

KUCHNIA. Walentynkowe przyjęcie dla dwojga

Zakochani są wśród nas

Przez żołądek do serca. Zgodnie z tą zasadą, w miesiącu zakochanych ułatwiamy zadanie uwodzicielom. Polecane przez nas dania pomogą zdobyć względy tych, których kochamy, a jeszcze się opierają i okazać uczucia tym, którzy czują się nieco zaniedbani.

■ Poskromienie złościcy

Składniki: 2 szklanki kaszy jaglanej, główka sałaty, papryka, 4 kiszone ogórki, 4 pieczarki, pół szklanki zielonego groszku

Sos: mały słoik majonezu, mały jogurt naturalny, 2 pomidory, łyżeczka oregano, rozarty ząbek czosnku, łyżeczka natki pietruszki, a do dekoracji krążki pora i kiełki soczewicy lub inne

Kaszę ugotować na sypko, paprykę pokroić w kostkę, ogórki w paski. Pieczarki krótko obgotować w wodzie i pokroić na plasterki. Sałatę porwać. Układać kolejno na talerzu kaszę z groszkiem, sałatę, paprykę, ogórek i pieczarki. Składniki sosu wymieszać, polać nimi sałatę, udekorować krążkami pora oraz kiełkami.

■ Pasztet z selera

Składniki: 2 duże selery, 2 cebule, 4 jajka, 25 dag masła, szklanka wody, kilka ugotowanych suszonych grzybów, szklanka tartej bułki, pieprz

Obrane selery zetrzeć na tarce jarzynowej, cebulę i ugotowane grzyby pokroić w kostkę. Wszystko przełożyć do garnka, zalać wodą, dodać masło i doprawić wywarem z grzybów.

Gotować 40 minut, ostudzić. Do ostudzonych warzyw dodać żółtka i bułkę tartą, a następnie dokładnie wymieszać. Na koniec dodać białka ubite na pianę, delikatnie wymieszać i przełożyć do wysmarowanej tłuszczem blaszki keksowej,

przyprawić pieprzem, nie solić. Całość piec przez godzinę w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 °C. Z formy wyjmować po ostudzeniu.

■ Kurze paluszki w orzechach

Składniki: 3 podwójne piersi z kurczaka (ok. 60 dag), 2 białka, 2 łyżki bułki tartej, 10-15 dag orzechów włoskich, sól, pieprz, olej do smażenia

Mięso pokroić na paluszki. Przyprawić solą i pieprzem. Białka ubić ze szczyptą soli na sztywną pianę, wymieszać z bułką tartą. Orzechy drobno posiekać. Paluszki panierować w pianie z bułką tartą i orzechach. Usmażyć w głębokim oleju (np. arachidowym). Odsączyć z nadmiaru tłuszczu na papierowym ręczniku. Podawać z dipem.

Dip: 5 łyżek sosu sojowego, sok z 1 limonki (lub połowy cytryny), ćwierć szklanki soku jabłkowego, papryczka chili lub kilka kropel sosu tabasco, ew. pół łyżeczki ostrej papryki, łyżeczka cukru, 3-4 łyżki masła orzechowego, garść posiekanych orzeszków ziemnych, pęczek kolendry

Sos sojowy połączyć z sokiem z limonki i sokiem jabłkowym, posłodzić. Dodać chili (papryczkę pozbawić nasion i drobno posiekać). Wymieszać z masłem orzechowym. Żeby łatwiej połączyło się z płynem, można włożyć je na 20 sekund do kuchenki mikrofalowej lub pod-

grzać w gorącej kąpeli wodnej. Dorzucić posiekane orzeszki ziemne i kolendrę.

■ Wątróbka po smolecku

Składniki: 50 dag wątróbki wieprzowej (ale najlepiej cielęcej), 50 dag pieczarek, 25 dag cienkiej kiełbasy, 2 cebule, puszka przecieru pomidorowego, pół szklanki oleju, mąka, 500 ml wywaru rosółowego, przyprawy – sól, pieprz, majeranek

Wątróbkę pokroić w plastry i obtoczyć w mące wymieszanej z 2 łyżkami majeranku. Usmażyć na półkrwisto. Pieczarki, cebulę i kiełbasę pokroić w paski, dusić na oleju w rondlu przez 10 minut, a następnie dodać przecier pomidorowy i podsmażyć. Wlać wywar i gotować przez minutę. Do ugotowanego sosu dodać pokrojoną w paski wątróbkę i wymieszać.

■ Rolada serowa

Składniki: 4 jajka, 25 dag żółtego sera, 40 dag majonezu, 50 dag mięsa, główka czosnku, sól, pieprz, opakowanie mrożonego szpinaku

Białka ubić na sztywno, dodać żółtka i wymieszać. Następnie dodać majonez i starty ser, delikatnie wymieszać i wylać na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Piec w temperaturze 200 °C aż ciasto uzyska złoty kolor. Mięso przyprawić, wyłożyć na upieczone ciasto, dodać szpinak usmażony na maśle i przyprawiony solą, pieprzem i czosnkiem, zwinąć w roladę i piec 40 minut w temperaturze 170 °C.

