarno-wolnościowe święto. Bardzo im i wszystkim współorganizującym festiwal dziękuję.

Dziś nie możemy spotkać się na wrocławskim rynku. Dziś z wieloma wrocławskimi koncepcjami staramy się dotrzeć do Państwa domów. Tak będzie i z „Europą na widelcu”. Wiem, że ta publikacja nie odda tego niesamowitego „smaku wolności”, o którym co roku nasz kulinarny festiwal przypominał, ale niech przywoła dobre wspomnienia i przypomni nam o marzeniach. Bardzo ich, szczególnie dzisiaj, potrzebujemy. Wiem, że spotkamy się wszyscy na wrocławskim rynku – mam nadzieję, że zdarzy się to jak najszybciej. A w tym roku, myśląc o wolności, przypomnijmy sobie o trzech ważnych rocznicach: 75-leciu powojennego, odbudowywanego z miłością Wrocławia – jak mówi o naszym mieście jego honorowa obywatelka, a zarazem laureatka Nagrody Nobla Olga Tokarczuk, o 40-leciu powstania Solidarności, oddolnego ruchu, dzięki któremu dzisiaj wolność możemy świętować, i o 30-leciu odrodzonego polskiego samorządu.

Te wszystkie rocznice mówią o dobrych rzeczach, do których dochodziliśmy pomimo przeciwności. Wierzę, że te dzisiejsze przeciwności wzmocnią nas, a Wrocław wkrótce będzie pełen gwaru i ruchu. Jak zawsze.

Wszystkiego dobrego i... smacznego.

Jacek Sutryk
Prezydent Wrocławia



Spis treści

NAJWIĘKSZY FESTIWAL W POLSCE 6

TO OPOWIEŚĆ O KUCHNI REGIONALNEJ, NIE TYLKO POLSKIEJ 8

O „EUROPIE NA WIDELCU” 12

„EUROPA NA WIDELCU” 2020 34

CZESKIE UTOPENCE	36	KISIEL Z JABŁKAMI	82
SMAŻONY SER	38	WEGAŃSKIE BEZY	84
MULE W BIAŁYM WINIE I POMIDORACH	40	WEGAŃSKIE BROWNIE	
CASSOULETTE Z WIEPRZOWINĄ	42	ZE SŁONYM KARMELEM	86
VICHYSOISE	44	ZUPA NA SIEMIENIU LNIANYM	88
WARZYWNE RATATOUILLE	46	DESER Z ROKITNIKA	90
TOLMA Z KACHETII	48	TORT RABARBAROWY	92
CZKMERULI	50	CIASTO Z TRUSKAWKAMI	94
BADRIDŻANI	52	WROCŁAWSKIE PIEROGI	
BROODJE HARING	54	Z SZYJKAMI RAKOWYMI I KISZONĄ KAPUSTĄ	96
STAMPPOT MET DRAADJESVLEES	56	BAJGIEL Z MACZANKĄ KRAKOWSKĄ	98
KJÖTSÚPA	58	GAŁUSZKI Z BRYNDZĄ	100
STEILKTUR	60	ZUPA KMINKOWA	
BABA GHANOUSH	62	Z KLUSECZKAMI	102
SHAKSHUKA	64	RUCHANKI KASZUBSKIE	104
CEPELINY	66	CIAPKAPUSTA I KARMINADLE	106
CHŁODNIK Z BOTWINY	68	BURGER Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ	108
TACO Z PASTĄ Z CZERWONEJ FASOLI I KAKTUSEM	70	ZUPA BURGEROWA	110
CHILI CON CARNE Z RYŻEM I TORTILLA CHIPS	72	ZRAZY UKRAIŃSKIE Z MIĘSEM	
FRANKFURTER RIPPCHEN	74	LUB KAPUSTĄ	112
EINTOPF	76	FLAKI PO LWOWSKU	114
TORTILLA Z PIECZONYM MIĘSEM I WARZYWAMI	78	FAGGOT	116
SAŁATKA MAKARONOWA Z CHIPSAMI Z JARMUŻU	80		

NAJLEPSZE PRZEPISY 2009–2019

118

FIAKERGULASCH	120	INGWERKEKSE	200
SACHERTORTE	122	BIGOS STAROPOLSKI	202
SCHNITZEL WIENER ART	124	MAKÓWKI	204
TAFELSPITZ	126	GOŁĄBKI BABCI KAROLI	206
ZAPIEKANA CYKORIA	128	SERNIK KRAKOWSKI	208
SZASZŁYK Z TRUSKAWEK I SZPARAGÓW POLANY		CRÈME BRÛLÉE ZE SZPARAGAMI	210
CZEKOLADĄ	130	ŚLAŃSKIE NIEBO W GĘBIE	212
EKLERY	132	PIERNIK AROMATYZOWANY HERBATĄ LIPOWĄ	214
ĆEVAPI	134	ZUPA ORKISZOWA	
BUREK SA MESOM	136	Z DROBIOWYMI KLOPSIKAMI	216
GJUWECZ	138	CHŁODNIK PO WROCŁAWSKU	
TARATOR	140	Z SZYJKAMI RAKOWYMI	218
ZAGORSKA JUHA	142	ZUPA Z MILICKIEGO KARPIA I WARZYW	220
CZARNE RISOTTO	144	PIERŚ Z INDYKA FASZEROWANA SZPINAKIEM I ORZECHAMI	
KOTLOVINA	146	NA SALSIE Z BURAKÓW I JABŁEK TRZEBNICKICH	222
ZLEVANKA	148	MUFINKI DROŹDŻOWE Z REGIONALNYM KOZIM SEREM	
MEZZE – CYPRYJSKIE PRZYSMAKI	150	RICOTTA, ŻURAWINĄ I SŁONECZNIKIEM	224
PLJESKAVICA	152	CALDO VERDE	226
PALAČINKI	154	BACALHAU COM NATAS	228
DŹEM GRUSZKOWO-FIGOWY Z WANILIĄ	156	CIORBĂ DE BURTĂ	230
KNEDLIKI	158	MITITEI	232
HOVĚZI GULAŠ	160	NALEŚNIKI Z SEREM I MALINAMI	234
BRAMBOROVÁ POLÉVKA	162	ZUPA RYBNA	236
ČESNEKOVÁ POLÉVKA	164	BIFF À LA LIDSTRÖM	238
BOEUF BOURGUIGNON	166	ŚLEDZIE W SOSIE	
CASSEROLE	168	MUSZTARDOWO-MIODOWYM	240
CAFÉ LIÉGEOIS	170	SZWEDZKIE CIASTO	
CRÈME BRÛLÉE	172	CZEKOLADOWE	242
AVGOLEMONO SOUPA	174	BLINY	244
GALAKTOBOUREKO	176	CHŁODNIK WIŚNIOWY	246
MOUSSAKA	178	PIKANTNE NALEŚNIKI Z MIĘSEM	248
BAKLAVA	180	LANGOSZE	250
GAZPACHO	182	ZUPA Z SERA CHEDDAR	252
KREWETKI PO HISZPAŃSKU	184	BRUSCHETTA	254
POLLO EN ESPAÑOL	186	CIABATTA	256
PATATAS ALIOLI	188	PANNA COTTA	258
GEVULDE KOEKEN	190	SEMIFREDDO	260
KOLDŪNAI	192		
KARTOFFELSALAT	194		
SPARGELSUPPE	196		
KARTOFFELKUCHEN	198		

„Europa na widelcu” to festiwal kulinarny organizowany we Wrocławiu od 2009 roku. Prezydent miasta Jacek Sutryk w wywiadzie z Katarzyną Gubałą wspomina początki imprezy i zdradza tajniki organizacji największego festiwalu kulinarnego w Polsce.

Katarzyna Gubała: Czym dla Pana i dla Wrocławia jest festiwal „Europa na widelcu”?

Jacek Sutryk: „Europa na widelcu” zrodziła się jako kulinarne święto wolności. Każdego roku w okolicach 4 czerwca od 11 lat Wrocław świętuje w ten sposób rocznicę tzw. wyborów czerwcowych. Dla przypomnienia trochę historii – 4 czerwca 1989 roku, w wyniku negocjacji Okrągłego Stołu, odbyły się pierwsze po II wojnie światowej częściowo wolne wybory. Były one motorem do przemianach politycznych w Polsce, przyspieszyły transformację ustrojową, czego efektem było poniekąd późniejsze wejście Polski do Unii Europejskiej. W tym roku niestety się nie uda.

Ta idea świętowania na rynku powstała w 2009 roku – wrocławianie pokochali ten niestandardowy sposób obchodów, jak by nie było, ważnego państwowego święta. I tak od lat niezmiennie „Europa na widelcu” jest jedyną w Polsce imprezą kulinarną organizowaną cyklicznie w tak ogromnej skali. Jeden z najważniejszych przewodników kulinarnych świata „Gault&Millau”, napisał nawet, że czerwcowy festiwal „Europa na widelcu” to jedno z najciekawszych tego typu wydarzeń w Polsce. Wydarzeniu od początku patronuje Robert Makłowicz.

Ja jednak chciałbym jeszcze dodać, że „Europa na widelcu” to nie tylko obchody święta i festiwal kulinarny, to także manifest. Manifest solidarności i jedności wrocławian, którzy tak licznie przybywają na rynek i biorą udział we wszystkich imprezach towarzyszących. Festiwal ma swoich wiernych fanów, którzy kolekcjonują np. koszulki z różnych edycji, kupując cegiełkę, mówią, że w zeszłym roku nie spróbowali jakiejś kuchni, więc przyszli w tym, i to jest fantastyczne. Dlatego z wielką radością przygotowujemy kolejne edycje – dla wrocławian właśnie.

K.G. Co festiwal daje odwiedzającym?

J.S. Na festiwal przychodzą mieszkańcy Wrocławia, ale także turyści z Polski i zagranicy, którzy odwiedzają nasze miasto. To dla nich atrakcja – są koncerty, konkursy, przeglądy filmów, targi książek. Przede wszystkim jednak to niepowtarzalna okazja, aby skosztować oryginalnych potraw z różnych kuchni. Nie każdy wybierze się w podróż, nie każdy pójdzie do restauracji, nie wszystkie kuchnie są we wrocławskiej gastronomii reprezentowane. A w czerwcu to wszystko mamy podane na tacy na wrocławskim rynku – można poczuć się jak w podróży, zainspirować się do niej, posmakować dania jak w restauracji (pamiętajmy, że gotują dla nas szefowie kuchni z najlepszych miejsc, restauracji, hoteli). No i można się po prostu spotkać ze znajomymi, wyjść z dziećmi. Szczególnie teraz widzimy, jakie to ważne.

Imprezie na rynku towarzyszy jarmark, w czasie którego zaopatrzyć się można w regionalne specjały. W programie są warsztaty kulinarne dla dzieci czy nauka pieczenia prawdziwego domowego chleba. Dołączyły do nas muzea (Miejskie i Narodowe) i miejsca od rynku oddalone (strefa piwa i food trucków w Browarze Mieszkańskim), kino Nowe Horyzonty organizuje pokazy filmowe, a Wrocławski Dom Literatury – kiermasz książek. Ważnym elementem stało się również promowanie tradycyjnych polskich specjałów – lokalnych warzyw, owoców i ryb. Wiele osób podkreśla, że nie spróbowaliby niektórych dań, gdyby nie coroczne degustacje we Wrocławiu.

Jednak ponad wszystko wybija się jeszcze jeden, szczytny cel. Pieniądze ze sprzedaży cegiełek na dania przeznaczone są na stypendia dla najzdolniejszych uczniów wrocławskiego Zespołu Szkół Gastronomicznych.

K.G. „Europa na widelcu” to unikalne przedsięwzięcie w skali naszego kraju. Jak wygląda organizacja tak dużej imprezy? Czy logistyka jest skomplikowana?

J.S. Organizacja takiego wydarzenia to olbrzymie wyzwanie logistyczne. Biuro Promocji Miasta i Turystyki, które się tym zajmuje, prace nad kolejną edycją zaczyna praktycznie tuż po zakończeniu poprzedniej – wtedy jest czas na podsumowania, ocenę tego, jak wszystko się udało lub nie udało i jak to poprawić, pojawiają się już pomysły na kolejny festiwal. Od października ustalana jest idea przewodnia i menu. Odbywają się spotkania z szefami kuchni i burzliwe dyskusje. Potem ustalenia techniczne – jarmark (jego budowa i nabór najemców), scena (konstrukcja, nagłośnienie, pokazy kulinarne, ale i pozyskiwanie gwiazd do programu), rozmowy

z partnerami. Prace trwają do ostatniej chwili, bo kasy do sprzedaży cegiełek, stoiska partnerów czy stoły do serwowania dań stają na rynku tylko na dzień biesiady i na drugi dzień muszą zniknąć.

Odbyło się już 11 edycji. Wypracowaliśmy swoje know how i każdego roku staramy się je udoskonalać.

K.G. Jakie plany ma Wrocław w związku z festiwalem?

J.S. W tym roku z wiadomych względów festiwal się nie odbędzie, ale nie zostawimy jego wielbicieli z niczym – powstał ten e-book z przepisami na potrawy, których nie udało nam się wspólnie ugotować i skosztować. Zapraszamy do gotowania online.



NAJWIĘKSZY FESTIWAL W POLSCE

śmy tego robić. Entuzjazm i zaangażowanie wrocławskiego środowiska gastronomicznego zawsze były ogromne.

K.G. Regionalne dania, lokalne produkty – dlaczego to tak ważne, abyśmy o nich mówili, smakowali je i gotowali?

R.M. Mówienie o kuchniach narodowych zawsze jest pewnego rodzaju uproszczeniem, skrótem myślowym, bowiem tak naprawdę w tej materii liczą się nie państwa, lecz regiony. Prowansja to na stole przecież coś kompletnie innego niż Normandia, tak jak Podhale jedzeniowo różni się znacznie od Kaszub.

K.G. Czym dla pana jest festiwal „Europa na widelcu”?

R.M. To najwspanialszy festiwal, w jakim mam okazję uczestniczyć. Mało jest rzeczy, na które przez rok cały z takim utęsknieniem czekam.

K.G. Do których krajów pod kątem kulinarnym wracałby Pan najchętniej?

R.M. Teraz to wyjechałbym gdziekolwiek, ale najbardziej ciągnie mnie w basen Morza Śródziemnego.

” Entuzjazm i zaangażowanie wrocławskiego środowiska gastronomicznego zawsze były ogromne.



O „Europie na widelcu”

W ciągu jedenastu lat podczas festiwalu „Europa na widelcu” gotowało z nami wielu kucharzy. Ich twarze pojawiały się na plakatach, billboardach, w komunikacji miejskiej i na innych kreacjach związanych z kolejnymi edycjami festiwalu. Wielu z nich zobaczyć można w galerii zdjęć na stronie smakiwroclawia.pl.

W tym roku miało gotować osiemnastu kucharzy. Ich nazwiska znajdują się pod przepisami z tegorocznej edycji. Kilka osób, które są z nami od dawna, zapytaliśmy o to, jak wspominają festiwal i czym on dla nich jest. Zapraszamy!



Grzegorz Pomietło

szeff kuchni Art Restauracji we Wrocławiu

Idea festiwalu narodziła się około 12 lat temu, a cała akcja odbywała się dość spontanicznie. Celem przyświecającym nam od początku było dofinansowanie najbiedniejszych uczniów szkoły gastronomicznej. Ludziom, którzy przyszli w 2009 roku spróbować naszych dań, idea bardzo przypadła do gustu. Teraz jest to już wielka doroczna impreza tworzona z rozmachem, cytując zmarłego Piotra Bikonta: „prawdziwy kulinarny samograj”. Moja rodzina z województwa wielkopolskiego ma zawsze datę festiwalu zaznaczoną w kalendarzu. Przyjeżdżają tłumnie, podobnie jak zainteresowani naszą inicjatywą ludzie z innych regionów.

To, co jest dla mnie osobiście bardzo istotne i dużo wnosi do „Europy na widelcu”, to brak zawiści między kucharzami. Wszyscy się od lat dobrze znamy, razem działamy, wspieramy się. Ramię w ramię tworzymy, wymyślamy, wydajemy dania. Jak doskonale naoliwiony mechanizm. Uważam, że to niespotykane zjawisko na tak dużą skalę. Przy organizacji każdej kolejnej edycji zwykle wybieramy konkretny temat i wokół niego skupiają się nasze działania. Gotujemy, wybierając poszczególne kraje czy regiony. Ja od początku tworzę dania naszych sąsiadów, jak Białoruś czy Litwa. Dobrze znam ich kuchnię, dzięki czemu jest mi łatwiej wymyślić potrawę, która będzie atrakcyjna dla odwiedzających. Jak można było zobaczyć w poprzednich latach, osoby, które odwiedzają festiwal „Europa na widelcu”, w pierwszym odruchu wybierają dania kuchni śródziemnomorskiej, włoskiej i francuskiej, czyli te smaki, które dobrze znają i które kojarzą im się z miejscami, do których jeżdżą na wakacje. Potem dopiero zaczynają próbować dań kuchni wrocławskiej i szerzej dolnośląskiej. To dla nich coś nowego. Potem wracają na przykład do Art Restauracji i wybierają kolację degustacyjną kuchni dawnego Wrocławia. Mnie osobiście i jako szefa kuchni to bardzo cieszy.

Ludzie chcą poznawać smaki swojego regionu. Stare czy nowe potrawy, to nie ma znaczenia. Ważne, że kuchnia może przybliżyć ludziom tradycje miejsca oraz przeszłość regionu. Każde z naszych dań opowiada jakąś historię i to jest w tym wszystkim najlepsze. Jest mi niezmiernie miło, że mogę być częścią „Europy na widelcu” od samego początku i jednocześnie przykro, że w tym roku z powodu epidemii nie mogła się ona odbyć. Specjalnie dla czytelników przygotowałem dania kuchni kaszubskiej i śląskiej. Życzę wszystkim, żeby się udały i cieszyły swoim wyjątkowym smakiem.



Katarzyna Gubała

diet coach, odpowiedzialna za kuchnię wege na festiwalu

Jestem z Wrocławia, więc festiwal „Europa na widelcu” jest w moim sercu i życiu od samego początku. Co roku próbuję dań, odkrywam kolejne smaki, zachwyam się nowymi zapachami. To wielka kulinarna uczta, która inspiruje każdego kucharza i każdego odwiedzającego.

Edukacja kulinarna to bardzo ważny aspekt festiwalu „Europa na widelcu”. W ubiegłym roku pracowałam z dziećmi nad europejskimi recepturami na zdrowe słodczyce. Z dumą patrzyłam, jak kilkuletnie dzieci uczą się tworzyć dania bez cukru, ze zdrowych zamienników. Wspólnie tworzyliśmy lody bez grama cukru, bakaliowe batony, roślinne słodkości. Dawniej najmłodszym uczestnikom festiwalu możliwości pogłębienia swojej kulinarnej wiedzy na temat zdrowia to unikalna sprawa. To kształtuje ich smaki na lata. Uczy, jak dobrze jeść. Dzięki takim akcjom możemy przeciwdziałać otyłości, cukrzycy, alergiom. I to poprzez zabawę. Rodzice, którzy przychodzą na moje zajęcia, są zachwyceni, chcą także nauczyć się tej zmiany. Na co dzień szkolę restauracje i hotele z kuchni wege, pokazuję jak tworzyć roślinne menu, znajduję zdrowe zamienniki. Najcenniejszą dla mnie nagrodą za pracę jest zachwyt na twarzach ludzi. Nieważne czy prowadzę zajęcia z dziećmi, czy szefami kuchni. Radość ze wspólnego gotowania jest zawsze ogromna.

