

Wierni tradycji

Zimowa kuchnia odznacza się bogactwem różnorodnych smaków i aromatów. Jeszcze czujemy smak wigilijnych pierogów, ryb, kapusty z grzybami czy korzennego piernika, gdy na scenę kuchenną wkraczają karnawałowe potrawy – soczyste pieczenie, bigosy, owocowe sałatki, pączki i faworki. Karnawał, czyli staropolskie zapusty trwają od Trzech Króli do wielkiego postu. Są okresem balów, zabaw i towarzyskich spotkań. Choć coraz trudniej wygospodarować nam chwilę dla siebie i przyjaciół, to jednak staramy się być wierni tradycji i karnawałowym zwyczajom. Poniżej podajemy Państwu kilka sprawdzonych przepisów na zapustowe potrawy.

ROLADA Z ŁOSOSIA W SZYNCE PARMEŃSKIEJ



1 kg filetu z łososia • 2 łyżki masła • 1 mała cebula, pokrojona w kosteczkę • 1,5 woreczka białego ryżu (150 g) • 400 ml wrzącego bulionu jarzynowego • 1/2 łyżeczki przyprawy kurkumy • 2 łyżki posiekanej natki pietruszki • 2 łyżki posiekanego szczypiorku • sok i starta skórka z 1/4 cytryny • 240 g cienko pokrojonej szynki parmeńskiej (3 opakowania, każde po 80 g) lub szynki parmeńskiej na wagę • 6 listków laurowych • 4 łyżki oliwy z oliwek extra virgin + dodatkowo do serwowania • sól morska i świeżo zmielony czarny pieprz oraz: sznurki wędliniarski, 6 kawałków po około 30 cm każdy.
Dodatki: sałata z miodowym sosem winegret lub warzywa z wody.

Wyciąć nożem skórę z łososia, pesetą wyjąć ości. Filety umyć, osuszyć i przekroić poziomo na 2 cieńsze płyty, posypać solą i świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Na patelni na maśle zeszklić cebulę, dodać surowy ryż i smażyć przez minutę mieszając, aż ryż pokryje się masłem. Wlać gorący bulion, wymieszać i dusić pod przykryciem na małym ogniu przez 16 minut. Dodać kurkumę, natkę pietruszki, szczypiorek, sok i skórkę z cytryny, doprawić solą oraz świeżo zmielonym czarnym pieprzem, wymieszać.

Na desce rozłożyć szynkę parmeńską tak, aby plasterki nachodziły na siebie, na środek położyć jeden kawałek łososia, na wierzch ułożyć ciasno ryż, przykryć drugim filetem. Zawinąć końce filetów pod siebie, zwińjąc łososia w roladę. Zawinąć szynkę wokół rolady i związać kawałkami sznurka w 6 miejscach. Pod sznurki powcisnąć listki laurowe. Za pomocą pędzelka posmarować roladę 3 łyżkami oliwy z oliwek. Roladę ułożyć na blaszce do pieczenia i wstawić do nagrzanego do 195° C piekarnika. Piec przez 40 minut. Chwilę odczekać, posmarować pozostałą 1 łyżką oliwy z oliwek i pokroić w plastry. Podawać z dodatkową oliwą z oliwek do smaku, sałata z miodowym sosem winegret lub warzywami z wody.

PIECZEŃ ZAWIJANA Z ŻÓŁTYM SEREM



75 dag mielonego mięsa wołowego • 1 czerstwa bułka • 1 cebula • 1 jajko • 1 łyżeczka musztardy • 15 dag żółtego sera (pikantny) • 1 pęczek kopru • 1 pęczek szczypiorku • 4 łyżki śmietanki słodkiej • 1 łyżeczka soli • słodka papryka w proszku • oliwa do smarowania • 1 kostka rosolu.

Bułkę namoczyć. Cebulę obrać, posiekać. Mięso połączyć z jajkiem, odcisniętą bułką, musztardą i cebulą, wyrobić rękami na jednolitą masę. Doprawić na pikantnie. Żółty ser zetrzeć na tarce o dużych oczkach. Zieleninę umyć osuszyć i drobno pokroić. Folię aluminiową (wymiary 30 x 40 cm) wysmarować oliwą. Przełożyć na nią wyrobione mięso, uformować prostokąt (20 x 30 cm), wyrównać, posypać żółtym serem, a następnie koperkiem i szczypiorem. Mięso zrolować od dłuższego boku (folię docisnąć szczelnie na bokach),

przełożyć na blachę lub inne naczynie do pieczenia, piec w temp. 190 - 200° C około 50 - 60 minut. Po upieczeniu usunąć delikatnie folię.