■ Śledzie w pelerynkach

Składniki: 4 duże śledzie matjasy, 20 dag suszonych śliwek, garść migdałów (lub orzechów), pół szklanki oleju, cukier, sól, sok z cytryny do smaku

Umyte śliwki namoczyć (najlepiej pozostawić na noc), ugotować w tej samej wodzie, w której się moczyły. Odsączyć. Migdały lub orzechy sparzyć, obrać ze skórki i posiekać, zostawiając kilka całych do dekoracji. Ugotowane śliwki przetrzeć przez sito, wymieszać z olejem i posiekanymi migdałami, doprawić do smaku solą, cukrem i sokiem z cytryny. Filety śledziowe zwinąć w ruloniki, jak rolmopsy lub pokroić na niewielkie kawałki, ułożyć na półmisku, połączyć przygotowanym sosem i przybrać całymi migdałami.

■ Tatar ze śledzia

Składniki: 3 płaty śledziowe (mąjasy lub inne), czerwona cebula, 3 jajka ugotowane na twardo, 2 średniej wielkości korniszony, mały słoik marynowanych grzybków, 3 łyżki oliwy z oliwek, sól, pieprz, czosnek, sok z cytryny

Filety włożyć do zimnej wody i po około godzinie sprawdzić ich smak. Ogórki, cebulę, jaja i grzyby drobno posiekać. Śledzie pokroić w drobną kostkę (najlepszy efekt uzyskamy, jeśli zostaną zmielone). Wszystkie składniki dokładnie wymieszać. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i czosnkiem.

■ Wykwintna zupa cebulowa

Składniki: 30 dag cebuli, 1 dag masła, 100 ml białego wytrawnego wina, 15 dag żółtego sera, kostka rosółowa, 4 kromki opieczonego chleba tostowego, sól, pieprz, papryka

Ugotować rosół z kostki i litra wody. Pokrojoną w cienkie plasterki cebulę udusić na maśle pod przykryciem. Dodać do niej rosół z kostki i wino. Przyprawić do smaku. Ugotowaną zupę zmiksować i do gorącej wsypać połowę startego sera. Zupę rozlać do miseczek, dodać grzanekę z chleba i posypać startym serem. Wstawić do kuchenki jeszcze na 2 minuty.

Uwaga: dobry tatar musi być ostry, więc można do niego dodać soku z cytryny.

■ Bigos Adama

Składniki: 2 kg kiszonej kapusty, główka świeżej kapusty, średni seler, po 1 kg mięsa wieprzowego i wołowego, pęto kiełbasy, ok. 25 dag wędzonego boczku, suszone grzyby, smalec, słodka papryka, czarny pieprz, lubczyk

Kiszoną kapustę sparzyć wodą, odcedzić. Kapustę świeżą poszatkować, sparzyć, odcedzić. Seler obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej i ugotować. Suszone grzyby opłukać i moczyć przez ok. 2 godziny. Ugotować w wodzie, w której się moczyły. Ostudzić i zemleć w maszynce do mięsa.

Mięso pokroić w 2 cm kostkę, zalać wodą, przyprawić i ugotować. Kapustę kiszoną zalać niewielką ilością rosółu z gotowanego mięsa, dodać pokrojoną w kostkę i podsmażoną razem z boczkiem kiełbasę, gotować do miękkości.

Wsypać do garnka pozostałe składniki – mięso, słodką kapustę, seler, grzyby razem z niewielką ilością wywaru. Przyprawić pieprzem ziołowym i prawdziwym, słodką papryką oraz lubczykiem.

■ Chleb z ziołami i serem

Składniki: 40 dag mąki, 20 dag żółtego sera, do wyboru – łyżeczka majeranku, łyżeczka przyprawy do grilla, łyżeczka bazylii, łyżeczka przyprawy do pizzy, 400 ml ciepłej wody, 5 dag drożdży, jajko, łyżeczka cukru, łyżeczka soli

Mąkę, żółty ser pokrojony w kostkę i przyprawy wymieszać w misce. Wodę, drożdże, jajko, cukier i sól wymieszać w naczyniu i wlać do miski.

Wszystkie składniki połączyć. Nakrytą miskę włożyć na pół godziny do ciepłej wody. Keksówkę wyłożyć papierem do pieczenia ciasta. Przełożyć ciasto i pozostawić w ciepłym miejscu do ponownego wyrośnięcia.

Piec ok. 10 minut w temperaturze 170 °C, a następnie jeszcze około pół godziny w temperaturze 180 °C.