W tym roku szykowałam się do wydania tysięcy porcji zdrowych słodczych na wrocławskim rynku. Zamiast tego stworzyłam proste przepisy na słodkości, które uda się szybko stworzyć czytelnikom. Niech te kilka smaków będzie dla nich inspiracją i zadośćuczynieniem za brak festiwalu.



Przemysław Bogucki

szeff restauracji w hotelu Active we Wrocławiu

Mam duży sentyment do wrocławskiego technikum gastronomicznego, bo sam je kończyłem. Pamiętam, jak niewiele wtedy mieliśmy. Kiedy pojawiła się inicjatywa festiwalu, który wsparłby uczniów, nie wahałem się ani chwili. Jestem w to przedsięwzięcie zaangażowany od samego początku. Wiem, że swoją pracą mogę wesprzeć moją dawną szkołę, pomóc w fundowaniu stypendiów, wspierać uczniów w konkursach kulinarnych. W dzisiejszych czasach to bardzo ważne.

Dla mnie „Europa na widelcu” to rozwój, ale też okazja do ciekawych spotkań. Udowodniliśmy przez te lata, że możemy w smakowity sposób promować Wrocław i Dolny Śląsk. I choć zaczynaliśmy bardzo skromnie, to w tej chwili widzę rozmach tej imprezy. Te tłumy odwiedzających z całego kraju. Nie raz i nie dwa zabrakło nam dań do sprzedaży, a przecież każdy szef kuchni przygotowuje po parę tysięcy porcji! To świadczy o prestiżu tego wydarzenia.

W „Europie na widelcu” lubię oryginalność, nieszablonowość. Co roku wybieram inny kraj. Nie ma dla mnie trudnej kuchni. W tym roku miałem przygotować dla odwiedzających dania z Islandii. Wprawdzie wirus pokrzyżował nam plany, ale i tak mam nadzieję, że przepisy spodobały się czytelnikom. Mnie ujęły swoją prostotą i fantastycznym smakiem.



Zbigniew Koźlik

szeff kuchni w Hotelu Park Plaza we Wrocławiu

12 lat temu byliśmy z Grzegorzem Pomietto członkami Dolnośląskiego Stowarzyszenia Szeffów Kuchni. Jeździliśmy na różne wydarzenia, konkursy. Wszędzie zaczynał się boom na kulinaria. A we Wrocławiu nic się działo. Kiedy więc pewnego dnia usłyszeliśmy, że ma powstać festiwal „Europa na widelcu”, zgłosiliśmy się do tej inicjatywy w ciemno. Wiedzieliśmy, że będziemy musieli stanąć ramię w ramię, w kilku kucharzy i ciężko pracować. Uważam, że jesteśmy zdolną grupą szefów kuchni. Potrafimy naprawdę wiele. Nie ma wśród nas zawiści, a jest zawsze pomoc i wsparcie. To unikalne zjawisko. Widzieliśmy podobne festiwale już wtedy na przykład w Pradze, ale na dużo mniejszą skalę. Nasza impreza w ciągu kilku lat rozrosła się do potężnych rozmiarów, z czego jestem niezmiernie dumny.

Mimo że od wielu lat gotuję na wrocławskim rynku, nadal pociągają mnie te same smaki. Jestem lwowskim chłopakiem. Moją pasją jest kuchnia dolnośląska, przedwojenna, dawnego Wrocławia. Z moim przyjacielem Grzegorzem Pomietto promujemy kuchnię wrocławską. To prawdziwy tygiel międzynarodowych smaków i zapachów. Marzy mi się edycja festiwalu tylko z taką kuchnią. Chciałbym pokazać odwiedzającym, jakie bogactwo kryje się w tym regionie Polski. W swoich daniach używam lokalnych produktów, składników z tego terenu. To jest nasze dziedzictwo kulturowe, które warto pielęgnować i promować.



Agnieszka Hajbura-Michałowska

propagator i ekspert sztuki kulinarnej Dolnego Śląska

Jedzenie w dzisiejszych czasach stało się doświadczeniem, rozrywką oraz jednym ze sposobów na odkrywanie świata. Tym właśnie od początku istnienia tego oryginalnego projektu kulinarnego jest dla mnie „Europa na widelcu”. To zjawisko kulturowe, które tworzy kulinarną wspólnotę, pretekst do wspólnego tworzenia – jakby nie było – produktu turystycznego Wrocławia.

Dla mnie jedzenie to emocje, historie kulinarne i ludzie, którzy za nimi stoją. Tym właśnie jest dla mnie „Europa na widelcu” – to nieprzebrana feeria historii, ludzi, smaków i zapachów. Wszystkich nas łączy pasja kulinarna i chęć niesienia kulinarnego kaganka edukacyjnego. Uczestniczę w tym nietuzinkowym zdarzeniu z jedzeniem w roli głównej, bo to unikatowa, smaczna fuzja rozrywki i edukacji. To smaki zaczerpnięte z historii regionów państw, a co najważniejsze prawdziwych ludzi, z pasją, ceniących dobry smak, którzy za tym projektem stoją. Jestem niezmiernie dumna, że byłam i jestem częścią tego wydarzenia, tu na wspólnej platformie profesjonalistów – kucharzy, cukierników – są też regionalni producenci żywności. To wspólnota ludzi z pasją, kochających kulinaria, tu można wymienić się doświadczeniem, wiedzą, w niepowtarzalnej atmosferze jednej wielkiej kulinarniej wspólnoty na wrocławskim rynku. Za to kocham to wydarzenie.

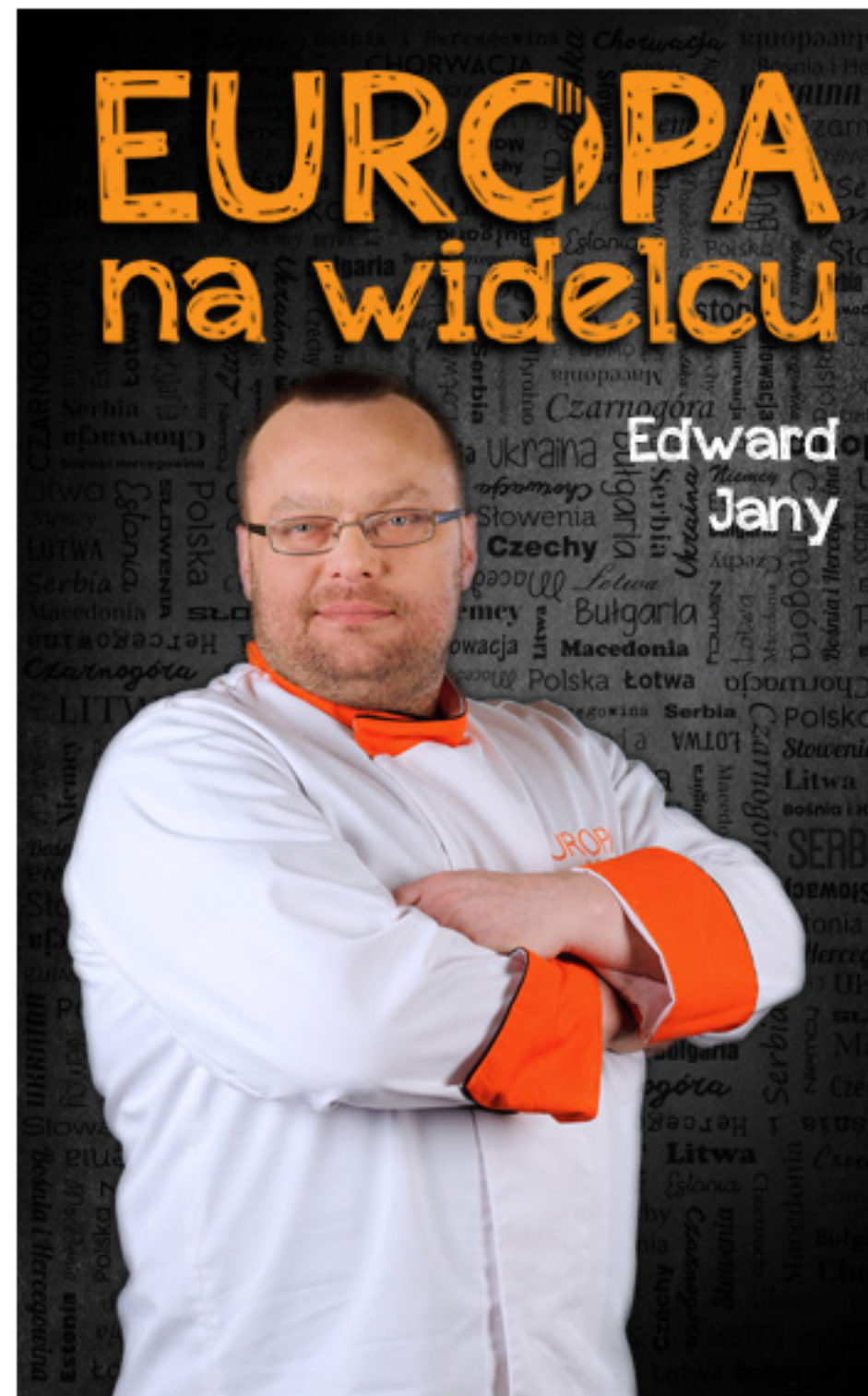


Edward Jany

szeff kuchni restauracji „U Michelle” w Jankowicach pod Wrocławiem

Uwielbiam ten festiwal i tę unikalną energię. 12 lat temu, kiedy zaczynaliśmy, wszystkie dania przygotowywaliśmy na jednej kuchni, ramię w ramię. Teraz już się tak nie da. Każdy z szefów kuchni musi przygotować po kilka tysięcy dań. Przestaliśmy się mieścić. Ale i tak pamiętamy te pierwsze edycje. Jeszcze nie tak duże, jeszcze nie takie dopracowywane, kiedy jeden drugiemu pomagał, doradzał, próbował. Kulinarna solidarność. Rozmawialiśmy o pracy, wymienialiśmy się doświadczeniami, opowiadaliśmy sobie ciekawe kulinarne historie. Połączyło nas to. I choć z czasem zmieniali się kucharze, jedni odchodzili, drudzy przychodzili, to ta atmosfera w nas została. Przyjacielska, otwarta, pełna empatii. A przecież o to na kuchni chodzi. Żeby tworzyć jeden dobrze współdziałający organizm.

Dla mnie czas „Europy na widelcu” to także gorący okres w restauracji. Mamy wtedy szczyt wesel. Mimo to zawsze potrafię sobie załatwić zastępstwo, ustawić kuchnię i biec na wrocławski rynek, by pracować jeszcze ciężiej, wydając tysiące porcji. To ogromna satysfakcja być częścią tak świetnej imprezy. To co roku dla mnie ogromne wyzwanie, ale też ciągły rozwój. A to w kuchni jest bardzo ważne.



Małgorzata Frydel

dyrektor Zespołu Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu

Dochód ze zbiórki prowadzonej podczas festiwalu „Europa na widelcu” przeznaczony jest dla naszej szkoły, jako wsparcie młodzieży. To unikalna inicjatywa na skalę Polski. Uczniowie szkoły pomagają znanym szefom kuchni w przygotowaniu potraw, wydawaniu dań i obsłudze tysięcy gości. Uczą się, a dodatkowo, w zamian za ich pracę, do szkoły trafia realne finansowe wsparcie.

Dla naszych uczniów to niezapomniane doświadczenie, które kształtuje ich kulinarne gusta. Jest to dla nich wielki zaszczyt. Już kilka dni przed imprezą współpracują z konkretną restauracją i kucharzami. Nawiązują kontakty, które zostają im na lata. To dla nich świetny start w karierze. Mogą się pokazać od dobrej strony. Potem najczęściej trafiają w te miejsca na staże. Już w 3–4 klasie mają praktyki. Wszystko dzięki festiwalowi „Europa na widelcu”.

Zaczął się od spontanicznego pomysłu 12 lat temu. Teraz wszyscy już nie możemy doczekać się kolejnej edycji. Uczniowie już na początku roku szkolnego deklarują chęć udziału w imprezie. Wiedzą, że ich praca ma też drugi wymiar. Do szkoły trafiają fundusze. Dzięki temu finansujemy naszym najlepszym uczniom wyjazdy na konkursy i olimpiady gastronomiczne, hotelarskie, turystyczne. Dostają pieniądze na kulinarne próby dań, potrzebny sprzęt. Z tych pieniędzy fundujemy też stypendia za najlepsze wyniki w nauce. „Europa na widelcu” to dla nas duże wsparcie. A efekty? Nasza młodzież jest finalistami i laureatami wielu ogólnopolskich i międzynarodowych konkursów. To motywuje do działania.



„Europa na widelcu” 2020

W tym roku z powodu pandemii odwołano wszystkie imprezy w Polsce i na świecie. Nie odbędzie się także festiwal „Europa na widelcu”. Tematem przewodnim miały być kuchnie miast partnerskich Wrocławia i polskie regiony kulinarne. Mieliśmy także świętować na wrocławskim rynku 30. rocznicę polskiego samorządu. Niestety nie udało się.

Chcielibyśmy jednak zachęcić wszystkich do skosztowania tego, co mieli przygotować szefowie kuchni. Niniejszy rozdział zawiera czterdzieści jeden przepisów na potrawy, które miały być serwowane na wrocławskim rynku w tym roku. Smacznego!



SKŁADNIKI:

4 małe parówki cielęce
2 cebule
3 papryczki chili

zalewa

150 ml octu spirytusowego
700 ml wody
1 łyżeczka soli
2 łyżki stołowe cukru
4 ziarna ziela angielskiego
kilka ziaren czarnego pieprzu
liść laurowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wodę zagotować z przyprawami i octem, następnie ostudzić. Do wysokiego słoika wkładać kolejno pokrojoną w piórka cebulę, chili i parówki. Całość zalać przygotowaną wcześniej zalewą. Zakręcić słoik i wstawić na 2 doby do lodówki.

Parówki z cebulką i chili podawać na talerzu z kromką białego pieczywa i obowiązkowo zimnym pilznerem.

Miał ugotować
Piotr Zieliński



SKŁADNIKI:

plaster sera typu Edam (1,5 cm)
1 jajko
bułka tarta
olej do głębokiego smażenia

sos tatarski

2 żółtka
1 łyżka musztardy stołowej
200 ml oleju słonecznikowego
1 łyżka soku z cytryny
100 ml kwaśnej śmietany
50 ml białego wytrawnego wina
1 korniszon
mała cebula
sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Jajko roztrzepać, zanurzyć w nim ser, następnie obtoczyć dokładnie w bułce tartej. Całą czynność powtórzyć. Rozgrzać olej w głębokim garnku lub frytkownicy, delikatnie zanurzyć ser i smażyć do uzyskania złotej panierki.

Zrobić sos. Do miski wbić żółtka, dodać musztardę i powoli mieszać trzepaczką, stopniowo wlewając olej. Następnie, cały czas mieszając, dodawać sok z cytryny, śmietanę i wino. Gdy emulsja stanie się jednolita i gładka, dodać drobno posiekane cebulę i ogórka oraz doprawić do smaku. Całość wstawić do lodówki na godzinę. Usmażony ser podawać gorący z sosem tatarskim.

Miał ugotować
Piotr Zieliński



SKŁADNIKI:

1 kg świeżych muli
2 małe szalotki lub 1 cebula
2 ząbki czosnku
4 łyżki oliwy z oliwek
1 puszka krojonych pomidorów w zalewie, bez skórki
1 szklanka białego wina
sól i świeżo zmielony pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mule umyć pod bieżącą wodą, zeszkobać narośla i oberwać bisory. Uszkodzone muszle wyrzucić. Otwartymi muszlami postukać w blat stołu i jeśli się nie zamkną, wyrzucić. Dokładnie odsączyć.

Obrać szalotki i czosnek, pokroić na cienkie plasterki. Na dużej, głębokiej patelni lub w rondlu na średnim ogniu podgrzać oliwę. Zeszkląć szalotki i czosnek, wlać wino, a po chwili dodać rozdrobnione pomidory z puszki. Doprawić solą i pieprzem. Gotować kilka minut. Dodać mule, przykryć, zwiększyć ogień i gotować aż mule się otworzą (około 6 minut). Od czasu do czasu potrząsnąć patelnią, aby wymieszać mule.

Mule dobrze smakują jedzone prosto z patelni. Można je też doprawić ostrą papryką chilli lub suszonym oregano czy tymiankiem, dodając przyprawy do gotujących się pomidorów.

Miał ugotować
Grzegorz Chmolewski



SKŁADNIKI:

400 g białej fasoli
500 g chudego wędzonego boczku bez skóry
800 g łopatki wieprzowej (lub 400 g łopatki wieprzowej i 400 g jagnięcej)
2 puszki krojonych pomidorów w zalewie, bez skórki
pęczek natki pietruszki
pół szklanki bułki tartej
2 szklanki bulionu
2 marchewki
1 duża cebula
2 ząbki czosnku
2 liście laurowe
łyżka suszonego tymianku
sól, pieprz ziołowy i ostra czerwona papryka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Fasolę zalać wodą i zostawić na noc, by napęczniała. Następnego dnia przelać, odcedzić i zalać świeżą wodą. Następnie gotować 20 minut z dodatkiem soli.

Mięso i boczek pokroić w kostkę, cebulę posiekać na plastry i razem zarumienić na patelni. Marchewkę zetrzeć na grubych oczkach, czosnek zmiążdżyć. Dołożyć wszystkie składniki, oprócz bułki tartej i posiekanej pietruszki, i wstawić do piekarnika na 45 minut w 170 stopni. Gotować pod przykryciem.

Następnie odkryć, dodać bułkę tartą i pietruszkę i piec bez przykrycia aż fasola będzie całkowicie miękka i wchłonie płyn – około 40 minut w temperaturze 165 stopni.

Miał ugotować
Grzegorz Chmolewski



SKŁADNIKI:

1–2 pory (biała część)
300 g ziemniaków
1 łyżka masła
1 l bulionu drobiowego lub warzywnego
1 szczypta soli
1 szczypta białego pieprzu
1–2 łyżki śmietany 18%
1 pęczek szczypiorku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pory pokroić w cienkie półtalarki. Rozgrzać w rondlu masło, wrzucić pory i udusić je, lekko posolić. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Do uduszonych porów włożyć ziemniaki, podduścić, podlać bulionem. Gotować do miękkości. Wszystko zmiksować, doprawić solą i pieprzem. Zabielić śmietaną. Schłodzić w lodówce. Przed podaniem udekorować posiekanym szczypiorkiem.
Jako dodatek pasują grzanki.

Miał ugotować
Grzegorz Chmolewski



SKŁADNIKI:

1 duża cebula
1 ząbek czosnku
1 średniej wielkości bakłażan
2 cukinie (ok. 550 g)
3 średniej wielkości pomidory (500 g)
1 papryka zielona
1 papryka czerwona
1 papryka żółta
2 świeże karczochy
5 łyżek oliwy z oliwek
sól, pieprz
zioła prowansalskie świeże lub suszone (do wyboru: rozmaryn, tymianek, majeranek, bazylija, oregano, szalwia)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Bakłażana umyć, osuszyć, odciąć końcówki i pokroić w grubą kostkę. Dobrze posolić. Cukinie umyć, osuszyć, odciąć końcówki i też pokroić w grubą kostkę. Papryki umyć, osuszyć, przeciąć na pół, oczyścić z pestek, białych błon i ogonka, pokroić w grubą kostkę. Cebulę obrać i pokroić w grubą kostkę. Czosnek obrać i poszatковать. Pomidory sparzyć wrzątkiem. Po chwili przelać zimną wodą i obrać ze skórki. Pokroić w ósemki, a następnie wszerz na pół.