Jeżeli chcemy podać pieczeń na ciepło, to musimy zrobić sos wg następującego przepisu: sos z pieczenia przecedzić, dodać 1 szklankę wody, kostkę rosółową i ponownie zagotować, zabielić śmietanką.

PIERSI KURCZAKA FASZEROWANE MOZARELLĄ I OTULONE BOCZKIEM



4 piersi z kurczaka (bez połędwiczek) • 125 g mozarelli • 1 łyżka musztardy francuskiej • 4 duże lub 8 mniejszych plasterków boczku • sól • świeżo mielony pieprz • tymianek • rozmaryn.

Piersi umyć i osuszyć. W każdym filecie zrobić kieszonkę, nacinając ją wzdłuż z boku. Mozarellę pokroić w kosteczkę i wymieszać z musztardą. Tak powstałym farszem napełnić kieszonki. Piersi oprószyć solą i pieprzem, zawinąć w plastry boczku i spiąć wykałaczkami. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym (spinaniem do góry). Całość posypać tymiankiem i rozmarynem i zapiekać około 25 - 35 minut w temp. 180 - 200° C.

SALATKA EGZOTYCZNA



8 połówek brzoskwiń z puszki • 25 dag chudej szynki • nieduży seler • pół szklanki posiekanych orzechów włoskich • łyżka soku z cytryny.

Sos: 4 łyżki majonezu • łyżka soku z cytryny • 2 łyżki gęstej śmietany • łyżeczka musztardy • łyżeczka miodu • łyżeczka octu winnego • 5 - 6 kropli sosu tabasco • szczypta białego pieprzu • sól.

Składniki sosu dokładnie wymieszać, przykryć, lekko schłodzić. Dobrze wyszorowany seler włożyć do lekko osolonego wrzątku, gotować 5 - 7 minut, osączyć, przestudzić, obrać, pokroić w słupki, skropić sokiem z cytryny. Około 3/4 brzoskwiń pokroić w kostkę, wymieszać z selerem, pokrojoną w paseczki szynką i połową orzechów, polać sosem, znów wymieszać, przykryć i na 1 - 2 godziny wstawić do lodówki. Przed podaniem udekorować pokrojonymi pozostałymi połówkami brzoskwiń i posypać resztą orzechów.

TORT BEZOWO-CYTRYNOWY



Składniki na blaty bezowe: 6 białek • 1,5 szklanki drobnego cukru • 2 łyżki mąki ziemniaczanej • 1 łyżeczka ekstraktu z wanilii • 2 łyżeczki soku z cytryny.

Składniki na krem: 1 1/4 szklanki cukru • 75 g masła • 1 łyżka otartej skórki z cytryny • 1 szklanka świeżo wyciśniętego soku z cytryny (potrzeba na to 5 cytryn) • 6 jajek • 1,5 szklanki kremówki.

Blaty bezowe: białka ubić na sztywną pianę. Pod koniec ubijania dodawać stopniowo cukier, ciągle miksując. Wmiksować mąkę ziemniaczaną, wanilię i sok z cytryny. Blachy wyłożyć papierem do pieczenia. Na papierze narysować 4 kręgi o średnicy 22 cm. Wyłożyć ubite białka na narysowane kręgi, wyrównać. Piec około 45 - 60 minut w 160° C (uwaga: blaty piec najlepiej w dwóch turach, na dwóch blachach, jedna wyżej, druga niżej - ubicie białek też w dwóch turach).

Krem: masło, cukier, skórki i sok z cytryny podgrzewać na wolnym ogniu. Mieszać do rozpuszczenia się składników, natychmiast zdjąć z ognia. Lekko ostudzić. Ubić jajka, wlać ciepłą masę cytrynową, wymieszać i przelać do garnuszka. Masę zagotować, cały czas mieszając. Pogotować około 1 minuty. Przelać do miseczki i schłodzić. Najlepiej przygotować masę dzień wcześniej. Kremówkę ubić na sztywno i delikatnie wymieszać z zimną masą cytrynową.

Tortownicę wyłożyć folią aluminiową. Na dno włożyć blat bezowy, na to 1/3 masy cytrynowej. Czynność powtórzyć jeszcze dwa razy. Na wierzch pokruszyć 4 blaty. Wstawić do zamrażalnika na minimum

całą noc. Przed pokrojeniem wyłożyć tort na 45 minut do temperatury pokojowej.

