

Grzanki z delikatną pastą z awokado i wędzoną makrelą

Wędzone ryby i awokado są doskonałym połączeniem nie tylko ze względu na wartości odżywcze. Wspaniale sprawdzają się również jako delikatna, pyszna przekąska.

składniki 4 porcje

- 2 dojrzałe awokado
- 2 serki śmietankowe typu philadelphia (250 g)
- 1 pęczek szczypiorku
- 1/2 papryki czerwonej
- 1 łyżka soku z cytryny
- sól i pieprz do smaku
- 2 bagietki pełnoziarniste
- 150 g wędzonej makreli
- gruboziarnisty pieprz cytrynowy

przygotowanie

- 1** Awokado obierz, przekrój i wyjmij pestkę, miąższ wrzuć do miseczki i skrop sokiem z cytryny. Dodaj serek i zmiksuj blenderem na gładką masę. Dopraw solą i pieprzem.
- 2** Paprykę pokrój w bardzo drobną kostkę, a szczypiorek posiekaj. Dodaj oba składniki do pasty z awokado.
- 3** Bagietkę pokrój na cienkie kromki i włóż na 5 minut do piekarnika nagrzanego do 180°C.
- 4** Po wyjęciu grzanki lekko przestudź i podawaj z pastą oraz wędzoną makrelą, posypane młotkowanym lub zmielonym pieprzem cytrynowym.



CHEF RADZI

Jeśli chcesz nadać paście mocniejszy charakter, możesz ją doprawić kilkoma kroplami tabasco.



MONIKA
BIELIK



Żurek beskidzki z kiełbasą lisiecką

Górska wersja jednej z najpopularniejszych polskich zup w towarzystwie najsmaczniejszej z rodzimych tradycyjnych kiełbas.

składniki ④ porcje

- 0,5 kg kiełbasy lisieckiej
- 200 g wędzonych żeberek
- 2 marchewki pokrojone na kawałki
- 2 pietruszki pokrojone na kawałki
- 1/4 selera pokrojonego na kawałki
- 1 średnia posiekana cebula
- 3–4 suszone grzyby
- 0,5 l zakwasu na żurek
- 2–3 ząbki czosnku pokrojone w cienkie plastry
- 1 gałązka natki pietruszki
- 2 liście laurowe
- 4 ziarna ziela angielskiego
- 2 ziarna jałowca
- majeranek
- sól i pieprz do smaku

przygotowanie

1 Marchewkę, pietruszkę, seler, cebulę i grzyby włóż do garnka razem z kiełbasą i żeberkami i zalej wodą. Ugotuj, aby uzyskać esencjonalny wywar. Przecedź, używając drugiego garnka, i połącz z zakwasem (należy go dodać w całości, razem z mąką). Ponownie zagotuj, wrzucić liście laurowe, ziele angielskie, jałowiec, majeranek i czosnek.

2 Podawaj razem z kiełbasą z wywaru i posiekanymi, ugotowanymi grzybami.



CHEF RADZI

Bezpośrednio do kokilek z żurkiem możesz wrzucić połówki jajek lub okrasić zupę lekko zrumienioną cebulką. Doskonale sprawdzi się w wersji z oddzielnie ugotowanymi ziemniakami.



SEBASTIAN
OLMA





Bobotie

Jednym z dań popularnych w Republice Południowej Afryki jest bobotie. Użyte w nim przyprawy zachowują harmonię, co czyni je naprawdę pysznym. Jest przy tym łatwe do wykonania.

składniki 4 porcje

- 1 cebula pokrojona w drobną kostkę
- 2 ząbki czosnku
- 1 marchewka pokrojona w drobną kostkę
- 0,5 kg mielonego mięsa wołowego
- 6 żółtek
- 0,5 l mleka
- 1 łyżka curry
- 2 łyżki rodzyneków
- 3 liście laurowe
- olej rzepakowy
- sól i pieprz

przygotowanie

- 1** Cebulę i marchewkę podsmaż na patelni na oleju rzepakowym. Następnie dodaj czosnek przeciśnięty przez praskę, dopraw curry i dodaj rodzynek. Dorzuć mielone mięso wołowe i liście laurowe. Podsmażaj wszystko 8 minut i dopraw solą oraz pieprzem.
- 2** Przygotowane mięso przełóż do brytfanki. W oddzielnym naczyniu wymieszaj mleko i żółtka, tak by uzyskać jednolitą konsystencję. Zalej przygotowane mięso i piecz 30 minut w piekarniku rozgrzanym do 180°C.