Na patelni rozgrzać łyżkę oliwy. Dodać cebulę, czosnek i zeszklić. Przełożyć do garnka. Na patelni ponownie rozgrzać łyżkę oliwy. Dodać cukinie i smażyć około 8 minut na średnim ogniu, często mieszając. Przełożyć do garnka. Znowu rozgrzać łyżkę oliwy. Dodać papryki oraz wyczyszczone i pokrojone w kostkę karczochy, smażyć około 8 minut na średnim ogniu, często mieszając. Przełożyć do garnka.

Bakłażana osuszyć ręcznikiem papierowym. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oliwy. Dodać bakłażana i smażyć około 4 minuty na średnim ogniu, często mieszając. Przełożyć do garnka. Dodać pomidory i przyprawy. Zagotować. Gotować pod przykryciem około 10 minut. Warzywa przemieszać delikatnie od czasu do czasu. Nie powinny się rozpaść podczas gotowania – muszą zachować kształt i być lekko chrupiące. Podawać z pokrojoną bagietką.

Miał ugotować
Grzegorz Chmolewski



SKŁADNIKI:

500 g mięsa wieprzowego (w oryginale jest baranina, może być łopatka)
1 cebula
1 kostka bulionowa
1 opakowanie marynowanych liści winogron (mogą być świeże)
1 łyżka masła
500 ml jogurtu
3 ząbki czosnku
świeże koperek i natka pietruszki
sól, pieprz, mielona kolendra, szczypta cynamonu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mięso posiekać lub zmielić. Cebulę obrać i drobno pokroić, dodać do mięsa. Koperek i natkę pietruszki posiekać i po łyżce każdego zióła dodać do mięsa. Mięso z ziołami i cebulą wymieszać z ryżem ugotowanym na sypko z dodatkiem kostki rosółowej. Doprawić solą, pieprzem, kolendrą i szczyptą cynamonu. Liście winogron konserwowych wypłukać pod bieżącą wodą. Jeśli liście będą świeże, należy je sparzyć i przynajmniej pół godziny trzymać w gorącej wodzie.

Farsz układać na każdym liściu i zawijać podobnie jak gołąbki. Przygotowane w ten sposób danie ułożyć ciasno w garnku, najlepiej żeliwnym. Zalać szklanką czerwonego wina rozcieńczonego wodą, dodać masło i lekko posolić. Gotować około 1 godziny pod przykryciem na wolnym ogniu. Jogurt wymieszać z czosnkiem przepuszczonym przez praskę. Potrawę podawać gorącą, polaną jogurtem.

Mieli ugotować
Edward Jany, Daniel Makuch



SKŁADNIKI

600 g mięsa z udka kurczaka (nie całe nogi)
łyżka mieszanki przypraw chmeli-suneli
sól, pieprz
olej do smażenia
150 ml mleka
125 ml śmietany 30%
4–5 ząbków czosnku
pęczek kolendry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Umyte mięso kurczaka natrzeć solą i pieprzem oraz mieszanką chmeli-suneli. Przyprawione mięso odstawić na około godzinę do lodówki. Następnie na dużą patelnię wlać 100 ml oleju. Na średnio rozgrzany tłuszcz położyć udka i smażyć do uzyskania chrupiącej skórki i miękkości wewnątrz mięsa (około 30 minut).

W międzyczasie czosnek przepuścić przez praskę, dodać do śmietany, doprawić solą. Z patelni zdjąć obsmażone mięso i na tę samą patelnię wlać śmietanę z czosnkiem. Przez chwilę gotować, aby sos zmieszał się ze śmietaną. Dodać mleko i zagotować.

Kawałki kurczaka z powrotem przełożyć na patelnię i dusić około 10 minut, uzupełniając sos mlekiem. Chwilę przed podaniem zdjąć z ognia, aby mięso jeszcze trochę było w sosie. Przybrać posiekaną natką kolendry. Podawać z jasnym chlebem, który można maczać w sosie.

Mieli ugotować
Edward Jany, Daniel Makuch



SKŁADNIKI:

2 bakłażany
200 g orzechów włoskich
1 cytryna
4 ząbki czosnku
1–2 ostre papryczki
łyżeczka zmielonych ziaren kolendry
olej
opcjonalnie: natka kolendry, papryka ostra, ziarna granatu do dekoracji

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Bakłażany umyć i pokroić wzdłuż na plastry (około pół cm). Posolić niewielką ilością soli i po około 20 minutach osączyć ręcznikiem papierowym. W międzyczasie obrane orzechy zmielić w blenderze lub utrzeć w moździerzu na pastę. Do orzechów dodać pokrojone czosnek, paprykę i kolendrę. Powoli wymieszać w odpowiedniej wielkości naczyniu i dodać sok z połowy cytryny, dolewając po łyżce gorącej wody. Masa powinna mieć konsystencję pasty. Posolić do smaku.

Plastry bakłażana usmażyć na patelni i osączyć z tłuszczu. Następnie każdy posmarować przygotowaną pastą i zawinąć w rulon, zaczynając od węższego końca. Chłodzić przed podaniem przez około pół godziny. Udekorować natką kolendry, paskami papryczki lub ziarnami granatu.

Mieli ugotować
Edward Jany, Daniel Makuch



SKŁADNIKI:

4 filety matiasów
4 podłużne bułki
1 duża biała cebula
4 piklowane ogórki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Bułkę przekroić wzdłuż, ale nie do końca. Ułożyć na niej płat matiasa, na nim ogórka piklowanego pokrojonego na plastry i posypać pokrojoną w kostkę cebulą.

Miał ugotować
Damian Jeleń



SKŁADNIKI:**na stamppot**

800 g ziemniaków
200 g jarmużu
150 g boczku parzonego lub wędzonego
30 g masła
150 g wędzonej kiełbasy
100 ml mleka
ocet spirytusowy
sól
musztarda
gałka muszkatołowa

na draadjessvless

800 g wołowiny
100 g masła klarowanego
300 ml czerwonego wina
600 ml bulionu wołowego
liść laurowy
goździki
sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ziemniaki obrać i pokroić w drobną kostkę. Włożyć do garnka, przykryć jarmużem, dodać szczyptę soli. Zalać wodą, tak aby przykryć jarmuż. Doprowadzić do wrzenia. Gotować 5 minut, a następnie na wierzch położyć wędzoną kiełbasę. Zmniejszyć temperaturę i gotować około 20 minut. Gdy ziemniaki będą miękkie, odcedzić je i wyjąć kiełbasę. Ugnieść je razem z jarmużem, mlekiem, masłem, gałką muszkatołową. Doprawić solą i odrobiną octu. Osobno na suchej, nagrzanej patelni obsmażyć boczek pokrojony w paseczki i dorzucić go do ziemniaków.

Wołowinę wyjąć z lodówki co najmniej pół godziny przed obróbką, aby osiągnęła temperaturę pokojową. Pokroić na mniejsze kawałki, posypać solą i pieprzem. Rozgrzać masło na patelni z grubym dnem i obsmażyć mięso z obu stron na złoty kolor. Obsmażoną wołowinę odłożyć na bok do osobnego naczynia. Następnie do pozostałego po smażeniu masła wlać czerwone wino, dodać liść laurowy oraz goździki, dobrze wymieszać. Gotować wino aż zredukuje się o połowę, a następnie włożyć do sosu mięso i zalać bulionem. Gotować na wolnym ogniu przez 2–4 godziny, aż wołowina będzie miękka. Obracać mięso i sprawdzać, czy na patelni jest jeszcze wystarczająco dużo płynu, w razie potrzeby uzupełniać bulionem bądź przegotowaną wodą.

Miał ugotować
Damian Jeleń



SKŁADNIKI:

ok. 800 g jagnięciny z kością w dużych kawałkach
1 cebula
3 ząbki czosnku
2 marchewki
1 brukiew
1 korzeń pietruszki
pół pora
3 średniej wielkości ziemniaki
1 liść laurowy
3 ziarna ziela angielskiego
suszony tymianek
sól, pieprz
olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Na patelni rozgrzać niewielką ilość oleju i obsmażyć mięso ze wszystkich stron. Przełożyć do garnka. Na tej samej patelni rozgrzać jeszcze odrobinę oleju i podsmażyć posiekane cebulę i czosnek. Cebulę z czosnkiem przełożyć do garnka, dodać łyżeczkę soli, liść laurowy i ziele angielskie, całość zalać 1,5 litra wody. Doprowadzić do wrzenia, następnie zmniejszyć ogień i gotować pod przykryciem półtorej godziny.

Obrać warzywa. Marchewki, pietruszkę i por pokroić w plastry, brukiew i ziemniaki w kostkę. Dodać do zupy i gotować jeszcze 30 minut, aż warzywa będą miękkie. Na koniec doprawić do smaku solą, pieprzem i łyżeczką suszonego tymianku.

Miał ugotować
Przemysław Bogucki



SKŁADNIKI:

80 dag solonych filetów z dorsza
4 średnie czerwone cebule
1 szklanka kaparów
1 szklanka rosółu z ryby
1 szklanka białego wina
10 dag masła
oliwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Smażyć dorsza na oliwie przez około 2 minuty. Dodać cebulę i smażyć kolejne 2 minuty. Dodać kapary, rosół i białe wino – doprowadzić do wrzenia. Przełożyć rybę na talerze. Następnie do sosu z rosółu i wina dodać masło i całość ubić. Potrawę podawać polaną sosem.

Miał ugotować
Przemysław Bogucki



SKŁADNIKI:

4 średnie bakłażany
2 ząbki czosnku
2 łyżki tahini (pasty z sezamu)
4 łyżki soku z cytryny
sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Nagrząć piekarnik do 240 stopni. Włożyć bakłażany i upiec do uzyskania czarnego koloru. Następnie jeszcze gorące bakłażany obrać ze spalonej skóry i posiekać. Czosnek posiekać bardzo drobno i dodać do bakłażana wraz z pozostałymi przyprawami. Dokładnie wymieszać i schłodzić.

Nałożyć pastę na talerz, posypać natką pietruszki lub kolendry i polać dobrą oliwą.

Miał ugotować
Piotr Zieliński



SKŁADNIKI:

2 mięsiste pomidory
2 jajka
oliwa do smażenia
łyżka posiekanej czerwonej cebuli
ząbek czosnku
mała papryczka chili
sól, pieprz
kumin

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Na rozgrzanej patelni zeszklić cebulę wraz z czosnkiem, dodać drobno pokrojone chili, pokrojone w kostkę pomidory i przyprawy. Całość dusić około 5 minut. W potrawie zrobić dwa wgłębienia, do których wbić jajka. Smażyć do uzyskania ulubionej konsystencji jajka.

Potrawę podawać na patelni posypaną kolendrą z ulubionym pieczywem.

Miał ugotować
Piotr Zieliński



SKŁADNIKI:**na masę ziemniaczaną**

1,5 kg surowych ziemniaków (najlepiej wysokoskrobiowych)
pół kilograma ugotowanych ziemniaków
2 cebule
2 łyżki mąki ziemniaczanej
sól

na farsz

300 g łopatki wieprzowej
2 cebule
ząbek czosnku
szczypta majeranku
sól, pieprz

na sos

150 g surowego boczku
100 ml śmietany 18%
sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przygotować farsz. Zmieszać mięso, dodać drobno pokrojoną cebulę oraz przyprawy.

Na ciasto zmielić lub mocno ubić ugotowane ziemniaki. Surowe ziemniaki zetrzeć na drobnych oczkach razem z cebulą. Powstałą masę odcisnąć za pomocą specjalnego rękawa lub czystej bawełnianej ściereczki. Wodę po wyciśniętej masie wylać, a pozostałą skrobię ziemniaczaną i zmielone gotowane ziemniaki dodać do odcisniętej masy. Jeśli skrobi było mało, dodać jeszcze dwie łyżki mąki ziemniaczanej. Posolić i zamieszać ciasto. Formować cepeliny, biorąc około 140 g masy ziemniaczanej (mniej więcej garść) i 40 g farszu. Do gotującej się wody dodać zawiesinę z łyżki mąki ziemniaczanej i wody. Wrzucać uformowane pyzy do wrzącej, osolonej wody i gotować 30 minut.

Boczek pokroić w kostkę i podsmażyć na wolnym ogniu na skwarki. Dodać śmietanę i trochę soli. Powstałym sosem polać cepeliny. Całość można posypać świeżym szczypiorkiem lub inną zieleniną.

Miał ugotować
Marcin Korczak



SKŁADNIKI:

1 mały pęczek botwiny z buraczkami
500 ml kefiru
250 ml jogurtu naturalnego
1 łyżeczka octu
1/2 pęczka koperku
sól, pieprz
1 długi zielony ogórek lub 2–3 ogórki gruntowe
pół pęczka koperku
2 jajka ugotowane na twardo

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Buraczki i botwinę dokładnie umyć. Buraczki obrać i pokroić w drobną kostkę. Koperkę posiekać. Buraczki przełożyć do garnka, zalać szklanką wody i gotować pod przykryciem 5 minut. Następnie dodać liście i gotować kolejne 5 minut. Doprawić dużą szczyptą soli, pieprzu i octem. Dodać połowę koperku. Odstawić do całkowitego wystudzenia.

Resztę koperku drobno posiekać. Ogórki obrać i pokroić w drobną kostkę. Ugotowane na twardo jajka pokroić na ćwiartki. Wystudzoną bazę na chłodnik wymieszać z kefirem i jogurtem. Gotowy chłodnik podawać z zielonym ogórkiem, świeżym koperkiem i kawałkiem jajka.

Miał ugotować
Marcin Korczak



TACO Z PASTĄ Z CZERWONEJ FASOLI I KAKTUSEM

SKŁADNIKI:

6 tortilli pszennych
100 g kukurydzy konserwowej
450 g kaktusa konserwowego
500 g miksusa sałat
olej
sól, pieprz, cukier

na pastę

puszka czerwonej fasoli
100 g cebuli
50 g czosnku

na sos

500 g papryki konserwowej
100 g cebuli
50 g czosnku
1 papryczka chili
150 g koncentratu pomidorowego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Do pasty z fasoli podsmażyć na oleju czosnek i cebulę. Dodać fasolę wraz z zalewą i 250 ml wody. Wszystko zagotować i dusić na wolnym ogniu przez około 15 minut, mieszając. Dodać sól i pieprz do smaku i całość zblendować na pastę.

Do sosu paprykowego podsmażyć na oleju cebulę z czosnkiem i papryczką chili. Dodać paprykę konserwową wraz z wodą i koncentrat oraz 250 ml wody. Całość zagotować i gotować około 15 minut na wolnym ogniu. Dodać sól, pieprz i cukier do smaku i zblendować.

Placki tortilli złożyć na pół i podpiec w piekarniku rozgrzanym na 180 stopni przez około 3 minuty. Powstałe kieszonki wypełnić kolejno pastą z fasoli, sosem paprykowym i miksem sałat. Na samą górę dodać odsączonego, pociętego w paski kaktusa i kukurydzę.

Miał ugotować
Kacper Dyś



SKŁADNIKI:

500 g mięsa wołowego mielonego
100 g cebuli
200 g czerwonej papryki
1 kg pomidorów pelatti
200 g kukurydzy konserwowej
200 g czerwonej fasoli konserwowej
40 g czosnku
1 łyżka chili w proszku
1 łyżka kminu rzymskiego mielonego
200 g ryżu
100 g tortilla chips
oregano, sól, pieprz, cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W garnku z odrobiną oleju zeszklić drobno posiekane cebulę i czosnek. Dodać chili i kmin. Smażyć przez minutę, mieszając. Dodać mięso mielone i smażyć przez kolejne 5 minut, mieszając. Dodać pomidory i resztę przypraw. Dusić pod przykryciem przez 15 minut, od czasu do czasu mieszając. Dodać pokrojoną w kostkę paprykę i dusić kolejne 10 minut. Na koniec dodać przepłukaną fasolę i kukurydzę, podlać połową szklanki wody i zagotować. Ugotować ryż i serwować z przygotowanym mięsem. Udekorować chipsami.

Miał ugotować
Kacper Dyś



SKŁADNIKI:

800 g żeberek wieprzowych
50 g czosnku
pół litra bulionu warzywnego
50 g smalcu
1 kg kiszzonej kapusty
200 ml cydru frankfurckiego
100 g jabłek
100 g cebuli
20 g smalcu
zioła: jagody jałowca, świeży liść laurowy, pieprz młotkowy
sól, goździki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Żeberka obsmażyć z każdej strony na smalcu. Następnie włożyć pod nie zmiądzony czosnek, podlać bulionem warzywnym i dusić na wolnym ogniu około 15 minut.

W międzyczasie obrać jabłka, posiekać cebulę i poddusić na smalcu z dodatkiem ziół. Do jabłek i cebuli dodać wcześniej podgotowaną kapustę kiszoną i zalać cydrem. Dusić około 30 minut. Na ostatnie 15 minut przed końcem duszenia do kapusty dodać żeberka i dusić wszystko razem. Wyłożyć na talerz, podawać z pajdą chleba.

Miał ugotować
Ryszard Konieczka



SKŁADNIKI:

400 g mięsa wołowego na gulasz
100 g cebuli
100 g czerwonej papryki
100 g żółtej papryki
50 g selera (korzeń)
100 g marchewki
200 g ziemniaków
pół litra bulionu wołowego
10 g czosnku
50 g koncentratu pomidorowego
50 g białej fasoli
50 g masła
20 ml oleju
sos sojowy ciemny
liść laurowy, ziele angielskie
wędzona papryka, ostra papryka
sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W dużym garnku z grubym dnem rozgrzać masło i olej. Na tłuszczu zrumienić pociętą w pióra cebulę. Następnie dodać oczyszczone i pokrojone w grubą kostkę mięso wołowe i przeciśnięty przez praskę czosnek. Smażyć aż mięso lekko się zrumieni. Do mięsa dodać liść laurowy i ziele angielskie, trochę soli i pieprzu. Wszystko zalać bulionem, doprowadzić do wrzenia, zmniejszyć temperaturę i gotować pod przykryciem około 1–1,5 godziny.

W międzyczasie na łyżce oleju podsmażyć pokrojone w plasterki marchew i selera, dodać do zupy i gotować około 30 minut, po czym dodać pokrojone w kostkę ziemniaki i czerwoną paprykę. Eintopf ma się pomału gotować jeszcze około 1 godzinę, aż mięso i warzywa będą miękkie. Pod koniec gotowania dodać wędzoną i ostrą paprykę, przecier pomidorowy oraz ugotowaną wcześniej fasolę. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Dokładnie wymieszać i gotować jeszcze około 15 minut.

Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.

Miał ugotować
Ryszard Konieczka



SKŁADNIKI:

2 pełnoziarniste placki tortilli
200 g piersi kurczaka
oliwa i zioła
warzywa, które lubisz (np. kukurydza, papryka, pomidor, sałata, pestki słonecznika)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pierś kurczaka obtoczyć w oleju z ziołami i udusić pod przykryciem na patelni lub upiec w piekarniku. Pokroić ją na mniejsze kawałki. Pokroić wybrane warzywa. Na suchej patelni uprażyć słonecznik, ciągle mieszając. Gdy składniki będą gotowe, wyłożyć je na placki tortilli i posypać słonecznikiem. Można połączyć je nieco sosem pozostałym z kurczaka. Zawinąć.