AUSZOGNE



Auszogne to tradycyjny wypiek niemieckiej kuchni. Są to zwyczajne pączki o charakterystycznym kształcie. Mają grubą, brązowy brzeg i cienkie, jasne wnętrza. Formę tą uzyskuje się w prosty sposób. Kulę ciasta rozciąga się w rękach w ten sposób, aby ciasto w środku było bardzo cienkie, natomiast brzeg pozostał grubszy. Podczas smażenia cienka warstwa ciasta podnosi się do góry, dzięki czemu, z jednej strony, nie jest smażona w tłuszczu i pozostaje jasna. Prawdopodobnie, dawniej kobiety piekące te pączki rozciągały placki na kolanach. Stąd też ich nazwa (Auszogne- rozciągnięte). Auszogne to bawarska nazwa. W innych regionach Niemiec pączki te mają różnorakie nazwy. Kształt jest jednak niezmienny.

250 ml mleka • 500 g mąki pszennej • 25 g świeżych drożdży • 1 łyżka cukru • 50 g miękkiego masła • 1 jajko • szczypta soli.

Dodatkowo: 25 g masła • tłuszcz do smażenia (np. olej rzepakowy) • cukier puder do posypania.

Mąkę wsypać do dużej miski, zrobić w środku wgłębienie i wkruszyć drożdże. Dodać cukier i lekko ciepłe mleko. Składniki w środku lekko zamieszać i przysypać lekko mąką z brzegów. Przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 10 - 15 minut do wyrośnięcia. Kolejno dodać jajko, miękkie masło i sól. Żagnieść ciasto. Ciasto przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do wyrośnięcia na ok. 30 - 40 min. 25 g masła roztopić. Pozostawić do ostygnięcia. Wyrośnięte ciasto podzielić na 12 kawałków i uformować z nich okrągłe kulki. Kule układać na lekko posypanym mąką blacie (lub bez mąki na papierze do pieczenia), posmarować roztopionym masłem, przykryć ściereczką i pozostawić do wyrośnięcia na 15 minut.

Rozgrzać tłuszcz w garnku. Kulę ciasta wziąć do ręki i rozciągać tak, aby powstał grubszy brzeg, a w środku ciasto było bardzo cienkie. (Uwaga, nie zrobić dziury w cieście. Jeśli się zdarzy, uformować kulę ponownie i od nowa rozciągać). Gotowy placek powinien mieć ok. 10 - 12 cm średnicy. Smażyć na rozgrzanym tłuszczu z obu stron. Przewrócić ostrożnie przy pomocy dwóch widelców. Pączki układać na ręcznikach papierowych, aby tłuszcz ociekł. Posypać cukrem pudrem.

PĄCZKI



3 szklanki mąki tortowej (do zaczynu i do wyrabiania) • 1 szklanka mąki krupczatki • 1 i 1/3 szklanki ciepłego mleka • 3 - 4 łyżki cukru • 8 żółtek • 120 g masła • 3 łyżki oleju • 40 g drożdży • ok. 50 - 100 ml spirytusu • szczypta soli • marmolada do nadziewania • smalec do smażenia.

Mąki przesiać do miski. W 1/3 szklanki ciepłego mleka rozpuścić drożdże, dodać 1 łyżeczkę cukru i 2 łyżki mąki. Wymieszać i odstawić do wyrastania. Żółtka posolić, dodać resztę cukru i ubić na puch. Dodać do mąki wraz z zaczynem drożdżowym i pozostałym mlekiem. Wyrabiać aż wszystkie składniki będą idealnie połączone. Rozpuścić masło wraz z olejem i lekko ciepłe dodawać porcjami do ciasta, ciągle wyrabiając. Na koniec dodać kieliszek spirytusu. Wyrabiać tak długo aż ciasto stanie się lśniąca i będzie odchodzić od dłoni.

Miskę przykryć folią spożywczą i odstawić ciasto do wyrastania. Powinno podwoić swoją objętość. Wyrośnięte ciasto wyłożyć na blat posypany 1 - 2 garstkami mąki i wyrobić razem. Następnie formować pączki. Ciasto lekko rozwałkować i filiżanką wykrawać krążki, na środek krążka nałożyć po łyżeczce marmolady, a następnie skleić i sklejoną stroną układać na blacie wyłożonym ściereczką. Uformowane pączki przykryć drugą ściereczką i odstawić do wyrastania (ok. 30 minut).

W tym czasie rozgrzać smalec, dodać do zimnego kieliszek spirytusu, sprawdzając końcem drewnianej łyżki czy osiągnął odpowiednią temperaturę. Wkładać po 3 pączki do rondla o średnicy 28 cm i natychmiast przykryć pokrywką rondel. Po ok. 3 minutach, odwrócić pączki i dosmażyć. Usmażone pączki wyłożyć na papierowy ręcznik kuchenny, aby nadmiar tłuszczu odciekł (z tej porcji ciasta otrzymamy 20 ogromnych pączków).

