

KUCHNIA. Smaki czerwca

# Czerwone, zielone

Szpinak i szparagi, truskawki i rabarbar to składniki kulinarnej uczty typowo czerwcowej. Kiedy się pojawiają na straganach, wiadomo, że mamy początek lata.

## Szpinak

### ■ Szpinak z czosnkiem i podwójnym serem

Składniki: Świeży szpinak lub opakowanie mrożonego, 150 g niebieskiego sera pleśniowego, 125 g mozarelli, sól, pieprz, czosnek

Szpinak podzielić na dwie części. Pierwszą ułożyć w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym oliwą. Przyprawić solą, pieprzem i czosnkiem. Na wierzchu ułożyć pokruszony, niebieski ser pleśniowy. Przykryć drugą porcją szpinaku. Doprawić solą, pieprzem i czosnkiem, skropić odrobiną oliwy. Przykryć odsączoną i pokrojoną w plastry mozarellą. Piec w temperaturze 200 °C przez około 30 minut. Szpinak jest gotowy, kiedy w kuchni rozchodzi się zapach czosnku.



### ■ Risotto ze szpinakiem

Składniki: 40 dag ryżu, duża cebula, 4 ząbki czosnku, 4 łyżki oliwy, 350 ml bulionu drobiowego, świeży szpinak lub 2 opakowania mrożonego, pół pęczka oregano i bazylii, 30 dag mrożonego groszku, 10 dag masła, 8 łyżek startego żółtego sera, sól, pieprz

Cebulę pokroić w kostkę, czosnek przecisnąć przez praskę. Na patelni rozgrzać oliwę, zeszklić cebulę, dodać czosnek, wsypać ryż. Wlać bulion, gotować na małym ogniu około 20 minut. Na pozostałym bulionie, w rondelku podduśić szpinak, groszek, (bazylię i połowę oregano). Następnie zmiksować na gładką masę, dodać masło, posiekane zioła oraz starty ser i wymieszać z ryżem.

## Szparagi

### ■ Zupa krem ze szparagów

Składniki: 50 dag szparagów, 3 dag masła, 3 dag mąki, 250 ml śmietany, żółtko, starta gałka muszkatołowa, łyżeczka cukru, trochę soku z cytryny, kieliszek białego wina, sól do smaku

Szparagi umyć, zdjąć skórkę, odciąć zdrewniałe końce. Umyte skórki szparagów gotować 20 minut w osolonej wodzie, odcedzić, wywar przelać do garnka. Powtórnie zagotować wywar z dodatkiem cukru i niedużej ilości soli. Wrzucić pokrojone na kawałki szparagi i gotować przez ok. 15 minut. Powtórnie odcedzić, wywar uzupełnić wodą do objętości 750 ml. Dla podkreślenia smaku zupy dodać nie-

co białego wina (lecz niekoniecznie). W rondelku rozpuścić masło, wsypać mąkę, wymieszać, wlać trochę wywaru ze szparagów, wymieszać, połączyć z zupą i zagotować. Zupę zaprawić śmietaną wymieszaną z żółtkiem, ale już nie gotować. Doprawić solą, pieprzem gałką muszkatołową i sokiem z cytryny. Ugotowane kawałki szparagów wrzucić do zupy, podgrzać i niezwłocznie podawać.

### ■ Szparagi po polsku

Składniki: pęczek białych szparagów, jajko ugotowane na twardo, 3 łyżki bułki tartej, 5-6 łyżek masła, łyżka posiekanego koperku, sól, pieprz i cukier

Szparagi obrać, odciąć końcówki i ugotować w wodzie z solą i cukrem. Szparagi zachowują więcej smaku, jeśli ugotujemy je w wywarze ze szparagowych skórek. Bułkę lekko uprażyć na suchej patelni, dodać masło, zrumienić. Jajko drobno posiekać. Ciepłe szparagi polać bułką z masłem, posypać jajkiem i koperkiem.

### ■ Naleśniki ze szparagami

Składniki: 6 dużych usmażonych naleśników, 6 dużych plasterów gotowanej szynki, słoik szparagów, majonez, żółty ser

Naleśniki posmarować majonezem, położyć plaster szynki i na to 3 szparagi. Zwinąć w rulon. Naleśniki ułożyć w żaroodpornym naczyniu, posypać startym serem. Zapiec w nagrzanym piekarniku przez ok. 10 minut.