Miała ugotować
Julka Cymbaluk



SAŁATKA MAKARONOWA Z CHIPSAMI Z JARMUŻU

SKŁADNIKI:

100 g makaronu pełnoziarnistego
pół żółtej papryki
kilka łydąg zielonej pietruszki
30 g sera feta
2 łyżki masła orzechowego
liście jarmużu (bez grubej części łydgi)
oliwa z oliwek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Makaron ugotować. Paprykę pokroić w paski, pietruszkę posiekać, a ser feta pokroić w kostkę. Wsypać składniki do miski i wymieszać. Dodać dwie łyżki masła orzechowego.

Przygotować chipsy z jarmużu. Piekarnik nagrzać do 190 stopni. Do garnka z gotującą się wodą dodać łyżeczkę cukru i soli oraz odrobinę pieprzu. Przygotować także miskę z wodą z kostkami lodu. Włożyć liście jarmużu na sitko na 10 sekund do gorącej wody, po czym odcedzić i wsadzić do wody z lodem na kolejne 10 sekund. Następnie liście osuszyć i wyłożyć na blachę z papierem do pieczenia, skropić je oliwą. Piec 10 minut.

Miała ugotować
Julka Cymbaluk



SKŁADNIKI:

500 g jabłek obranych i pokrojonych na kawałeczki
300 ml wody
2–3 łyżki miodu
2,5 łyżki mąki ziemniaczanej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pokrojone jabłka wrzucić do garnka, zalać wodą, dodać cukier i zagotować. Mąkę ziemniaczaną rozmieszać z zimną wodą. Kiedy jabłka będą miękkie, zdjąć garnek z kuchenki i powoli dodawać mąkę ziemniaczaną. Gotować minutę. Podawać lekko ostudzone.

Miała ugotować
Julka Cymbaluk



SKŁADNIKI:

150 ml wody po ciecierzycy (tzw. aquafabe)
200 g cukru
25 g soku z cytryny
szczypta gałki muszkatołowej

SPOSÓB WYKONANIA:

Schłodzić aquafabe. Następnie wlać ją do miski i miksować aż do uzyskania gęstej piany. Do piany powoli wsypywać cukier, nie przerywając ubijania – piana na końcu powinna być sztywna i lśniąca. Na sam koniec ubijania dodać sok z cytryny oraz szczyptę gałki muszkatołowej. Po wymieszaniu przełożyć do rękawa cukierniczego i wyszprycować na pergamin niewielkie bezy. Rozgrzać piekarnik do temperatury 120 stopni. Piec przez około 50–90 minut, w zależności od wielkości bez.

Miała ugotować
Katarzyna Gubała



SKŁADNIKI:

na ciasto

2 tabliczki gorzkiej czekolady
1 kostka masła roślinnego
1 szklanka wody po ciecierzycy (tzw. aquafabe)
¾ szklanki cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
1,5 szklanki mąki pszennej
pół łyżeczki soli
1 łyżeczka proszku do pieczenia
100 g solonych orzechów arachidowych

na słony karmel

1 puszka mleka kokosowego
pół szklanki cukru
1 łyżka oleju kokosowego
pół łyżeczki soli
garść orzeszków ziemnych

SPOSÓB WYKONANIA:

Masło i czekoladę pokroić w kostkę, włożyć do rondelka i roztopić. Aquafabę, cukier oraz cukier waniliowy zmiksować. Następnie dodać rozpuszczoną czekoladę. Wymieszać. W dużej misce wymieszać mąkę, sól oraz proszek do pieczenia. Ciągłe mieszając, dodać czekoladową masę. Orzechy posiekać i dodać do ciasta. Piekarnik rozgrzać do temperatury 180 stopni. Przygotować foremkę o wymiarach 20 cm x 30 cm lub tortownicę 26 cm. Wyłożyć ją papierem do pieczenia. Ciasto przelać do foremki. Piec 30 minut. Wystudzić.

Przygotować słony karmel. Do garnka wsypać cukier, mieszać na wolnym ogniu do rozpuszczenia przez około minutę. Dodać mleko kokosowe i mieszać energicznie. Dodać sól. Zmniejszyć ogień i gotować około 15 minut. Zdjąć garnek z ognia. Dodać olej kokosowy i orzeszki, wymieszać. Ostudzone ciasto podawać polane słonym karmelem.

Miał ugotować
Piotr Stachowiak



SKŁADNIKI:

1 puszka zielonego groszku
100 g mielonego siemienia lnianego (najlepiej złotego mielonego lnu)
30 g mąki ziemniaczanej
100 ml oleju rzepakowego lub słonecznikowego
2 duże cebule
1 limonka
8 liści limonki kaffir
sól, pieprz
szczypta gałki muszkatołowej
100 g kaszy pęczak
2 gałązki rozmarynu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kaszę ugotować według przepisu na opakowaniu z gałązkami rozmarynu. Siemię lniane mielone zalać wrzątkiem (około 1 litra). Na patelnię z rozgrzany olejem wrzucić obraną i pokrojone w kostkę cebule. Smażyć do zrumienienia. Do garnka wlać 1 l wody, dodać groszek z puszki, liście kaffiru oraz podsmażoną cebulkę. Po zagotowaniu dodać zaparzone siemię lniane i sok z limonki, doprawić gałką, solą i pieprzem. Jeśli całość jest zbyt rzadka, można zagęścić mąką ziemniaczaną. Podać w formie gęstego sosu do rozmarynowego pęczaku.

Miała ugotować
Katarzyna Gubała



SKŁADNIKI:

biszkopt nasączony ginem

na mus z rokitnika

8 g żelatyny
30 g pasty z rokitnika
3 żółtka
200 g cukru pudru
50 ml mleka
200 ml śmietany 36%

na żel

10 g żelatyny
bazylija
50 g cukru

na mus czekoladowy

150 dag czekolady
200 ml śmietany 36%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przygotować mus z rokitnika. Żelatynę namoczyć w wodzie, następnie dołożyć pastę z rokitnika. Żółtka ubić z cukrem pudrem, dodać gorące mleko. Na koniec dołożyć ubitą śmietanę. Całość delikatnie wymieszać.

Przygotować żel z bazylii. Żelatynę namoczyć w wodzie. Bazylię blanszować z cukrem, przetrzeć przez sitko. Następnie połączyć z rozpuszczoną żelatyną.

Przygotować mus czekoladowy. Rozpuszczoną czekoladę dołożyć do ubitej śmietany, delikatnie wymieszać.

Na spód ułożyć biszkopt nasączony ginem. Następnie wyłożyć część musu z rokitnika, żel z bazylii i mus czekoladowy. Na wierzch wyłożyć pozostały mus z rokitnika i całość schłodzić. Po schłodzeniu udekorować.

Miał ugotować
Zbigniew Koźlik



SKŁADNIKI:**na ciasto**

4 jajka
125 g cukru
150 g mąki pszennej
1 łyżeczka proszku do pieczenia
masło do smarowania tortownicy

na kompot

300 g rabarbaru
150 g nierafinowanego cukru trzcinowego
garść melisy
pół laski wanilii

do dekoracji

50 g blanszowanych migdałów
50 g białej czekolady (plus trochę na wiórki do przybrania)
50 ml śmietany kremówki
1 łydga rabarbaru
trochę cukru do posypania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ubić w misce jajka z cukrem aż będą jasne i spienione. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia. Presiać mąkę do jajek, a potem delikatnie połączyć łopatką. Posmarować masłem tortownicę o średnicy 22 cm. Wlać ciasto. Piec około 30 minut w temperaturze 200 stopni. Wyjąć z piekarnika i odstawić do ostygnięcia, następnie przekroić ostrym nożem poziomo na 3 krążki.

Przygotować kompot. Odkroić końcówki łydgy, ale zachować białą część rabarbaru. Pokroić go na 1–2-centymetrowe kawałki. Wrzucić do żaroodpornego naczynia, dodać melisę. Przekroić laskę wanilii na pół, zeszkrobać ziarenka. Wymieszać z niewielką ilością cukru, posypać rabarbar, dokładnie wymieszać. Piec 15–20 minut w temperaturze 150 stopni. Wyjąć z piekarnika i odstawić do ostygnięcia.

Posiekać grubo migdały i białą czekoladę. Ubić śmietanę. Odłożyć połowę do przybrania ciasta. Drugą połowę wymieszać delikatnie z migdałami i czekoladą, dodać kompot z rabarbaru i połączyć. Zestawić tort. Przełożyć warstwy ciasta uzyskaną masą, na wierzchu rozsmarować bitą śmietanę bez dodatków. Udekorować paskami rabarbaru i wiórkami białej czekolady.

Miał ugotować
Zbigniew Koźlik



SKŁADNIKI:

250 g mąki pszennej
100 g masła
10 ml soku z cytryny
skórka otarta z cytryny
100 g cukru pudru
1 żółtko
szczypta soli
pół kilo truskawek
50 ml rumu
250 ml śmietany 36%
80 g cukru pudru
100 ml wytrawnego białego wina
20 g żelatyny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mąkę przesiać na stolnicę, dodać masło, posiekać nożem na piasek, dodać przesiany cukier puder, surowe żółtko, skórkę i sok z cytryny, szczyptę soli, dokładnie – ale szybko – zagnieść ciasto. Uformować kulę, zawinąć w folię, włożyć na 2–3 godziny do lodówki. Obrane z szypulek, umyte i osuszone truskawki przekroić wzdłuż na pół, skropić rumem, przykryć, wstawić na godzinę do lodówki. Schłodzone ciasto rozwałkować, ułożyć w okrągłej formie, nakłuć widelcem, piec w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez około 20–25 minut. Zagotować wino, wsypać żelatynę, dokładnie wymieszać. Ubić śmietanę z cukrem pudrem, wymieszać z żelatyną, przestudzić w lodówce, wymieszać z truskawkami, ułożyć na przestudzonym cieście.

Miał ugotować
Zbigniew Koźlik



SKŁADNIKI:

na ciasto

600 g mąki tortowej
2 żółtka
50 ml śmietany 36%
100 ml ciepłego mleka

na nadzienie

50 g jasnej części pora
60 g masła klarowanego
200 g borowików świeżych lub mrożonych
200 g oczyszczonych szijek rakowych
300 g ugotowanej kapusty kiszzonej
sól, pieprz

na emulsję kminkową

100 ml wytrawnego białego wina
100 ml wywaru z raków
100 ml śmietany 36%
10 g kminku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mąkę tortową przesiać do miski, dodać żółtka, śmietanę, ciepłe mleko, wyrobić elastyczne ciasto. Zawinąć w folię i włożyć do lodówki na godzinę. Przygotować nadzienie. Pora pokroić, podsmażyć na maśle klarowanym, dołożyć pokrojone borowiki i podsmażyć. Następnie dołożyć szyki rakowe i posiekaną kapustę kiszoną. Przyprawić solą i pieprzem. Całość podsmażyć.

Przygotować emulsję kminkową. Białe wino gotować z wywarem z raków i kminkiem, odparować połowę, dodać śmietanę i zredukować do konsystencji sosu. Ciasto cienko rozwałkować, wyciąć krążki, nałożyć nadzienie i zlepić brzegi. Pierogi gotować w osolonym wrzątku. Serwować z emulsją kminkową.

Miał ugotować
Zbigniew Koźlik



SKŁADNIKI:**na bajgle**

500 g mąki pszennej chlebowej
1 łyżka cukru
1 łyżeczka soli
7 g drożdży suchych
300 ml wody

na maczanke

2 kg karkówki
3 ząbki czosnku
3 białe cebule
2 łyżki smalcu
2 łyżki kminku
1 łyżka czerwonej wędzonej papryki
250 ml czerwonego wytrawnego wina
liść laurowy
sól, pieprz
natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mąkę pszenną wymieszać z suchymi drożdżami. Dodać resztę składników i wyrobić ciasto, by było miękkie i elastyczne. Uformować z niego kulę, włożyć do oprószonej mąką miski, przykryć i odstawić w ciepłe miejsce do podwojenia objętości. Gdy urośnie, ciasto wyjąć na oprószonej mąką powierzchnię, podzielić na 10 równych kawałków. Każdy kawałek uformować w kulkę, następnie palcem zrobić otwór. Tak przygotowane bajgle ułożyć na deskę oprószonej mąką, przykryć i pozostawić do wyrośnięcia na 30 minut. Po wyrośnięciu, ugotować bajgle we wrzącej wodzie po 2 minuty z każdej strony, osuszyć. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Posmarować żółtkiem posypać nasionami. Piec w temperaturze 200 stopni przez 15 minut, aż nabiorą złotego koloru.

Karkówkę oczyścić, a następnie obtoczyć ją w soli i przyprawach, marynować przez 24 godziny. Po tym czasie w głębokiej brytfannie rozpuścić smalec i na dużym ogniu obsmażyć mięso z każdej strony. Po obsmażeniu, dodać cebulę pokrojoną w piórka i krótko podsmażyć. Po chwili dodać czerwone wino. Naczynie wstawić do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika i piec do miękkości przez około 2 godziny.

Przekroić bajgla, zamoczyć w sosie, nałożyć rozdrobnione mięso z cebulą, posypać pietruszką.

Miał ugotować
Piotr Zieliński



SKŁADNIKI:

700 g ziemniaków
500 g mąki typu 500
50 g słoniny wędzonej lub tłustego boczku
150 g bryndzy owczej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ziemniaki obrać i zetrzeć na tarce. Do ziemniaków dodać mąkę i sól. Ciasto dobrze wyrobić – powinno być twarde, ale tak, aby dało się je przecisnąć przez sito. Następnie przecisnąć przez sito o większych oczkach prosto do wrzącej, osolonej wody. Zamieszać. Po wypłynięciu na powierzchnię, gotować jeszcze 2 minuty.

Bryndzę wymieszać w misce z podsmażoną w kostkę słoniną. Gałuszki wybrać za pomocą sitka i dodać do bryndzy i słoniny. Wymieszać wszystko razem, polać wytopionym tłuszczem, podawać gorące.

Miał ugotować
Piotr Zieliński



SKŁADNIKI:

50 g kminku
80 g smalcu
100 g cebuli
2 l bulionu (np. z żeberek jagnięcych)
natka pietruszki
60 g mąki
papryka czerwona wędzona
sól, pieprz
300 g mięsa wieprzowego mielonego z łopatki
czerstwa bułka
1 jajko

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na smalcu. Dodać kminek, mąkę i przyprawę, z całości robiąc zasmażkę, następnie dolać bulion i gotować.

Mięso wymieszać z namoczoną bułką i jajkiem. Uformować kluseczki wielkości orzecha włoskiego. Wrzucić do wolno gotującego się wywaru, gotować aż kluseczki wypłyną na powierzchnię. Gorącą zupę z kluseczkami wlać do misek i posypać natką pietruszki.

Miał ugotować
Piotr Zieliński



SKŁADNIKI:

500 g mąki pszennej
3 jajka
100 g masła
500–550 ml ciepłego mleka
50 g świeżych drożdży
20 g cukru
20 g cukru z wanilią
300 g twardych jabłek
500 ml oleju do głębokiego smażenia
cukier puder do posypania lub miód
sól

*wszystkie składniki muszą być w temperaturze pokojowej, wtedy racuchy będą udane i doskonałe.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Drożdże pokruszyć, rozprowadzić na gładką masę z cukrami i dodać około 125 ml ciepłego mleka, odstawić w ciepłe miejsce na 10–15 minut do momentu aż drożdże ruszą (stąd nazwa). Resztę mleka podgrzewać w rondlu na niewielkim ogniu, mieszać za pomocą miksera na małych obrotach, dodając mąkę z solą, roztrzepane jajka, roztopione masło. Gdy ciasto będzie gładkie, zdjąć z ognia. Dodać obrane i pokrojone w drobną kostkę jabłka i wyrośnięty rozczyń z drożdży, wymieszać łyżką. Zostawić do lekkiego przestudzenia, ale nie w lodówce. Na głębokiej patelni rozgrzać olej i kłaść łyżką niewielkie porcje. Smażyć z obu stron, usmażone wyłożyć na ręcznik papierowy. Przed podaniem posypać cukrem pudrem.

Miał ugotować
Grzegorz Pomietło



SKŁADNIKI:

na kapustę

2 kg ziemniaków
1,5 kg kapusty kiszzonej
100 g boczku
150 g cebuli
5 ziaren ziela angielskiego
3 liście laurowe
10 g kminu
sól, pieprz

na karminadle

500 g mielonego mięsa wieprzowego
500 g mielonego mięsa króliczego lub wołowego
1 duże jajko
czerstwa kajzerka
1 duża cebula
łyżeczka tymianku
sól, pieprz
bułka tarta do obtoczenia
olej lub smalec

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ziemniaki obrać i ugotować do miękkości. Kapustę zalać wodą i ugotować z dodatkiem liścia laurowego i ziela angielskiego. Posiekaną cebulę usmażyć na pokrojonym w kostkę boczku na złoty kolor. Ugotowaną kapustę odcisnąć z nadmiaru wody i dodać do odcedzonych ziemniaków. Dorzucić podsmażoną na boczku cebulę i całość zagnieść tłuczkiem do ziemniaków. Doprawić do smaku.

Przygotować karminadle. Czerstwą kajzerkę namoczyć w wodzie. Cebulę drobno posiekać i podsmażyć na niewielkiej ilości oleju, a następnie odstawić do ostygnięcia. Mięso przełożyć do dużej miski, wbić jajko, dodać zeszkloną cebulę i namoczoną kajzerkę. Wszystkie składniki połączyć rękami, a następnie doprawić tymiankiem, solą i pieprzem. Ponownie wymieszać i uformować kotlety. Do głębokiego talerza wsypać bułkę tartą i obtoczyć kotlety. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron, nadmiar tłuszczu odsączyć, używając papierowego ręcznika. Podawać z kapustą.

Miał ugotować
Grzegorz Pomięto



SKŁADNIKI:

bułki do burgerów

na szarpaną wieprzowinę

1,5 kg łopatki wieprzowej

pół litra soku jabłkowego

pół litra soku pomarańczowego

1 łyżka kuminu

1 łyżka soli

pół łyżki pieprzu

1 łyżka papryki wędzonej (czerwonej)

na sos majonezowo-musztardowy

250 g majonezu

2 łyżki musztardy francuskiej

1 łyżka musztardy dijon

szczypta soli

szczypta pieprzu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wieprzowinę umyć pod zimną wodą, osuszyć, następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego. Mięso dokładnie natrzeć przyprawami, zalać sokami i odstawić do lodówki na 24 godziny. Po tym czasie wyjąć wieprzowinę z lodówki i piec w 130 stopniach około 8 godzin, często obracając. Po upieczeniu, wyjąć z piekarnika do ostygnięcia, następnie całość poszarpać na drobne kawałki.

Przygotować sos. Wszystkie składniki wrzucić do jednego pojemnika i wymieszać. Bułki przekroić wzdłuż, nałożyć mięso, polać sosem.

Miał ugotować
Damian Kogutiuk



SKŁADNIKI:

1,5 l śmietany 34%
1 l bulionu warzywnego
300 g sera cheddar
1 łyżeczka soli
pół łyżeczki pieprzu
200 g mięsa mielonego wołowego
1 mała cebula
2 ząbki czosnku
2 łyżki oleju
2 pomidory
pół sałaty lodowej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cebulę i czosnek pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na złoto, następnie dodać mięso i smażyć, aż całość się zarumieni, na koniec doprawić.