■ Tort musowy

Składniki: 20 dag zwykłej czekolady, 3 łyżki stołowe ciemnego rumu, 300 ml śmietany kremówki, 2 obrane i utarte na gładką masę banany, łyżka stołowa jasnego cukru muscovado, łyżka stołowa mocnej czarnej kawy, 3 żółtka, wiórki czekoladowe do dekoracji



W tym kuszącym deserze łączą się ze sobą rum, czekolada i banany. Czekoladę pokruszyć na części i włożyć do miski nad garnkiem z gorącą wodą, aby się stopiła. Do stopionej czekolady dodać rum i połowę śmietany, ubić na gładką masę. Masę bananową, cukier i kawę wymieszać, po czym dodać żółtka jaj i masę czekoladową, a na końcu ubite na sztywno białka. Do wysmarowanej tłuszczem tortownicy wyłożyć łyżką masę i schłodzić przez co najmniej 2 godziny aż będzie sztywna. Poluzować boki tortu ciepłym nożem, zdjęć ściankę tortownicy i zsunąć ciasto na talerz.

Ubić pozostałą śmietanę i udekorować tort śmietanowymi kulkami i czekoladowymi wiórkami.

■ Żeńszeniówka

Zanurzyć korzeń żeń-szenia w 500 ml wysokoprocentowej wódki. Zamknąć i zostawić na miesiąc. Osłodzić miodem. Można też od razu zalać korzeń osłodzoną miodem wódką. Nalewkę pije się codziennie, ale nie więcej niż kieliszek.

■ Nalewka korzenna

Składniki: kawałek cynamonu, ćwierć gałki muszkatołowej, 6 goź-

dzików, kawałek imbiru, pół laski wanilii, kawałek skórki pomarańczowej, 2 szklanki miodu, 500 ml spirytusu, pół szklanki wody

Cynamon, gałkę muszkatołową, goździki, wanilię, skórkę i imbir zalać wodą. Gotować aż zostanie nie więcej niż 1/3 szklanki płynu. Miód podgrzać. Zestawić z ognia, dodać spirytus i wywar z przypraw. Wystudzić, zlać do butelek i odstawić na 10 dni.

źródła:

„Smaki i smaczki kuchni śląskiej”, „Smaki Smolca”, „Świąteczne przysmaki Ciepłowody”
Ewa Wróbel DODR we Wrocławiu

■ Tort czekoladowy z masą czekoladową

Składniki: 20 dag gorzkiej czekolady (60-70% kakao), 20 dag masła pokrojonego na kawałki, łyżka rozpuszczalnej kawy w proszku lub w granulach, 17 dag mąki pszennej, szczypta soli, pół łyżeczki proszku do pieczenia, ćwierć łyżeczki sody oczyszczonej, 2,5 dag kakao, 40 dag brązowego cukru, 3 średnie jajka, 75 ml maślanki

Masa do przełożenia i polewa: 20 dag gorzkiej czekolady (60% kakao), 250 ml śmietanki kremowej 30%, 2 łyżki brązowego cukru

Dekoracja: 100 gorzkiej czekolady

Czekoladę połamać na kostki, włożyć do rondelka razem z masłem. Dodać kawę rozpuszczoną w 125 ml zimnej wody. Podgrzewać na małym ogniu aż składniki zaczną się roztopiać. Odstawić z ognia i mieszać aż składniki całkowicie się roztopią, w razie konieczności znów ustawić rondel na ogniu. Nie podgrzewać za mocno masy.

Mąkę przesiać do miski razem z solą, proszkiem do pieczenia, sodą oczyszczoną i kakao.

Dokładnie wymieszać z brązowym cukrem. Jajka wbić do miski i roztrzepać mikserem na jednolitą masę (nie ubijać). Wymieszać z maślanką. W jednej misce delikatnie wymieszać łyżką masę z czekolady, mąkę z dodatkami i masę z jajek. Przełożyć do formy i wstawić do nagrzanego piekarnika. Piec przez godzinę i 25 minut. Po upieczeniu sprawdzić patyczkiem, czy jest już suchy. Na wierzchu ciasta powstanie bardziej twarda skorupka, a całe ciasto może się trochę zapaść. Ciasto ostudzić w formie, następnie przełożyć na kratkę do całkowitego wystudzenia i stężenia. Przekroić na 3 blaty.

Przygotować masę do przełożenia i polewę – czekoladę połamać na kostki, włożyć do miski. W rondelku podgrzać śmietankę razem z cukrem, prawie do zagotowania. Przełożyć do miski z czekoladą, mieszać aż czekolada całkowicie się roztopi i powstanie gładka masa. Tort przełożyć wystudzoną i tężejącą (gęstą) masą i posmarować nią wierzch. Zrobić dekorację – roztopić czekoladę i rozsmarować ją cienką warstwą na desce do krojenia. Odczekać około 2 godzin aż masa zastygnie, ale będzie jeszcze wystarczająco miękka, aby można ją było formować. Ostрым nożem zrobić wiórki z czekolady i ułożyć je na cieście. Tort trzymać w zamkniętym pojemniku, w chłodnej części mieszkania. Nie ma potrzeby wstawiania go do lodówki.