## Botwina

### ■ Zupa botwinkowa z tymiankiem i serem feta

Składniki: 50 dag botwinki (bez buraczków, z bardzo małymi lub większymi buraczkami), włoszczyzna – średnia marchewka, pół małej pietruszki, mały kawałek selera, mała

cebula, ząbek czosnku, 2 litry wody, świeży tymianek i koperk, łyżka masła, łyżka oliwy extra virgin, sól, pieprz, cukier, sok z cytryny, 80 ml śmietanki kremowej 30%, łyżka mąki pszennej

Dodatki: 20 dag sera feta (lub chudego sera koziego o konsystencji i smaku przypominających fetę), młode ziemniaki z koperkiem lub grzanki z chleba razowego

Botwinę dokładnie opłukać i drobno posiekać. Jeśli botwina ma bu raczki, należy je drobno pokroić tak, aby ugotowały się w tym samym czasie, co liście. Warzywa z włoszczyzny obrać i opłukać, gotować w wodzie do miękkości przez około pół godziny, dodając sól i pieprz do smaku. Wyjąć warzywa z wywaru, dodać do niego listki z kilkunastu gałązek tymianku, 2 łyżki posiekanego koperku, masło i oliwę. Zmniejszyć ogień i włożyć posiekaną botwinę. Gotować do miękkości na niewielkim ogniu przez około 3-4 minuty. Śmietankę wymieszać z mąką i dwiema łyżkami zimnej wody, następnie stopniowo wlewać kilka łyżek zupy. Powoli wlewać do garnka z zupą, zagotować, odstawić z ognia, doprawić do smaku solą, pieprzem, szczyptą cukru, dodać pół łyżeczki soku z cytryny.

Podawać z pokruszonym serem feta lub kozim, z dużą ilością świeżego tymianku i koperku.

Obok podać młode ziemniaki z koperkiem. W miarę upływu czasu zupa będzie nabierała smaku, naj-

lepsza jest po kilku godzinach od przygotowania lub nawet następnego dnia. Można ją podawać na ciepło lub jako chłodnik.

## Truskawki

### ■ Sałatka z mozzarellą i truskawkami

Składniki: 125 g sera mozzarella, 2 pomidory, garść truskawek, oliwa, sól, pieprz, ocet balsamiczny, szczypta cukru, listki świeżej bazylii

Pokroić ser mozzarella, pomidory i truskawki w plastry. Ułożyć na talerzu. Przygotować winegret z oliwy, soli, pieprzu, pół łyżeczki octu balsamicznego i szczypty cukru. Wymieszać. Polać sałatkę sosem. Udekorować listkami świeżej bazylii.

Podawać z grzankami lub bez.

### ■ Letnie ciasto z truskawkami

Składniki: 5 jajek, pół kostki masła, pół szklanki cukru, 1 ½ szklanki mąki, 2 łyżeczki proszku do pieczenia, wanilia (w laskach lub cukier waniliowy), skórka otarta z cytryny, około 50 dag truskawek, kasza manna lub bułka tarta do posypania blachy, cukier puder do dekoracji

Żółtka ucieramy z cukrem, dodajemy miękkie masło, ucieramy ponownie, stopniowo dodajemy mąkę z proszkiem do pieczenia i wanilię oraz skórkę otartą z cytryny. Ubijamy białka, dodajemy do ciasta, delikatnie mieszamy. Wyle-

wamy na blaszkę posmarowaną masłem i posypaną bułką tartą lub kaszą manną. Na wierzchu układamy truskawki – mniejsze w całości, większe kroimy na połówki. Pieczemy około 40 minut w temperaturze 180 °C. Podajemy posypane cukrem pudrem. Najlepsze jest jeszcze ciepłe. Ciasto można upiec także z innymi owocami – malinami, rabarborem, jagodami czy agrestem, a później z jabłkami albo śliwkami.

## Rabarbar

### ■ Bułeczki z rabarborem

Składniki: 1 kg mąki, szklanka cukru, 10 dag drożdży, kostka masła (ćwierć kostki zostawić na kruszonkę), 4 jajka, 500 ml mleka, 2 łyżki oleju

Jajka ubić z cukrem, dodać mąkę, olej, zaczyn z drożdży, a na końcu ciepłe mleko. Wyrobić ciasto i pozostawić do wyrośnięcia. Podzielić na kawałki, rozwałkować na półcentymetrowy placek. Masłem posmarować placek, złożyć na pół masłem do środka. Pokroić w centymetrowe paski. Każdy pasek skręcić w spiralę i związać w supeł. Do środka włożyć usmażony rabarbar i kruszonkę. Upiec. Po wystygnięciu polukrować.

### ■ Konfitury z truskawek i rabarbaru

Składniki: 25 dag truskawek, 30 dag rabarbaru, 30 dag cukru, pęczek świeżej mięty

Truskawki i rabarbar umyć i pokroić na małe kawałki. Wymieszać z cukrem po 3/4 obydwu gatunków owoców i odstawić na co najmniej 3 godziny, żeby puściły sok. Po upływie tego czasu dodać resztę owoców, zagotować i przez 4 minuty utrzymywać w stanie wrzenia. Ostudzić a następnie ponownie postawić na ogniu i gotować jeszcze raz przez 20 minut. Miętę umyć, osączyć, pokroić w paski i dodać do konfitur. Gorące konfitury przełożyć do słoików.

Ewa Wróbel,

Agnieszka Siegel DODR