Do garnka wlać bulion, śmietanę, dodać przyprawy i ser. Gotować na małym ogniu do rozpuszczenia się sera. Następnie całość zmiksować na jednolitą masę. Dodać usmażone mięso i wymieszać. Podawać z posiekaną sałatą lodową i pomidorem pokrojonym w kostkę.

Miał ugotować
Damian Kogutiuk



SKŁADNIKI:

2 kg ziemniaków
800 g fileta z kurczaka lub kapusty zasmażanej
1 cebula
2 jajka
1 szklanka mąki
sól
olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Na farsz mięsny ugotować mięso z kurczaka, ostudzić je i przepuścić przez maszynkę do mięsa. Obrać i pokroić drobno cebulę, następnie podsmażyć. Do mielonego mięsa dodać usmażoną cebulę oraz 4 łyżki wywaru z mięsa, który powstał po jego gotowaniu. Wymieszać. Na farsz wege użyć kapusty zasmażanej.

Obrać i ugotować ziemniaki. Zanim ostygną zrobić z nich purée. Ciasto przygotować szybko, aby nie przegapić momentu, w którym ziemniaki będą jeszcze lepkie. Do ugotowanych ziemniaków dodać jajka i mąkę. Wymieszać wszystkie składniki (najlepiej ręcznie). Z ciasta ziemniaczanego zrobić małe placki, lekko obtoczyć w mące. Do środka każdego placka włożyć trochę mięsa mielonego. Następnie skleić oraz lekko spłaszczyć zrazy. Następnie smażyć zrazy w oleju, aż do momentu, gdy po obu stronach pojawi się złoty kolor.

Miał ugotować
Robert Grygiel



SKŁADNIKI:

1 kg ugotowanych flaków wołowych lub cielęcych
1 marchewka
1 pietruszka
1 seler
1 cebula
150 g kapusty włoskiej
6 łyżek masła
2 łyżki mąki
50 g sera żółtego
2 szklanki bulionu
2 liście laurowe
2 ziarna ziela angielskiego
2 łyżeczki słodkiej, mielonej papryki
2 łyżeczki majeranku
szczypta gałki muszkatołowej
1 łyżka bułki tartej
1 łyżeczka mielonego imbiru
sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Jarzyny zetrzeć na tarce, kapustę i cebulę pokroić w drobną kostkę. Na patelni rozpuścić dwie łyżki masła, wrzucić marchew, pietruszkę, seler i kapustę. Podsmażyć. Flaki zalać bulionem, dołożyć warzywa i przyprawy. Gotować na wolnym ogniu, aż warzywa się ugotują. Cebulę zeszklić na dwóch łyżkach masła. Zasypać mąką i smażyć przez minutę. Przełożyć zasmażkę do flaków, zamieszać i gotować jeszcze chwilę. Przełożyć na talerze, posypać startym serem, polać tartą bułką zrumienioną na pozostałym maśle.

Miał ugotować
Robert Grygiel



SKŁADNIKI:

450 g wątróbki wieprzowej
110 g bułki tartej
110 g płuc lub nerek wieprzowych
1 cebula
110 g bekonu
sól
pieprz
1 łyżeczka ziół (wg uznania)
200 g świeżego groszku
1 łyżka masła

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wątrobę, bekon i płuca mielimy, a następnie dodajemy przyprawy, bułkę tartą i zioła. Całość dokładnie mieszamy. Z masy formujemy niewielkie kulki i układamy na głębokiej blaszce. Pieczemy w 190 stopniach przez 40 minut.

Groszek blanszujemy w osolonej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości cukru i masła. Danie podajemy z tłuczonymi ziemniakami i groszkiem.

Miał ugotować
Tomasz Sochacki



Najlepsze przepisy 2009–2019

„Europa na widelcu” to największy festiwal kulinarny w Polsce. Podczas jedenastu edycji mieliśmy okazję spróbować zarówno klasycznych dań europejskich, jak i potraw lokalnych.

Oto subiektywny wybór dań z poprzednich edycji. Pogrupowane zostały według krajów, z których pochodzą (układ krajów w porządku alfabetycznym). Zapraszamy!



SKŁADNIKI:

1 kg wołowiny bez kości (może być pręga)
 800 g cebuli
 3–4 ząbki czosnku
 80 ml oleju
 2 łyżki koncentratu pomidorowego 30%
 4 łyżki słodkiej papryki w proszku
 płaska łyżeczka ostrej papryki w proszku
 łyżeczka majeranku
 pół łyżeczki kminku (opcjonalnie)
 150 ml wytrawnego czerwonego wina
 łyżka octu jabłkowego
 4 jajka
 160 g korniszonów
 150 g parówek
 sól, pieprz, tymianek do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W rondlu rozgrzać olej i dodać umyte i osuszone mięso pokrojone w kostkę. Gdy mięso lekko się zrumieni, wsypać cebulę pokrojoną w dość dużą kostkę, a następnie dodać czosnek, a po chwili paprykę. Smażyć jeszcze 2–3 minuty i doprawić solą, pieprzem, majerankiem, tymiankiem, a następnie dodać koncentrat pomidorowy. Do całości dolać półtora litra wrzącej wody. Dokładnie wymieszać i gotować na małym ogniu pod przykryciem około 2 godziny, aż mięso będzie miękkie. Jeśli wody jest za mało, uzupełnić. W czasie gotowania mięsa pokroić parówki na 3–4-centymetrowe kawałki i ogórki w grube plastry. Jaja ugotować na półtwardo (lub zrobić sadzone tuż przed końcem duszenia gulaszu). Na talerzach do porcji gulaszu włożyć po równo: parówki, ogórki i jaja. Udekorować zieleniną.



SKŁADNIKI:

120 g czekolady deserowej
120 g masła
40 g cukru pudru
6 jajek
160 g cukru
120 g mąki pszennej
200 g konfitury lub marmolady morelowej
200 g polewy czekoladowej
250 ml śmietany 30%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Czekoladę i masło rozpuścić w kąpeli wodnej, mieszając z cukrem pudrem (30 g). Wymieszane składniki ubić na puszystą masę, dodając po jednym żółtku i dalej mieszać, aż masa zgęstnieje. Następnie wymieszać z przesianą mąką, cukrem i pianą ubitą z pozostałych białek. Tortownicę (o średnicy 22 cm) wysmarować tłuszczem i obsypać mąką. Przełożyć do niej ciasto i piec w temperaturze 180 stopni przez około 55 minut (bez termoobiegu).

Po przestygnięciu ciasto wyjąć na papier posypany pozostałym cukrem pudrem. Po całkowitym wystygnięciu, biszkopt przeciąć na połowę. Część spodnią posmarować połową konfitur i przykryć drugą połową. Wierzch i boki tortu posmarować pozostałą konfiturą. Polewę czekoladową rozpuścić w kąpeli wodnej, polać nią cały tort. Przełożyć ciasto na czysty papier i włożyć do lodówki na co najmniej 3 godziny. Przed podaniem udekorować bitą śmietaną.



SKŁADNIKI:

500 g schabu bez kości
100 g mąki pszennej
2 jaja
150 g bułki tartej
120 ml oleju
pół cytryny
sól, pieprz do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Schab pozbawiony białych błon pokroić w poprzek włókien na 4 równe sznycele. Rozbić tłuzkiem do grubości pół centymetra (najlepiej przez folię). Nadać im kształt i przyprawić. Następnie obtoczyć je w mące, roztrzepanych jajkach i drobnej bułce tartej. Panierowanie można powtórzyć, ale bez mąki. Smażyć z obu stron na rozgrzanym tłuszczu do uzyskania złocistej barwy. Po usmażeniu odsączyć sznycele z tłuszczu za pomocą ręczników papierowych. Podawać na liściu sałaty z częstką cytryny.



SKŁADNIKI:

1 kg wołowiny (najlepiej zrazowej tylnej)
1 porcja włoszczyzny
1 średnia cebula
sól, pieprz ziarnisty
liść laurowy
ziele angielskie

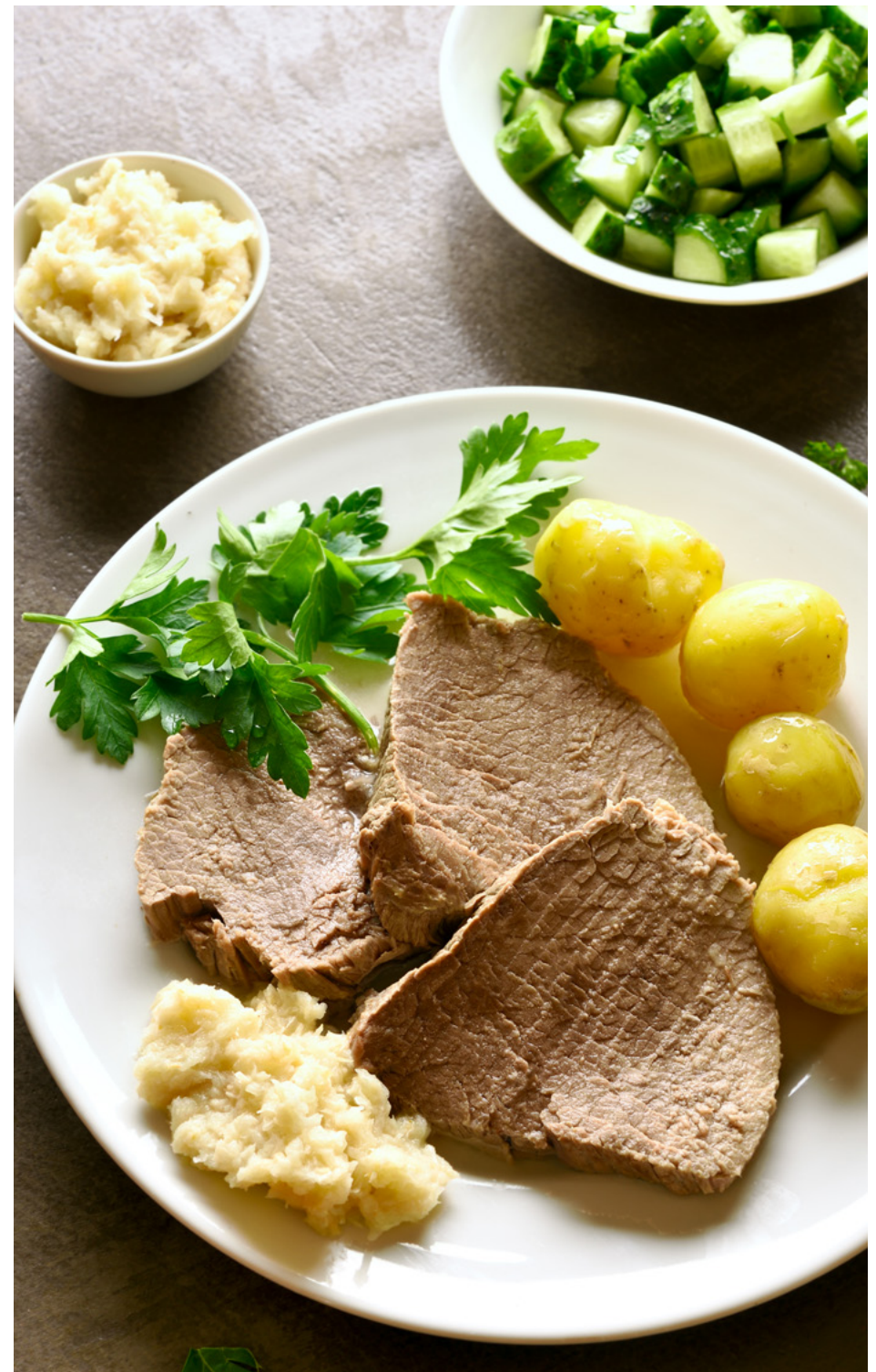
na sos

70 g tartego chrzanu
150 g jabłek
70 g kwaśnej śmietany lub jogurtu
ocet jabłkowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wołowinę umyć i osuszyć. Zagotować 3 litry wody. Do wrzątku włożyć mięso, a po chwili przyprawy i cebulę przekrojoną i podpieczoną dość mocno na suchej patelni. Gotować na małym ogniu pod przykryciem przez 2 godziny, co jakiś czas zbierając powstały szum. Po tym czasie dodać obrane, umyte i niezbyt drobno pokrojone warzywa. Jeśli będzie taka potrzeba, uzupełniać wodę. Gdy mięso będzie miękkie, wyjąć je z powstałego rosółu. Lekko ostudzone pokroić w poprzek włókien na plastry grubości 1–2 cm. Do momentu podania trzymać porcjowane mięso w rosole.

Aby zrobić sos, tarty chrzan połączyć z tartym jabłkiem i śmietaną lub jogurtem. Doprawić lekko octem jabłkowym i solą. Mięso na talerzach (mogą być głębokie) fantazyjnie obsypać warzywami z wywaru. Sos podać na mięsie lub osobno w kokilkach.



SKŁADNIKI:

4 cykorie z usuniętymi gorzkimi piętami
120 g masła
0,5 l mleka
100 gr sera (najlepiej Gruyere)
4 plastry szynki gotowanej
2 łyżki mąki
1 łyżka posiekanej pietruszki
szczypta starej gałki muszkatołowej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W garnku rozpuścić 50 g masła, dodać cykorię, posypać solą, pieprzem i pietruszką. Dusić przez 20 minut. Z 50 g masła oraz mąki i mleka przygotować beszamel. Zaprawić go pieprzem, solą i gałką muszkatołową. Wymieszać z 1/3 sera. Resztą masła wysmarować formę do pieczenia. Cykorie odsączyć i zawinąć w plastry szynki. Ułożyć je w formie. Polać beszamelem i posypać resztą sera. Piekarnik rozgrzać do 180°C. Całość zapiekać około 15 minut.



SZASZŁYK Z TRUSKAWEK I SZPARAGÓW POLANY CZEKOLADĄ

SKŁADNIKI:

1 kg truskawek
10 szparagów
150 g czekolady
olej
wykałaczki do szaszłyków

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Truskawki umyć i odciąć szypułki. Szparagi obrać i pokroić na długość truskawek. Na patyk do szaszłyków nabić na przemian truskawki i szparagi – do zapewnienia patyka. Czekoladę rozpuścić w kąpeli wodnej – na rondel z gotującą się wodą nałożyć miskę, wsypać do niej czekoladę i mieszać aż do roztopienia (dodać 20 ml oleju jadalnego na 100 g czekolady). Polewę można urozmaicić różnymi alkoholami – amaretto, rumem lub koniakiem.

Oblać lub zanurzyć szaszłyki w czekoladzie i odstawić do ostygnięcia. Udekorować wiórkami kokosowymi lub siekanymi, prażonymi orzechami.

Belgia



SKŁADNIKI:**na ciasto**

1 szklanka wody
125 g masła lub margaryny
1 szklanka mąki pszennej
4 nieduże jajka

na krem

600 ml mleka
laska wanilii przekrojona wzdłuż
6 dużych żółtek
100 g cukru
40 mąki pszennej
40 g skrobi ziemniaczanej
20 ml likieru do smaku (Grand Marnier, Kirsch, Brandy)

na polewę

100 g czekolady belgijskiej
40 g masła

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Na ciasto w rondelku zagotować wodę z masłem. Na gotującą wodę wsypać mąkę i mieszać, by całość się nie przypaliła. Ciasto jest gotowe, gdy ma szklisty wygląd i odchodzi od garnka. Pozostawić do całkowitego ostudzenia (to ważne, bo inaczej eklerki nie urosną w piekarniku). Po tym czasie zmiksować lub utrzeć drewnianą łyżką z jajkami. Masę wyciskać na blaszkę za pomocą szprycy bądź rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką. Można również wyłożyć ją łyżką. Pysie powinny mieć około 10 cm długości i 3 cm szerokości. Układać z odstępami. Piec w temperaturze 200 stopni przez 20–30 minut. Ostudzić na kratce, przekroić na 2 części.

Na krem w większym garnuszku zagotować mleko z ziarenkami wanilii. Doprowadzić do wrzenia i natychmiast odstawić na bok. Cukier utrzeć z żółtkami do białości, wsypać wymieszane mąki i dalej ucierać, aż do uzyskania gładkiej masy. Masę wlać do ugotowanego mleka i mieszać do rozpuszczenia grudek. Postawić na palnik (średnia moc) i zagotować, cały czas mieszając drewnianą łyżką. Od momentu zagotowania, gotować około 1 minutę, mieszając aż krem zgęstnieje. Zdjąć z palnika i wmieszać z likierem (można bez likieru). Ostudzić, nie mieszając. Przykryć folią spożywczą w taki sposób, by dotykała kremu.

Na polewę czekoladę roztopić w kąpielii wodnej, dodać masło i mieszać do roztopienia.

W ostatnim etapie krem umieścić w rękawie cukierniczym lub łyżką wyłożyć na spody eklerków, przykryć górą ciastek i ozdobić polewą czekoladową.



SKŁADNIKI:

100 g wołowiny
100 g baraniny
100 g jagnięciny
kajmak (bałkański ser)
1 biała cebula
1/2 główki czosnku
sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mięso zmielić lub drobno posiekać, dodać przyprawy, drobno pokrojoną cebulę i czosnek. Odstawić na noc do lodówki. Następnie uformować ruloniki. Grillować ze wszystkich stron na mocno rozgrzanym grillu. Podawać w butce z dodatkiem kajmaku (bałkańskiego sera) i cebuli.



SKŁADNIKI:

500 g mąki
260 ml wody
15 g soli
1 łyżka oleju
100 g zmielonej jagnięciny
100 g zmielonej wołowiny
2 białe cebule
pół główki czosnku
sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Z podanych składników uformować ciasto, powinno być plastyczne i łatwo się rozwałkować. Uformować ciasto w kulki, posmarować olejem i odstawić na pół godziny do lodówki. W międzyczasie podsmażyć cebulę, czosnek. Dodać mięso i udusić. Ciasto rozwałkować jak najcieniej, nałożyć farsz mięsny i zawinąć w kształt ślimaka. Przełożyć na blachę do pieczenia, rozgrzać piekarnik do 220 stopni, piec do uzyskania złotego koloru. Podawać na ciepło lub na zimno.



SKŁADNIKI:

1 kg chudej wołowiny
1 cebula
4 pomidory
200 g grzybów leśnych lub pieczarek
15 oliwek
1 podłużna zielona ostra papryczka (opcjonalnie)
natka pietruszki
1 szklanka białego ryżu
pół szklanki czerwonego wytrawnego wina
2 łyżki oleju roślinnego
1 łyżka masła
1 łyżka cukru
sól, pieprz, papryka słodka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mięso pokroić w małe kawałki. Cebulę posiekać. Razem zrumienić na oleju, dodać łyżkę słodkiej papryki i zalać winem. Zagotować, tak by wino trochę odparowało. Grzyby obrać, umyć i pokroić, papryczkę posiekać. Dodać je na patelnię do mięsa i chwilę dusić. Następnie wlać dwie szklanki ciepłej wody, przykryć i gotować 20 minut. Wsypać ryż, gotować 10 minut. Pomidory sparzyć i obrać ze skórki, a następnie pokroić w kostkę. Oliwki przekroić na pół. Pomidory, oliwki i łyżkę masła dodać do mięsa. Całość przyprawić solą, pieprzem i cukrem. Gotować jeszcze 5 minut.