MAKUSZEK

1 szklanka mąki pszennej • 1 szklanka maku suchego (nie trzeba mielić) • 1 szklanka białek (7 białek) • 1 szklanka cukru • 1/2 szklanki zimnego stopionego masła • 1 łyżeczka proszku do pieczenia • 1 szklanka bakalii (rodzynki, orzechy, kandyzowana skórka pomarańczowa) • kilka kropel ulubionego aromatu do ciast (np. migdałowy).

Białka ubić na sztywno, dodać cukier i dalej ubijać. Do otrzymanej masy dodać mąkę, mak, proszek do pie-

czenia, bakalie, roztopione masło i aromat. Wymieszać. Piec w keksówce około 50 minut (czasami krócej, zależy od piekarnika) w temperaturze 180° C. Można od góry przykryć folią aluminiową, aby się za bardzo nie spiekło. Sprawdzić patyczkiem czy jest upieczone. Po upieczeniu można poleać polewą czekoladową.



Makuszek

SERNIK KORZENNY Z KARMELEM



Spód: 70 - 100 g masła • 200 g ciasteczek korzennych.
Masa serowa: 800 g twarogu śmietankowego zmielnego trzykrotnie • 5 jajek • 1 i 1/2 szklanki cukru pudru (lub mniej, wg upodobań smakowych) • 200 ml śmietany kremówki, nieubitej (można zastąpić serkiem mascarpone) • skórka otarta z 1 dużej sparzonej pomarańczy lub z 3 - 4 sparzonych mandarynek • 1 łyżeczka ekstraktu z pomarańczy (można zastąpić aromatem pomarańczowym) • 2 - 3 łyżki przyprawy do piernika.
Polewa: 5 - 6 łyżek brązowego cukru • 80 ml śmietanki kremówki • 3 łyżki cukru pudru • 250 g sera kremowego lekko solonego, np. Philadelphia • 1/2 łyżeczki ekstraktu lub pasty z wanilii.

Uwaga: wszystkie składniki w temperaturze pokojowej

Ciasteczka rozdrobnić w malakserze/blenderze lub rozwałkować przez folię na pył, przesyłać do miski, dodać miękkie masło, zmiksować do połączenia składników. Masą ciasteczkową wyłożyć spód tortownicy o średnicy 21 - 22 cm wyłożony papierem do wy-

pieków (boków tortownicy nie wykleść papierem).

Wszystkie składniki masy serowej połączyć, dokładnie zmiksować. Masę serową wylać na ciasteczkowy spód. Sernik piec w temperaturze 160° C około 60 minut (z termoobiegiem). Studzić w piekarniku z uchylonymi drzwiczkami. Sernik schłodzić przez kilka godzin w lodówce, najlepiej całą noc. Na patelni skarmelizować cukier (wymieszać go z odrobiną wody (2 - 3 łyżki) i podgrzewać do momentu aż się skarmelizuje (temp. ok. 160° C, powinien być płynny, ale konsystencja nieco gęstsza niż na początku - jak syrop). Do skarmelizowanego cukru dodawać powoli i stopniowo śmietankę, stale mieszając. Sos odstawić w chłodne miejsce, żeby ostygł, a gdy już będzie miał temperaturę pokojową najlepiej wstawić go na ok. 15 - 30 minut do lodówki (wtedy odpowiednio zgęstnieje). Serek utrzeć z cukrem pudrem i wanilią. Rozsmarować go na wierzchu sernika, na całość wylać sos karmelowy.

AJERKONIAK CZEKOLADOWY



Składniki (na ok 0,7 l ajerkoniaku): 6 żółtek • cukier waniliowy • szklanka cukru • szklanka spirytusu • puszka mleka skondensowanego niesłodzonego.
Ponadto: tabliczka dobrej gorzkiej czekolady lub (do wersji standartowej) tabliczka dobrej białej czekolady • ziarenka z połowy laski wanilii (do białego ajerkoniaku).

Połamać czekoladę na małe kawałki i podgrzać w rondelku razem z połową mleka skondensowanego. W wersji białej dodać jeszcze ziarenka wanilii. Gdy czekolada całkowicie się rozpuści i połączy z mlekiem zdjąć z ognia i dodać resztę mleka. Przystudzić, dodać spirytus. Żółtka utrzeć z cukrem na gładką, puszystą masę. Przystawić mikser na najniższe obroty i ciągle ubijając dolewać po trochu czekoladę roztopioną z mlekiem. W trakcie miksowania cała masa stanie się dość rzadka, ale w przeciągu doby znacznie tężeje, polecam więc przechowywanie ajerkoniaku w butelkach z szerszą szyjką.