JOSEPH
SEELETSO





Żeberka wieprzowe pieczone z miodem i jałowcem

Słodko i aromatycznie – moje żeberka łączą te dwie cechy. Proste i wyśmienite danie dla prawdziwych mięsożerców.

składniki 4 porcje

- 1 kg żeberek wieprzowych
- 1 pęczek woszczyzny
- 4 ząbki czosnku wyciśniętego przez praskę
- 2 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 5 ziaren jałowca
- 3 łyżki miodu
- 1/2 szklanki wody
- sól i pieprz

przygotowanie

- 1 Żeberka umyj, odsącz i porozdzielaj na porcje. Czosnek utrzyj z solą, pieprzem, miodem i jałowcem, natrzyj mięso uzyskaną pastą i odstaw je do lodówki na 24 godziny.
- 2 Ułóż żeberka w żaroodpornym naczyniu, wlej wodę, dodaj woszczyznę, liście laurowe oraz ziele angielskie i wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180–200°C. Piecz 30–40 minut, po czym odwróć mięso na drugą stronę i piecz kolejne 30–40 minut. Pamiętaj, aby od czasu do czasu podlewać mięso powstałym sosem.



CHEF RADZI

Żeberka doskonale smakują wyłącznie ze świeżym pieczywem – na przykład chlebem lub bagietką. Idealnym dodatkiem będzie prosta sałata z klasycznym sosem winegret.



SEBASTIAN
OLMA



Tarta z musem mascarpone, białą czekoladą i malinami

Tarta. Znają ją wszyscy, ale czy rozumieją jej istotę? Tu z dodatkiem białej czekolady i najsmaczniejszych sezonowych owoców. Wyborne zakończenie posiłku.

składniki **6–8** porcji

Ciasto na tartę

- 330 g mąki luksusowej
- 75 g cukru pudru
- 1 jajko
- 200 g masła w temperaturze pokojowej
- 1 szczypta soli

Mus

- 500 g serka mascarpone w temperaturze pokojowej
- 5 żółtek
- 5 łyżek cukru białego drobnego
- 200 g białej czekolady
- 50 ml śmietany 30%
- 50 g masła
- 100 g malin

przygotowanie

Ciasto na tartę

- 1** Wszystkie składniki połącz i wyrób gładkie ciasto. Wytłóż nim formę do tarty o średnicy 24 cm i schłódź w lodówce.
- 2** Rozgrzej piekarnik do 180°C. Na ciasto nałóż pergamin do pieczenia i wysyp drobną fasolą lub kaszą.
- 3** Piecz około 12 minut, następnie zdejmij pergamin, ciasto nakłuj widelcem i piecz jeszcze około 8 minut. Ciasto ma być złote i dobrze wypieczone.

Mus

- 1** Czekoladę połam, przełóż do miski, dodaj śmietanę i masło. Roztop w kąpieli parowej i wystudź, ale nie dopuść do zastygnięcia.
- 2** Żółtka ubij z cukrem w mikserze na puch. Dodaj serek mascarpone i połącz, tak by uzyskać jednolitą masę. Dodaj przestudzoną czekoladę.

Maliny rozłóż na cieście i zalej masą mascarpone z czekoladą. Tartę odstaw do lodówki na minimum 3 godziny do zastygnięcia.



CHEF RADZI

Ser mascarpone dodawaj do żółtek bardzo powoli, po łyżce, a mikser ustaw na najmniejsze obroty. Dzięki temu unikniesz zwarzenia się masy.



PRZEMYSŁAW
BŁASZCZYK





Agljo olio – najszybszy makaron dla niespodziewanych gości

Wpuść prostotę włoskiej kuchni do swego domu. Goście pojawili się nie w porę? Nieważne. Poświęć kwadrans na przygotowanie aglio olio i ciesz się ich zachwytem.

składniki ④ porcje

- 0,5 kg makaronu spaghetti
- 3 świeże drobno posiekane papryczki chili (mogą być też w płatkach)
- 2 drobno posiekane ząbki czosnku
- 100 ml oliwy z oliwek extra vergine
- 100 g parmezanu w kawałku
- 1 drobno siekany pęczek pietruszki (opcjonalnie)
- sól

przygotowanie ⌚ 15 min

- 1** Makaron ugotuj *al dente* w osolonej wodzie.
- 2** Rozgrzej w garnku oliwę i przez chwilę obsmażaj papryczki. Dodaj czosnek i obsmażaj jeszcze 3 sekundy.
- 3** Natychmiast dodaj odcedzony wcześniej makaron i całość, smażąc, wymieszaj. Przypraw niewielką ilością soli. Wrzuć pietruszkę i wymieszaj.
- 4** Przelóż makaron do dużej miski i zetrzyj na niego parmezan.



CHEF RADZI

Jeśli masz w domu szynkę parmeńską lub serano, możesz nią wzbogacić danie, dorzucając spore kawałki przed podaniem makaronu.



PATRYCJA
WĄSIKOWSKA