SKŁADNIKI:

800 g dużych ogórków gruntowych
400 g gęstego jogurtu greckiego
150 ml wody
2 średnie ząbki czosnku
3–4 gałązki grubego szczypioru
pół sporego pęczka koperku (bez grubych łodyg)
1/3 pęczka pietruszki (bez grubych łodyg)
1 gałązka mięty (same listki)
1 gałązka bazylii (same listki)
3–4 łyżki dobrej oliwy z oliwek
3–4 łyżki soku z cytryny
sól, pieprz, zielony pieprz ziołowy
orzechy włoskie do podania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ogórki umyć, obrać, usunąć pestki i pokroić w kostkę. W misce umieścić jogurt, pokrojone ogórki, posiekany czosnek i koperek (część zostawić do dekoracji). Wymieszać i dolać zimnej wody – do uzyskania pożądanej konsystencji. Doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Wstawić do lodówki na kilka godzin, aby zupa się schłodziła. Nałożyć do misek. Do każdej porcji dodać kilka kostek lodu, skropić oliwą z oliwek. Dodać koperek i posiekane na mniejsze kawałki orzechy włoskie.



SKŁADNIKI:

40 g ziemniaków
50 g wędzonego boczku
50 g czerwonej cebuli
20 g czosnku
20 ml śmietany
50 g marchewki
20 ml białego wina
20 g mąki pszennej
50 g pieczarek
olej
słodka czerwona papryka, sól, pieprz, liść laurowy, pieprz, natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Boczek podsmażyć na tłuszczu, dodać cebulę i czosnek. Następnie dodać przyprawy i pozostałe warzywa. Zalać winem i uzupełnić wodą. Gotować do miękkości.

Rozprowadzić mąkę w śmietanie, powoli wlać do zupy. Gotować jeszcze 5 minut. Podawać gorącą z natką pietruszki.



SKŁADNIKI:

40 g świeżych kałamarnic
20 g ryżu na risotto
1 czerwona cebula
pół główki czosnku
10 ml białego wina
1/2 l oliwy z oliwek
1/2 l bulionu rybnego
sól, pieprz, pietruszka, liść laurowy, rozmaryn

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kałamarnice oczyścić pod bieżącą wodą, usunąć szkielet i delikatnie wyciągnąć woreczek z atramentem. W rondlu podsmażyć cebulę z czosnkiem, dodać kałamarnice, podlać winem i poddusić. Następnie dodać ryż, cały czas mieszając, dolać bulion i wino. Gotować do miękkości. Na koniec dodać atrament z kałamarnicy. Podawać gorące, posypane natką pietruszki.



SKŁADNIKI:

120 g schabu z kością
120 g podudzia kurczaka
80 g tłustej kielbasy
30 g smalca
30 g marchewki
30 g ziemniaków
1 czerwona cebula
2 ząbki czosnku
10 ml białego wina
30 g grochu

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W dużym rondlu rozpuść smalec, obsmażyć schab, a następnie podudzia kurczaka, na koniec dodać kielbasę. Dusić na średnim ogniu, podlewając winem. Gdy mięso będzie miękkie, dodać warzywa, przyprawy, a na koniec groch. Gotować do miękkości. Podawać gorące.



SKŁADNIKI:

40 g mąki kukurydzianej
40 g białego sera
20 g śmietany
15 g jogurtu
1 jajko
cukier wanilinowy
cukier kryształ
smalec
masło
cukier puder
10 g tłustej śmietany do ubicia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mąkę, ser, śmietanę, jogurt, jajko, cukier wanilinowy i kryształ wymieszać (ciasto musi być słodkie, ale nie za bardzo). Powstałą masę wlać do formy nasmarowanej smalcem. Piekarnik nagrzać do temperatury 175 stopni i piec ciasto przez 45 minut.

Upieczone ciasto wyjąć z piekarnika, posmarować odrobiną masła i odstawić na godzinę. Zlevanka powinna być podawana letnia, posypana cukrem pudrem z łyżką bitej śmietany.



SKŁADNIKI:

200 g pomidory świeże lub pelati
200 g cukinii
200 g bakłażana
100 g papryki kolorowej
100 g pomidorów suszonych
100 g oliwek zielonych i czarnych
50 g kaparów
50 ml oliwy z oliwek
100 g sera halloumi lub feta
200 g chlebka pita
czosnek, tymianek, sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cukinię, bakłażana, paprykę przyprawiamy solą i grillujemy, a następnie studzimy. Pomidory sparzamy i obieramy ze skórki, kroimy w kostkę (lub używamy gotowych). Łączymy wszystko razem, przyprawiamy oliwą z oliwek, tymiankiem, czosnkiem i pieprzem. Oliwki, kapary, pomidory suszone, ser dodajemy do całości, układając na wierzchu potrawy lub mieszając delikatnie. Serwujemy z pieczywem typu pita (ser i pieczywo można podać po uprzednim zgrillowaniu). Miętę pociąć na wąskie paseczki i dodać do chłodnika. Podawać z kawałkiem jajka.



SKŁADNIKI:

1 kg mielonego mięsa (najlepiej mieszanka dwóch lub więcej rodzajów)
1 cebula
2–3 ostre papryczki (wedle uznania)
2 ząbki czosnku
100 g wędzonego sera
1–2 papryki
pieprz, sól do smaku
6 dużych bułek pszennych

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cebulę i ostrą papryczkę posiekać w drobną kostkę. Mięso wymieszać z posiekanymi warzywami i pokrojonym w drobną kostkę serem. Dodać sól, paprykę i odrobinę pieprzu. Następnie wszystko wymieszać ręką i łyżką. Uformować płaskie kotlety i usmażyć. Podawać w bułce z warzywami.



SKŁADNIKI:

100 g mąki pszennej
150 ml mleka
100 ml wody gazowej
1/2 łyżeczki soli
1 jajko
1 żółtko
3–4 łyżki roztopionego klarowanego masła
olej rzepakowy rafinowany do smażenia (opcjonalnie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Jajka ubić na wysokich obrotach do momentu otrzymania puszystej jasnożółtej masy. Dodać mleko, wodę, mąkę, sól i miksować jeszcze przez chwilę na niższych obrotach (do momentu połączenia składników). Następnie wlać roztopione, ostudzone masło i wymieszać łyżką, aż masło połączy się z pozostałymi składnikami.

Gotowe ciasto przykryć ściereczką i odstawić na pół godziny. Następnie rozgrzaną patelnię posmarować cieniutko olejem rzepakowym i smażyć naleśniki.



DŻEM GRUSZKOWO-FIGOWY Z WANILIĄ

SKŁADNIKI:

pół kilograma gruszek
pół kilograma fig (ok. 6 sztuk)
50 g cukru trzcinowego lub ksylitolu albo 25 g fruktozy
sok z połówki pomarańczy
sok z połówki cytryny
skórka z 1/3 pomarańczy
skórka z 1/3 cytryny
1 laska wanilii

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Umyć owoce. Gruszki obrać, usunąć gniazda i razem z figami pokroić na części. Przełożyć do garnka, dodać wybrany cukier, sok z owoców, startą skórkę z pomarańczy i cytryny, ziarenka wanilii. Zagotować, a następnie skrócić płomień do minimum i gotować 1–1,5 godziny do momentu, aż sok z owoców częściowo wyparuje i powstanie gęsty dżem. W trakcie gotowania od czasu do czasu zamieszać. Podawać do deski serów.



SKŁADNIKI:

3,5 szklanki mąki
2 szklanki wody
1 szklanka mleka
1 żółtko
1 opakowanie proszku do pieczenia (około 30 g)
2 bułki pokrojone w kostkę
sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mąkę wymieszaną z proszkiem i solą zalać ciepłą wodą oraz mlekiem z roztrzepanym wcześniej żółtkiem. Zagnieść ciasto, dodać drobne kawałki bułki i jeszcze raz zagnieść. Gotowe ciasto podzielić na pięć części, uformować z nich wałki i gotować przez około pół godziny. Gotowe kluski pokroić na plastry.



SKŁADNIKI:

500–600 g wołowiny (np. udziec lub łopatka)
2 cebule
szczypta cukru
1 ząbek czosnku
3 łyżki oleju, masła lub smalcu
2–3 liście laurowe
5 ziaren ziela angielskiego
8 ziaren czarnego pieprzu
pół butelki jasnego piwa
2 kromki chleba razowego
pół łyżeczki słodkiej papryki w proszku
pół łyżeczki ostrej papryki w proszku
1 łyżeczka mielonego kminku
pół łyżeczki majeranku
sól, pieprz do smaku
8 ziaren czarnego pieprzu
3 łyżki oleju, masła lub smalcu
1–2 łyżki mąki pszennej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Wołowinę pokroić w kostkę i obtoczyć w mące. Obsmażyć na gorącym tłuszczu na dużym ogniu, ciągle mieszając. Następnie wrzucić cebulę i czosnek pokrojone w kostkę oraz szczyptę cukru, podsmażyć. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, ziarna pieprzu i zalać połową szklanki piwa. Dusić na małym ogniu mniej więcej 2 godziny. W trakcie duszenia podlać wodą lub bulionem warzywnym. Następnie dodać sól, kminek, słodką i ostrą paprykę, majeranek, pokruszony chleb i pozostałe piwo. Dusić nadal do czasu rozpadnięcia się chleba i miękkości mięsa.

* Warto zrobić gulasz dzień przed podaniem, ponieważ przez noc składniki się przegryzą i gulasz będzie idealny w smaku. Podawać z knedlikami.



SKŁADNIKI:

pół kilograma ziemniaków
1 cebula
3 ząbki czosnku
50 g wędzonego boczku
5 łyżek oleju
1 łyżka masła
30 g mąki pszennej
kminek
sól, pieprz do smaku
2 łyżeczki majeranku
pęczek koperku lub pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Cebulę i czosnek posiekać. Boczek drobno pokroić i podsmażyć w garnku na oliwie. Dodać cebulę i czosnek, dusić na wolnym ogniu przez 5 minut. Ziemniaki obrać, pokroić w drobną kostkę, dodać do boczku i cebuli. Podsmażyć, od czasu do czasu mieszając. Następnie oprószyć mąką i smażyć na wolnym ogniu jeszcze 3 minuty. Zalać litrem wody. Dodać przyprawy i gotować 30 minut.



SKŁADNIKI:

1,25 l bulionu warzywnego
150 g cebuli
12 ząbków czosnku
350 g ziemniaków
125 g sera żółtego
5 kromek chleba
sól, pieprz, majeranek do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ziemniaki, cebulę i czosnek obrać. Ziemniaki pokroić w kostkę, boczek w plastry, cebulę posiekać. Podsmażyć boczek, a gdy się zarumieni dodać cebulę i podsmażyć. Dodać ziemniaki i zalać bulionem warzywnym. Dodać pokrojony w plasterki czosnek, gotować. Doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Podawać z grzankami z chleba i tartym żółtym serem.



SKŁADNIKI:

1,5 kg wołowiny (np. karczek, pręga, łopatka)
250 g wędzonego boczku
2 łyżki oleju roślinnego
50 g masła
2 ząbki czosnku
2 marchewki
1 por
1 cebula
2 łyżki mąki pszennej
sól i pieprz
pół litra bulionu wołowego
pół litra czerwonego wytrawnego wina
2 łyżki koniaku (opcjonalnie)
1 łyżka koncentratu pomidorowego
1 liść laurowy
kilka gałązek tymianku oraz natki pietruszki
8 małych cebulek szalotek
400 g małych pieczarek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Na dużą patelnię z grubym dnem wyłożyć pokrojony w kostkę boczek i powoli smażyć, aż do zrumienienia. Boczek wyjąć na talerz, pozostawiając tłuszcz. Mięso pokroić na większe kawałki (ok. 4–5 cm). Na patelnię wlać łyżkę oleju oraz dodać połowę masła, partiami obsmażyć kawałki mięsa z każdej strony i odłożyć na talerz. Po obsmażeniu wszystkich kawałków, na pozostały na patelni tłuszcz, wlać tłuszcz z boczku i podsmażyć na nim starty czosnek, pokrojoną w kostkę marchewkę i pora oraz drobno posiekaną cebulę. Całość posypać mąką, doprawić solą oraz pieprzem i smażyć jeszcze przez około 5 minut. Składniki przełożyć z patelni do większego naczynia żaroodpornego. Wlać bulion, wino, koniak oraz koncentrat, zagotować. Dodać liść laurowy, tymianek i posiekaną natkę, następnie włożyć podsmażone mięso i boczek. Składniki powinny być całe przykryte zalewą.

Po ponownym zagotowaniu przykryć naczynie i wstawić je do nagrzanego do 150 stopni piekarnika. Zapiekać przez 2,5 godziny. Na patelni, na pozostałym maśle, podsmażyć w całości obrane cebulki szalotki i pieczarki. Dodać do gulaszu, wymieszać i piec bez przykrycia przez około 30 minut, do czasu aż mięso będzie całkowicie miękkie.



SKŁADNIKI:

1,2 kg uda z kurczaka bez kości
1 kg ugotowanej ciecierzycy (może być z puszki)
200 ml czerwonego wina
pół kilograma pomidorków koktajlowych
300 ml bulionu drobiowego lub warzywnego
1 anchois
kapary
otarta skórka z cytryny
cynamon, sól, pieprz, papryka słodka wędzona
czosnek świeży, liść laurowy, oregano
100 ml oliwy
200 g cukru
200 g mąki ziemniaczanej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mięso z kurczaka zamarynować w soli, pieprzu, cynamonie i papryce. W garnku żeliwnym obsmażyć udka z każdej strony na złoty kolor. Do garnka z usmażonymi udkami dodać koncentrat pomidorowy, wino, posiekane anchois wraz z zalewą oraz kapary. Podlać wszystko bulionem i zagotować. Po około 5 minutach dodać odsączoną ciecierzycę, czosnek, liść laurowy, oregano i pieprz. Wszystko delikatnie wymieszać, przykryć i wstawić z naczyniem do piekarnika nagrzanego do 160 stopni na 35–40 minut. Po tym czasie dodać do potrawy pomidorki koktajlowe i doprawić do smaku. Piec jeszcze 15 minut.

* Gdyby sos był zbyt wodnisty można go zagęścić mąką ziemniaczaną i ponownie zagotować.



SKŁADNIKI:

300 ml espresso lub bardzo mocnej kawy
500 ml śmietanki tortowej 48%
25 g cukru pudru
1 łyżka cukru waniliowego
500 ml lodów o smaku kawowym

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Zaparzyć i ostudzić espresso (wstawić je do lodówki na co najmniej godzinę). Sześć pucharków lub dekoracyjnych szklanek wstawić do zamrażarki na około 30 minut – powinny być dobrze schłodzone przed podaniem deseru. Śmietankę ubić na sztywno (zarówno miska, jak i śmietanka powinny być schłodzone), dodając cukier puder i cukier waniliowy. Do szklanek nałożyć po równo: kawę, lody kawowe i udekorować bitą śmietaną.



SKŁADNIKI:

400 ml śmietanki 30%
1 laska wanilii
4 żółtka
70 g cukru
100 g białej czekolady
5 łyżek cukru
3 truskawki lub maliny do dekoracji

* Dodatkowo potrzebny będzie palnik napędzany gazem do skarmelizowania cukru.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Piekarnik nagrzać do 110 stopni. Naszykować 6 żaroodpornych foremek na deser. Do rondelka wlać śmietankę. Laskę wanilii przekroić wzdłuż i łyżeczką wyskrobać ziarenka. Przepoławioną laskę i ziarenka wanilii dodać do śmietanki. Zagotować i odstawić z ognia na 5 minut. Dodać połamaną w kostki białą czekoladę i mieszać do całkowitego rozpuszczenia. Wyjąć laskę wanilii.

W misce wymieszać łyżką żółtka z cukrem. Następnie, cały czas mieszając, do żółtek wlać stopniowo śmietankę. Masa wlać do foremek i wstawić do nagrzanego piekarnika na kratkę w środkowej części. Zapiekać przez 35–40 minut, aż masa się zetnie. Wyjąć foremki z piekarnika, ostudzić i wstawić do lodówki na minimum 2 godziny lub na całą noc.

Przed podaniem posypać wierzch kremu cukrem (1 niepełna łyżka na 1 porcję), rozprowadzić cukier równą warstwą po powierzchni deseru i opalić palnikiem, by skarmelizować cukier.



SKŁADNIKI:

1,5 l bulionu drobiowego
100 g makaronu orzo
3 jajka
6 łyżek soku z cytryny
sól, pieprz
natka pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ugotować bulion. Wyjąć warzywa i mięso. W bulionie ugotować makaron. Do miski wbić żółtka. Ubijać je w przez co najmniej minutę, następnie wlać sok z cytryny i ubijać kolejne kilkanaście sekund. Do miski z żółtkami z cytryną dodać powoli około 4 łyżki bulionu, energicznie mieszając trzepaczką. Zahartowane żółtka wlać do bulionu. Zupę podawać z kawałkami mięsa, na którym ugotowany został wywar.



SKŁADNIKI:

250 g ciasta filo
120 g masła

na nadzienie

1 l mleka
170 g drobnej kaszy manny
1 opakowanie cukru wanilinowego
250 g cukru drobnego
4 jajka
otarta skórka z limonki
brzoskwinie
syrop
450 ml wody
400 g cukru
laska cynamonu
otarta skórka z cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mleko wlać do garnka, podgrzać i wsypać kaszę, cukier wanilinowy oraz cukier drobny. Cały czas mieszając, doprowadzić do wrzenia. Gdy kasza zgęstnieje, dodać jajko, skórkę z limonki i masło. Blachę 20 x 30 cm wysmarować masłem i wyłożyć na nią podwójną warstwę ciasta. Wylać kaszę na ciasto. Brzoskwinie pokroić w plasterki i wyłożyć na kaszę, na to ułożyć dwie kolejne warstwy ciasta. Zagnieść boki ciasta, posmarować masłem. Piec w parniku rozgrzanym do 180 stopni przez około 35 minut. Przygotować syrop. Wodę gotować z laską cynamonu, cukrem i skórką z cytryny aż zgęstnieje. Upieczone ciasto zalać wystudzonym syropem.



SKŁADNIKI:**na zapiekankę**

1 kg ziemniaków
1 kg bakłażanów
1,5 kg mięsa wołowego mielonego
100 g cebuli
200 ml wytrawnego wina
ząbek czosnku
3 liście laurowe
laska cynamonu
200 g koncentratu pomidorowego
pęczek pietruszki
sól, pieprz, oregano

na sos

100 g masła
1,5 l mleka
100 g sera kefalotiri
100 g mąki
1 jajko
sól, pieprz, gałka muskatołowa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ziemniaki obrać i pokroić na talarki, po czym usmażyć bądź ugotować. Bakłażany pokroić w cienkie plastry i usmażyć bądź zgrillować (na koniec dodać trochę soli). Do garnka dać trochę oliwy, cebulę, czosnek. Podsmażyć wszystko i dodać mięso. Cały czas mieszać. Po 15–20 minutach dodać wino. Poczekać aż odparuje i dodać laskę cynamonu, oregano, liście laurowe i koncentrat pomidorowy. Gotować przez godzinę. Pod koniec gotowania dodać posiekaną natkę pietruszki. Ziemniaki ułożyć na blasze do pieczenia jak do carpaccio. Na ziemniaki wyłożyć mięso. Następnie ułożyć bakłażany i posypać serem kefalotiri.

Przygotować sos beszamelowy. Do garnka dać masło i smażyć do uzyskania złocistego koloru. Dodać mąkę i zrobić złotą zasmażkę, cały czas mieszać trzepaczką, aby nie było grudek. Dodać mleko, wciąż mieszać. W trakcie mieszania dodać jajko, ser kefalotiri, gałkę muskatołową oraz sól i pieprz. Mieszać aż sos będzie gęsty i kremowy. Sosem poleć danie na blasze. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni i piec około 35 minut.



SKŁADNIKI:**na ciasto:**

200 g ciasto filo
200 g masła
100 g orzechów
50 g miodu
30 g orzechów pistacjowych
cynamon

na syrop:

1,5 l wody
1 cytryna
2 laski cynamonu
pół kg cukru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Blachę wysmarować masłem. Wyłożyć na nią trzy warstwy ciasta i posmarować masłem. Orzechy wymieszać z miodem i cynamonem. Farsz wyłożyć na ciasto. Przykryć całość kolejnymi trzema warstwami ciasta przesmarowanymi masłem. Na górę zetrzeć na tarce pistacje. Ciasto piec przez 45–50 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Nastawić syrop. Do wody dodać cukier, laski cynamonu i skórkę z cytryny. Gotowa przez godzinę, aż zgęstnieje. Upieczoną baklavę zalać wystudzonym syropem.



SKŁADNIKI:

500 g dojrzałych pomidorów
1 mały ogórek
1 czerwona papryka
1 zielona papryka
1 ząbek czosnku
1 łyżka octu z białego wina
1 łyżeczka pasty pomidorowej
1 łyżka oliwy
sól, pieprz
dwie kromki białego chleba
dwie łyżki posiekanych świeżych ziół

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Odłożyć jednego pomidora, resztę sparzyć i obrać ze skórek. Wyciąć z nich szypułki i pokroić na ćwiartki. Ogórka obrać i pokroić w kostkę, a papryki w paski. Odłożyć około 1/3 warzyw. Resztę rozdrobnić w malakserze wraz z pomidorami, pokrojonym czosnkiem, oliwą, octem, pastą pomidorową. Tak przygotowaną mieszankę doprawić mocno do smaku solą i pieprzem. Nalać do miseczek, udekorować pozostałymi warzywami i ziołami. Schłodzić i podawać z grzankami z chleba, usmażonymi na rozgrzanej oliwie.



SKŁADNIKI:

krewetki wg uznania
czosnek
papryczka chili
sok z cytryny
oliwa
masło
sól
grubo mielony pieprz
pietruszką zieloną
mix sałat
pomidor
ogórek zielony
bazylię świeżą
oliwa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Krewetki usmażyć na rozgrzanej oliwie, dodać czosnek i chili, doprawić solą i pieprzem. Pod koniec dodać masło i świeżą pietruszkę, skropić cytryną. Krewetki ułożyć na sałacie z dodatkiem pomidorów i ogórka.



SKŁADNIKI:

4 piersi kurczaka bez skóry
1 cebula
1 czerwona papryka
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku
1 pomidor
pieprz cayenne do smaku
pasta pomidorowa
oregano, tymianek, estragon
pomarańcza ze skórką
sól, pieprz
oliwa do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Umytego kurczaka posolić, popieprzyć i obsmażyć z obu stron. Zdjąć z patelni. Na oliwie po smażeniu kurczaka podsmażyć posiekaną cebulę, wyciśnięty czosnek i paprykę pociętą w paski. Po 5 minutach dodać paprykę w proszku, pieprz cayenne, świeżego pomidora pokrojonego w kostkę oraz pastę pomidorową i zioła. Gotować 10 minut. Kurczaka włożyć na patelnię, obłożyć go cząstkami pomarańczy. Dusić do miękkości. Podawać z ryżem.



SKŁADNIKI:

pół kilograma ziemniaków
pół łyżeczki soku z cytryny
1 ząbek czosnku
szczypta soli
100 ml oliwy z oliwek ekstra virgin

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ziemniaki ugotować w całości, a następnie pokroić w dużą kostkę. Usmażyć w głębokim oleju do zarumienienia – tak jak frytki. Przygotować sos. Czosnek pokroić w plastry i utrzeć z solą na gładką masę (najlepiej w moździerzu). Dodać pół łyżeczki soku z cytryny i dokładnie wymieszać. Następnie, powoli ucierając, wolno dolewać oliwę, by uzyskać gęstą masę. Ziemniaki podawać z sosem.



SKŁADNIKI:**na pastę**

120 g mielonych migdałów
120 g cukru
1 jajko
otarta skórka z cytryny
1–2 krople olejku migdałowego

na ciasto

150 g masła
100 g cukru
1 łyżeczka soku z cytryny
1 małe jajko
250 g mąki
szczypta sody oczyszczonej
szczypta soli

do dekoracji

12 całych migdałów
2 jajka do posmarowania ciastek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Utrzeć wszystkie składniki na pastę. Powinna być łatwa do rozsmarowania. Przygotować ciasto. Utrzeć masło z cukrem, dodać sok z cytryny i jajko, potem przesianą mąkę z sodą oczyszczoną i solą. Po dokładnym wymieszaniu ciasta, włożyć je na noc do lodówki.

Rozgrzać piekarnik do 200 stopni. Na lekko oprószonej mąką stolnicy rozwałkować połowę ciasta do grubości 3–4 mm. Wyciąć 12 kótek o średnicy 7 cm foremką lub szklanką i ułożyć je na blasze z papierem. Przygotować kolejne kółka z reszty ciasta – tym razem o średnicy 8 cm. Na środku mniejszych kótek położyć łyżce pasty migdałowej, pozostawiając wolne brzegi. Przykryć większymi kótkami, skleić brzegi, delikatnie nacisnąć na środku, aby usunąć nadmiar powietrza. Dwa dodatkowe jajka roztrzepać i posmarować wierzch każdego ciastka. W środek wcisnąć po całym migdale i jeszcze raz posmarować roztrzepanymi jajkami. Piec 12–15 minut na złoty kolor.



SKŁADNIKI:**na ciasto**

3 szklanki mąki
1 jajko
2/3 szklanki wody lub mleka
szczypta soli

na farsz

50 dag mielonej tłustawej baraniny
1 cebula
4 ząbki czosnku
2 l domowego rosółu
sól, pieprz
majeranek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mleko lub wodę wlać do miski z lekko osoloną mąką i wymieszać. Ciasto powinno mieć raczej luźną konsystencję, żeby nie kleiło się do rąk. Tak wyrobione ciasto odstawić na co najmniej pół godziny. Mięso połączyć ze startą na tarce cebulą, zmiądzonym czosnkiem, majerankiem, solą i pieprzem. Ciasto rozwałkować na cienki placek i wykroić szklanką małe kółka. Na każdym kłaść łyżeczkę farszu, zlepzić. Kolduny gotować w gorącym rosółu około 7 minut.



SKŁADNIKI:

12 średnich ziemniaków
1 duża cebula
100 ml bulionu
odrobina octu
odrobina oleju
2 łyżki musztardy
odrobina soli
odrobina pieprzu
1 pęczek natki pietruszki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ziemniaki umyć i ugotować w mundurkach. Gdy będą gotowe, zalać je zimną wodą, a gdy przestygną – obrać ze skórki (mają być lekko ciepłe). Cebulę pokroić w kostkę. Podgrzać bulion i do ciepłego dodać cebulę. Znow przez chwilę podgrzewać. Ziemniaki zalać bulionem z cebulą. W osobnej miseczce połączyć ocet, olej, musztardę i sól. Polać ziemniaki gotowym sosem i delikatnie wymieszać. Doprawić do smaku pieprzem i solą. Przed podaniem dodać drobno posiekaną natkę pietruszki.



SKŁADNIKI:

1 kg białych szparagów
300 g marchewki
100 g selera
150 g pora
1,5 l wody
100 g masła
120 ml gęstej kwaśnej śmietany 12% lub 18%
3 żółtka
sól, biały pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Z oczyszczonej i pokrojonej włoszczyzny (najlepiej młodej) ugotować wywar z dodatkiem soli i liścia laurowego. Obrać i pokroić szparagi. Szparagi dodać do wywaru i dusić na małym ogniu 20–30 minut (dłuższe gotowanie może spowodować zgorzknienie warzywa). Gotową zupę zmiksować na gładki krem ze śmietaną i masłem. Na koniec dodać surowe żółtka i ciągle mieszając, powoli podgrzewać, nie doprowadzając do wrzenia.



SKŁADNIKI:

1 kg obranych ziemniaków
300 g cebuli
10 jaj
pół kilograma jabłek
100 ml śmietany
150 g kiełbasy wieprzowej
150 g boczku
20 g octu jabłkowego
30 g miodu
50 ml oleju
gałka muszkatołowa
sól, pieprz
majeranek
cynamon

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ziemniaki umyć i obrać następnie zetrzeć na tarce. Tak samo zrobić z cebulą. Wymieszać. Masę precedzić na drobnym sicie, dodać jaja, pokrojony boczek, kiełbasę i wszystkie przyprawy. Brytfankę wysmarować olejem i wyłożyć gotową masę. Wstawić do rozgrzanego do 250 stopni piekarnika, piec pod przykryciem pół godziny, po tym czasie ściągnąć pokrywę i piec aż powstanie ładna brązowa skorupka. Jabłka zmiksować na mus. Babkę ziemniaczaną podawać z musem.



SKŁADNIKI:

1,5 kg mąki
800 g cukru pudru
1,5 kg masła
20 żółtek
50 g startego imbiru
otarta skórka z cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Masło utrzeć z cukrem pudrem, dodając kolejno żółtka. Otrzymaną masę połączyć z przesianą mąką, imbirem i otartą skórką cytryny – zagnieść ciasto. Rozwałkować je na grubość 1/3 cm, wykrawać foremką ciastka. Ułożyć je co 2–3 cm na wysmarowanej tłuszczem blasze i odstawić na 2 godziny do lodówki. Piec w temperaturze 180 stopni przez 20 minut.



SKŁADNIKI:

400 g kapusty kiszzonej
600 g kapusty białej
100 g cebuli
100 g wędzonego boczku
200 g wieprzowiny
100 g dziczyzny
100 g kiełbasy
100 g jabłka
100 g grzybów leśnych
100 g śliwki suszonej
100 ml wina czerwonego
100 g smalcu
sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, tymianek, majeranek, czosnek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Kapusty pokroić i każdą ugotować osobno. Cebulę pokroić i podsmażyć na tłuszczu. Dodać pokrojone mięso i podduścić do miękkości. Osobno podsmażyć pokrojone boczek, kiełbasę i grzyby leśne. Połączyć wszystkie składniki, dokładnie wymieszać i dolać wino. Dusić nadal z pokrojonym jabłkiem i śliwkami, doprawić solą, pieprzem i ziołami.



SKŁADNIKI:

chałka
250 g maku
25 g rodzynek
25 g orzechów włoskich
15 g migdałów
szklanka mleka
rum lub whisky
cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mak, rodzynki, orzechy i migdały zagotować wraz z mlekiem, tak by utworzyła się dosyć gęsta masa makowa. Posłodzić masę makową cukrem, dodać łyżeczkę rumu i dobrze wymieszać. Pół szklanki mleka zagotować z cukrem i skropić nim pokrojone wcześniej kromki chałki, ale tak by nie były zbyt rozmoknięte. Chałkę wraz z masą makową nakładać do półmiska na przemian warstwami. Wierzchnią warstwę powinna stanowić masa makowa, którą można udekorować dodatkowo migdałami, orzechami i rodzynekami.



SKŁADNIKI:

duża główka białej kapusty
2,5 kg ziemniaków
200 g kaszy jęczmiennej

na sos

pół litra śmietanki kremówki
pół litra kwaśniej śmietany
1 duża cebula
sól, pieprz do smaku
odrobina oleju

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Obgotować kapustę w osolonej wodzie z dodatkiem łyżki octu, sukcesywnie zdejmując liście. W tym czasie ugotować 1,5 kg ziemniaków i przepuścić je przez praskę. Pozostały kilogram zetrzeć na tarce, jak do placków ziemniaczanych, i odsączyć na sitku. Składniki farszu wymieszać, doprawić solą i pieprzem. Obciąć twardą część liści i zawijać gołąbki (końców liści nie zawijamy do środka, jak w tradycyjnych gołąbkach, lecz zostawiamy luźno). Ułożyć ciasno w rondlu, zalać bulionem i gotować na wolnym ogniu 45–60 minut. Pozostawić pod przykryciem przez kolejne 30 minut.

Do sosu poddusić na oleju drobno pokrojoną cebulkę, dodać obie śmietany wymieszane ze sobą i gotować na wolnym ogniu, aż sos zgęstnieje. Doprawić solą, pieprzem.



SKŁADNIKI:**na kruche ciasto**

350 g mąki pszennej
odrobina soli
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1 cukier wanilinowy
pół szklanki cukru
170 g masła
1 jajko
2 żółtka

na masę

1 kg zmielonego tłustego twarogu
250 g masła
1,5 szklanki cukru pudru
8 żółtek i 5 ubitych białek
otarta skórka z pomarańczy
50 g mąki ziemniaczanej
bakalie (1/3 szklanki rodzzynek i 4 łyżki smażonej skórki pomarańczowej)

na lukier

sok z połowy cytryny
około szklanki cukru pudru

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przygotujemy kruche ciasto. Do mąki dodać sól, proszek do pieczenia, cukier wanilinowy, cukier oraz pokrojone w kostkę zimne masło. Składniki posiekać. Następnie dodać jajko i żółtka i połączyć składniki. Uformować kulę, spłaszczyć ją i zawinąć w folię. Włożyć do lodówki na 30–60 minut.

Na masę serową połowę żółtek ubić z połową cukru pudru. Dalej, ubijając, dodawać po jednym żółtku i małej porcji cukru pudru. Ser z masłem przepuścić trzykrotnie przez maszynkę lub zmiksować. Masę dodać porcjami do żółtek, dokładnie miksując. Dodać skórkę pomarańczową, mąkę ziemniaczaną i ponownie zmiksować. Wymieszać z bakaliami, a na koniec ze sztywną pianą z białek.

Formę o wymiarach 20 x 30 cm wysmarować masłem i wyłożyć papierem. 2/3 ciasta rozwałkować, podsypując mąką, i wyłożyć na spód blaszki. Nakłuć widelcem. Z reszty ciasta uformować wałeczki, obtoczyć je w mące. Na ciasto wyłożyć masę serową, na niej ułożyć wałeczki, tworząc kratkę. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 180 stopni (bez termoobiegu) i piec przez 55 minut na złoty kolor.

W trakcie pieczenia zrobić lukier. Podgrzać sok z cytryny, następnie połączyć go stopniowo z cukrem pudrem. Ostudzić i poleać sernik.



SKŁADNIKI:

300 ml śmietany kremówki
4 żółtka
3 łyżki cukru
4 łyżeczki brązowego cukru
laska wanilii
100 gr szparagów

* Dodatkowo potrzeby będzie palnik napełniany gazem do skarmelizowania cukru.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W rondelku powoli zagotować śmietankę z białym cukrem i wyluskanyimi ziarenkami laski wanilii. Gdy śmietanka zacznie się gotować na brzegach, zdjąć rondel z ognia i przestudzić. Ubić żółtka, ale na puszysto. Dodać ciepłą śmietanę z cukrem, po łyżce, za każdym razem mieszając, tak aby nie napowietrzać kremu. Ma być gładki, sztywny i błyszczący, a nie puszysty. Napełnić żaroodporne foremki, wlewając krem przez sitko. Dodać ugotowane, pokrojone szparagi. Wstawić na 50 minut do piekarnika nagrzanego do 100 stopni.

Ostudzony krem wstawić do lodówki na całą noc. Przed podaniem każdą porcję posypać łyżką brązowego cukru i skarmelizować go palnikiem.



SKŁADNIKI:

500 g szynki wieprzowej
250 g suszonych owoców (morele, śliwki, owoce leśne)
50 g masła
30 g mąki ziemniaczanej
liść laurowy, ziele angielskie
sól, cukier, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Suszone owoce namoczyć na godzinę w pół litra wody. Wieprzowinę zamarynować w przyprawach, natrzeć solą i pieprzem, a następnie zalać przegotowaną, ostudzoną wodą i zostawić na noc. Piec w piekarniku w temperaturze 140 stopni przez około 2 godziny. Namoczone suszone owoce gotować około 30 minut, zagęścić mąką ziemniaczaną i doprawić do smaku. Szynkę wieprzową podawać polaną sosem owocowym z kluską ziemniaczaną.



PIERNIK AROMATYZOWANY HERBATĄ LIPOWĄ

SKŁADNIKI:

1 kg mąki
250 ml naparzonej kwiatów lipy
szklanka cukru
20 g sody
pół łyżeczki potażu
pół kilograma miodu
5 jaj
cynamon, goździki, kardamon

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Miód zagotować z przyprawami korzennymi. Ubić jaja z cukrem na pianę. Mąkę wysypać na stolnicę, zrobić w niej dołek i wlać do niego miód i napar z kwiatów lipy, wymieszać nożem, a gdy przestygnie, dodać ubite jaja. Zbierać nożem, dodać sodę i potaż i zagnieść ciasto. Przełożyć do formy i zostawić na jeden dzień, po czym wolno piec w 165 stopniach.



ZUPA ORKISZOWA Z DROBIOWYMI KLOPSIKAMI

SKŁADNIKI:

1 l rosółu drobiowego
100 g mąki orkiszowej
50 g masła
100 ml śmietany do zupy 18%
200 g piersi kurczaka
2 jaja
1 pęczek natki pietruszki
10 g gałki muszkatołowej
pieprz, sól do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Z masła i mąki orkiszowej zrobić lekko ciemną zasmażkę. Połączyć ją z rosółem i gotować 10 minut. Zupę przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową. Zrobić klopsiki. Mięso z kurczaka podsmażyć na maśle, drobno zmielić i dodać jajka, pietruszkę, sól, pieprz do smaku, wymieszać. Łyzeczką formować małe klopsiki i gotować je 10 minut w lekko wrzącej zupie. Przed podaniem zaciągnąć zupę śmietaną.



SKŁADNIKI:

400 g botwiny
80 g rzodkiewek
40 g szczypiorku
40 g koperku
20 g czosnku
30 ml octu winnego
80 g szyjek rakowych
200 ml jogurtu naturalnego
pół litra wody
100 ml śmietany
liść laurowy, ziele angielskie
sól, pieprz, cukier

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Botwinę umyć i oczyścić, następnie pokroić w drobną kostkę. Nastawić wodę, dodać liść laurowy, ziele angielskie i zagotować. Wrzucić pokrojoną botwinę i gotować około 5 minut, całość zakwasić octem winnym lub cytryną. Odstawić do wystygnięcia, dodać pozostałe składniki. Przyprawić do smaku i odstawić do lodówki. Podawać z szyjkami rakowymi.



SKŁADNIKI:

pół kilograma karpia milickiego
100 g marchewki
100 g selera
100 g pora
100 g papryki
50 g czosnku
pół litra pulpy pomidorowej
100 g selera naciowego
100 g kopru włoskiego
1,5 l wywaru rybnego
5 g świeżego estragonu
5 g świeżej bazylii
5 g natki pietruszki
oliwa
ziele angielskie
liść laurowy
sól, pieprz
sok z cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Warzywa pokroić w paski, podsmażyć na oliwie, zalać wywarem, zagotować. Pokrojone w paski filety z karpia skropić sokiem z cytryny i dodać do zupy. Wlać pulpę pomidorową, zagotować. Przyprawić solą, pieprzem i świeżymi ziołami.



PIERŚ Z INDYKA FASZEROWANA SZPINAKIEM I ORZECHAMI NA SALSIE Z BURAKÓW I JABŁEK TRZEBNICKICH

SKŁADNIKI:

pół kilograma fileta z piersi indyka
200 g szpinaku
50 g czosnku
50 g orzechów włoskich
300 g czerwonych buraków
300 g jabłek
2 jaja
oliwa
sól, pieprz, zioła: estragon, bazylia, natka pietruszki
5 g świeżego estragonu
100 g cebuli
powidła śliwkowe
100 ml czerwonego wina

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Fileta z indyka rozciąć na płyty i przyprawić solą, pieprzem i ziołami. Szpinak podsmżyć na oliwie z czosnkiem, ostudzić, dodać jaja, orzechy, przyprawy i wymieszać. Farsz wyłożyć na mięso, zawinąć w rolady. Piec w temperaturze 180 stopni przez 30 minut.

Buraki ugotować, pokroić w kostkę. Cebulę posiekać i podsmażyć, dodać buraki, jabłka i podlać winem, następnie dodać powidła śliwkowe. Przyprawić estragonem, solą i pieprzem. Podawać jako dodatek do roladek z indyka.



MUFINKI DROŻDŻOWE Z REGIONALNYM KOZIM SEREM RICOTTA, ŻURAWINĄ I SŁONECZNIKIEM

SKŁADNIKI:

200 g mąki orkiszowej
300 g mąki tortowej
300 g płatków owsianych
100 g sera koziego ricotta
50 g drożdży
4 jaja
100 g żurawiny
100 g słonecznika
200 ml mleka
150 g cukru brązowego

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mąkę tortową, odrobinę cukru, drożdże, ciepłe mleko wymieszać i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Do rozczyntu dodać płatki owsiane, mąkę orkiszową, rozdrobniony ser, jaja żurawinę, prażony słonecznik, pozostały cukier i ponownie wymieszać. Nałożyć do foremek i odstawić do wyrośnięcia, piec 5 minut w temperaturze 180 stopni.



SKŁADNIKI:

500 g ziemniaków
1 duża cebula
2 ząbki czosnku
200 g włoskiej kapusty
chorizo
1,5 litra wody
2 łyżki oliwy
sól
pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ziemniaki obrać i pokroić w ćwiartki, cebulę w grube plasterki i wrzucić do garnka. Dodać całe ząbki czosnku i chorizo (w całości). Wszystko zalać wodą, dodać łyżeczkę soli i odrobinę pieprzu. Gotować 15–20 minut, aż ziemniaki zaczną się rozpadać, a cebula będzie miękka. Wyjąć chorizo, a pozostałą zupę zblendować na gładki, dość gęsty krem. Kapustę pokroić w cienkie paseczki (użyć tylko miękkiej części liści), dodać do przetartej zupy razem z dwiema łyżkami oliwy i gotować jeszcze przez 15 minut, aż kapusta zmięknie. Na koniec dodać soli lub pieprzu. Chorizo pokroić w plasterki i dodać do miseczek z zupą.

* Serwować letnie lub gorące, w zależności od tego, czy za oknem jest upał czy mróz.



SKŁADNIKI:

pół kilograma dorsza (świeży płat)
1 cebula
750 g ziemniaków
400 g gęstej śmietany
2 ząbki czosnku
natka pietruszki
garść czarnych oliwek
2 jajka na twardo
sól, pieprz
oliwa do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Dorsza pokroić w kawałki. Ziemniaki obrać, pokroić w drobną kostkę lub zetrzeć na tarce. Cebulę pokroić w plasterki, a czosnek w kostkę i razem podsmażyć na oliwie. Dodać kawałki dorsza i ziemniaki. Przyprawić solą i pieprzem do smaku. Dodać trochę wody i dusić na średnim ogniu. Gdy ziemniaki będą miękkie, ale nie rozgotowane, zdjąć naczynie z ognia. Do naczynia dodać śmietanę i powstałą masę wlać do naczynia do pieczenia. Z wierzchu posypać oliwkami i ułożyć pokrojone gotowane jajka. Zapiekać 20 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni (najlepiej na termoobiegu). Po wyjęciu posypać natką pietruszki.



SKŁADNIKI:

1 kg flaków wołowych lub cielęcych
pół kilograma cielęciny
350 g włoszczyzny (marchewka i seler)
2 łyżki masła
2 łyżki mąki
6 ząbków czosnku
200 ml kwaśnej śmietany
2 żółtka
2 łyżki octu (winnego lub jabłkowego)
sól, pieprz, mielona ostra papryka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Flaki drobno pokroić i gotować przez 40 minut w bulionie z pokrojonymi w kosteczkę marchewką, selerem i cielęciną. Całość zakwasić octem, zagęścić zasmażką z masła i mąki, dodać kilka ząbków zgniecionego czosnku, zagotować, dodać kwaśną śmietaną rozmieszaną z żółtkami.

* Osobno do indywidualnego doprawienia podaje się ocet z gniecionym czosnkiem i mieloną ostrą papryką.



SKŁADNIKI:**na purée**

300 g fasoli
gałka muszkatołowa
sól
100 g masła
100 ml oleju

na kielbaski

pół kilograma mielonej wołowiny
400 g mielonej wieprzowiny
100 g cebuli
1 jajko
sól, pieprz
po łyżeczce: kminu rzymskiego, tymianku, majeranku, czosnku
po łyżce: papryki słodkiej, papryki ostrej
soda
olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Fasolę na purée wyflukać, zalać zimną wodą i moczyć przez całą noc, następnie gotować do miękkości (solić pod koniec gotowania). Ugotowaną fasolę zblendować na gładką masę, dodając olej i roztopione masło. Przyprawić solą, pieprzem i gałką muszkatołową.

Przygotować kielbaski. Do miski włożyć mięso, wbić jajka, dodać pokrojoną w drobną kostkę cebulę, rozdrobniony czosnek oraz resztę przypraw. Wymieszać wszystkie składniki, dobrze wyrabiając masę. Wstawić do lodówki na godzinę. Następnie w namoczonych wodą dłoniach formować z masy mięsnej kulki o średnicy łyżki stołowej, a z każdej kulki utoczyć w wałek o długości 10 cm. Smażyć kielbaski na rozgrzanym oleju lub grillu, aż będą rumiane, często obracając. Podawać z purée.



SKŁADNIKI:

na naleśniki

125 g mąki pszennej
15 g drobnego cukru
szczypta soli
2 jajka
325 ml mleka
100 ml śmietany kremówki 30% lub 36%
20 g stopionego masła (lub oleju rzepakowego)

na nadzienie

500 g twarogu półtłustego
2 żółtka
3–4 łyżki cukru
1 opakowanie cukru wanilinowego

na sos

170 g malin
2 łyżki cukru
1 łyżka soku z cytryny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Mąkę, cukier i sól wsypać do miski, wymieszać. Dodać jajka, 100 ml mleka, ciągle mieszając trzepaczką. Dolać resztę mleka i kremówkę, mieszać do otrzymania gładkiego ciasta. Odstawić ciasto w ciepłe miejsce na godzinę. Patelnię (o średnicy 22 cm) wysmarować odrobiną masła i podgrzać. Nalewać ciekłą warstwę ciasta i smażyć na średnim ogniu. Gdy cała powierzchnia naleśnika pokryje się pęcherzykami powietrza, odwrócić naleśnik.

Twaróg przepuścić przez praskę do ziemniaków lub dobrze rozgnieść i wymieszać z resztą składników.

Usmażone naleśniki posmarować nadzieniem serowym. Przed podaniem podsmażyć na łyżeczce masła. Maliny zmiksować z cukrem i sokiem z cytryny. Naleśniki podawać z sosem malinowym.



SKŁADNIKI:

150 g fileta z łososa
150 g fileta z dorsza
100 g obranych krewetek
1 por
2 ząbki czosnku
2 marchewki
1 cytryna
2 łyżki mąki
200 ml mleka
200 ml śmietanki kremówki 30% (do zup)
400 ml bulionu rybnego
100 ml białego wina (opcjonalnie)
sól, pieprz
1 łyżeczka suszonego chilli (opcjonalnie)
świeży szczypiorek lub koperek
30 g masła do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Filety rybne oraz krewetki zalać wodą, posolić i zagotować (wystarczy kilka minut). Ugotowane krewetki i rybę wyjąć na talerz, podzielić na mniejsze kawałki. Wywar zostawić. Obrać i pokroić na plasterki marchewkę i pora, czosnek drobno posiekać. Rozgrzać na patelni masło i podsmażyć warzywa na średnim ogniu przez kilka minut. Po chwili zalać je częścią przygotowanego wywaru rybnego i gotować do zawrzenia.

Do reszty wywaru dodać podduszone warzywa, wyciśnięty sok z cytryny, posiekany czosnek, wino, mleko oraz mąkę i całość zamieszać. Śmietankę wymieszać w szklance z kilkoma łyżkami gorącego bulionu, a następnie wlać powoli do zupy i dokładnie połączyć.

Całość doprawić solą, pieprzem i papryczką chilli. Na koniec do zupy dodać kawałki ugotowanej wcześniej ryby oraz krewetki i podgrzać całość jeszcze przez kilka minut. Zupę podawać posypaną posiekanym szczypiorkiem lub koperkiem z dodatkiem świeżego pieczywa.



SKŁADNIKI:

800 g mielonej wołowiny
300 g cebuli
80 g kaparów
80 g buraków marynowanych
2 pęczki szczypiorku
7 żółtek
40 ml sosu Worcestershire
50 g masła
sól, pieprz
olej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

W misce wymieszać drobno pokrojone: cebulę, buraczki i szczypior oraz kapary i żółtka wraz z mięsem. Doprawić solą, pieprzem i sosem Worcestershire. Z masy uformować kotlety. Smażyć je na rozgrzanym oleju, pod koniec smażenia dodać masło.



ŚLEDZIE W SOSIE MUSZTARDOWO- -MIODOWYM

SKŁADNIKI:

1 kg solonych śledzi

na zalewę

600 ml octu

600 ml wody

40 g cukru

4 liście laurowe

10 ziaren ziela angielskiego

na sos

100 ml musztardy sarepskiej

60 ml musztardy gruboziarnistej

60 ml musztardy Dijon

2 łyżki miodu np. gryczanego

80 ml białego octu winnego

100 ml oleju

80 g cukru

4 pęczki koperku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Śledzie moczyć przez kilka godzin, zmieniając co jakiś czas wodę. Składniki zalewy włożyć do garnka i zagotować, a następnie wystudzić. Śledzie przełożyć do miski, zalać wystudzoną marynatą, przykryć i odstawić na około 12 godzin do lodówki.

Przygotować sos. Wymieszać musztardy z octem i cukrem, następnie, cały czas mieszając, dolewać ciekłym strumieniem olej. Dodać posiekany koperek i ponownie wymieszać. Śledzie wyjąć z zalewy, pokroić i wymieszać z sosem. Podawać z pieczywem.



SKŁADNIKI:

75 g masła
160 g cukru
2 jajka
3 łyżki kakao
1 łyżeczka cukru wanilinowego
1g soli
140 g mąki pszennej
pół litra śmietanki 36%

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Piekarnik nastawić na 150 stopni. Masło rozpuścić w rondelku i wystudzić do temperatury pokojowej. Formę wyłożyć papierem do pieczenia. Do miski wsypać cukier zwykły i wanilinowy, dodać jajka, sól i wszystko miksować przez minutę. Dodać kakao i znów miksować minutę. Następnie dodać mąkę i masło i mieszać kolejną minutę. Gdy wszystko jest dobrze połączone, przelać masę do formy wyłożonej papierem i włożyć do piekarnika z termoobiegiem na około 20–25 minut.



SKŁADNIKI:

200 g mąki pszennej
400 ml mleka 3,2%
2 jaja
10 g drożdży
60 g cukru typu kryształ
4 g soli
60 ml oleju słonecznikowego
40 g cukru pudru
70 g konfitury żurawinowej

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Drożdże rozpuścić w ciepłym mleku, dodać pozostałe składniki. Wymieszać za pomocą miksera. Ciasto powinno mieć konsystencję gęstej śmietany. Przykryć ciasto i odstawić w ciepłe miejsce na około godzinę. Nagrząć patelnię, dając niewielką ilość oleju, łyżką nalewać partie ciasta i smażyć małe placuszki. Podawać ciepłe z cukrem pudrem i konfiturą.



SKŁADNIKI:

1 kg dylowanych całych wiśni
250 g cukru
1 l jogurtu naturalnego
300 g świeżej mięty
cytryna w płynie
cynamon mielony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

600 g wiśni zalać odrobiną wody i gotować 10 minut. Dodać cukier, cynamon, sok z cytryny oraz mięte. Zupę wystudzić, następnie zmiksować na gładką masę. Dodać jogurt, lekko mieszając, oraz resztę pokrojonych na pół wiśni. Chłodnik wstawić do lodówki. Przed podaniem udekorować jogurtem, wiśnią i miętą.



SKŁADNIKI:

na ciasto

pół litra mleka
300 g mąki
3 jajka
sól
kurkuma mielona
2 g płatków chilli
100 ml oleju

na farsz

1 kg mielonej łopatki wieprzowej
100 ml oleju
60 g cebuli
ząbek czosnku
papryka słodka wędzona
sól
250 g papryk w trzech kolorach
100 g pasta paprykowa
cukier
2 g płatków chilli
kwaśna śmietana

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Przygotować naleśniki. Mąkę wsypać do miski, dodać jajka, mleko, wodę, sól, oraz kurkumę. Dodać olej i zmiksować na gładkie ciasto. Na końcu dodać płatki chilli. Naleśniki smażyć na tłuszczu na dobrze rozgrzanej patelni z cienkim dnem.

Przygotować farsz. Cebulę pokroić w kostkę, zeszklić na oleju razem z czosnkiem i słodką papryką, następnie dodać zmielone mięso i dusić wszystko na małym ogniu przez 20 minut. Gdy mięso będzie miękkie, dodać pastę paprykową i pokrojoną w paski mieszankę kolorowych papryk oraz resztę przypraw. Dusić wszystko razem przez 10 minut. Doprawić jeszcze raz do smaku. Nałożyć farsz na naleśniki i zwinąć. Można udekorować kwaśną śmietaną.



SKŁADNIKI:

500 g mąki
200 g mącznych ziemniaków
30 g cukru
30 g świeżych drożdży
400 ml mleka
10 g soli
20 ml oleju
olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Ugotować ziemniaki w mundurkach. Odcedzić, ostudzić i obrać. Następnie dokładnie rozgnieść na purée. Do wykonania langoszy będzie potrzebne 150 g gotowej masy ziemniaczanej. W miseczce wymieszać 100 ml lekko ciepłego mleka, cukier i drożdże. Odstawić na 10 minut, aby te ostatnie zaczęły pracować. W dużej misce zarobić ciasto. Wsypać pół kilograma mąki i wymieszać z solą, dodać ziemniaki, olej, zaczyn drożdżowy i lekko wymieszać. Dodawać pozostałe mleko do uzyskania odpowiedniej konsystencji ciasta. Ciasto powinno być sprężyste, gładkie i dobrze się wyrabiać. Nie powinno lepić się do dłoni. Ciasto wyrabiać 5 minut.

Po wyrobieniu ciasto odstawić do miski oprószonej mąką i pozostawić do wyrastania na godzinę albo do momentu, gdy podwoi swoją objętość (co nastąpi szybciej). Wyrośnięte ciasto podzielić na cztery porcje (lub więcej, jeśli placuszki mają być mniejsze). Z każdej części uformować okrągłego langosza o grubości ok. 1–1,5 cm i ułożyć na ściereczce. Nakryć drugą ściereczką, aby ciasto nie wysychało. W głębokiej patelni rozgrzać tłuszcz. Powinien mieć głębokość 5–6 cm.

Na gorący olej wrzucić langosza. Jeśli tworzy się za duży bąbel powietrza, przgnieść na chwilę lekko łopatką. Gdy z jednej strony się zrumieni, przewrócić na drugą i znów smażyć, aż się zezłoci. Po wyciągnięciu odsączyć nadmiar tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawać z sosem czosnkowym.



SKŁADNIKI:

300 g sera cheddar
300 ml śmietany 30%
300 ml bulionu warzywnego
1 ziemniak
1 marchew
2 cebule
2 seleri korzeń
1 pietruszka korzeń
2 łodygi seler naciowy
trawa cytrynowa
50 g masła
sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Warzywa obieramy i kroimy w kostkę. Smażymy na maśle w garnku przez 10 min, przyprawiamy solą i pieprzem. Do warzyw dodajemy bulion gotujemy wszystko razem przez 20 min. Następnie miksujemy.

Śmietanę i ser rozpuszczamy w kąpeli wodnej. Tak przygotowaną podstawę łączymy z zmiksowanymi warzywami z bulionem. Zupę doprowadzamy do wrzenia i doprawiamy do smaku.



SKŁADNIKI:

700 g pieczywa na grzanki
150 g cukinii
150 g bakłażana
50 g suszonych pomidorów
50 g oliwek czarne krojonych
200 g pulpy pomidorowej
100 g parmezanu
oliwa z oliwek
sól, pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Pieczywo skropić oliwą i doprawić wg uznania podpiec. Świeże warzywa pokroić w cienkie paski i zblanszować. Dodać pokrojone suszone pomidory i oliwki, całość wymieszać z pulpą pomidorową, parmezanem, oliwą i przyprawami. Na upieczone grzanki wyłożyć gotowy farsz.



SKŁADNIKI:

600 g pieczywa typu ciabatta
700 g udźca wieprzowego
100 g miodu
50 g cytryny
100 g suszonych pomidorów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Udziec zapiekować i piec 8–12 godzin. Na podpieczoną bułkę ułożyć upieczony udziec z suszonym pomidorem i polać sosem.



SKŁADNIKI:

500 ml mleka
500 ml słodkiej śmietanki 30%
200 g cukru
4 laski wanilii
200 g malin
8–12 płatków żelatyny

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Płatki żelatyny namoczyć w zimnej wodzie, a mleko i śmietanę zagotować razem z cukrem i wanilią. Dodać żelatynę, wymieszać. Masę przelać do foremek. Schłodzić. Przed podaniem udekorować malinami.



SKŁADNIKI:

8 jajek
6 żółtek
1 l śmietanki 30%
150 g migdałów
150 g orzechów włoskich
200 g truskawek
250 g cukru
cukier wanilinowy
150 ml martini rosato

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Foremki wyłożyć przezroczystą folią spożywczą lub papierem do pieczenia. Do miski wbić jajka, dodać żółtka, cukier, cukier wanilinowy i wymieszać. Ubijać różgą w kąpeli wodnej przez 5–7 minut, aż masa będzie bardzo puszysta, gęsta i jasna. Zdjąć miskę z garnka i ubijać dalej przez kolejne 7 minut, aż masa ostygnie. W czystej misce ubić śmietankę kremówką na sztywną pianę. Dodać ją do masy jajecznej i wszystko dokładnie wymieszać.

Na koniec dodać orzechy włoskie. Masę wylać do przygotowanych naczyń i wstawić do zamrażalnika. Aby wyłożyć semifreddo na talerz, należy wyjąć deser z zamrażalnika na kilkanaście minut przed podaniem. Podawać polane coulis truskawkowym (truskawki zmiksować na mus przecedzić przez drobne sito, dodać do smaku martini rossato) i posypane krokantem z orzechów (posiekane orzechy uprażyć na patelni z cukrem).





Wrocław miasto spotkań